

上海西岸打造  
艺术设施高度集聚区域

新华社上海11月7日电(记者李荣)上海西岸曾是集聚“铁、煤、砂、油”的大工业厂区,如今由“铁锈地带”华丽转身,大力建设艺术设施高度集聚的区域,加快迈向卓越城市水岸。记者从近日召开的2019全球艺术馆高峰论坛上获悉,上海西岸正在打造“美术馆大道+西岸艺术季+艺术品交易平台”的文化格局。

上海西岸文化艺术委员会主席、上海市徐汇区区长方世忠说,徐汇是上海的文化大区,是上海中西文化交汇地和海派文化发源地之一。位于徐汇的上海西岸,正启动实施“西岸计划”,致力于打造上海国际文化大都市与世界对话的文化大平台和文化新地标,构建文化创意、人工智能、创新金融互为支撑的复合型架构。

目前,上海西岸正推进“美术馆大道”的建设,新建一批与工业遗存改造并举的艺术场馆集群,包括以煤炭码头为原型改造的龙美术馆,以机库为蓝本改造的余德耀美术馆,以原上海飞机制造厂厂房为基础改造的西岸艺术中心等,并与法国蓬皮杜艺术中心、香港西九龙文化区建立了合作关系。

同时,按照艺术规律、国际惯例、市场规则,上海西岸创立举办西岸音乐节、西岸建筑与当代艺术双年展、西岸艺术与设计博览会三大自有品牌活动,每年推出春夏、秋冬两大文化艺术季,迄今举办各类文化艺术活动超过100场。

突出文化生态整体性活态保护  
《客家文化(闽西)生态保护区总体规划》出台

近日,《福建省人民政府办公厅关于印发客家文化(闽西)生态保护区总体规划的通知》对外发布,要求扎实抓好客家文化(闽西)生态保护区整体保护利用工作,持续加大客家优秀传统文化保护利用力度,促进文化遗产保护利用更好服务经济社会发展。

《客家文化(闽西)生态保护区总体规划》全文近20万字,分为总则、闽西客家文化、保护区文化生态保护现状、总体思路、保护范围与对象、保护规划、实施步骤、保障措施8个部分,明确了保护范围为古“汀州八县”即现在龙岩市的长汀县、连城县、上杭县、永定区、武平县和三明市的宁化县、清流县、明溪县,划分出上杭客家传统戏剧、体育、祭祖与谱牒文化等8个保护片区,提出保护区建设九大任务,并公布了上杭县临江镇等首批38个重点区域的保护对象与措施,重点保护目前保护区内的各级非遗项目220项、各级非遗传承人76名、各级文物保护单位412处和历史建筑427处。

福建省文化和旅游厅非遗处处长苏忠明介绍,该规划严格按照文化和旅游部出台的《国家级文化生态保护区管理办法》的要求,突出以非遗保护为核心的整体活态保护理念,突出结合精准扶贫、乡村振兴、传统工艺振兴、历史文化名城街区、传统村落保护等,突出总体规划与具体项目计划并重。

目前全世界认同客家人身份或有客家血统的人口约为1亿人。为更好地保护传承发展客家文化,2017年1月,原文化部批准福建设立客家文化(闽西)生态保护实验区。

(据《中国文化报》)

湖北:  
身份证等五类证件  
可使用电子证照

新华社武汉11月8日电(记者梁建强)在酒店办理入住,忘记带身份证怎么办?湖北公安机关近日创新推出了“电子证照卡包”应用服务,身份证等五类证件可使用电子证照。

记者从湖北省公安厅获悉,“电子证照卡包”应用服务,是“湖北公安政务服务平台”推出的便民新举措。通过“实人认证”的群众,遇到个人居民身份证、户口本、居住证、行驶证、驾驶证等证件遗失、损毁或未随身携带,又需要查验相关证件时,可通过平台当场调取所需电子证照,经核验无误后,使用电子证照可等同于使用实体证件。

目前,电子证照可用于湖北省内酒店入住、网吧登记、智慧小区核查以及交通执法等领域。

李婉婉:  
余生只愿择一事

本报记者 胡桂芳



个人溜回工作室,躲在角落里偷偷地抹眼泪。当师傅曾小龙走过来刚想安慰她的时候,她却擦干眼泪,笑着转身又去场地训练了。

“她不仅要强,练功刻苦,还喜欢琢磨、创新,将戏曲、舞蹈中的一些元素嫁接到长壶茶艺中来,给茶艺表演增添了诸多美感,多了一份独特的韵味。”采访时,说起这位女弟子,曾小龙满口称赞。

