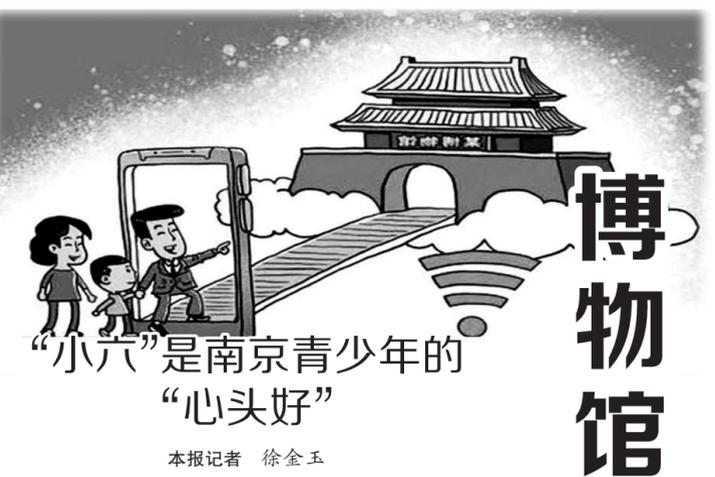


休闲时代

■ 在暑期休闲行程表上,博物馆绝对是不少家庭的重要选择。但受新冠肺炎疫情影响,一些博物馆暂时闭馆,参观计划面临落空。此时,恰如一场及时雨,“线上”博物馆陆续亮相,它们打破时空、超越距离,来与市民“云上相遇”。



“小六”是南京青少年的“心头好”

本报记者 徐金玉

“古人的名片为什么是这样的?”
“古人的鞋为什么要翘个头?”
“来听圈圈姐姐,为你讲述陶渊明与桃花源的故事。”
前不久,受当地新冠肺炎疫情影响,南京六朝博物馆宣布暂停开馆。通知发布当日,线上课程便在第一时间上线,如此速度与及时,立刻引来评论区对“小六”的连连点赞。
“‘小六’,是南京市民对我们的昵称,开馆7年来,得到了很多青年朋友的喜爱。双休日、节假日,亲子游是馆里的一大亮点。这一次,8月份的线下工作暂停,但作为管理员的线上工作不能停。尤其在当前面对新冠肺炎疫情的艰难时刻,不少青少年只能选择居家过暑假,我们博物馆不能缺席,要承担好丰富文化生活体验的角色。”南京六朝博物馆常务副馆长宋燕说。
在确定闭馆当日,他们立即组织工作人员,结合以往积累的讲座视频、录音等材料,推出各具特色的线上公开课。
细心的读者会发现,这些课程多数是图文并茂,并佐以音频解读,视频反而并不多见。原来,这是工作人员精心设计的。
“传统意义上,孩子们在家上网课,都是对着电脑看直播,平时在补习班上,也是看视频,用眼时间特别多。所以,我们立足于家长和孩子的角度,选择了推文形式,不用准时准点,也可以随时回听,更利于后期文化传播。”南京六朝博物馆公共服务部主任李舟说。
再点开视频,会有更多惊喜发现。原来,课程被分为不同主题,且分年龄、分层次进行:学龄前儿童、7-13岁、13岁以上。
“对学龄前儿童讲博物馆,讲历史、讲文物,他们没有兴趣,也听不懂,所以我们打造了‘画说六朝’,采用与绘本相结合的方式,用人物故事串联起六朝历史。7-13岁的孩子,我们则精选了十几个文物,进行青少年版本的解读和介绍。13岁以上的内容,同样很适合成年人听,由博物馆馆长主讲南京这个‘古董铺子’,更让人们在疫情这个特殊背景下,静下心来了解南京的历史脉络和文化底蕴。”李舟说。
学着、听着,互动体验同样少不了,文末的巧思便可见一斑:给心目中的桃花源线路图上颜色,或者嵌入一些互动问答的考卷。“累积参与4次‘小六学院’课程并答题皆满分的孩子,还会获得博物馆颁发的电子版暑期线上课程学习证书,成为‘六朝文化小使者’。这种打卡的形式,能让孩子听得更为认真,也更能达到我们的目的和学习效果。”李舟说。
“除了线上课程外,我们还设有‘虚拟小六’云展览”通过微信公众号就可以实现在家观展听讲解。”宋燕补充道,在当前的疫情形势下,以线上的形式,让更多的南京青少年了解历史、丰富他们的休闲文化体验,是六朝博物馆义不容辞的责任。

