



红绸飞舞 细腻灵动

杭州亚运城市宣传片中的鸡血石印章令人惊艳

记者曾晨路报道 杭州亚运符号有哪些?15秒的杭州亚运会城市宣传片或许能给出答案:雷峰夕照、梁祝传说、西湖龙井、鸡血石印章、良渚玉琮……其中那方颜色鲜红的鸡血石印章让人惊艳。这方印章取材自安昌化鸡血石,入选意味着它为传承与发展中国印文化作出了独特贡献。

“昌化鸡血石能够作为传统文化的代表,作为一个杭州文化符号在亚运会城市宣传片里展示,我以及所有同行都感到特别自豪和骄傲。”印章收藏者是中国工艺美术大师、国家级非遗项目(鸡血石雕)代表性传承人钱高潮。

这枚鸡血石印章尺寸为2.8cm×9.8cm,血色鲜红,质地细腻,不由地让人感叹天工造物的神奇。石中之“血”如红绸飞舞,动感鲜活,映衬在透明剔透的“地”上,仿佛有一个小小的人儿在翩翩起舞,给印章增添了灵动之美。在中华文化中,红色是一个具有特殊意义的文化符号,堪称“国



色”。而鸡血石自带的红色不仅是一个文化符号,更象征着热情、奋进、团结的民族品格,也与亚运精神核心价值之一的团结与友谊相融相通。

“鸡血石是中国独有的宝玉石,昌化鸡血石雕的历史可以追溯到2300多年前。”从事鸡血石雕刻探索和实践近50年的钱高潮说,鸡血石因含有辰砂而呈现艳丽的红色,是制作印章、雕刻工艺品的珍贵材料,无论古今,它都被置于书

斋,印于书画,与墨纸砚为伍,华贵而不失朴实,艳丽而不失典雅,体现了中华民族的气质与精神。而判断鸡血石的品质一是看“血”,二是看“地”。“血”就是石头上的“血色”,“地”就是除了“血”以外的部分。“血”越多、越鲜艳就越佳,“血量”大于70%以上者非常珍贵难得,称之为“大红袍”。“地”则以透透、纯净为上。宣传片里出现的鸡血石印章就是“大红袍”方章试水数字藏品。

“当时限量发售10000份,每份定价18元,10秒不到就已售罄。”在钱友杰看来,传统文化、传统技艺需要传承更要发扬,这就需要掌握新一代消费者的心理需求,试水数字藏品便是探索之一。“老一辈的人喜欢实物藏品,新生代年轻人更愿意花不多的钱在数字世界去购买,享受收藏的乐趣。”钱友杰说,数字非遗藏品拥有很好的社交性,鸡血石

雕“大红袍”方章数字藏品不仅有助于鸡血石雕这一传统技艺打破圈层,拉近年轻人与非遗技艺的距离,更可以通过数字藏品这种新形态,实现非遗作品的数字化永久保存。

事实上,早在2008年,鸡血石雕就入选第二批国家级非物质文化遗产名录;2018年,入选首批国家传统工艺振兴目录。多年来,钱高潮、钱友杰父子一直为传承发扬鸡血石雕而努力,不仅坚守这个行业,还不断创新与发展。

2021年开始,他们以亚运为主题,创作了一组跆拳道、摔跤、乒乓球、赛马、举重、篮球等石雕作品,献礼杭州亚运会。如今,随着亚运会的开幕,处处都有赛会志愿者“小青荷”忙碌的身影,为感谢“小青荷”的辛苦,他们正受托制作一批“青荷来临”素章,届时将以伴手礼的形式送给“小青荷”,“既是对他们表达感谢的一种方式,又是一次把印章文化向年轻人传递的机会。”

美食达人两个月创出50多款花式月饼 祝福亚运“好运连连”

通讯员吴越报道 最近,金华一位美食达人创作的花式月饼火出圈。

今年的中秋节正值杭州第19届亚运会举行,在这些花式月饼里,她还结合亚运会创作了“好运连连”月饼。她想通过这些月饼表达自己对亚运会的美好期盼,也希望更多人能了解并爱上传统文化。

