



祝小兔筆下的 40 位手藝人

萬物皆有歡喜處

青年作家祝小兔散文集《萬物皆有歡喜處》即將出版。書中記錄 40 位各行各業手藝人，他們安然處世，藹然自足，全身心投入一件小小的事物中。祝小兔說，整理他們的手藝人生，我獲得了感動，他們給了我精神力量。近期在深圳後院讀書會的一次分享會上，她談起協作本書的緣起。

祝小兔是《時尚芭莎》文化版總監，這位清新系女作家敏感細膩，她常常說，癡迷，就是情趣；生活，就是和喜歡的一切在一起。今年年初，她開始在豆瓣上發布《城市裏的手藝人》專欄，每一篇介紹一位手藝人：做日料的然師傅、做香的頤真姐姐、做麵的設計師管家，還有紋身師、斫琴者、修筆師、老鞋匠、活字工……生活中真實的手藝人，他們除了要打磨技能，還要對抗浮躁的社會，全靠自己的意念，「我在每門手藝上發現了禪機。」陸續發表三十多篇文章，在沒有太多推廣的情況下，專欄積累了近萬的訂閱量。接下來的出書，似乎是順理成章的事情了。

而祝小兔在寫作的過程中感悟到：我羨慕的不是手藝本身，是專注手藝背後帶來的寧靜，是手藝人細膩優雅的生活方式。

祝小兔筆下的 40 位手藝人，有人拙，有人癡。他們有些是舊時代傳承下來的手藝人，做著與社會脫軌的工作；有些是新時代的手藝人，接近於設計師甚至藝術家。有些運用各式各樣的技巧，有些以手藝為生，有些則把手藝作為生命的調劑，用以抵抗時代的倉促。她甚至總結道：手藝人是一種階級。

這個階級無比特殊，幸福感極強。在這個階級群體，人是為了一門手藝打磨一輩子，至死方休的。他們在人生找到了意義，不迷失方向，不會為生計所苦，卻會為無法登峰造極而不甘心。所以這個階級更像是一種境界，達此境界，一切泰然。

「在手藝人那裏，人生都很慢，一輩子隻做好一件事，一生隻愛一個人。」聽起來是一件非常美好的事情。

手藝人故事 做麵的設計師

成為手藝人之前，管家原本是一家設計公司的老闆，誰也想不到，做麵條卻做出了一番名堂。到底管家做的麵條有多麼傳奇？倒有不少溫情的小故事。有個老婆婆，患上老年癡呆，對很多事情失去興趣，總是很冷淡。有次在廣播裏聽到介紹管家的麵條很好吃，就跟外孫子念叨想吃這面。管家畢竟不是商人，沒有大張旗鼓地做生意，外孫還是費了一番周折，托朋友幫忙才買到，給外婆做了一碗熱騰騰的面。

有一位在加拿大的網友，通過網絡訂了管家的面，送給遠在上海的母親，送面的那天是母親的生日，想讓她吃上一碗正宗口味的長壽面。每個人吃管家的面，都摻雜著各自的情感，吃管家的面，卻無一例外，都格外地隆重。

帶著對舊時光的眷戀去做麵，別人揉幾道面，他要多加幾道，像父母親那樣用心去揉面。做出來麵條果真不一樣，根根分明，很有彈性，入口極有嚼勁。外面的面通常沒有香味，可他的面冷藏幾天後，打開包裝還能聞到蛋與麥的香味。有人說用管家的面能做出童年媽媽煮的味道，一碗爽滑彈牙的麵條，配上細心熬製的蔥油，看似簡單，入口卻是極大享受。

勢發展起來的農家餐館，用原始的烹飪方式，新鮮的本地食材提供雞燉、窯雞燉、窯番薯、窯豬排、窯魚、窯芋等具有濃郁土地氣息的農家菜餚。



1 做香的頤真姐姐

頤真姐姐做香，第一個工序就是選藥材。每年的藥材因為氣候不同，能得到的也不一樣。比如她託人從廣西帶香草，有時候太潮濕，香草就發霉失去了味道，她就放棄了。

做香講究因地製宜，來到南方後，頤真選擇在乾燥一些的秋冬季節製香，會坐在封閉玻璃陽台內，打開家庭除濕機。不同的季節也要配不同的香，夏季和雨季會選擇蒼香、佩蘭、香蒿等有利除濕氣的香。不同的時節，不同的情境，不同的心情，不同的配伍，選藥後調製不同的香。

