

以艺术之美致敬劳动者

杭州市工人文化宫邀您来看书画展

■通讯员赵博

在这个生机盎然充满活力的五月,杭州市工人文化宫(杭州市职工文化中心)举办“红五月 赞劳动”书画展览,以艺术之美致敬劳动者。

本次展览汇聚杭州市职工文体协会书画专业委员会35

幅优秀作品,内容丰富多彩,书画家们通过国画山水、花鸟、人物及油画、书法等形式,充分展现了劳动者风采,传递了奋斗精神。它们或婉约秀丽,或粗犷豪放,无不展现了书画家们深厚的艺术造诣和无尽的创造力。每一笔、每一墨,都仿佛在诉说着关于劳动、创造与梦

想的故事,引领观众走进一个别样的艺术世界。

本次书画展览地点为杭州市工人文化宫(杭州市上城区仁和路2号)综合楼一楼大厅,展览时间将持续至6月8日。让我们在书画的世界里,感受劳动的价值与美好,用勤劳的双手为更加美好的未来而不懈奋斗。

傳承勞模精神
弘揚勞模精神
慶祝五一勞動節
慶祝五一勞動節
傳承時代風采

釋文
弘揚勞模精神
傳承時代風采



《弘扬劳模精神 传承时代风采》邵德康 书

非遗传承

婺风遗韵金华美 一城山水一壶茶

金华受邀在京举办2024国际茶日“婺风遗韵”系列活动



“婺风遗韵·金华美”非遗秀演

通讯员徐桢瑾报道 5月21日,在中国工艺美术馆(中国非物质文化遗产馆),2024国际茶日“婺风遗韵”系列活动开幕,金华作为全国唯一受邀的地级市,以沉浸式展览、艺术化展演、游园式观展的多元方式,集中展示金华市优秀非遗项目,展现古婺之美、非遗之美、文化之美。

“婺风遗韵”再度进京

2023年,国家大剧院举办“京韵·婺风——非物质文化遗产南北交流展”,金华非遗首次进京。此次二度进京,金华非遗带来了哪些惊喜?开幕式上,金华市非遗保护和信息中心主任任文俊提到了两个“最”:这是金华打造“婺风遗韵”品牌10年来,规格最高、规模最大的金华非遗对外传播活动。”

所谓“婺风遗韵”,入火为婺窑,入诗为八咏,入画为宾虹,入医为丹溪,入戏为婺剧,入茶为举岩。

此次活动围绕2024国际茶日,主要举办“婺风遗韵·金华美”非遗秀演、“婺风遗韵·金华美”非遗活态展演、“古婺金华·一城山水一壶茶”八婺茶展3项

主题活动,汇聚了52个金华非遗项目、130余件展品,并邀请了20多位传承人进京开展非遗活态展示。

“婺风遗韵·金华美”非遗秀演,以国际茶日为节点,选取婺剧、龙舞(浦江板凳龙)、十八蝴蝶等国家级非遗代表性项目,乌龟端茶、跳魁星等省级非遗代表性项目,以展演、互动等方式呈现,打造了一场流动的视觉盛宴。

演出现场,浦江古琴一入耳,随后上演了以“婺州举岩茶”为创作背景的舞蹈,此情此景瞬间将人拉回到千年前的婺州。紧接着,国家级非遗项目浦江板凳龙闪亮登场。值得一提的是,这条板凳龙的制作者是来自东阳的“传二代”小伙、花灯制作技艺(东阳针刺无骨花灯)非遗传承人许宾。

伴随着紧密的鼓点声,板凳龙从台上“游”到台下,与观众近距离接触,大家聚精会神,举着手机拍照录像,不放过每一个精彩瞬间。吸睛程度能与之相媲美的另一项国家级非遗项目婺剧,一段段经典剧目接连上演,现场掌声、呐喊声、叫好声不断,无人不为之着迷。

当天,展示区内有两名金华90后传承人。一位是93岁的剪纸(浦江剪纸)国家级代表性传承

表演中,义乌红糖制作技艺、锡雕、婺州窑陶瓷烧制技艺、永康铜艺等非遗项目的活态展示,为秀演锦上添花。

活态展演深度体验

在中国工艺美术馆(中国非物质文化遗产馆)的一楼环廊内,是“婺风遗韵·金华美”非遗活态展演,以匠心独具的视角,呈现金华特色非遗项目,让观众沉浸式体验婺茶、婺学、婺窑、婺剧、婺绣等婺文化。

在展示现场,婺式传统糕点制作技艺展台上摆满了小巧精致的糕点,这些糕点被做成了“两头乌”、金华佛手等形状,样子栩栩如生,可爱极了。展台旁,婺式传统糕点制作技艺金东区级代表性传承人楼洪亮现场制作糕点,供人免费品尝。

