

日前,来自京杭大运河沿岸城市公共图书馆的32位馆长及代表齐聚浙江嘉兴,就大运河文献资源共建共享达成共识。

大家认为,沿岸8个省(市)近40个城市(区)的公共图书馆有责任、有义务进行系统收集、整理和保存大运河相关文献,不断推进大运河文献资源的数字化建设,为共建共享提供技术支持和基础保障。

南起浙江余杭、北至北京通州的大运河,流淌了两千多年,满载着文化基因,闪耀着文明之光,传承着民族精神。此次多家图书馆达成共建共享大运河文献资源的共识,是传承和保护大运河文化的基础条件和重要保障,是延续和发展中华文明的重要一环。

2014年,国家图书馆出版社出版了由王云、李泉主编的《中国大运河历史文献集成》,该书对研究大运河的历史具有重要的参考价值。80卷本的《集成》体量很大,收录了元、明、清三个朝代关于运河的专门著作130余种,内容多涉及河务、水利、漕运等方面。“两千多年的寒来暑往,1797公里京杭大运河沿岸的风土人情,同样值得进一步深入挖掘和整理。这了解当地的历史细节、丰富沿岸的地方志,同样意义不凡。”与会嘉宾感叹。

因运河而兴的山东临清钞关见证了近600年运河两岸经济和商业的发展,目前保护完好的京杭运河临清段的戴湾闸和二闸同样有着深厚的文化内涵,是研究古代经济、政治、文化、漕运和治水的珍贵实物资料。“这些文物都划归文物局统一管理,相关的文献资料也理所当然地由文物局一并管理。因为图书馆与文物管理部门各司其职,图书馆难免无法摸清当地文献资料的家底。”临清图书馆相关负责人道出了运河两岸图书馆馆长的苦衷。针对这种不在少数的情况,很多图书馆的馆长建议,还要在更高层面上和更多部门达成共识,让大家心往一处想,劲往一处使,真正实现共建共享。

“大运河文化是流动的文化,是活的文化。因此,要建立健全大运河文献资源建设协作协调机制,由大运河沿岸城市公共图书馆共同参与、共同推进,建立跨地区图书馆大运河文献联合书目数据库,向社会免费开放,让大运河文献资源用起来,活起来。”浙江省图书馆馆长褚树青说,我们这些达成共识的32个图书馆,要不断加强大运河沿岸城市互动合作,不断创新活动形式,加强区域联动,形成合力,推进相关文献的展览和讲座资源的共建共享,让大运河文化真正赋能现代生活。

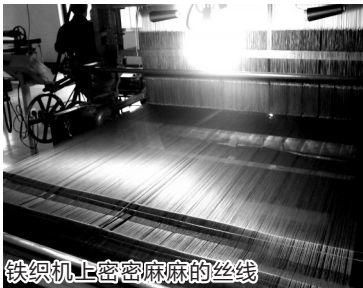
(据《光明日报》)

“艺术进平乐” 天府文艺名家采风创作 暨艺术培训成果展 呈现文旅融合发展成果

本报讯(记者 赵青 实习记者 李林恒)近日,“艺术进平乐”天府文艺名家采风创作暨艺术培训成果展在邛崃平乐古镇举行,活动由成都市文联主办,成都文艺志愿者协会、邛崃市委宣传部的、邛崃市文联等单位承办,艺术家代表以及200多名文艺志愿者代表等参加了活动。

活动现场,广场舞《爱我中华》、民谣《暖光》等精彩文艺节目轮番上演,赢得了台下观众的阵阵掌声。同时,在全木质结构的古建筑“天工别院”内展示了艺术家赴平乐古镇采风创作的书画、摄影作品等。现场还为42位参与采风创作活动的各界艺术家颁发了平乐古镇“荣誉镇民”证书。艺术家代表向平乐古镇免费捐赠了美术册页、书法、摄影等艺术作品,并获得了捐赠证书。

据了解,今年6月以来,成都市文联主动发挥资源优势,带着“文艺+特色旅游”的创作意图和工作计划,积极开展“艺术进平乐”活动,从发掘平乐古镇历史文化底蕴、提升人文气息、构建多元化展示平台、培养当地文化艺术人才等方面推进文旅融合。