頤真做香，總在兒子熟睡後，自己靜靜地完成。首先是和麵，將中藥研磨碾碎。第二步是擠條。接下來是晾曬。在天氣晴朗時，把捏成一支一支的香根據各種不同長度從中間斷開，拿到太陽下曬曬。香條在晾曬過程中會自然收縮，甚至會扭曲成麻花狀，因此要不斷地壓平，這樣才不會變形。

頤真喜歡製作令人澄淨清靜的香，手工製出的香不斷頭，不缺火，相對於機器製香，它燃燒得也比較快。儘管平日製作的，全都是普通藥材製作的合香，美好的香氣具有安神開竅功能，可以輔助修煉者達到入淨和正定。有的香，因藥材原因燃燒而後煙重或濃郁而剪短小段，放在小銅香爐燃燒。線香置於香插或香爐有時會預留在香插下而剩下香頭，她無比珍惜，保留至冬季燒炭火時丟進去二三粒，空氣瞬間變換，或送給友人汽車內產生濁氣時，放置一二顆於燃燒香煙的點煙器上，車內淨化。

有時候朋友搬去異地，頤真也要為朋友特製一款她心目中與朋友氣質吻合的香。既要送友人做紀念，也會與其他共同朋友喝茶的時候點上一支，回憶復蘇了，大家便一起想到了遠方的友人。

時令美饌

相約博羅石壩挖茨菇吃甘蔗

石壩黑皮蔗 正宗好甘蔗

黑皮蔗皮薄、汁飽、清甜、花香味，口感好，營養豐富，有解渴、充飢、消除疲勞和清涼、解毒之功效，是深受喜愛的冬令水果。

客家人喜歡吃甘蔗，不僅因為甘蔗美味，富含對人體有益的物質，還因為甘蔗有美好的寓意。每逢有新家人夥、結婚等大喜事，一定要買點甘蔗放到家裏，寓意美好生活節節高升。

博羅石壩鎮土地肥沃，水質優良，是綠色蔬菜種植基地，多項檢測指標都達到健康食品標準。石壩鎮自上世纪 80 年代初開始推廣種植黑皮蔗，目前全鎮年種植面積 8600 畝，主要分布在埔背、官村、三嘉村等村。萬畝蔗一坡連著一坡，一片接著一片，在冬日的暖陽下迎著風發出了沙沙的響聲。這時候，公路的兩旁到處都是賣甘蔗的蔗農，有興趣的朋友還可以親自到甘蔗地砍。

茨菇寓意添丁發財

石壩盛產茨菇，最出名的是該鎮的山下村，村裏種植了數百畝的茨菇。山下茨菇口感細膩、綿實，香甜可口，在周邊地區頗有名氣，當地有這麼一種說法：食茨菇，到山下。

茨菇，富含多種營養成分，稍有苦味，風味獨特，不僅可作為蔬菜，而且還有藥用功能。中醫認為，茨菇主解百毒，滋陰潤肺，有利尿、消水腫作用。茨菇含有秋水仙碱等多種生物碱，有防癌抗癌腫、解毒消毒作用。

逢年過節，每遇喜事，茨菇是博羅當地人餐桌上不可或缺的傳統菜餚。在客家人看來，茨菇代表男丁，吃茨菇能討個好彩頭，寓意著添丁發財，是民衆盼望美好生活的一個縮影。

體驗農情 趣味無窮

石壩沒有工業污染，是供港蔬菜的重要基地。出產的新鮮綠色食材，吃得放心。當地利用農產品優



书名由**韩寒**书写
封面由“世界最美图书”获奖者**朱赢椿**设计

文艺女神祝小兔 全新散文集
记录40位手艺人 and 他们的平凡故事

以清新心看世界 用欢喜心过生活

静下来
找回自己的安定与纯真

祝小兔新书海报

3 在麗江賣煙斗的老慢

老慢是當之無愧的老慢。他把家安在距離麗江古城兩公里一個村子中的小院子裏，院子裏的生活很安靜。每天睡到自然醒，起床做簡單的早餐，磨兩杯咖啡，在固定的專屬座位上喝完，進工作室忙活，餓了就做飯，困了就睡覺，晚飯後會打開 IPAD 翻翻朋友圈，而後看看電視，睡覺。老慢開車也慢，從來不跟人搶，先讓別人走。他的口頭禪就是「慢慢來，不著急」。他的餘生目標就是讓自己慢下來，把慢當成一種修行。