“铛铛铛——”与婺式传统糕点以色香味诱人不同,锡雕以声引人。随着锡雕省级代表性传承人应远志手中的锤子一起起落落,锡片上一圈圈有序的花纹跃然眼前。

当天,展示区内有两名金华90后传承人。一位是93岁的剪纸(浦江剪纸)国家级代表性传承

人吴善增,一位是1994年出生的金华酥饼“生力军”黄泳赫。

主办方考虑到吴善增老人年事已高,本想劝说他不用参加这次活动,但是对非遗传承满腔热情的他,坚持来现场传承浦江剪纸,说耄耋之年还能为传承非遗做些事,别提有多自豪。大师现场授艺,来拜师学艺的人还真不少。吴善增很高兴,半天“收”了不少徒弟。

“来来来,尝一口我们的金华酥饼。”逢人经过,黄泳赫便向人推销起酥饼。出生于酥饼世家,黄泳赫是家族酥饼事业第四代传人,从父亲手上接班后,他一直在为拓宽金华酥饼的市场而努力。在他看来,金华酥饼也得年轻化,要适应大众市场和年轻人的口味。

八婺茶展在京展出

金华,茶历史悠久、茶文化源远流长。唐时,金华已为名茶产地,婺州东白、婺州举岩等茶皆为朝廷贡品。2008年,婺州举岩与西湖龙井被列入第二批国家级非物质文化遗产名录。2022年,婺州举岩、赶茶场作为“中国传统制茶技艺及其相关习俗”重要组成部分入选联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录。这些都一一印证着,茶是金华的一枚文化符号,它与婺州山水相依相伴,与水墨金华相得益彰。

笔者了解到,本次参展的金华非遗展品,部分将延长展期,在中国工艺美术馆(中国非物质文化遗产馆)借展一年,其中一件东阳木雕作品与对方达成永久馆藏意向。



在中国工艺美术馆(中国非物质文化遗产馆)五楼展厅的“好山好水出好茶——茶文化茶生活展”中,“古婺金华·一城山水一壶茶”八婺茶展在这里展出,集中展示了八婺茶品、婺窑茶器、婺式茶点、宋式茶韵等茶相关非遗项目及展品。展览时间将持续至6月18日。

为了这次活动,绿茶制作技艺(婺州举岩)金华市级代表性传承人潘金土特地从金华的婺州举岩茶园里带了一棵茶树来到北京,放在展厅内展览。他就坐在茶树的一旁,向大家展示绿茶(婺州举岩)制作技艺,杀青、摊凉、揉捻……懂茶的、不懂茶的,都看得聚精会神,嗅着空气中的茶香,仿佛置身于婺州举岩茶园内。

此外,展厅内外还展示了绿茶(武阳春雨)制作技艺、云峰茶制作技艺、东白山茶炒制技艺、毛峰茶制作技艺、绿茶(浦江春毫)制作工艺、道人峰茶加工技艺、永康传统制茶技艺(大寒山茶、尚乔红茶)、珊瑚云雾等15个金华茶非遗项目、33款茶叶,以及婺州窑陶瓷烧制技艺、锡雕、竹编等。

笔者了解到,本次参展的金华非遗展品,部分将延长展期,在中国工艺美术馆(中国非物质文化遗产馆)借展一年,其中一件东阳木雕作品与对方达成永久馆藏意向。

越剧邮票在“浙”首发

于方寸之间看国家非遗精粹

近日,中国邮政《越剧》特种邮票首发式暨浙江小百花越剧院几代艺术家们传承创新、精益求精所凝结的扛鼎之作。邮票上呈现的经典人物形象,将越剧表演的独特韵味精准呈现;精美的服饰、道具等元素更是将越剧在舞美设计和服装造型上的考究与精致体现得淋漓尽致,充分展示了越剧艺术的特点和风采。

越剧,是中国最具代表性的剧种之一,是浙江文化的名片,1906年起源于绍兴嵊州,2006年入选国家级第一批非物质文化遗产名录,成为被官方认可的“中国声音”。

中国邮政特别发行三枚越剧特种邮票,同时,与浙江小百花越剧院联合推出“浙江小百花《致越剧》经典剧目邮集纪念版”、“《致越剧》纪念封”、“《致越剧》极限片”,精美的剧照和邮票相映成辉。

三枚越剧特种邮票,承载着丰富的浙江文化元素和地域特色,分别呈现《梁山伯与祝英台》《九斤姑娘》《陆游与唐琬》三个经典剧目,均是浙江文旅公众号

江小百花越剧院几代艺术家们传承创新、精益求精所凝结的扛鼎之作。邮票上呈现的经典人物形象,将越剧表演的独特韵味精准呈现;精美的服饰、道具等元素更是将越剧在舞美设计和服装造型上的考究与精致体现得淋漓尽致,充分展示了越剧艺术的特点和风采。