困境中的坚守

“这么多年,我也曾遇到困境,但好在我坚持下来了。”胡光俊声音有些低沉地说道。

2003年,成都蜀锦厂倒闭,厂房被夷为平地,几十年积累的织造技艺资料全部丢失,仅留下一台花楼木织机用以展示国家古代科技成果。蜀锦爱好者呼吁恢复蜀锦,召集了十数个已古稀的蜀锦老艺人搭建了简易厂房,“复制”了五六台花楼木织机,但生产效率极低,蜀锦织造技艺濒临失传。“不能把老祖宗留下来的技艺给丢掉啊。”2008年,胡光俊牵头成立成都市古蜀蜀锦研究所,招募一批人从头开始。

但一切并不是那么简单。蜀锦织造技艺工序多,从准备到出成品,需要一、二十个人配合,少则一个月,多则数年才能够完成。而要让蜀锦走向市场,被更多人熟知,更是难上加难。研究所生产出第一批产品后,胡光俊跑去一个又一个单位介绍蜀锦工艺特色,进行推销。前后跑了一个月,打了数千个电话,第一批产品才被卖出,蜀锦产品的销路也逐渐被打开。

如今,让胡光俊最担忧的是,蜀锦织造技艺的传承不尽如人意。胡光俊告诉记者,研究所前前后后招了十几个学徒,最长的待了几个月,最短的待十天就走了,都没坚持下来。“蜀锦织造是个精细活儿,学习期限长,有的人学个四五年也不一定能够掌握全部技艺,现在研究所的员工基本都是原来蜀锦厂的老师傅,在所里他们大多都身兼数职。”胡光俊说。

从2012年开始,胡光俊也陆续走进学校、社区举办蜀锦知识讲座,成为四川师范大学服装学院主讲蜀锦艺术的客座教授,开办了几个工作室,邀请人来实地参观,但对蜀锦织造技艺真正感兴趣的人还是不多。“我一大把年纪了,不知道还能坚守多久,但我能坚守多久就要坚守多久。”胡光俊摸了摸手中的蜀锦成品,起身晃晃悠悠地走向织机,继续手中还未完成的工作。

想,对他严加看守,冬季不腌腊肉,甚至连腊味也禁了。邻居想吃时,只能偷偷跑到饭馆解个小馋。这倒不是难事,街巷里随便找个饭馆,菜单上都会有“咸鸭泥鳅锅”“咸肉烧黄鳝”“腊味炖猪蹄”等菜品,这些菜就是取腊肉的咸香味,替代传统的腊肉,既延续了老味道,也算是为健康做出了一点让步。

已入冬月,“晚来天欲雪”时,烧一个咸鸭鲫鱼火锅,蒸一盆腊油鸡蛋,炸点花生米,再炒一份醇厚清甜的经霜乌心菜,小酒壶也可以温起来了……在冬腊油的香气中,老合肥人的生活滋味也越酿越浓了。

食坊闲话



11月15日,记者来到成都市古蜀蜀锦研究所,一间1300余平方米的厂房里,墙壁上挂满了大大小小的蜀锦画作,有以憨态可掬的大熊猫为主体的《乐在其中》,还有长达1152厘米、幅宽30.5厘米的《清明上河图》,几台铁织机“咣当咣当”地运转着,抬眼望去,只见胡光俊在一台织机前神情专注地穿扣、打结、寻织疵……

“半路出家”学织锦

“以前对于蜀锦的了解仅仅停留在书本知识,根本没想过从事这方面的工作。”胡光俊真正接触蜀锦,是在22岁。

1971年,胡光俊从德昌回到成都,被分配到成都蜀锦厂上班。对于这份工作,胡光俊有些不满意,“小时候我的理想是成为一名医生或者老师,没想到进了蜀锦厂。”

