

休闲时代

山东手造:

“指尖技艺” 绘就美好生活

本报记者 张文敬 雷蕾

釉色饱满晶莹剔透的陶瓷琉璃、色彩绚丽花纹苍劲的鲁绣、惟妙惟肖形态各异的葫芦烙画……5月12日至15日,“2023 山东工艺美术博览会暨‘山东手造’精品展”在山东济南市舜耕国际会展中心精彩亮相,将齐鲁大地的手工艺之美于一针一线、一瓦一瓷间尽数传递。

非遗赋彩“绣”美生活

来自日照的李兆梅,深耕鲁绣十余年,她用丝线绣出了一幅水墨荷花;滨州无棣县的戚胜男展示的是鲁绣中的绒绣,只见她用特制的绣针,让彩线游走在巧手间;马鸿乾在植物染的蓝色花布上绣了一朵白色荷花,清新淡雅、傲然独立,采用的是潍坊的传统刺绣方法……

令人惊喜的是,现场还有一位“男绣娘”。绣桌前,来自烟台海阳61岁的鲁绣非遗传承人张京艳,用丝线和发丝绣呈现作品,只见荷花下面一条肥硕的鲤鱼一跃而出,栩栩如生。

同是荷花,同是鲁绣,却是万般景象。这精彩的一幕,正来自博览会的重要环节、“非遗赋彩·绣美生活”——国家级非物质文化遗产代表性项目鲁绣技能大赛的现场。来自山东10市的28位选手各展绝技,传统鲁绣、手绣、发丝绣、绒绣等绣种均参与其中。除参赛作品外,选手们还将日常绣出的作品一同带来,供广大游客欣赏品鉴,了解鲁绣大家庭的多彩魅力。

在中国诸多传统技艺中,刺绣历史悠久,艺术特色别具一格。绣线穿梭其间,绘就一幅幅精巧绣作。作为中国“八大名绣”之一,鲁绣的历史可追溯至春秋时期,是历史文献中记载最早的绣种,2021年被列入第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录。

张京艳说:“以发丝绣为例,在鲁绣的发展过程中,它是其中最为典型的绣种。发丝相比其他丝线更有质感和光泽,绣出的作品风格粗犷中见精微。可见,鲁绣是真正指尖上的艺术。”

“一城一美” 各美其美

手造展上,最抢眼的当属来自山



发布的国瓷新品“冰清玉洁”系列,是淄博与济南“双城联动”的文创作品。

“现在,通过强化在设计研发、生产制造、配套产业、营销推广等各环节对消费趋势的理解和把握,手造产品越来越亲民,越来越具备实用价值。”黄少晨说。

木雕、风筝、年画、剪纸、刺绣……潍坊展区有104个展位,既是本次博览会城市展位最多的,也是涵盖门类最丰富的。“有机会你一定要去我们那儿的鲁韵手造博物馆看看。”介绍手造作品之余,潍坊市工艺美术协会会长丁传信还不忘向记者推介当地的重磅旅游打卡地,那里也是全省首家手造博物馆。

“潍坊的手造产品门类齐全,且精种类产品较多,手造博物馆里开设各种大师授艺、进校园、进社区活动,让参观者感觉好看好玩的同时,还能学有所得。”丁传信说。

“这是烟台长岛出产的砵砵砚,清朝时为宫廷贡品。现在故宫博物院中就收藏了一方砵砵砚,色青间碧,周围刻着五条螭螭,反面有乾隆手书的七言诗一首……”在烟台展区,砚雕艺人乔旭玲正在积极推广自己打了一辈子交道的砵砵砚。

“砵砵砚也称金星雪浪砚,是著名的鲁砚之一。它有很多特别之处,‘金星’是一个珍贵的特点,还有冬天哈口气就能研墨。”乔旭玲介绍,砵砵砚制于北宋,迄今已有1000多年的历史。

作为烟台市长岛区唯一的女砚雕家,乔旭玲在业内享有盛誉。她介绍,“制作一台砵砵砚过程十分复杂。构思,是雕刻砚台最难也是最关键的一

步,有的特色石料要经过几个月的构思才能达到最佳创意,进而因材施艺进行雕刻,要充分利用石材天然纹理、石皮、石纹等,宁简勿繁,尽量少动刀。这样制作出来的砵砵砚雕工细腻精美,图案稳中有变,气势雄浑古朴。”

“16市的手造产品之所以能呈现出百花争艳、历久弥新的局面,在于山东悠久的历史记忆和厚重的文化积淀,滋养了一辈又一辈的手工艺人。现在,借由‘山东手造’整体品牌,诸如淄博陶瓷、潍坊风筝、龙山黑陶、烟台绒绣、青岛贝雕、临沭柳编等各地特色手造,进一步走入并服务人们的日常生活。”山东省工艺美术协会副会长李元元表示。