杭州邮票局负责人叶冬梅在接受多家媒体采访中,讲了越剧与邮票结合发行的意义:在传承方面,邮票和越剧都是一种文化交流的载体,二者的结合实际上是讲述中国故事,传播中国形象的文化传承。在创新方面,中国邮政近年来一直在现代服务领域和文化宣传领域进行创新探索。

越剧与邮票的结合发行可以让邮迷和戏迷充分融合,是传统文化的一种创新,使其能够藏之方寸,传之千里。据浙江文旅公众号

蚕豆,馋豆

■谢文龙

又到了吃蚕豆的季节。前几天回老家,田埂边、马路旁的蚕豆荚已经饱鼓鼓的,剥开壳,嫩汪汪、香幽幽的蚕豆诱人地出现在面前。这让我不由得想起小时候,一到这个季节,每天把蚕豆当零嘴吃,乡亲们都对我们是小“馋豆”呢。

这也不能怪我们,毕竟那个年代十分贫穷,简陋的吃食、寡淡的口味,土地里长的拙朴的瓜果杂豆就是我们的调味和盛宴啊。

蚕豆的价值不只在我们当零嘴上,它还被母亲运用到了极致。刚长成的嫩蚕豆就经常出现在家中的餐桌上,比如蒜苗烧蚕豆、苋菜蚕豆、蚕豆蛋花汤……基本上就是素菜之间的纠缠与碰撞。勤劳的母亲还费尽心机地在花样上做文章,比如蒜苗烧蚕豆是连皮一起做的,苋菜蚕豆和蚕豆蛋花汤都是剥了皮只用豆仁的。

等到豆荚被太阳晒得乌黑时,我们就像帮父母去蚕豆,收回来摊在地上晒,直到硬成小石子一般,就把它装起来。赶集的时候,卖一些,还会留一些下来,一部分做种子用,一部分仍然用来做菜。

这时候就更能看出母亲的手巧了。老蚕豆或是直接放盐水里煮,煮熟了,冷却下来,就

可以当零食或者下酒菜来吃。如果直接把老蚕豆放铁锅里炒,蚕豆就像缺氧的鱼儿往水面上蹦一样在锅中跳起来。炒到蚕豆绿壳变黑裂开嘴,倒入事先调好的汤汁中,泡上一会儿,就可以端上桌下稀饭。有的蚕豆完全泡软了,入口即化;有的软中带硬,很有嚼劲;有的还是刚硬状态,吃到嘴里嘎嘣脆。当年我就喜欢吃嘎嘣脆的蚕豆,觉得与蚕豆“搏杀”非常有趣。还有一种吃法就是蚕豆仁烧汤,用刀从中间把蚕豆劈成两瓣,放清水里泡一会儿,软了以后剥掉硬壳,就可以跟春天腌好的咸菜末烧汤,味道很鲜。

作家汪曾祺写过《蚕豆》的文章,里面的蚕豆做法与我记忆中基本相似,但也有个别不同。比如老蚕豆泡水后炒、老蚕豆浸水生芽这些当年我就没见过,想想也不奇怪,毕竟“十里不同乡,百里不同俗”。

多年后我到重庆上军校,在这里吃到了怪味胡豆,开始还不知道那是一种什么豆,后来才知道那是蚕豆。不过,怪味胡豆确实味道独特,用汪曾祺的话来说是“味道怪,酥、脆、咸、甜、麻、辣”。吃了几次,竟喜欢上了。

蚕豆飘香的时节,我这个当年的小“馋豆”,又开始馋家乡的蚕豆和重庆的怪味胡豆了。

山海茶韵

■缪佳祎

立体栽培,每个枝条从上到下均能长出许多芽头,形成立体的采摘面,虽然从景观效果上来说,不如先前看到的金山茶场漂亮壮观,但有利于提高茶叶质量。

我们围坐在茶园中的小茶室里,远眺,有山海胜景,近闻,有袅袅茶香。我年轻时基本不喝茶,但身边有好几位亲友,或从事茶叶生意,或喜欢品茶,慢慢地,也有了些感觉。直至人到中年,行旅日久,阅历渐深,对茶之意境、心境有了不一样的感悟,也爱上喝茶,但以红茶、普洱、黑茶为主,偶尔喝绿茶。

此刻,透明的玻璃杯里,随着热水冲泡慢慢舒展开来的茶芽,伴着一缕缕清雅茶香,宛如一场翠绿的舞蹈,澄澈动人。静待一会儿,端起茶品尝一口,清冽之气浮于舌间,果然与平素喝惯的红茶是不同的口感与茶韵。或许,缘自乡土情结的新茶,不由得会让人生出亲近之意。

曾有位爱茶的女作家如此比喻:如果说红茶是少妇,绿茶便是曼妙少女。短短一句,就将喝茶之人的年龄及相合的心境诠释得通透明白。茶之一道,随着人生际遇、世事变幻,生发出不一样的感悟与意境。

此刻,徜徉于这一片绿意盎然的高山茶园,与这清冽回甘的定海山茶相遇,便是自在欢喜。