

壹

启程

烙印在灵魂深处的竹艺

走近道明竹编新生代传承人杨隆梅

李尚维

传承与创新的衔接

“道明竹编的历史跨越千年,上万种产品都是在各种基础技法上融入了个人的创作理念产生的,至今仍是如此。”杨隆梅如是说。

技艺不仅要传承,还要创新。在从吕国良那里学来锅圈编织方法的基础之上,杨隆梅把竹丝变细,再在圈中放上一个猫眼,做成耳环或者项链,样式十分新颖;又如吕国良教授的灯笼起底的编织方法,即手艺人口中的“基灶口”,杨隆梅直接将起底的底子用相框装裱起来,就成了一幅别致的画;再比如传统的挑二压二的技法,杨隆梅将竹编与笔记本封面结合,便成了独一无二的私人专属款;道明竹编以立体为主,把原来的技艺沿用到现在的雕塑上,就有了竹艺雕塑;竹与皮革结合,做成女式提包,皮革弱化了竹的缺点,竹艺又刚好成为了提包的亮点;竹与金属的结合做出来的竹笔也别具一格……

“竹编的核心是人。”带着不让家族企业断在自己这一代的决心,以及传承竹编技艺的责任感,杨隆梅踏上了走访老手艺人拜师学艺之路。如今已经八十多岁高龄的吕国良,是杨隆梅在拜师过程中请教得最久的一位老手艺人。“他编了一辈子竹编,现在年纪大了,教我划篾条的时候手会抖,眼睛也有点花了,但他对竹编依然很用心。”杨隆梅回忆。

将生竹与干竹劈开的技巧、划丝的时候怎么握刀更稳、编制什么东西用什么厚度的篾条……在杨隆梅学艺期间,吕国良毫不吝惜地把她多年来从实践中摸索、创新、积累出来的经验和小窍门一一教给了她。“吕老师说不怕我学,就怕没人学。”谈起学艺的过程,杨隆梅颇为感慨。

“吕老师说,学会编一样东西可能只需要三天,但是要学学会劈好竹子可能需要三年的时间。吕老师教会了我如何放下浮躁。”杨隆梅说,“这很重要,编竹编,最需要的就是要有耐心。”

除了拜师老手艺人学习竹编技艺,竹编厂里固定的几十位手艺人和合作社的几百位手艺人,都是杨隆梅的学习对象。“向老手艺人请教的过程是年轻人打基础的过程,每一位师傅都有自己的经验和技法,广泛地学习可以更好地传承竹编技艺。”杨隆梅说。

叁

发展

众人拾柴火焰高

2014年,为了统一管理手艺人,同时也为了给他们搭建平台,杨隆梅成立了道明巧妹子专业合作社。接到订单以后,合作社社员可以优先接单任务。

合作社里有好几百位手艺人,对于杨隆梅来说,对手艺人的长项进行梳理和分类是必须要做的工作,方便在接到订单后迅速安排合适的人完成。因此,杨隆梅常常去走访这些手艺人,了解他们各自擅长的技艺以及身体状况,谁擅长立体竹编,谁擅长平面竹编,谁擅长瓷胎竹编,杨隆梅都有记录。

杨隆梅每年还会举办两次定向培训班,免费培训细竹编技艺,所有人都可以参加。村民雷秀英以前主要编安全帽,属于粗制品,一个月的收入只有一千多元,经过接触,杨隆梅觉得雷秀英很有耐心,就培养她学习瓷胎竹编,现在雷秀英一个月的收入增长了约两千元;贾春燕最开始是编酒瓶套的,收入并不高,而且由于身有残疾,备起料来也很不方便,杨隆梅推荐她学习瓷胎竹编,并手把手地教她,现在贾

贰

新生

传承与创新的衔接

“将传统的技法活用,通过年轻人的玩法,不管是文创产品还是跨界融合,都可以挖掘出民间技艺的另一种美。”杨隆梅说。

民间技艺的传承需要衔接,道明竹编在上一代人的手里兴盛,又在上一代人的手里衰落,所以杨隆梅认为,从娃娃抓起,从普及开始,不让竹编断层是新生代传承人必尽的义务。

“非遗进校园”刚好给了杨隆梅这个平台。目前,“道明竹编非遗文化进校园”已经从道明走出,辐射到成都及周边的许多中小学校,课程模式也渐趋成熟。

“我们从溯源开始,第一步是普及竹编常识,第二步是讲解竹编专业知识,然后再具体教学生们怎么编织。比如编篮子,从起底到做出成品,我们都会让孩子自己来一步步地慢慢完成,在完成的基础上再引导鼓励他们进行创新。孩子的思维是天马行空的,很多时候,他们比成人更具有想象力。”杨隆梅说。