手造链接美好生活

在活动现场,山东手造技艺体验区的人气很是高涨:草编、雕刻等手工艺人亲授技艺、现场教学,让观众在体验式、休闲式、沉浸式的模式中近距离触摸传统手造的文化与魅力。

不仅如此,本届博览会还设置了山东手造数字化成果展示体验区,以“数字工艺 时尚手造”为主题,打造集手造数字地图、AR展示、3D建模展示、云端直播间于一体的数字化、沉浸式展示体验空间,以方便观众更好地感受手造世界。

“发展‘山东手造’有助于将以手工的、自然的、环保的以及具有乡土文化内涵的产品投入市场,在文化消费、生活消费意义上提高了人民群众的生活品质。”第十二届、第十三届全国政协委员,中国文联副主席、中国民间文艺家协会主席潘鲁生说,不少发源于乡土社会的“山东手造”产品,在市场化运营之下形成良性的发展循环,成为城乡农民增收、打造乡村振兴齐鲁样板的重要抓手。

以潍坊昌邑市卜庄镇为例,当地的草编产业从业人数已达到1300余人,覆盖了全镇40多个村庄,从业人员年均增收8000元以上。

“手造”绝非是低附加值的代名词,“手造”完全能“造”出大品牌、大产业,成为发展前景光明的民生产业、绿色产业。在潘鲁生看来,山东有一系列手工业生产专业村、手工艺销售“淘宝村”,还有不断崛起发展中的县域手工业经济,发展“山东手造”有助于进一步整合资源,架设桥梁,提供平台。

“手造有‘颜值’更有‘价值’,精妙绝伦的手工艺技将成为‘山东手造’资源密集的‘富矿’,在赋予非物质文化遗产新生命的同时,更激发出文创产业新活力,满足人民对美好生活的向往和追求。”潘鲁生说。

非遗故事

一张纸+一把追梦的剪子=一个世界

——记江苏省无锡市政协委员、怡缘飘飞纸艺坊经理陈静怡

郑莹



诗词歌赋呈心中,妙剪生辉诗如虹。

剪刀芸刻身如静,笔笔描绘神若怡。

她是一个江南女子,柔软而又坚强;坚硬的剪刀是她的手笔,柔软的纸头是她的心画;她用一把追梦的剪子,剪出了自己心中的梦。她就是江苏省无锡市政协委员、怡缘飘飞纸艺坊经理陈静怡。

早在2001年10月,陈静怡的作品《清明上河图》剪纸,就在北京中国民间工艺美术展展出期间独揽了“造型”“线条”“取舍”“刀法”“明暗”等奖项;2003年,她的作品还曾入选中国百工坊,在各大国家级比赛中拔得头筹。目前,陈静怡剪纸作品已经走过了50多个国家和地区。

拿起剪刀,对于曾一心想成为摄影记者的陈静怡来说,是一个偶然。但这把小剪刀,陈静怡拿起了,就不曾放下。街坊里弄的人物、周围的景色花草、心中的念想盘算,都被她剪到了作品中……

“剪纸,讲究线条相连,一气呵成。稍有差错,一幅作品就会毁于一旦。”陈静怡说。而这线条与线如何相连,又真正是愁煞了剪纸人。曾经在创作《西游记》猪八戒图案时,她就被猪八戒的肚脐眼如何与整个人物造型融为一体,整整为整个一个礼拜。后来,她灵机一动,用一串佛珠将全部的线条巧妙过渡连

接,腆肚凸胸的猪八戒便活灵活现地跃然纸上。这看似简单的设计,却满满的全是巧思。

陈静怡还有一种说法——“第一剪”。每天起床,第一件事就是拿起剪刀开剪。这时,经过整夜的寻思和构建,作品轮廓已然在心中清晰形成,神清气爽,运筹帷幄,可谓剪到心到,一气呵成。从传统的喜庆吉祥,到如今的百样呈现,陈静怡改变了传统剪纸平面构图的单一模式,将散点和透视、光影的变化、写实和夸张等艺术元素,有机地运用在作品中。

“我不是大师,我只喜欢别人叫我一声陈老师,跟我学学剪纸。我更希望看到自己所热爱的艺术可以得到传承。”陈静怡说。每周二的下午,陈静怡都会来到无锡市辅仁中学,给学生们上剪纸课程。她希望手中的这把剪刀,能够有更多的人拿起来。

“我最乐意见到,中国这个既古老又新颖的剪纸艺术推广得更加深远。”她说。

休闲窗

国内首个机场音乐节在青岛燃情开唱

本报讯(记者 陈小艳 通讯员 陈笑蔚)5月27日,青岛艾可什机场音乐节在青岛市民城阳区燃情开唱,为青岛乃至全国再添一个重量级音乐节IP。作为国内首个机场音乐节,36组国内外音乐大咖与乐迷嗨唱,两天内约有6万乐迷进场。

