

画中蕴风骨

——走近四川省非物质文化遗产捻条画传承人吴建堂

本报记者 胡桂芳 实习记者 袁矛



83岁的吴建堂先生，个头不高，笑容总是舒展和缓，作为四川省非物质文化遗产捻条画的传承人，70多年的绘画修养，让他在举手投足间都流露出一股君子风骨。

捻条画是用经过特殊处理、制作后的纸页折叠成各式“捻条”作为画笔蘸墨、蘸色所作的国画乃至油画，具有零乱美、粗犷美、苍劲美和洒脱、激放、斑驳、朴拙的视觉刺激和艺术特色，是绘画领域发掘出的另一种艺术思维论述和哲理的艺术表现形式，丰富了中国绘画艺术种类。

出生于战火的画作

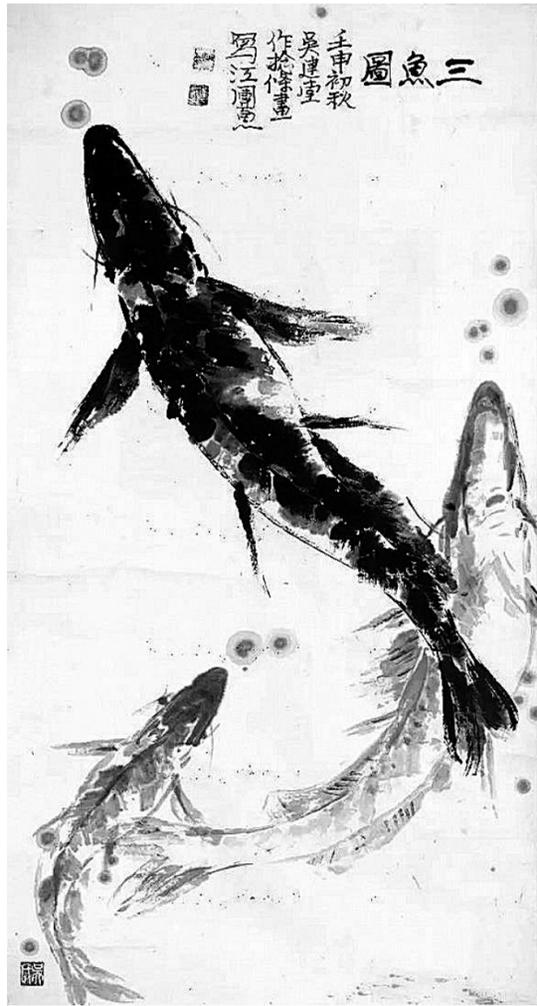
捻条画的创始人是吴建堂的父亲——吴道悲。“父亲是从极贫困中历经漫长坎坷奋斗出来的画家。”谈起父亲的经历，吴建堂坚毅的眼神中露出无限感慨。

吴道悲出生于穷苦家庭，早早体会到疾苦的他，一直学习进步思想，胸中藏着满腔爱国情。1935年，战乱之际，吴道悲因为被当地旧兵痞威胁、恐吓，走投无路下躲进了一座大山，困在山中七天七夜。在炮火的轰鸣声中，吴道悲眺望着祖国被日渐摧残的大好河山，感怀万千。他热血沸腾，迫切地想将祖国的美好用自己的画记录下来。然而，他的画笔早已在颠沛流离中丢失，于是，吴道悲急中生智，将包中纸页折叠成条，代替毛笔作画。那一天，当吴道悲狂放洒脱地落下最后一笔时，第一幅捻条水墨画诞生了。

“父亲是个画家，更是个爱国者。”对于父亲，吴建堂如此评价。吴建堂回忆，曾经父亲的书房里放着一箱箱自己画印的抗战漫画书，父亲将这些书发给学生、群众，激发大家爱国之心，在社会上颇具影响。

1939年到1943年这五年间，吴道悲长期在成都进行爱国活动，很少回家，此间，他和徐悲鸿、张大千、关山月、潘天寿等爱国画家成了挚友。这期间，他创作了巨幅爱国捻条画《轰炸图》，这幅画曾和当时关山月绘制的油画《轰炸图》同一天在成都展出。

1940年，吴道悲在成都举办了捻条画展。在开幕式当天，徐悲鸿提笔写下“怪笔神功，独特无双”八个大字，肯定了捻条画的艺术价值。



捻条画的传承之路

吴建堂4岁起便开始展现出绘画天赋，他常常搜集家里不用的炭用于画画，有时候扫着地，兴致一来，用笤帚在地上便画起来了。在吴建堂懵懂年幼的记忆里，常年在外的父亲吴道悲是个既熟悉又陌生的角色，他甚至不清楚父亲的身份就是一名画家。

这样的陌生感一直持续到吴建堂6岁那年。一天，吴建堂和往常一样，随着自己的兴趣在墙上画着他想象的集市，突然身后伸出一只手接过他手中的笔对他的画进行修改，吴建堂被对方精湛的画技惊住了，转身才发觉竟然是自己的父亲。“那时，我才知道我的父亲是一名画家。”吴建堂感慨地说。