云手、翻身、转身打脚、高难度空中抛壶、亮相……在训练之余,李婉婉喜欢钻研,在较短的时间内,她将戏曲中的一些经典动作融入到长壶茶艺中,并按照男女不同身段编排后,与龙门弟子分享,甚至手把手地教,直到他们学会。

她的刻苦努力,师傅曾小龙看在眼里;她毫不吝啬地分享技艺,更是赢得了龙门弟子的一片赞扬。前不久,曾小龙让李婉婉和另外一名弟子担任他的助教,希望他们在帮师傅分担培训任务的同时,将龙门茶艺名扬四海。

采访时,记者在李婉婉训练的铜壶底部,发现了有用墨水写下的“天空”二字。旁边的曾小龙笑言,这两个字是他赠予李婉婉的,饱含着师傅对徒弟的期许,“希望将来她能在天空中自由翱翔,取得更骄人的成绩。”

精益求精  
思创新

作为艺人,即便是老手也有失手的时候,更何况像李婉婉这样的新手。在一次表演中,她熟练地耍起长嘴铜壶,看着台下兴致勃勃的观众,越耍越起劲。不料在做“肩上反抓”这一动作时,没有掌握好力度,将壶抛出去很远,没有接住。面对失误,她淡定地连做了几个舞蹈动作,慢慢靠近壶将其捡起。堪称完美的衔接,使观众并未发现这是一个失误。

然而,这个失误却让一心想要表演好的李婉婉心里很不是滋味。表演结束后,她一

坚守匠心  
传承技艺

袭长裙,娇美灵动的舞步跳出了古色古香的韵味,一把铜壶在手上下飞舞犹如金龙缠绕,舞起长嘴铜壶的李婉婉犹如一名“女侠”让人心生钦佩之情。在李婉婉个人抖音平台上,有许多或练习或表演的视频,“就是想通过这些年轻人喜爱的平台,将长壶茶艺推广出去,让更多的人知晓长嘴铜壶。”

白天忙于训练,晚上回到宿舍,李婉婉便开始翻阅有关茶方面的书籍,在网上搜索与茶相关的知识,认真研读中国丰富的茶文化。在她的认知里,长壶茶艺传承的不仅仅是技艺,还有茶背后蕴含的深厚的文化底蕴。

如何更好地弘扬长壶茶艺?除了参加表演外,李婉婉很珍惜每次比赛的机会。今年10月,在2019年成都百万眼

工技能大赛茶艺大赛现场,李婉婉作为选手,不仅在专业理论知识考察环节取得了优异的成绩,还在茶席设计、茶艺演示、茶汤呈现等方面赢得了现场观众的阵阵尖叫声。经过激烈的角逐,李婉婉力拔头筹荣获第一名。根据赛制,获得第一名的李婉婉被授予“成都市五一劳动奖章”荣誉称号,直接晋升为茶艺高级技师。这一殊荣让一起比赛的选手们羡慕不已,但李婉婉却对自己说:“保持一颗平常心,让荣誉归零,继续刻苦练功,努力提高技艺再上新台阶。”

“未来,最大的愿望是在国外能有属于长壶茶艺的培训班,让中国这一传统技艺在全世界传承。”采访最后,李婉婉坦言,余生只愿择一事,那就是坚守匠心,传承长壶茶艺,让其发扬光大。

不娇气的“女汉子”

短暂的休整后,李婉婉便在师傅曾小龙的教导下开始苦练茶艺,开启了宿舍到训练场地两点一线的生活。因为勤奋好学,加上自身的舞蹈基础,李婉婉很快就掌握了要领,练得很是起劲。

今年8月的一天,骄阳炙烤着大地。在明晃晃的太阳下,她站在龙门茶艺工作室外的训练场地上练功,耍起了“风火轮”招式,手握着一米多长的长嘴铜壶在双肩来回甩动,一不小心没有接住铜壶,导致壶嘴向下直插右腿,剐掉了一小块肉,鲜血瞬间涌出,染红了裤子。当时,师傅和其他正在训练的师兄师姐们心疼地跑过来安慰她,而她却淡定地连连摆手说:“没事没事,简单包扎下就行,大家快继续练功吧。”说完,她便转身回到工作室,快速地处理后,又拿起铜壶回到训练场地,心无旁骛地舞起了长壶。

