

指尖上的艺术人生

——记成都面塑非物质文化遗产传承人张龙贵

本报记者 漆世平



【第 239 期】

72种传世珍本 亮相“越地历史文脉展”

新华社北京11月4日电(记者 周玮)由中共绍兴市委、绍兴市人民 政府和 国家图书馆(国家典籍博物 馆)主办的“文献名邦 书香绍兴——越地历史文脉展”,4日亮相国家图 书馆。

本次展览以历史时代为经,以学 术脉络为纲,共分为“越绝不绝尚有人(先秦至两汉)”“身向山阴道上行(三 国两晋南北朝)”“一夜飞度镜湖月(隋 唐)”“绍祚中兴驻跸地(宋元)”“阳 明截山双峰峙(明)”“浙东自 古贵 专家(清至民国)”六个单元,图文并茂地梳 理绍兴历史文脉,展示绵延2500多 年的绍兴文化史,反映了绍兴文化的 历史深度、人文厚度和学术高度。

展品荟萃了国家图书馆和绍兴 图书馆所藏,从先秦至民国各个时期 有关绍兴的代表性传世珍本72种, 其中宋元版6种,明刻26种,明清稿 钞本25种,不乏罕见、罕传之本,甚 至海内孤本。

为纪念鲁迅先生对国家图书馆 建设发展所作出的重要贡献,家乡绍 兴特意制作了鲁迅先生铜制半身雕 像,并将其捐赠给国家图书馆。《宛 委琅嬛——越地文献精粹》一书也在 展览开幕当天首发,此书是在本次展 览展出的珍本古籍基础上编选增辑 而成,共收录先秦至民国各个时期最 具代表性的绍兴乡邦文献157种。展 览展出至11月7日。

10个 湖南省特色文旅小镇 获授牌

近日,湖南省特色文旅小镇授牌 仪式暨促进文化和旅游消费工作座 谈会在湖南长沙召开。

会上为新近评选出的10个湖南 省特色文旅小镇授牌,包括浏阳市文 家市镇(红色文旅小镇)、永顺县芙蓉 镇(民族风情小镇)、洪江市区古城 小镇(古商城文旅小镇)、望城区铜 官小镇(铜官古窑文旅小镇)、通 道县坪坦乡(皇都侗歌文旅小镇)、 岳阳县张谷英镇(明清民居文旅小 镇)、龙山县里耶镇(秦简文旅小 镇)、桃花源小镇(桃花源文旅小 镇)、长沙县果园镇(田汉艺术小 镇)、新化县水车镇(梯田文旅小 镇)。

据了解,本次评选主要从文旅小 镇的文化内涵、品牌影响、文旅融 合、产业发展、服务建设、管理机制 6个方面,结合湖南实际和各地推 荐,从正在创建的62家湖湘风情文 化旅游小镇中优选而出。(据《中国 文化报》)

成都市锦江区 “两代人”美术作品 邀请展开幕

本报讯(记者 朱乔明)11月5日, 由中共成都市锦江区委宣传部、成 都市锦江区文体旅局、成都市锦 江区文联主办,成都市锦江区文化 馆、成都市锦江区文化志愿者协会 承办,成都市锦江区图书馆协办的 “祝福祖国”锦江区庆祝中华人民 共和国成立70周年系列活动“两代 人”美术作品邀请展在锦江区文化 馆开幕。

本次展览邀请了4位画家参展, 他们分别是“50后”职业画家、四 川省人民政府文史研究馆馆员胡 真来,“60后”四川省美术家协会 理事、成都市文联党组成员、副主 席王吉祥,“80后”插画师黄樱 樱,“90后”水彩插画师全家壹。 两代人分别采用传统国画、数码 绘画和水彩画的画法进行创作,最 终集结了40幅优秀作品成果,展 出方式的多样性,是本次展览的一 大看点。

据了解,从今年4月至今,锦江区 连续开展了“两代人”摄影、书 法、美术作品邀请展,已邀请了10 位摄影、书法、绘画领域的艺术 家共同参与,他们用不同时代的眼 光洞察祖国的发展变迁,用不同的 艺术风格抒发创作才情,让两代人 的情感通过作品彼此碰撞,庆祝新 中国成立70周年,为祖国送上深 情祝福。