守艺人

——磨砺自匠心

壹

启程

烙印在灵魂深处的竹艺

走近道明竹编新生代传承人杨隆梅

李尚维

传承与创新的衔接

“道明竹编的历史跨越千年,上万种产品都是在各种基础技法上融入了个人的创作理念产生的,至今仍是如此。”杨隆梅如是说。

技艺不仅要传承,还要创新。在从吕国良那里学来锅圈编织方法的基础之上,杨隆梅把竹丝变细,再在圈中放上一个猫眼,做成耳环或者项链,样式十分新颖;又如吕国良教授的灯笼起底的编织方法,即手艺人口中的“基灶口”,杨隆梅直接将起底的底子用相框装裱起来,就成了一幅别致的画;再比如传统的挑二压二的技法,杨隆梅将竹编与笔记本封面结合,便成了独一无二的私人专属款;道明竹编以立体为主,把原来的技艺沿用到现在的雕塑上,就有了竹艺雕塑;竹与皮革结合,做成女式提包,皮革弱化了竹的缺点,竹艺又刚好成为了提包的亮点;竹与金属的结合做出来的竹笔也别具一格……

“竹编的核心是人。”带着不让家族企业断在自己这一代的决心,以及传承竹编技艺的责任感,杨隆梅踏上了走访老手艺人拜师学艺之路。如今已经八十多岁高龄的吕国良,是杨隆梅在拜师过程中请教得最久的一位老手艺人。“他编了一辈子竹编,现在年纪大了,教我划篾条的时候手会抖,眼睛也有点花了,但他对竹编依然很用心。”杨隆梅回忆。

将生竹与干竹劈开的技巧、划丝的时候怎么握刀更稳、编制什么东西用什么厚度的篾条……在杨隆梅学艺期间,吕国良毫不吝惜地把她多年来从实践中摸索、创新、积累出来的经验和小窍门一一教给了她。“吕老师说不怕我学,就怕没人学。”谈起学艺的过程,杨隆梅颇为感慨。

“吕老师说,学会编一样东西可能只需要三天,但是要学学会劈好竹子可能需要三年的时间。吕老师教会了我如何放下浮躁。”杨隆梅说,“这很重要,编竹编,最需要的就是要有耐心。”

除了拜师老手艺人学习竹编技艺,竹编厂里固定的几十位手艺人和合作社的几百位手艺人,都是杨隆梅的学习对象。“向老手艺人请教的过程是年轻人打基础的过程,每一位师傅都有自己的经验和技法,广泛地学习可以更好地传承竹编技艺。”杨隆梅说。

叁

发展

众人拾柴火焰高

2014年,为了统一管理手艺人,同时也为了给他们搭建平台,杨隆梅成立了道明巧妹子专业合作社。接到订单以后,合作社社员可以优先接单任务。

合作社里有好几百位手艺人,对于杨隆梅来说,对手艺人的长项进行梳理和分类是必须要做的工作,方便在接到订单后迅速安排合适的人完成。因此,杨隆梅常常去走访这些手艺人,了解他们各自擅长的技艺以及身体状况,谁擅长立体竹编,谁擅长平面竹编,谁擅长瓷胎竹编,杨隆梅都有记录。

杨隆梅每年还会举办两次定向培训班,免费培训细竹编技艺,所有人都可以参加。村民雷秀英以前主要编安全帽,属于粗制品,一个月的收入只有一千多元,经过接触,杨隆梅觉得雷秀英很有耐心,就培养她学习瓷胎竹编,现在雷秀英一个月的收入增长了约两千元;贾春燕最开始是编酒瓶套的,收入并不高,而且由于身有残疾,备起料来也很不方便,杨隆梅推荐她学习瓷胎竹编,并手把手地教她,现在贾

守艺人

——磨砺自匠心

壹

启程

烙印在灵魂深处的竹艺

走近道明竹编新生代传承人杨隆梅

李尚维

传承与创新的衔接

“道明竹编的历史跨越千年,上万种产品都是在各种基础技法上融入了个人的创作理念产生的,至今仍是如此。”杨隆梅如是说。

技艺不仅要传承,还要创新。在从吕国良那里学来锅圈编织方法的基础之上,杨隆梅把竹丝变细,再在圈中放上一个猫眼,做成耳环或者项链,样式十分新颖;又如吕国良教授的灯笼起底的编织方法,即手艺人口中的“基灶口”,杨隆梅直接将起底的底子用相框装裱起来,就成了一幅别致的画;再比如传统的挑二压二的技法,杨隆梅将竹编与笔记本封面结合,便成了独一无二的私人专属款;道明竹编以立体为主,把原来的技艺沿用到现在的雕塑上,就有了竹艺雕塑;竹与皮革结合,做成女式提包,皮革弱化了竹的缺点,竹艺又刚好成为了提包的亮点;竹与金属的结合做出来的竹笔也别具一格……