两个月创出50多款国潮月饼

这位做花式月饼的美食达人叫汪丽娟,是国家二级营养师。除了注重营养外,她做美食还喜欢创新,光是平时给儿子做早餐,就能做到365天不重样。

儿子上初中后,汪丽娟有了更多时间从事自己喜欢的美食创意工作,让食物好吃的同时颜值更高。她注意到,月饼虽然是中秋节家家户户必备的美食,但大多形式单一,口味不多,而且季节性强,于是她结合自己的专业做了创新。

“想要让月饼有创意,国



潮风就是一种不错的尝试。”汪丽娟说,国潮风符合当代年轻人的审美,所以今年她往这个方向做了创新。

过完端午节后,她就开始构思、画图、制作、试吃……在一次次的尝试改进中,各种好看且好吃的国潮风月饼出炉。两个月时间,她一共摸索做出50多个款式的国潮风月饼,有花草类、小动物类、人物类等。

这些月饼的颜色这么好看,是怎么做到的?

汪丽娟说,用天然的果蔬汁调色可以让月饼的颜色更加丰富。给月饼凹造型,则全凭一双巧手。除了在造型上大功夫,在口味上,她也做了一些创新。除了传统的芝麻、莲蓉馅外,她还用了海苔、腰果等。

希望更多人爱上传统文化

在这些国潮风月饼里,还有一款是“好运连连”月饼。

汪丽娟说,这款“好运连连”月饼,是她特意为亚运会设计的。她表示,金华作为本届亚运会协办城市之一,作为

金华人,她觉得很自豪,也很想用自己的方式来表达一下对这场盛会的祝愿。

制作这款月饼,最大的难点就是怎样让荷叶表现得栩栩如生,由于荷叶形状不规则,外薄内厚,需要用手一点点捏制,还要有纹理与层次。颜色更是多层次地体

现。所以,不光做的时候需要较高技艺,烘烤要求也很高,需要不断实践与调整。经过十多次尝试和调整,才有现在美好的呈现。汪丽娟上初三的儿子华峻泽还为这款月饼作诗:“金桂饰庭映月影,清风过铃动荷香。”汪丽娟将自己做的月饼,

600道菜品轮换 每天用餐不重样 宁波亚运分村里的“风味亚细亚”

记者李凡 通讯员陈炳霖报道 当前,杭州第19届亚运会正在如火如荼地进行着。赛场上英姿勃发的运动员迎来了属于他们的“荣耀时刻”,而赛场外同样也有一群默默无闻的“无名英雄”在用自己勤劳的双手捍卫着东道主的“荣耀”。在东海之滨的宁波市工人疗养院,承担着“宁波亚运分村”的角色,需要为来自亚洲25个国家和地区的400余名帆船、沙滩排球运动员及随队官员提供全天候优质的餐饮、住宿、后勤、医疗等各项生活配套服务。

如何让运动员们吃得好,确保运动员在比赛期间能够得到充足的营养供应,成为宁波市工人疗养院厨师长林勇

始终悬在心头的一个牵挂。尽管有着20年酒店厨师的丰富经验,但此次用餐接待对象背景各异、用餐习惯有别,需要在早餐、中餐、晚餐及夜宵全时间段招待周全,这对林勇和宁波市工人疗养院的同事们来说是一个不小的挑战。

“亚运供应菜单里,我们主要考虑的是荤素营养搭配,荤菜上主要以牛、羊肉为主,可以为运动员提供丰富的蛋白质。”林勇介绍,相关菜品全部从亚组委推荐菜单中选定,整体菜品搭配兼具国际视野和浙江特色,每一道菜品都是由专业的营养师精心设计,确保运动员在比赛期间能够得到充足的营养供应。除了热菜之外,宁波市工人疗养院还

在菜单中添加了一些偏西式的沙拉、披萨等菜品,以此增加餐点品种的丰富度。

“我们的运动员餐厅在亚运期间会提供每日20小时不间断,早、中、晚、夜宵全时间段招待周全,这对林勇和宁波市工人疗养院的同事们来说是一个不小的挑战。

库冰箱温度、洗碗机消毒温度及冷菜间的室内温度、员工是否按规范佩戴口罩帽子等进行监测,发现异常后就会自动抓拍警示。

根据计划,宁波亚运分村于9月29日完成亚运保障使命,届时将开始恢复正常对外运营,宁波市工人疗养院也将根据亚运期间的亚运特色餐饮推出各类美食活动,为职工群众打造舌尖上的“工疗”;此外,此次亚运分村新建、改造、提升的泳池、网球等相关配套设施将持续服务于一线职工。“当天恰逢中秋佳节,欢迎职工朋友们前往工人疗养院,近距离体验和感受亚运的氛围。广大工会会员还可凭五一服务卡享受优惠价格。”胡杭杭说。