“回复一下这位观众,大家现在看到的壶完全是由玉制成的。”直播间里,一柄精美的玉质茶壶正在工匠的手中雕刻着。没有嘈杂的背景音,没有代言带货的明星,直播间里只有工具的叮当声和水刀切割的吱吱声,5000多名观众正在一起见证一柄碧玉小壶的诞生。
这是滙玉堂国际玉文化博物馆的抖音直播间。从第一次直播到现在,博物馆已经走过了两个春秋。“直播时间是早上7点半到12点,我们基本上每天都会直播。”张锦洪说。张锦洪是滙玉堂国际玉文化博物馆(以下简称玉文化博物馆)的馆长,既是玉文化博物馆的一手创办人,也是直播的形象代言人。
“玉石的分辨、玉器制作和玉文化等,是我分享的主要内容,我希望能让广大人民群众再次体会到玉文化的魅力。”张锦洪说。这些想法的诞生源自他年轻时的一次出国旅行经历。20世纪90年代初,张锦洪在自己的环球旅行过程中意外发现,中国玉文化的知名度居然远不逊新西兰。但是在博物馆建立初期,推广的效果并不理想。起初,张锦洪通过在微博平台发布博文进行图文介绍。很快,他发现微博只能让一小部分人关注,且大部分都是一些玉石行业的从业者。这样的现象和他最开始的想法出入颇大。“我就在想,有没有什么方法让更多的人看到呢?”于是,张锦洪关注到了抖音和快手的直播功能。近年来,观看直播已经成为了人们最普遍的休闲方式之一。如果能把博物馆和直播结合起来,情况或许会有转机。
说干就干,没想到,玉文化博物馆的直播一经推出就广受好评,最多时候一个早上的观众总量就能达到50万人。“现在我们的直播已经做起来了,视频的总浏览量接近一个亿。”张锦洪说。
最近,玉文化博物馆的直播间正在做一系列玉文化视频,目标是365期,现在已经做了100余期。“每次看到直播间的人数时,我都感到付出有回报,看到大家对玉文化越来越认可,更感觉到自己的努力很值得。”张锦洪说。

舌尖印象

秋风起 莲藕香

杨金坤

秋风起,溽热消,菜市场里多了些卖莲藕的摊位,望着这些清新水泽气息的莲藕,我仿佛嗅到了来自家乡的莲藕香。
老家屋后的水塘里长着一池白莲藕,从“小荷才露尖尖角”的时候,我便开始盼着它们快些长大,但却并不是急着欣赏好看的荷花,而是馋那泥底的莲藕。
一阵秋风起,吹萎了荷花,吹落了莲子,在泥里睡了一个夏天的莲藕,也已经经过婴儿的手臂。把它们从泥里挖出来洗净,那肥嘟嘟、白胖胖的可爱样子,让我来不及等母亲做成美味便要先咬上几口解解馋。脆嫩多汁、清爽香甜的藕肉嚼在嘴里咯吱作响,要是再蘸上些白糖,那滋味就更妙了。
“身体白又胖,常在泥中藏,浑身是蜂窝,生熟都能尝。”儿时的字谜,揭示了莲藕的特性,生熟都可吃,想怎么做就怎么做,想怎么吃就怎么吃。
刚入秋,莲藕很嫩,最适合凉拌。洗净,用刀背轻轻一拍就碎了,用香油凉拌,吃上一口,甘露般的汁液,直入

咽喉。嚼着这份鲜脆清甜,顿觉心神荡漾在云天之外,融化进无尽的清凉里。
我最爱吃藕夹。我常常看母亲做藕夹,她细心挑选白胖的圆鼓鼓的藕切成片,每两片留一点相连处,像两片嘴唇,然后在中间塞进调好的馅子,以肉沫为主,加进姜、葱和白胡椒等作料。再挂上用面粉、鸡蛋黄、味精打成的面浆,下油锅煎至两面金黄。刚出锅的藕夹外面是金黄的酥皮,内里是热而软的馅,趁热吃,又焦又嫩,带着藕的特殊香味,食后余味不绝。