训练了7个多月,皮肤晒得

黝黑发亮,手掌磨烂了、起水泡了、长茧子了,头上被砸出过大包,身上青一块紫一块,腿上壶嘴剐过的地方留下了疤痕……曾经特别爱美的李婉婉竟然对这些毫不在意。她说:“认定的事情再苦再累都要坚持,要想取得成功,就必须付出一定的代价。”

长嘴铜壶净重2斤多,男子快速甩久了尚且吃力,更别说一个柔弱的女子。但为了锻炼臂力,李婉婉硬是将2斤多的水装入壶中,又用胶带将壶嘴缠绕封住防水溢出。高抛、转身、接壶、下腰……4斤多重的铜壶被她一次次高高抛起,又一次次稳稳接住,衣服干了又湿,湿了又干。一天下来,李婉婉臂膀酸痛无力,为了继续练习,她又买来几个护腕戴在手上。“像她这样能吃苦不娇气的女孩子真的不多见,活脱脱的一个女汉子。”采访中,师兄师姐们这样评价她。



塞外「稍美」

钱国宏

到呼和浩特市旅游,当地朋友说:“一定要尝一尝呼市‘稍美’!”乘出租车时,的哥也一再推介:“吃二两‘稍美’,喝一碗老砖茶,是一大快事!”

一问方知,呼市的“稍美”就是我们平时惯称的“烧麦”。对于烧麦,国人并不陌生,在全国各地,它有着许多的名字:肖米、稍麦、稍梅、烧梅、鬼蓬头等,是一种以烫面为皮、裹馅上笼蒸熟的小吃。这呼市稍美究竟有何独到之处,我欲一探究竟。因此,我随友人来到一家著名的老字号店,点了两份稍美。在

等待的工夫里,店家端来两碟点心。朋友介绍,这是当地人吃稍美的一种仪式,谓之“垫底”;一会吃完稍美,还要喝一杯浓浓的砖茶,去一去油腻。

工夫不大,稍美上桌了。掀开笼屉,热气和香气四散,但见屉中摆着三圈稍美,个个都噙着小嘴儿,抖着花边儿,状如石榴,通体洁白,晶莹剔透,皮薄如纸,几乎能看清里面的肉馅。呼市稍美几乎均以羊肉为馅,佐以葱、姜等配料。趁热夹一只,送入口中,舌尖顿时被一股浓浓的羊肉香气所占据,稍美馅软而喷香,油润而不腻,味道果然非同一般!

据说,明清两代,外地途经这里的客商都把呼市(旧称归绥)作为旅途驿站,喜欢在这里找个茶馆品茶“打尖”(吃饭)。茶馆是清雅之所,不做菜肴,仅备些清蒸面饼,小菜则由茶客自带。店家偶尔帮茶客把带来的肉、菜卷在饼中热一下,为了区分茶客的自带小菜,包裹面皮时不封口,以便蒸好端出后,茶客通过敞口中小露出的小菜来自领,这就是稍美不封口的缘由。

加热小菜是免费的,茶馆仅收取所用面皮的钱。所以直到现在,呼市的稍美还是按照面皮儿的重量来算钱。一般情况下,一两面皮儿可以包8个稍美。虽说8个听上去不算多,但它们个个馅料十足,一般食客吃二两就撑

得打饱嗝了!由于茶馆只是“捎带着卖”这种小食,所以人们称之为“捎卖”,后来又演化为“烧麦”“稍美”。

呼市的稍美有四绝:一绝是馅料。呼市稍美全部采用纯正草原羊的后腿肉做馅儿。草原羊以青草为食,肉质鲜美,不腥不腻,尤其是后腿肉,肥瘦适宜、鲜嫩多汁,用这种羊肉做馅,辅以葱、姜、花椒、盐、食用油、淀粉等配料,尤显肉的鲜美。二绝是稍美皮儿。稍美皮儿采用烫面加冷水面的方法和制,成型能力强,用一种中间粗、两头有把的特殊擀面杖擀薄,擀出的皮薄而不破,呈碗状,边缘如花边。中间放馅,几乎不用包,一提就成型了。呼市稍美皮儿薄,一斤烧麦皮儿擀在一起,约20厘米厚,可以包出80多个稍美。第三绝是老砖茶。在呼市,吃罢稍美,必沏一碗老砖茶,这种茶极为解腻,食客饮罢,顿觉清爽。第四绝是形美。呼市稍美底圆腰细,形似雪梅盛开,朵朵含蕊,提起垂垂如细囊,置盘中团团如笼包,“竹笼擎出堆如雪,皮薄还应肉透红。”可说是这道塞外美食的绝佳写照!

食坊闲话