“竹编的核心是人。”带着不让家族企业断在自己这一代的决心,以及传承竹编技艺的责任感,杨隆梅踏上了走访老手艺人拜师学艺之路。如今已经八十多岁高龄的吕国良,是杨隆梅在拜师过程中请教得最久的一位老手艺人。“他编了一辈子竹编,现在年纪大了,教我划篾条的时候手会抖,眼睛也有点花了,但他对竹编依然很用心。”杨隆梅回忆。

将生竹与干竹劈开的技巧、划丝的时候怎么握刀更稳、编制什么东西用什么厚度的篾条……在杨隆梅学艺期间,吕国良毫不吝惜地把她多年来从实践中摸索、创新、积累出来的经验和小窍门一一教给了她。“吕老师说不怕我学,就怕没人学。”谈起学艺的过程,杨隆梅颇为感慨。

“吕老师说,学会编一样东西可能只需要三天,但是要学学会劈好竹子可能需要三年的时间。吕老师教会了我如何放下浮躁。”杨隆梅说,“这很重要,编竹编,最需要的就是要有耐心。”

除了拜师老手艺人学习竹编技艺,竹编厂里固定的几十位手艺人和合作社的几百位手艺人,都是杨隆梅的学习对象。“向老手艺人请教的过程是年轻人打基础的过程,每一位师傅都有自己的经验和技法,广泛地学习可以更好地传承竹编技艺。”杨隆梅说。

叁

发展

众人拾柴火焰高

2014年,为了统一管理手艺人,同时也为了给他们搭建平台,杨隆梅成立了道明巧妹子专业合作社。接到订单以后,合作社社员可以优先接单任务。

合作社里有好几百位手艺人,对于杨隆梅来说,对手艺人的长项进行梳理和分类是必须要做的工作,方便在接到订单后迅速安排合适的人完成。因此,杨隆梅常常去走访这些手艺人,了解他们各自擅长的技艺以及身体状况,谁擅长立体竹编,谁擅长平面竹编,谁擅长瓷胎竹编,杨隆梅都有记录。

杨隆梅每年还会举办两次定向培训班,免费培训细竹编技艺,所有人都可以参加。村民雷秀英以前主要编安全帽,属于粗制品,一个月的收入只有一千多元,经过接触,杨隆梅觉得雷秀英很有耐心,就培养她学习瓷胎竹编,现在雷秀英一个月的收入增长了约两千元;贾春燕最开始是编酒瓶套的,收入并不高,而且由于身有残疾,备起料来也很不方便,杨隆梅推荐她学习瓷胎竹编,并手把手地教她,现在贾

大观园

【第 166 期】

国家哲学社会科学文献中心APP上线

新华社北京5月16日电(记者黄玥)记者5月16日从中国社会科学院获悉,国家哲学社会科学文献中心APP上线,供用户方便快捷在手机、平板电脑等移动终端免费使用学术资源。

据介绍,国家哲学社会科学文献中心(门户网站www.ncpssd.org)于2016年12月上线。上线至今,该文献中心资源内容不断丰富,资源总量已达1700余万条。其中,国内优秀哲学社会科学学术期刊超过2000种,论文超过1000万篇。目前,用户覆盖亚洲、欧洲、北美及“一带一路”30多个国家。

《国家哲学社会科学文献中心学术期刊数据库用户关注度报告(2018年)》也于同日发布。报告基于国家哲学社会科学文献中心学术期刊数据库2018年度的用户使用数据,以在线阅读量与下载量作为基础设计“关注度指数”,重点统计分析了最受用户关注的期刊。

据悉,为了实现哲学社会科学领域学术资源整合和开放共享,国家哲学社会科学文献中心未来还将不断完善,面向社会提供更多公益免费的高质量学术信息服务,面向世界传播中国优秀学术成果。