家门口“云游”博物馆

本报记者 徐金玉

最近,杭州市上城区始板桥未来社区的居民着实引来不少艳羡的目光:只要想去博物馆了,不用预约、不用排队,更不用远行,只需出门走上几步路,就能将国内外不少文博场馆、景区逛个遍。
“这在过去可不敢想,没想到,在我们社区就实现了!”一位带着女儿来体验的社区居民笑着说,言语间不觉流露出“凡尔赛”的意味。
原来,杭州市文化与旅游发展中心和杭州博物馆文化传播有限公司为他们送来了暑期休闲文化“大礼包”——“家门口的博物馆”试点项目。通过社区设立“i杭州文旅(咨询)服务中心”,以数字技术为助力,将远在千里、万里的博物馆统统“收”入社区的互动屏幕,让居民一键触达、实现“云游”。

“这是‘民呼我为’杭州文化咨询服务体系”建设中的一个项目,也是在疫情防控背景下,为增添社区居民文化休闲体验而打造的数字化项目。”杭州市文化与旅游发展中心主任相关人员介绍,今年以来,旅游休闲产业一直在探索发展新模式,作为文化体验的重要载体——博物馆,同样面临着“恢复与重塑”的考验。
“受新冠肺炎疫情影响,不少居民想去外地看博物馆,拖家带口、一路奔波很不方便,有时还会赶上博物馆暂停开放的情况。既然如此,能不能反过来,让文物‘主动’走近百姓,将博物馆搬进社区来?这样的想法也让我们为之振奋,并在今年变为现实。”
数字技术是梦想落地的敲门砖。“我们通过物联网、云计算、5G、VR等前沿技术,请专业团队到博物馆内进行全景扫描拍照,‘复活’出了实体博物馆的数字‘孪生兄弟’,在人口相对聚集的社区试点,打造线上线下融合的文化



公共空间,为市民提供便捷的休闲服务,同时向青少年群体进一步推广和传承传统文化。”这位工作人员介绍。
杭州市民胡建亮就是最早的一个“尝鲜者”。于他而言,秦始皇陵兵马俑的千军万马令他神往。“过去,我们只能远观考古坑中的兵马俑,现在,一个个兵马俑就活灵活现地‘站’在我面前,不仅近在咫尺,还可以在前后、上下、左右全方位观看。”受好奇心驱使,胡建亮将兵马俑上下颠倒,令他意想不到的,兵马俑的鞋底上还有清晰的颗粒纹路。“他们的鞋竟然还是‘防滑’的!这恐怕是我们实地探访博物馆都很难发现的小惊喜。”胡建亮笑着说。
不仅如此,每点开一件文物,耳畔都会传来讲解员的声音,将文物的珍贵、亮点以及所承载的历史基因娓娓道来。遇到喜欢的文物,或托在手上,或站在身侧,或拥在怀中,居民可以和“它”来一次亲密合影。“有互动、有体验,才能叫身临其境,才能实现沉浸式体验,才能让老百姓叫好又叫座!”胡建亮说。
试点项目推进以来,工作人员非常关注居民的反馈意见,目前产品和技术也在不断迭代更新中。“未来,我们还想增加更多应用场景,不只是在触摸屏、在手机上,还希望能和电视、投影仪兼容,说不定以后居民在家中就能观看。我们还将在全市陆续推广该项目。”中心相关人员介绍,数字化是当前旅游休闲产业发展的大趋势,这些看似大胆的想法已经落实到当前的规划上。

“这是一滴传承了156年的墨汁。这100多年来,它占据着中国墨界半壁江山。”近日,一得阁墨业有限责任公司长阳分厂制作车间里,国家级非物质文化遗产一得阁墨汁制作技艺第四代传承人、该厂厂长魏光耀自豪地说道。而这魏光耀更为自豪的是,如今,这滴墨汁的工艺依然在匠人的手中传承与创新着。
“这是一滴传承了156年的墨汁。这100多年来,它占据着中国墨界半壁江山。”近日,一得阁墨业有限责任公司长阳分厂制作车间里,国家级非物质文化遗产一得阁墨汁制作技艺第四代传承人、该厂厂长魏光耀自豪地说道。而这魏光耀更为自豪的是,如今,这滴墨汁的工艺依然在匠人的手中传承与创新着。

炭黑磨细,加入材料,兑上胶液,再次加入材料。充分搅拌后倒入三辊机里,不多时,滴滴浓稠黑亮的墨汁伴随着一股芳香扑鼻的味道缓缓流出。
“这是一滴传承了156年的墨汁。这100多年来,它占据着中国墨界半壁江山。”近日,一得阁墨业有限责任公司长阳分厂制作车间里,国家级非物质文化遗产一得阁墨汁制作技艺第四代传承人、该厂厂长魏光耀自豪地说道。而这魏光耀更为自豪的是,如今,这滴墨汁的工艺依然在匠人的手中传承与创新着。