此后，吴建堂跟随父亲吴道悲学画，并受到父亲的好友画家徐悲鸿、张大千、张采芹等人的指导。

“父亲画捻条画的时候我就站在旁边为他研墨，观摩他的画法。他会用34种用纸折成的不同大小不同形状的捻条作画，会运用拉、打、弹、滚这些技法。这些我都记在心里。”吴建堂回忆说。

1951年，是让吴建堂永生难忘的一年，这一年父亲吴道悲离世了。他至今仍然能清晰地回忆起，父亲在弥留之际拉着他的手说：“我没什么留下的，留给你最大的遗产就是这一屋子的书和画。”

整理了父亲书房里的470幅画和12000多本书后，“传承”两个字也深深地烙在了吴建堂心中。

此后，他潜心研究父亲吴道悲的捻条画，经过多年的仔细琢磨，2009年，他在父亲捻条水墨画的基础上，融合西方绘画技巧，从而创新出捻条油画，并先后创作出《山晨之歌》等捻条油画大作。多年来，吴建堂一直在为捻条画的宣扬和传承奔走着，尽管早已年过古稀，他依然坚持到各地宣传捻条画。如今，吴建堂的儿子吴乙古也扛起了传承的大旗，开启了新的捻条画传承之路。

“用捻条画做更多有意义的事”

在一个爱国家庭中成长起来的吴建堂和他的父亲吴道悲一样，十分重视画中的风骨。他画兰不问世夺艳、不惧艰险的凛然品德、君子风骨；画鱼的逆水奋进；画马的神采俊逸，奔放潇洒……他常告诫儿子说：“绘画不应仅仅用于观赏，画家最重要的使命是以作品展现中华风采，振奋中华民族精神，唤醒华夏儿女的民族自豪感。”

饱含着这样的高风亮节，捻条画受到了国内外绘画界的高度评价，吴建堂也获得了诸多荣誉与头衔，如中国国画院名誉院长、文化部中国德艺双馨书画院荣誉院长等。功成名就并没有让吴建堂迷失初心，他始终过着勤俭的日子，他说他习惯了这种朴素的生活。

“我这一生就想着健康快乐就好。毕竟还有很多需要我们去帮助。”

吴建堂热心公益，他在2007年至2016年期间，多次以拍卖画作的方式资助希望工程和贫困学子。2008年，“5·12”汶川特大地震发生后，吴建堂立刻四处捐赠捻条画用于赈灾拍卖，成功筹集善款200余万元。2014年11月，在成都慈善大会上，吴建堂将拍卖捻条画所得善款用于救助四川部分涉残儿童。

“我希望用捻条画做更多有意义的事。”吴建堂感慨道，他想，捻条画以爱国为起点，也必然将以爱国爱民和善德的秉性为宗旨一直沿续下去。

业界聚焦
5G时代北京文化产业发展新机遇

本报讯(张婧)近日,由北京市国有文化资产监督管理中心、北京市海淀区委宣传部、北京银行联合主办,以“5G时代北京文化产业发展新机遇”为主题的首都文化产业投融资项目推介会暨北京5G文化产业投资峰会在北京举行。

推介会上,北京市经济信息局总工程师顾瑾翔、爱奇艺副总裁王学普、微影资本创始合伙人唐晋明等嘉宾分别就“5G行动方案政策解读”“5G应用:站在现在看未来”“5G时代视频行业发展新机遇”“5G时代文化产业投资机会”等话题发表了主题演讲。在圆桌论坛环节,腾讯影业副总裁陈洪伟、阅文集团高级副总裁罗立等嘉宾就“5G时代北京文化产业投资新机遇”交流和分享了各自观点。同时,主办方还安排了8个优秀项目进行现场路演。“随着技术的持续进步,文化产业发展迎来更多新机遇,我们将继续关注5G时代文化产业发展进程,大力推动5G时代首都文化产业创新发展。”北京市国有文化资产监督管理中心相关负责人表示。

海内外专家聚焦
儿童戏剧创作、教育

本报讯(秦毅)近日,以“中外儿童戏剧面面观”为主题的中外儿童戏剧论坛在陕西西安召开。近20位中外儿童戏剧艺术家、评论家和儿童戏剧教师齐聚一堂,为世界儿童戏剧的合作与发展建言献策。

本次论坛由陕西省文化和旅游厅主办,陕西中贝元儿童艺术剧院组织,吸引了众多喜爱儿童戏剧、关注儿童戏剧发展的中外戏剧专家参加。论坛现场,中外嘉宾就儿童戏剧未来的发展和制作、儿童艺术教育及戏剧发展的可能性等进行了深入探讨。

“近年来,西安儿童戏剧创作和教育氛围越发浓厚。”西北大学副教授、戏剧学者高字民表示,西安的文化资源和开放包容的胸襟,为儿童戏剧带来了传统文化与国际视野结合下的创新发展。