成都市金牛区成功举办2019年茶文化节

本报讯(记者 漆世平)5月19日,由四川省成都市金牛区总工会、五块石街道办事处主办的2019年金牛茶文化节暨职工茶艺技能大赛在成都大西南茶城拉开序幕。

开幕式上,成都市消费者协会向五块石部分茶业市场进行了“成都造”授牌仪式,为五块石茶商圈助力,五块石辖区的6家茶城也在现场签订联盟协议,发起茶企业携手发展的倡议。

据金牛区相关负责人介绍,此次活动是围绕“国际化营商环境建设年”要求,以实际行动推动成都市、金牛区优商重商亲商环境构建的具体举措。茶文化节的发展将加快推进五块石茶产业特色街区打造,进一步彰显金牛区茶商贸文化,激活茶产业发展新动能,扩大五块石茶商圈的品牌影响力。同时,职工技能与行业发展有机结合,对提高制茶行业水平,提升职工成长与企业发展的契合度将起到积极作用。

据了解,本次茶文化节的活动时间为5月19日至24日,为期6天,期间举行多场茶文化体验、茶产品推介及茶企交流活动,并进行茶艺、评茶员和手工制茶三项职工技能比赛,来自各地的茶艺技能职工同台竞技展现茶艺风采。

2019年第六届西宁市文化艺术节精彩开幕

本报讯(旦正措)为进一步弘扬和践行社会主义核心价值观,继承和发扬中华民族优秀传统文化,推进文旅深度融合,彰显西宁独特魅力,5月19日,由西宁市委宣传部举办的2019年第六届西宁市文化艺术节开幕式暨“文旅融合·幸福生活”5·19中国旅游日主题活动在青海省西宁市中心广场举行。

此次文化艺术节由西宁市及四区三县文化馆共同组织举办,近千名演员分为四个方阵集中表演藏族安代、土族花棍、回族彩扇和汉族红绸四种不同民族风格的广场舞,向人们展示出幸福西宁的独特风采。

活动以开场歌舞《礼赞西宁》拉开序幕,活动以绿色生态为主色调,同时会场周边设置以熊猫馆、海洋馆为代表的“景区产品展示区”“文化旅游商品展示区”“旅行社产品展示区”“酒店产品展示区”“乡村旅游产品展示区”等展位,将西宁市特色旅游线路和文化旅游产品集中展示,进一步提升公众对文化旅游的认可,营造西宁良好的文化旅游商品发展氛围,并组织旅游志愿者开展旅游咨询、文明旅游宣传、优质旅游服务等活动,引导游客文明旅游、低碳消费、爱护环境、安全出游,营造全社会共建共创文明旅游的良好氛围。

生煎馒头

张力平

生煎馒头,简称“生煎”,顾名思义,即将生的有馅馒头下油锅煎熟。

生煎馒头是上海本土小吃的骄傲和代表。说来有趣,馒头本是传统的北方面食,但是经过上海人的改良后,生煎馒头却成了上海人最喜爱的传统小吃之一。

据说,生煎馒头已有上百年的历史。上世纪20年代,生煎馒头进入上海这个大码头,由于经济实惠,

生煎馒头很快便受到了民众的喜爱,并逐渐形成了不同的流派。

生煎馒头原为茶楼、老虎灶(开水店)兼营品种。馅心以鲜猪肉加皮冻为主。20世纪30年代后,上海出现生煎馒头专卖店,馅心花色也增加了鸡肉、虾仁、蟹、鱼等品种。以前,我常拿着自己家里的锅去排队买生煎馒头,因此十分熟悉其整个制作过程:用半发酵的面包好馅,排在平底锅内,用油煎,喷水若干次

即熟(令我印象深刻的,还有师傅潇洒地撒芝麻、葱花的动作以及用老虎钳夹住锅沿儿旋转的技术)。生煎馒头底部呈金黄色、硬香带脆,馒头白色,软而松,肉馅鲜嫩稍带卤汁,咬嚼时有芝麻或葱花的香味,以刚出锅时热吃为佳。好的生煎馒头底酥、皮薄、肉香,一口咬上去,肉汁裹着肉香、油香、葱香、芝麻香喷薄而出,味道一级。

生煎馒头蘸满了浓郁的街坊气

息,只有在街巷里的小吃店中,生煎馒头才别有风味,且物美价廉。虽然也算是草根阶层的食物,但相比大饼、油条来说,生煎馒头的味道更解馋,而且多少有点“小资”的味道。于是人们最常吃的点心之一,所以很多上海的餐饮老字号都有卖生煎馒头,令人惊讶的是,每次去那些老字号,总是会看见吃客们排着长队买生煎馒头。

从历史文化的角度看,生煎馒

头不仅是上海小吃的代名词之一,也是海派文化的一部分。上海市民离不开生煎馒头,它早已是市民生活的一部分,而我的童年更是在生煎馒头的陪伴下度过的。

生煎馒头,看到它就馋,每多吃上了,总是吃到撑。

食坊闲话