“老墨汁”撞上“新生代”
在人们越来越重视传统文化的今天,越来越多的孩子也愿意走进一得阁了解墨汁文化。
“这个墨怎么这么香啊?”
“这个墨汁是甜的吗?”
“制墨用的冰糖能吃吗?”
来参观的孩子们七嘴八舌地问着,魏光耀一一耐心解答着。他说,随着一得阁不断深入课堂,墨汁文化也渐渐走进“新生代”的世界里。
在一得阁制墨体验馆工坊,磨细的墨粉、药材和熬好的胶等原材料整齐有序地摆放在桌子上,按比例兑进量杯,搅拌后再倒入电磨,细腻的墨汁便沿着磨盘两侧缓缓流出。
“这里是简化版的‘工厂’,在动手尝试的实验里,孩子们可以感受到制作过程的奇妙和墨汁背后的故事。不光是中小學生,许多大学生也感兴趣。”魏光耀介绍,尤其令他欣慰的是,传统文化背后的故事很吸引年轻人。
“一得阁墨汁有浓厚的文化底蕴,有太多值得讲述的人与事,会让年轻人深受启发。同时,其匠人传承100多年的历史,也为他们带来价值认同和精神洗礼。向社会传播以墨汁为代表的传统文化,是我们这一代非遗传承人的使命和责任。”魏光耀说。

老字号注重真品质
在平整的桌面上,魏光耀提笔携墨掠过纸面,所到之处墨迹饱满

月饼鹭岛上市早 轻装现烤成主流

曾天泰 本报记者 照宁

虽然距离中秋节还有一个多月,但在福建省厦门市,口味各异的月饼却已抢先上市。与往年不同的是,今年的月饼市场“现烤现卖”的模式悄然走红,并且以“轻装”亮相的月饼居多。
记者在厦门市多家销售月饼的商超发现,今年的月饼市场“现烤现卖”模式悄然走红,师傅隔着一层玻璃为市民现场制作月饼的方式颇受关注,吸引不少市民驻足选购。
“现烤现卖,口味更佳。”在一家大型商超的烘焙区,“现烤月饼”几个大字颇为显眼,工作人员向来往的顾客推荐,购买者络绎不绝,更有人放下此前在其他柜台选购的预包装月饼,重新选购现烤月饼。“这种现烤月饼没有防腐剂,吃得更放心。”一位女士接过工作人员打包好的月饼说。
“每天上午9点—10点会现场烤制一波,看销售情况决定中午是否需要追加烤制。”超市工作人员表示,现在距离中秋还有一段时间,真

非遗故事

一滴墨 万里香

本报实习生 陈建璋



小朋友在一得阁体验馆制墨技艺

“老墨汁”撞上“新生代”
在人们越来越重视传统文化的今天,越来越多的孩子也愿意走进一得阁了解墨汁文化。
“这个墨怎么这么香啊?”
“这个墨汁是甜的吗?”
“制墨用的冰糖能吃吗?”
来参观的孩子们七嘴八舌地问着,魏光耀一一耐心解答着。他说,随着一得阁不断深入课堂,墨汁文化也渐渐走进“新生代”的世界里。
在一得阁制墨体验馆工坊,磨细的墨粉、药材和熬好的胶等原材料整齐有序地摆放在桌子上,按比例兑进量杯,搅拌后再倒入电磨,细腻的墨汁便沿着磨盘两侧缓缓流出。
“这里是简化版的‘工厂’,在动手尝试的实验里,孩子们可以感受到制作过程的奇妙和墨汁背后的故事。不光是中小學生,许多大学生也感兴趣。”魏光耀介绍,尤其令他欣慰的是,传统文化背后的故事很吸引年轻人。
“一得阁墨汁有浓厚的文化底蕴,有太多值得讲述的人与事,会让年轻人深受启发。同时,其匠人传承100多年的历史,也为他们带来价值认同和精神洗礼。向社会传播以墨汁为代表的传统文化,是我们这一代非遗传承人的使命和责任。”魏光耀说。