花开客来



中秋国庆“双节”来临之际,台州市黄岩区头陀镇中岙村东岭头300多亩向阳花、格桑

记者潘仙德 摄

和机器人对弈、街头艺人表演、发放电子消费券…… 国庆节期间文三街将“上新”这些玩法

本报记者 记者曾晨路 通讯员周敏加报道

和机器人对弈、街头艺人表演、COSER主题巡游……国庆节叠加亚运会,今年的“十一”假期注定与众不同,杭州市西湖区总工会联合区文旅集团在文三数字生活街区“上新”各种玩法,既好玩好逛的“文三集PLUS”市集,又有各种黑科技互动体验项目,还有电子消费券发放。

模拟人生,未来社区《模拟人生》把未来社区搬进文三数字生活街区核心商业区0101PARK,基于现有的技术,在未来生活节上做一次“沙盘”模拟,和机器人对弈、未来养老无人问诊……让玩家们体验一把未来虚拟世界。

烟火人间,文三集PLUS。定向邀请50~60家气质鲜明的摊主以及街头艺人表演魔术、杂技、街舞等,推出符合年轻审美,好吃好玩好逛的“文三集PLUS”市集,丰富0101PARK业态,打造烟火气的街区。

“理想国”音乐会。开展音乐会主题活动,邀请乐队进行表演,让游客感受不同音乐魅力,以音乐为媒,为各个圈层建立多元社交途径。

XR-换个方式看世界。戴上国内领先的AR眼镜,感受“空间计算”能力,在元宇宙世界里,成为三分神准的库里。

沉浸式三次元巡游打卡。联动街区各大IP以及店内特色活动,开展不定期COSER主题巡游活动,与街区来往市民互动体验,结合园区现有体验套餐,制作0101专属印章,开展打卡活动。

蓬松软糯不甜腻 庆糕在家也能做

■王琛琪

庆糕是台州的土特产,是粗粮细做的典型代表。庆糕主要原料为糯米,在其中掺入红糖,成品外形圆润,色泽棕黄,口感软糯,触感柔软,在上面撒上红枣、花生碎等,滋味香甜,饱腹感十足。

“庆糕原本叫‘蒸糕’,因为它是蒸起来的。”家住椒江的江女士介绍,在台州方言中“蒸”“庆”的读音很像,而“庆”字又很喜庆,久而久之,“庆糕”这一叫法被大家欣然接受。

“庆糕味道香甜,以前是节庆时候吃的,现在自己在家也能做。”江女士说,因为庆糕是蒸制而成,所以蒸庆糕的器具很关键。最好使用木质蒸笼,这样蒸出来的庆糕香甜,没有异味,还会有清香。

“首先准备材料,将红糖倒入温水,搅拌至完全溶化,静置待凉。想吃甜的就多放一些红糖。”江女士说,制作庆糕,糯米必不可少。她提前准备了半斤细膩的糯米粉,可以做好几个庆糕。

同时,光用糯米粉制作的话,庆糕会有些腻牙,追求蓬松口感的人可以适量加入番薯粉或者粳米粉。

待红糖水放凉后,就可以将其倒入糯米粉中。要注意,仅用红糖水不够,所以要先将糯米粉一边搅拌一边加清水,分少量多次加入;同时用手揉搓糯米粉,等到糯米粉可以搓成粗玉米渣状,最后倒入红糖水,搅拌均匀。

“糯米粉拌好后,讲究点的做法是将粉过筛,用粗筛子筛一下,过筛后的粉,做出来的庆糕非常蓬松。但是自家吃,嫌麻烦的话这一步可以省略,用手多揉搓一会儿就行了。”江女士说,一系列步骤完成后,最好静置醒粉两小时以上。

然后,将糯米粉拌匀后放入垫好屉布的蒸具,撒上红枣、花生碎、芝麻等,表面用手轻轻压平。水烧开后,蒸15分钟,全程大火。

蒸好的庆糕香糯可口,用手指一掐软乎乎的,入口则香甜细腻,非常适合当作点心食用。