老慢是個不折不扣的煙斗客，煙斗都是自己做的，純手工，除了鑽孔用了一下電鑽，其他都是手工造型打磨，大量的時間會花在琢磨它的造型上面。一年也就做個 30 多個。做煙斗就是一件慢的事。三五天、一周、十來天，都說不好。但他從來不會因為做一隻斗不眠不休，該吃吃，該喝喝，從來不去報轉反側去追求一個型。如果今天沒想到，扔到那兒，不想它，放半年。可能某天撿起來，突然有了想法，那就接著做。



刺繡，一針一線都不能遺漏

茶人時光

軟硬容器優劣談

家庭存放普洱茶

普洱茶的存放可謂是八仙過海，各顯神通。無所謂絕對的對錯、好壞，只有合不合適。存放普洱茶的容器大致歸類為硬容器和軟容器兩種，硬容器包括紫砂罐、瓦罐、瓷罐、金屬罐、塑料罐等；軟容器有紙箱、紙張、布袋、塑料袋。它們各有優缺點及不同的處理方法。

● 紫砂罐

紫砂罐優點是透氣性高、造型美觀，但是易碎、佔空間、價格相對較高。紫砂罐是燒製出來，很多時候帶有火燒後的味道，所以建議處理一下。首先將新買的紫砂罐用清水裏外洗淨後放清水浸泡一周（要換水）。然後在太陽下暴曬至乾透，最後涼放 2 天。這樣處理後基本就沒有異味了，可以用來存茶。如果經過處理後仍然聞到有異味，那得考慮紫砂罐是否有問題。

● 金屬罐

優點是密封性好、攜帶方便，但是隔熱差，受外界環境影響大。市面上的金屬罐選擇比較多，一般有鐵製的（容易生鏽）、合金的（價格高）、錫製的（容易變形）等。對於金屬罐，由於製造時候帶有油漬，所以要徹底洗乾淨、晾乾。金屬容器攜帶方便，是家庭存放少量飲用茶葉和出門使用的好選擇。但金屬製品隔熱性差，很容易在不察覺的情況下造成高溫損壞茶葉。還有一點就是密封不利於普洱茶的陳化。

● 瓦罐

瓦罐透氣、價格便宜，易碎、佔空間。對於瓦罐的選擇，最好不要選擇內壁上釉的，

因為內壁有釉不利於透氣。處理和紫砂罐相同。

● 瓷罐

瓷罐造型美觀、樣式精美、密封性好，也存在易碎的問題，同時價格較高、罐壁易形成冷凝水。瓷罐樣式精美，對於存放少量飲用的茶葉是一個不錯的選擇。對於長期存放，則由於密封不利於普洱茶的陳化，所以比較少用。市面上賣的瓷罐一般帶有橡膠密封圈，所以在處理上注意不要直接在太陽下暴曬，以免橡膠圈老化。瓷罐一般用水清洗乾淨然後放在陰涼處風乾。

● 塑料罐

塑料罐密封性好、攜帶方便、價格便宜，是短期存放茶葉的一個可選容器。但塑料容器常帶有塑料味，無論怎麼洗，在密封、溫度的作用下又會產生異味。

● 紙箱

紙箱是存放普洱茶最常用的包裝物，佔空間少，方便實用，防塵，有一定透氣和防潮性，價格便宜，是理想容器。可與其他容器包裝配合使用。

● 紙張

紙張也是很常用的包裝物。一般可選用牛皮紙、宣紙、報紙等。報紙有油墨味和掉色，使用前可放在太陽下暴曬使油墨退色和消除異味。不過還是建議不要直接用報紙包茶葉，可先用其他紙張包裹後再用報紙包。

● 布袋

布袋一般用於包裹散茶，但由於布袋透氣性高，對防潮基本不起作用，建議配合紙箱使用。

● 塑料袋（食品袋）

塑料食品袋取材方便，多用於包裹要飲用的茶葉。但塑料袋不透氣、不利通風和陳化，所以很少用來包裹長期存放的茶葉。或把茶葉裝到塑料袋（不用扎口）後再放到紙袋裏，方便取用，既防潮又方便。

