

胶东传统手作香非遗传承人王德正： 一缕香韵 沟通古今

YMG全媒体记者 王鸿云 摄影报道

在所城里正造社工作室里，胶东手作香非遗传承人王德正轻抚着一段留有树皮的木料。袅袅香韵中，他娓娓道出胶东手作香的故事……他的坚守，不仅让传统制香技艺重焕生机，更在缕缕清香中架起了连接古今的文化桥梁，生动诠释了非遗传承的深远意义。

从祖辈戏台到香火初燃

王德正的制香情缘，深植于青州故土的记忆。他的祖父曾领着一个戏班，年节时分辗转至淄博、烟台等地演出。登台前，必有一道庄重仪式：点燃亲手制作的香。这种朴素的仪式感，成了王德正香道人生的起点。

“爷爷常带我去山里采香材，”王德正回忆道。山间松柏葱茏，干松针、榆树皮、艾草等俯拾即是。碾碎松针作香粉，榆树皮遇水成天然黏合剂——就地取材的智慧，塑造了胶东香的底色。尤其“柏子香”，雨后松柏的自然清气，自古便是文人魂牵梦萦的“山林野意”。儿时夜晚，他与家人围坐搓香的场景，成了最温暖的手作启蒙。

2009年，王德正从鲁东大学毕业后，乘着大学生创业的东风，进驻位于芝罘区南尧的创业基地。起初，他主营绘画与木雕。制香，只是业余消遣——

从田野寻根到亲手制香

南方归来，王德正一头扎进胶东香的挖掘与振兴。为此，他放弃了自己学习多年的油画专业，全身心投入手作香制作技艺中，2012年正式拜师学艺。2018年，他被评为烟台市胶东传统手作香制作技艺非物质文化遗产传承人。

他深入乡野，寻访烟台老人，打捞地方香脉，重拾“清远香”等地方香品精髓。同时，他巧妙融合家学与专业：祖传的天然采制技艺，叠加美术训练赋予的审美高度与系统思维。松柏榆艾等山林

从制香工作室到香文化客厅

如今，王德正的非遗传承工作室不仅是制香作坊，更成为开放的香文化客厅。每周固定时间，他敞开大门，接待



用雕刻边角料磨粉试制。“彼时很多人都不了解香，觉得香在普通家庭的日常生活中根本用不着。”

转机出现在创业困顿之时。当时一位学校老师引荐他去拜访了一位深谙香道的师傅，并南下福建考察。南方

香材，经他手化作线香、香牌，甚至巧雕香器——边角木料亦不舍丢弃，经雕刻焕发新生，余料则碾粉成香，物尽其用。

然而手工制香并非易事，对制香师的要求极高。特别是王德正追求复原古法，这无疑是一场与时间的对话：制香的第一步要把原料碾碎、研磨，然后筛粉让粉末更细致。经过几遍筛粉之后，细腻的香粉就可以加水调合，这一步称为合香。合香的过程中，需要加入粘粉。王德正所用的粘粉也是纯植物

八方访客。人们在此闻香、观艺、体验搓香，亲手触摸那份源自祖辈传承而来的温热匠心。

“木刻刀在木料上行走时的微热，新香初成时散发的山林清气，似乎都在诉说着人与自然的古老对话。”王德正说道。

为了让这种古老的对话持续下去，王德正坚持守正创新。他说，一味好的香料是制香的魂魄，失了本真，再精巧的工艺也是空壳。为此，在从事手作香的十余年间，他的足迹遍布全国各地，每一味香料，都是他翻山越岭的“苦行证”。

他还不断创新，所制作的线香可以

的用香文化令他震撼：河上餐厅待客点香、书房茶室香随影动……“香真正融入了生活场景，而不仅是书本概念。”这趟旅程如钥匙般打开视野，他亲见“书房香”“待客香”的实践，领悟香材配伍的精妙，坚定了制香的决心。

制成。

“古代一般将榆树皮碾碎当作粘粉，需要加20%到25%的榆树皮粉。现在多用一种外国藤类植物，只需添加10%-15%，这样成品香里香料的成分就更多，品闻体验感会更好。”后面还需要继续醒泥、制形、晾晒、理香，每一步都需静心凝神，方得一缕纯粹山野之息。当取材于本地绿化常见松柏的“柏子香”在寻常案头袅袅升起时，更让这份自然之香触手可及。