本次“两代人”美术作品邀请展 将在锦江区文化馆展出至12月31 日。



张龙贵在制作面塑



面塑《成都茶馆》

张龙贵对面塑艺术的执著,让人深刻地感受到了指尖匠人的魅力。

让面塑拥有更多传承人

张龙贵至今仍清晰地记得小时候自己跟随父亲骑着自行车走乡串镇,在街头巷尾摆摊售卖面塑的情景。“由父亲创作出来的面塑作品,总是深受群众特别是小孩子的喜爱,给他们带去了不少欢乐。”张龙贵回忆道。

经过几十年的发展,因工艺复杂,经济效益相对较低,面塑这一传统民间艺人谋生的技艺正逐渐萧条,潜心从事面塑的艺人越来越少。如今在成都街头,除了一些主要景点,我们已经很难看见面塑艺人摆摊谋生的身影。

面对困境,张龙贵却从未放弃过这门技艺,他一直以自己的方式坚持着,传承着,发扬着。

“面塑这一传统民间技艺是不能丢的,其传承还要从教育入手,从学生时代抓起。”张龙贵为了能够将面塑制作技艺传承下去,除了平时制作作品外,几乎每周都会到成都各中小学校、各社区参加“非遗进校园”“非遗进社区”活动,对扩大成都面塑的社会影响,唤起全社会保护优秀传统文化的意识和传承发展非遗文化起到了积极作用。

10月18日上午,张龙贵为成都市红牌楼小学的孩子上了第一节面塑课。课堂上,张龙贵为孩子们详细介绍了面塑艺术的不同手法,并现场示范教学如何捏兔子和小鸟等各种艺术形象。在张龙贵的指导下,一个个面团在孩子们的手里经过拿捏、刻画等步骤,一件件造型古灵精怪、颜色丰富多彩的面塑作品跃然指尖。

当然,张龙贵也有自己的徒弟,至今共有6人拜入其门下学习面塑技艺。张龙贵的爱人廖艳辉便是他的徒弟之一,也是一名面塑传承人。他们二人因面塑结缘,现在9岁的孩子也跟着他们一起制作面塑。“希望我的孩子能继续将面塑技艺传承下去。”张龙贵说。

平时除了带徒授艺外,张龙贵还积极参加国内外各类文化交流活动,先后受邀出访马来西亚、新加坡、迪拜等地,所到之处其面塑作品均受到人们的喜爱。“希望通过这样的方式将传统技艺带到世界各地,让更多的人认识面塑、了解面塑、传承面塑。”张龙贵表示。

奇、猪猪侠等深受小朋友喜爱的卡通形象作品也令人拍案叫绝。35年来,张龙贵一方面坚守着传统面塑的根,一方面跟随时代的发展潮流,勇于探索创新,制作出了许多深受欢迎的面塑作品。

“只有在不断的实践探索中,面塑的制作技艺才能不断进步,”多年来,张龙贵刻苦钻研面塑艺术,走访了多位名师,兼收并蓄、博采众长,在借鉴众多艺术门类的基础上对面塑技艺加以优化和改良,同时不断融入时代元素、地方特色,形成了鲜明的个人风格。

面塑《关公》是张龙贵将泥塑的雕刻手法运用于面塑制作的一件代表作。2002年,张龙贵拜师蔡氏泥塑第四代传人、著名泥塑艺术家蔡大权,学习雕塑技艺,学成后他将泥塑的雕刻手法与面塑制作手法融会贯通,制作出来的面塑作品更具表现力和生命力。“这座高56厘米的《关公》的盔甲是用泥塑的雕刻手法制作的,看起来更真实一点。”张龙贵用双手托起面塑《关公》对记者介绍道。

面塑《成都茶馆》则是张龙贵结合成都传统特色所创作的一件作品。该作品通过6位在成都茶馆里喝茶、掏耳朵、抽长烟杆等形态的清代人物形象表现出成都人由来已久的闲适生活。据张龙贵介绍,平时他有一空便喜欢四处转转,看到有特别感兴趣的生活故事,便会将其用在面塑创作中。

和面塑打交道30多年来,张龙贵创作出了《成都茶馆》《关公》《孝敬父母》《爷孙俩去卖酒》等一件件极具艺术价值的面塑作品,这些作品曾多次在成都图书馆、成都西村创意产业园展出,无不凝聚着

冷,本色面泥就做好了。

“在制作面塑时,按需取一块本色面团,压成小饼子,按照比例加入自己需要的食用色素反复揉搓均匀,就可以制作任何一种面塑作品了。”张龙贵说完便取出一小块面泥,在手中几经捏、搓、揉、揪,用小刀灵巧地点、切、刻、划,塑成身、手、头面,再披上发饰和衣裳,顷刻之间,栩栩如生的孙悟空面塑形象便制作成功。