你好,大熊猫!
全国首档大熊猫科普音频节目上线

本报讯(记者胡桂芳实习生邓舒怡)“大熊猫为什么是黑白的?”“大熊猫竟然是近视眼?”“熊猫吃竹子为什么不扎嘴?”……9月12日,全国首档大熊猫科普系列音频节目《你好!大熊猫》正式上线,登陆咪咕阅读平台。

据介绍,《你好!大熊猫》节目由成都大熊猫繁育研究基地和中国移动咪咕公司联合打造,共设置30集,按照主题进行分类,围绕大熊猫的行为爱好、生活起居等趣味科普话题,每一集讲述一个话题,让人们能够更好地认识大熊猫,更好地保护大自然。在选题及内容方面,节目由成都大熊猫繁育研究基地张志刚和主任担任科学总顾问,联合多名大熊猫保护专家、跨领域专家,包括考古学家、动物行为学专家等担任顾问,保证节目权威性与专业性。

据了解,本次《你好!大熊猫》音频节目,旨在助力大熊猫文化产业再升级,打造“熊猫IP”,传递正向文化价值观念。

江明贤墨彩巡回展
亮相成都杜甫草堂

本报讯(李林啍)9月12日,由中华文化联谊会、四川省成都市文广旅局、成都杜甫草堂博物馆等联合主办的“云月八千里——江明贤墨彩巡回展”在成都杜甫草堂博物馆诗书画院美术馆、中国书法馆开幕。展览精选台湾著名画家江明贤游历两岸和海外各地所创作的近百件墨彩作品,展览将持续到9月24日。

展览以“云月八千里”为主题,围绕“一带一路”沿线展开,彰显了“一带一路”文化先行理念。活动当天还举办了“江明贤创作与两岸中国画交流座谈会”,专家学者针对江明贤的创作特点展开深入探讨与对话。

守艺人
——磨砺自匠心

家乡榨粉情味浓

黄翰坦

我的老家广西南宁那楼镇,是远近闻名的榨粉之乡。

那楼榨粉堪称粉中珍品,工艺讲究,历史悠久。榨粉也是老家的美食招牌,用榨粉招待客人更是家乡人的待客之道。别看榨粉的原料简单,其制作工艺却精细讲究,要经过选米、浸泡、磨米、吸水、揉团、入草灰、舂浆等一系列工序。

儿时,逢年过节前,母亲都要挑出优质的晚稻大米放进瓦缸,用井水浸泡。随后就带上镰刀去采芭蕉叶。在池塘边的芭蕉林里,母亲将镰刀绑在竹竿上,娴熟地采割树顶的芭蕉叶。芭蕉叶是母亲做榨粉的绝招,芭蕉叶的淡淡清香,能使榨粉风味更佳。

回到家,母亲取出竹篓,用芭蕉

叶铺好婆底,封好婆壁,把泡过水的米倒进婆里,再用芭蕉叶、干稻草封住婆口。两天后,揭开芭蕉叶和稻草,将焖了两天的米倒进大瓦盆,双掌搓烂,再用石磨磨三次,制成米浆。

米浆磨好后,母亲会将其倒在垫有草木灰的白布上,目的是让草木灰吸干米浆的水分,等到米浆变稠结块后,就揉成米粉团,然后再把米粉团埋进箩筐里的草木灰中,待其微微发酵,那楼榨粉那微酸的特殊风味就来源于此。

待客当天,鸡啼五更,母亲便起身烧开一大锅水。从草木灰堆里取出米粉团,清洗后下锅煮熟,再以石碓把熟粉团舂成光亮柔韧的粉浆,这是榨粉前的最后一道工序。

经过这一番繁琐的劳作,天已放亮,母亲将榨粉器清洗干净。榨粉器是木制的,底部有数十个小圆孔,将粉浆放入其中,架在开水锅上,用力一压手柄,一条条圆柱状的米粉就徐徐落入沸水之中,烫上数十秒,便可用网兜捞出。此时,父亲已在一旁忙着备佐料了:瘦猪肉、咸菜一并切碎炒香,将粉浆碗,撒上一大勺咸菜肉末,再拌些葱花、香菜、胡椒粉、五香粉等调味,最后浇几勺上乘的花生油,一碗润滑爽口、让人唇齿留香

的榨粉就做成了!

在故乡,每逢年节,家家户户都以味形俱佳的榨粉迎接来客。客人上门后,主人做的第一件事不是敬上一杯茶,而是递上一碗粉。“过节没榨粉,就像不过节”,家乡人都有

这样的感觉。

时光荏苒,如今街上售卖的榨粉,其制作工具早已机械化。年过八旬的母亲,却依旧保留着那把古老的榨粉器。每当节假日,她总会用古老的方式榨出一大盆米粉,等我回家。每次送别返城的我时,母亲总要叮嘱:“有坎走不过时,记得回家,娘做最好的榨粉给你吃!”

家乡的榨粉就是如此地令人回味无穷,它总能用古朴简约的味觉体验唤起我的浓浓乡情。

食坊闲话