主办方介绍,27日、28日每天12:00—21:30,有包括林宥嘉、Tablo(EpiK High)、HON-NE、杨乃文、Billkin 马群耀、蛋堡Soft Lipa、法老Pharaoh、弹壳 Danko 等在内的众多国内外音乐大咖联袂献唱,让青年乐迷享受聚会、朋友派对、旅行打卡的欢乐。青岛将营造更浓厚的文化艺术氛围,为音乐文化产业注入新活力,延长文旅产业链。

第四届“梨花杯”济南展演好戏连台

本报讯(记者 张文敬 雷蕾)近日,第四届“梨花杯”全国青少年戏曲教育成果展示活动(济南)在山东省大剧院举行。开幕当晚,京剧《姊妹易嫁》、京剧《二进宫》、行路剧《扈家庄》、山东梆子《闹幽州》(老羊山)等精彩上演,博得满堂彩。

“梨花杯”全国青少年戏曲教育成果展示是文化和旅游部推动全国戏曲教育工作和戏曲专业人才培养的一项重要品牌活动。经过前期推荐和专家评审,全国共有84个学生节目、21个教师示范课入选展示活动,15篇论文入选戏曲论文集。其中,山东入选数量位居全国前列。

“齐鲁大地是名副其实的戏

曲大省,近年来山东持续加强戏曲工作,特别是注重戏曲专业人才的培养,取得了显著成效。希望通过展演活动,为中国戏曲传承发展培育更多生力军,为传承弘扬中华优秀传统文化贡献力量。”文化和旅游部科技教育司副司长刘冬妍说。

据了解,本届“梨花杯”在扩大参与对象、丰富展示内容、创新展示方式、强化激励作用等方面都作出了探索和创新。以参与对象为例,本次展演的学生平均年龄在15岁左右。

4天时间里,济南共举办了21个人选学生节目展演、4个教师舞台实践展示和3场教师示范课,并围绕当前戏曲传承教学和戏曲教育改革开展专题研讨。

闲闻趣事

宁夏西夏区政协围绕葡萄酒产业发展建言 让“紫色的梦想”在贺兰山东麓绽放

本报记者 范文杰

宁夏贺兰山东麓是中国葡萄酒“十大产区”之一,是业界公认的世界最适合种植酿酒葡萄和生产高端葡萄酒的黄金地带。如何才能让这“紫色的梦想”绽放,成为当地政协委员普遍关注的焦点。近日,宁夏银川市西夏区政协组织部分委员围绕“科技创新助推葡萄酒与葡萄酒产业高质量发展”开展专题调研视察,委员们纷纷建言献策。

宁夏不沿海、不靠海,但在调研中,委员们注意到,当地葡萄酒产业的风土条件得天独厚。西有连绵起伏的贺兰山,阻挡了腾格里沙漠和西伯利亚寒流的侵袭;东有蜿蜒奔腾的黄河水,为葡萄酒生长提供了便利的水源保障。这里酿出的葡萄酒色泽鲜明、香气馥郁,先后在品醇客、布鲁塞尔、柏林等国际葡萄酒顶级大赛中斩获1100多个大奖。

此次调研,委员先后赴宁夏张裕龙谕酒庄、宁夏美御葡萄酒庄、银川宝石酒庄和宁夏康源食品有限公司,深入了解西夏区葡萄酒产业发展情况。委员们一路走,一路看,发现西夏区葡萄酒产业取得丰硕成果,但仍存在产区和产品品牌不响、产业链条较短、人才团队不足、科技支撑体系不完善等问题。为此,委员们立足自身专业领域积极建言献策。

“建议加大科研投入力度,发挥科研创新带动作用,加大新品种、新技术、新工艺、新方法的研究。”马永香委员建议,构建葡萄酒大数据分析系统、本土酿酒微生物资源库、葡萄酒生产管理

造成国内一流的葡萄酒科研高地,成为引领国内红酒产业发展的示范区。

“产业要发展,就要坚持科学布局、优化品种、精细管理。我们可开展不同区块土壤条件分析,创新应用酿酒葡萄有机栽培技术、聚焦葡萄与葡萄酒产业上下游产业链,推广葡萄酒残渣、枝条回收再利用等变废为宝的延伸产业,打造绿色生态酿酒葡萄基地。”曹德玲委员说。

李建红委员建议,要用好“贺兰山东麓葡萄酒”原产地标识,既要加强统筹协调、集约共建,也要突出示范引领,培育一批创新能力强、综合素质高的龙头企业,多元发展打造高水平酒庄产业集群。