老字号注重真品质
在平整的桌面上,魏光耀提笔携墨掠过纸面,所到之处墨迹饱满

虽然距离中秋节还有一个多月,但在福建省厦门市,口味各异的月饼却已抢先上市。与往年不同的是,今年的月饼市场“现烤现卖”的模式悄然走红,并且以“轻装”亮相的月饼居多。
记者在厦门市多家销售月饼的商超发现,今年的月饼市场“现烤现卖”模式悄然走红,师傅隔着一层玻璃为市民现场制作月饼的方式颇受关注,吸引不少市民驻足选购。
“现烤现卖,口味更佳。”在一家大型商超的烘焙区,“现烤月饼”几个大字颇为显眼,工作人员向来往的顾客推荐,购买者络绎不绝,更有人放下此前在其他柜台选购的预包装月饼,重新选购现烤月饼。“这种现烤月饼没有防腐剂,吃得更放心。”一位女士接过工作人员打包好的月饼说。
“每天上午9点—10点会现场烤制一波,看销售情况决定中午是否需要追加烤制。”超市工作人员表示,现在距离中秋还有一段时间,真

老字号注重真品质
在平整的桌面上,魏光耀提笔携墨掠过纸面,所到之处墨迹饱满

月饼鹭岛上市早 轻装现烤成主流

曾天泰 本报记者 照宁

虽然距离中秋节还有一个多月,但在福建省厦门市,口味各异的月饼却已抢先上市。与往年不同的是,今年的月饼市场“现烤现卖”的模式悄然走红,并且以“轻装”亮相的月饼居多。
记者在厦门市多家销售月饼的商超发现,今年的月饼市场“现烤现卖”模式悄然走红,师傅隔着一层玻璃为市民现场制作月饼的方式颇受关注,吸引不少市民驻足选购。
“现烤现卖,口味更佳。”在一家大型商超的烘焙区,“现烤月饼”几个大字颇为显眼,工作人员向来往的顾客推荐,购买者络绎不绝,更有人放下此前在其他柜台选购的预包装月饼,重新选购现烤月饼。“这种现烤月饼没有防腐剂,吃得更放心。”一位女士接过工作人员打包好的月饼说。
“每天上午9点—10点会现场烤制一波,看销售情况决定中午是否需要追加烤制。”超市工作人员表示,现在距离中秋还有一段时间,真

虽然距离中秋节还有一个多月,但在福建省厦门市,口味各异的月饼却已抢先上市。与往年不同的是,今年的月饼市场“现烤现卖”的模式悄然走红,并且以“轻装”亮相的月饼居多。
记者在厦门市多家销售月饼的商超发现,今年的月饼市场“现烤现卖”模式悄然走红,师傅隔着一层玻璃为市民现场制作月饼的方式颇受关注,吸引不少市民驻足选购。
“现烤现卖,口味更佳。”在一家大型商超的烘焙区,“现烤月饼”几个大字颇为显眼,工作人员向来往的顾客推荐,购买者络绎不绝,更有人放下此前在其他柜台选购的预包装月饼,重新选购现烤月饼。“这种现烤月饼没有防腐剂,吃得更放心。”一位女士接过工作人员打包好的月饼说。
“每天上午9点—10点会现场烤制一波,看销售情况决定中午是否需要追加烤制。”超市工作人员表示,现在距离中秋还有一段时间,真

老字号注重真品质
在平整的桌面上,魏光耀提笔携墨掠过纸面,所到之处墨迹饱满

虽然距离中秋节还有一个多月,但在福建省厦门市,口味各异的月饼却已抢先上市。与往年不同的是,今年的月饼市场“现烤现卖”的模式悄然走红,并且以“轻装”亮相的月饼居多。
记者在厦门市多家销售月饼的商超发现,今年的月饼市场“现烤现卖”模式悄然走红,师傅隔着一层玻璃为市民现场制作月饼的方式颇受关注,吸引不少市民驻足选购。
“现烤现卖,口味更佳。”在一家大型商超的烘焙区,“现烤月饼”几个大字颇为显眼,工作人员向来往的顾客推荐,购买者络绎不绝,更有人放下此前在其他柜台选购的预包装月饼,重新选购现烤月饼。“这种现烤月饼没有防腐剂,吃得更放心。”一位女士接过工作人员打包好的月饼说。
“每天上午9点—10点会现场烤制一波,看销售情况决定中午是否需要追加烤制。”超市工作人员表示,现在距离中秋还有一段时间,真