食用，清远香、古法养生香、鹅梨帐中香等，所用原料均来自大自然。“香还被开发出更多的作用，被赋予了更多文化含义。闻香的时候，首先要闻香料是否刺鼻。好香是由纯天然材料制作而成，还加入了很多中药材。因此，香是中医的一部分，通过嗅吸，让香料进入我们的五脏六腑，起到治疗作用。”王德正手里的一串珠串，在不经意的揉搓中，散发出淡淡的药香味儿。

古法手作香在年轻人的案头重新点燃，非遗不再仅是名录上的冰冷字眼，而是可触、可嗅、可参与的生活温度——一缕香，便是一座沟通古今的桥，悄然弥合着时代与传统的缝隙。

楚丰社区： 举办首届“好好生活节”



本报讯(YMG全媒体记者 宋晓娜 摄影报道)近日，由芝罘区楚丰社区党群服务中心、万科物业社区服务中心、烟台红海人力、芝罘区鸿艺培训学校等单位共同举办的首届“好好生活节”在广大业主的热情参与中圆满落幕。

活动中，各色摊位琳琅满目，从美食到养生再到教育咨询，应有尽有。儿童才艺表演环节也是精彩纷呈，小业主们纷纷自信登台，带来了舞蹈、乐器演奏等丰富多彩的节目。他们稚嫩却认真的表演，收获了阵阵热烈的掌声与鼓励的喝彩。

本次活动不仅丰富了业主的文化生活，还极大地增强了社区凝聚力和居民归属感。

兴隆街社区： 与“食”俱进吃出健康



本报讯(YMG全媒体记者 宋晓娜 通讯员 王书成 摄影报道)近日，芝罘区兴隆街社区联合芝罘区卫计局，特邀专业营养师在芝罘区共享职工之家举办了“与‘食’俱进，吃出健康”讲座，受到社区居民的欢迎。

台湾村社区： 邻里一起做巧果



本报讯(YMG全媒体记者 张孙小娱 通讯员 曲干欢 摄影报道)近日，在烟台市民政局、烟台市慈善总会支持下，烟台爱恩老年社工中心依托莱山区台湾村社区“幸福邻里5+”助老服务项目，联合台湾村社区党委开展“果藏欢喜”活动，让老人们在邻里互动中，收获满满的幸福感。

在“巧手做巧果”环节中，老人们围坐桌前，揉面、塑形，动作娴熟又充满童趣，80多岁的慈奶奶一边压模具，一边笑着和旁边的邻居说：“好多年没做过巧果了，今天上手才发现，这手艺没忘！”

巧果入锅烤制的间隙，趣味互动环节接档登场，让等待的时光充满欢乐。

“出锅咯！”随着工作人员的一声吆喝，热气腾腾的巧果被端上桌，金黄的外皮裹着香甜的气息，瞬间弥漫整个场地。老人们一边品尝香甜软糯的巧果，一边分享参与活动的感受，“这巧果吃着香，关键是和老邻居们一起做、一起吃，心里更甜！”郝阿姨笑着说道。

凤城社区亲子研学走进生态牧场

本报讯(YMG全媒体记者 刘海玲 通讯员 张茜 徐艳芬 摄影报道)“羊驼的毛像天空的云一样柔软，比棉花更柔和……”近日，在龙口市格润富德生态牧场里，来自烟台黄渤海新区福莱山街道凤城社区的孩子们发出了感叹。

在“生态探秘”环节，凤城社区美育辅导员与牧场讲解员组成“双导团队”，带着孩子们解锁“审美观察”新玩法：看奶牛流线型的躯体，孩子们笑着说“像装满云朵的小船”。

萌宠互动区里，家长们举着手机，和孩子一起捕捉“最美瞬间”：羊驼蹭孩子手心时的温柔、小矮马低头吃饲料时的憨态、鸵鸟歪头看人时的好奇……亲子摄影作品里，没有刻意的摆拍，只有眼神里的笑意与默契。果果妈妈蹲在孩子身边，跟着轻轻摸奶牛的毛：“以前带娃看动物，只会说‘好可爱’，今天听孩子说‘毛软软的要轻一点’，才知道原来陪他发现美，比拍照更有意义。”