“面塑制作讲究的是心性,看起来简单,但要做到形神兼备却并非易事。”比起面塑的外形,张龙贵觉得更重要的是所制作的面塑作品的文化内涵,“捏面人的技术再娴熟,外形做得再像,但不知道人物出处,说不出面塑形象背后的文化内涵,那做出来的面塑就称不上艺术品,只有充分了解面塑形象背后的文化内涵,才能让面塑看起来更鲜活。”

为了让自己捏出的面塑作品更生动形象,张龙贵除了常常观看时下流行的、孩子们喜欢的电影、动漫作品外,还经常通过书籍、生活了解、观察人物或者动物的特征,揣摩人物心理,力求作品达到形神兼备的境界。比如在捏关羽的面塑时,张龙贵不仅要想象关羽的样貌,还要通过阅读《三国演义》了解其性格、生活的年代以及发生在他身边的故事。“只有这样,制作出来的静态人物才可能鲜活。”张龙贵一边捏着面塑一边对记者说道。

在坚守传统中与时俱进

记者发现,在张龙贵的面塑桌上,除了摆放有栩栩如生的关羽、孙悟空、铁拐李等传统面塑形象外,哆啦A梦、蜡笔小新、小猪佩

“哇,这个哆啦A梦太可爱了!老师,这用什么材料做的?”10月18日,当记者在第七届中国成都国际非物质文化遗产节武侯浓园大洋洲主题分会场的“时间记忆”国际非遗手工艺展现场见到张龙贵时,几名身着武侯实验中学校服的学生正被他面前形形色色的面塑吸引着,你一言我一语地请教他关于面塑的问题。对于学生们的提问,张龙贵总是面带微笑地耐心讲解。他告诉记者:“要抓住一切机会让更多人了解这门民间传统艺术。”

潜心钻研指尖艺术

今年44岁的张龙贵是四川成都人,从小便看着祖父和父亲捏面塑,家庭环境的熏陶,培养了他最初的兴趣。9岁那年,张龙贵开始跟随父亲学习面塑制作技艺,35年来,他用一双巧手,塑造了一个又一个栩栩如生的面塑作品。

张龙贵至今仍记得自己制作的第一件面塑作品——一只兔子。“一做好,我立刻将其拿到父亲面前,得到了父亲的夸赞,把我高兴坏了,从此对面塑制作更感兴趣了。”张龙贵回忆道。

张龙贵每天都会在自己的面塑架前摆放白色、肉色、粉色、红色、蓝色、黄色等8个主要颜色的面泥,以便在顾客有需要时现场制作。这些年来,他用一双巧手,塑造了一个又一个栩栩如生的面塑作品。

据张龙贵介绍,制作面泥时先将面粉、糯米粉、防腐剂、蜂蜜和水等按一定比例调和均匀,将生面反复揉制成面团,然后将其放进锅里蒸煮半个小时至熟,再取出熟面团反复揉搓均匀,使面团达到一定的柔韧度,之后将其放在口袋里晾



面塑《孝敬父母》

人物名片>>>>

张龙贵,成都面塑非物质文化遗产传承人,出生于面塑世家,9岁随父学习面塑制作技艺。经过35年的实践摸索,张龙贵的面塑制作技艺不断进步,已达到戏剧人物、飞禽走兽及各种瓜果昆虫随手捏来的境界。

知识链接>>>>

面塑,俗称面花、礼馍、花糕、捏面人,中国民间传统艺术之一,是一种制作简单但艺术性很高的民间工艺品,以糯米和面粉为主料,调成不同色彩,用手和简单工具,塑造出栩栩如生的形象。



面塑《关公》



张龙贵的面塑作品



面塑《爷孙俩去卖酒》



守艺人

——磨砺匠匠心

上海艺术节： 12小时不间断展示“舞作的诞生”

新华社上海11月4日电(记者 郭敬丹)“白天看排练,晚上赏舞剧”——这是正在举行的第21届中国上海国际艺术节带给舞蹈爱好者的特别设计。这一“艺术天空”板块首次推出的“舞动12小时”特别活动,邀请舞蹈家、舞蹈团以大师工作坊、剧场演出等方式,与参与者进行持续12小时的互动,提供更加从容、丰富的艺术体验形式。