张厚宝、马晓凤两位委员则将目光聚焦在人才上。他们建议,要强化人才队伍建设,推进院地科技项目合作,实施“银川人才小高地”项目,引进、培养一批葡萄酒产业急需紧缺的种植师、酿造师、营销师及职业经理等实用型人才,以人才资源助推产业发展。

促进三产融合,同样很关键。乔素华、张瑾委员建议,要推进“葡萄酒+文化+旅游”深度融合,建立并完善西夏区葡萄酒文化旅游带,以酒庄健康休闲旅游体验为重点,多层次梯度提升酒庄旅游功能,形成一二三产业高度融合区域发展新格局。

“贺兰山东麓葡萄酒产业发展很快,但目前经济效益不平衡,可由政府主管部门会同乡镇牵头组建红酒联盟,互通先进经验和市场销售渠道,形成集团化发展优势,将产业优势转化为经济优势。”岳荣委员说。

季节的礼物

六月初,进入一年中第九个节气——芒种。芒种一词最早出于《周礼》“泽草所生,种之芒种”,字面的意思是“有芒的麦子快收,有芒的稻子可种”。“芒种”也称为“忙种”,是农民朋友最紧张忙碌的时节。

芒种后,长江中下游地区开始出现持续连阴雨的气候现象,由于这一时期正是梅子黄熟的时候,人们给这一天气象现象起名叫作“梅雨”,这一时段便被称作梅雨季节。赵师秀的名句“黄梅时节家家雨”,陆游的“梅子熟时风雨频”,既说了天气现象,也突出了另一主题——梅子。

梅子在芒种时节正好上市,但与其他水果的甘甜不同,青梅酸涩,不适宜直接食用,一般都是加工食用,可做梅子酱、梅子酒或煮来吃。我们从小就熟知的“望梅止渴”典故,故事中的曹操正是利用了梅子的酸味,令士兵们一想起来就口舌生津,以达到暂时止渴的效果。

在芒种时节“煮梅”是一种古老的习俗,据说夏朝已经有了。“煮梅”通常是将梅子和冰糖等佐料一起煮,主要目的是去掉梅子的酸涩,让梅子的口感更好。

梅子是古人钟爱的佐酒小食,《三国演义》第二十一回“曹操煮酒论英雄 关公赚城斩车胄”中有如下描述:“随至小亭,已设樽俎:盘置青梅,一樽煮酒。二人对坐,开怀畅饮。”当时曹操以青梅佐酒,邀刘备共论天下英雄,“青梅煮酒论英雄”的典故由此流传千古。很多诗人都曾在诗文中引用这个典故,比如晏殊在

芒种时节品青梅

刘菲

《诉衷情》一词中写:“青梅煮酒斗时新,天气欲残春。”

除了“煮梅”之外,人们也常常把梅子用蜜渍、用盐腌,做成小零食,或者泡青梅酒、做青梅酱等来吃。

明代高濂在他的养生学著作《遵生八笺》中,记载了一种非常“硬核”的梅子吃法:“青硬梅子二斤,大蒜一斤,或囊剥净炒盐三两,酌量水煎。汤停冷浸之,候五日后,卤水将变色,倾出再煎,其水停冷浸之。入瓶至七月后,食梅无酸味,蒜无荤气也。”虽然他描述“梅无酸味、蒜无荤气”,可是仍然很难想象这“蒜梅”到底是什么样的微妙滋味。

陆游在《山家暮春》中写道:“苦笋先调酱,青梅小蘸盐。佳时幸无事,酒尽更须添。”青梅在这里是蘸着少许的盐吃,作为下酒菜。这一吃法和现在南方很多地区用酸味的水果拌盐和辣椒粉吃很是近似,取其鲜爽刺激,开胃爽口。

梅子还可以做调料。早在几千年前,中国古人就是用梅子作为调料的,而且是不可或缺的调料。《尚书·说命下》有“若作酒醴,尔惟曲糵。若作和羹,尔惟盐梅。”现在也有些食物保留了这种烹调的古风,你可以走进一家粤式餐厅,点上一例烧鹅,烧鹅斩好上桌时一定会配一枚梅子酱作为蘸料,当皮脆肉嫩的金黄烧鹅蘸上酸甜解腻的梅子酱,入口的刹那,各种细腻滋味在口腔中碰撞,微甜酸爽和水果清香恰到好处地中和了油脂的油腻,和咸味与脂香搭配在一起,又提升了味觉的丰富程度。这时你一定会赞叹古人的烹调智慧。

新闻图片



日前,以“强身健体 奋勇拼搏 凝心聚力 筑梦八里”为主题的北京市海淀区八里庄街道第二届“玲珑杯”地区运动会在首都师范大学举办。辖区2000余人欢聚一堂,共享健康大学生活。本报记者 贾宁 摄