活动3日在上海国际舞蹈中心进行。小剧场内,舞剧《新生》编导工作坊向参与者讲述编导与舞者之间是如何配合、创作的。今年26岁的吴杰学习现代舞一年半,这次专门报名来参加工作坊。上台与编导非力裴·珀图高和舞者韩海燕共舞后,吴杰十分兴奋。“我热爱舞蹈,这样与大师面对面互动的机会非常珍贵,也能带给我很大提高。”

而对于没有舞蹈基础的普通观众来说,舞蹈作品的幕后创作也是充满神秘感的。为此,“舞动十二

小时”特别开辟《天山魂》排练探班活动。

《天山魂》由江苏无锡市歌舞剧院和新疆伊犁州歌舞剧院合作,是一部爱国主义题材的舞剧。探班中,舞团为观众展示了舞作的部分片段,导演还特别为观众进行了动作细节和整体创作思路的讲解。

“观众们深入到舞台表演的背后,能够了解到艺术创作的另一面,有更丰富的艺术体验,这也是艺术节培育观众的很好方式。”无锡市歌舞剧院副院长厉以俐说。

活动中,上海国际舞蹈中心的公共空间还迎来舞蹈摄影展和创意集市,别出心裁的场地装置成为“网红拍照点”。两场“快闪”舞蹈秀,也给观众与舞者带来“不期而遇”的喜悦。

活动还通过舞蹈家王佳俊、黄豆豆带来的“游园直播”覆盖更多线上观众。从讲解上海国际舞蹈中心的历史到探访排练厅,舞者的“日常”通过直播镜头一一展现给观众。

豆渣烩青菜

程新 兵



食坊闲话

“豆渣烩青菜,越吃还越爱。”这是我老家湖北黄梅的一句俗语。每到秋冬打霜时节,老家人的餐桌上就会摆上一道令人百吃不厌的地方特色菜——豆渣烩青菜。用晾晒干的豆渣,辅以时令菜蔬,加水炖制,上桌时,将其置于炭火炉上保温,以维持菜品温度,当地称之为“烩”。菜叶青青,汤汁乳白,黄豆的鲜香与菜蔬的清香交织,不仅经济实惠、烹饪方便,并且口感上佳、营养健康。

记得小时候,每当家里打豆腐的时候,豆渣是舍不得扔掉的,每次奶奶和妈妈总是把豆渣捏成一个个“窝窝头”,放在簸箕里或直接摆在屋瓦上晾晒,即便刮风下雨也不去理会,经过一段时日,豆渣自然风干、发酵,成了一个硬疙瘩。奶奶总能精准地掌握晾晒豆渣的时间,到时,便要吩咐我们小孩子扛来竹梯,小脚的奶奶则站在地上指挥我们上屋顶收豆渣。收好的豆渣,奶奶用尼龙袋装好,挂在堂屋的墙壁上。

困难的年月,那一袋豆渣是我们小孩子的念想,总期待着母亲做一顿豆渣烩青菜。若是重要的日子,或家里来了贵客,母亲还会在豆渣烩青菜里加鸡蛋、鱼肉或排骨,这道原本质朴无华的素菜又成了一道荤素兼具的大菜。

豆渣烩青菜,食材简单,只需豆渣和青菜两种。青菜易得,豆渣却不常有。在老家,一年只有在秋冬农闲时,庄稼人才有空打豆腐,犒劳辛辛苦劳作的一家。故而秋冬之时,农家的屋顶上、庭院中,总能见到正在晾晒的豆渣。

我读中学那会儿,生活条件逐步好转,每逢周末回家,母亲总会精心烹饪一碗豆渣烩青菜,那种醇香的味道氤氲在这道饱含母爱的佳肴里。

因家乡人对这道菜的酷爱,如今这道菜也被端上了宴席,成了一道既能出入酒店宴会,又常见于寻常人家餐桌的家乡招牌菜。

离乡后,豆渣烩青菜就成了我心中的一份念想。细心的母亲总是提前备好豆渣,等待我的每一个归期。家里没有打豆腐哪来的豆渣?母亲告诉我,这几年家乡大力发展特色美食产业,各大超市和商场都售卖晾晒好的豆渣,真空包装,省去了自己动手制作的辛苦。

不过,我还是喜欢小时候吃到的豆渣烩青菜,那种幸福的味道,既是美食的馈赠,更有亲手制作、晾晒,采收的那份童趣。这份甜蜜的回忆是我乡愁里挥之不去的一抹印记。