抱着“既来之则安之”的想法,胡光俊迅速投入到工作中。他接触的第一个工种是挡车。“挡车就是掌控织机开关。”当时胡光俊负责操控的是台半自动化的铁木织机,这种织机没有自动刹车控制系统,关闭以后,织机存在惯性还会不断地运转,这时就需要人工紧紧地撑住梭箱强行让织机停下。为了能够快速掌握挡车技巧,胡光俊下班后就留在车间不停地练习,手掌心磨出了泡,手指常常发麻……经过长时间的练习,到后来他一个人可以同时操控四台织机。

随着挡车工越来越多,其它工种人手不够。厂里重新给新职工分配工种,有人去做纹版设计,有人去搞织机安装,胡

光俊被分配到装造车间。刚去车间,胡光俊看到一群人在做“针线活儿”,这让他心里有些不舒服,年轻气盛的胡光俊索性回家不干了。几天后,厂办秘书找到胡光俊劝说:“装造技艺快失传了,给你安排了技术高超的叶师傅带你,你快回厂吧。”胡光俊听后下定决心好好干。

可是,想要学技艺太难了。叶师傅性格内向,虽懂技术却有口难开,面对胡光俊的各种“为什么”,叶师傅就一句话:“车间里有织机,你自己不会爬上去看呀。”胡光俊只好爬到织机上去看。一些年长的师傅看他好学,建议他去找教材学理论。理论知识与实践操作相配合,胡光俊逐渐掌握了装造技艺。

“学习时我发现蜀锦织造技艺很深奥,需要将每个工种、每项工序有机地组合起来,纯粹搞装造是不行的。”胡光俊明白做一名复合型人才的重要性,于是他白天上班,晚上就跑去每个工种的车间拜师学艺。四、五年后,胡光俊基本能独当一面了。

从“学以致用”到“实现突破”

时机总是眷顾有准备的人。

1975年,成都蜀锦厂接到了织造音响喇叭布的任务。当时国内还未完全掌握喇叭布的织造工艺,多数厂家依靠进口。任务艰巨,叶师傅和设计师们组成了喇叭布攻坚小组,但上机织造两次都未成功。

眼看交差的时间快到了,喇叭布攻坚小组发了愁,围坐在设计室里七嘴八舌地讨论起来。此时,胡光俊刚干完活路过设计室,站在门口听了会儿后心里盘算出一个好方法。原来,喇叭布的装造方式特殊,需要采用“双造法”,这个法子胡光俊在书本上看到过。他跑进设计室用

通俗易懂的语言向老师傅们讲解“双造法”。“一个提花机纹针数是1480针,‘双造法’就是把提花机分成两区,第1针到第700针为一区,第701针到第1480针为一区,即把一个提花机当做两个使用,最后将两区合二为一来使用,即可织造出布料。”

依照“双造法”,第三次上机织造终于成功。这项织造工艺填补了当年国内市场的空白,成品还荣获了部优产品的称号。

喇叭布制造成功也激励了胡光俊,他开始寻求技艺上的更大突破。装造车间的工人要将一根一根的经线穿入木板上密密麻麻的孔洞内,一两两根经线两个人需要15天才能穿完,一天,胡光俊盯着孔洞穿线穿得眼睛生疼。他跳起来喊:“这样下去屁股都要起茧子了。”招手把其他工人聚在一起寻求办法。他们一遍一遍地画图、试验。两天后,胡光俊提出:在顶针上面焊接两个钩,用双钩来穿经线,这样省力又省时。“这个方法现在全国都在推广使用。”胡光俊说,后来,他还相继改良了提花机经线穿法、浸染麻通丝的方法,并且将原始手工绕麻通丝的方法进行改良,实现了半机械化。

技艺改良后,胡光俊尝试在产品上创新,将民族元素等勾勒在领带、布艺上。



周芳

冬腊肉

汪曾祺先生在描写家乡美食的文字中常提到“秋油”。我不得其解,油还分季节?一查资料,原来“秋油”者,并非油脂,乃深秋第一抽之酱油,其调和最佳。

恍然大悟之际,我倒联想起了老合肥人特有的、只在冬季腌制的冬腊油来。

第一次见到冬腊油还是多年前在婆婆家,那会儿我还是新媳妇,对灶间的一切都很感兴趣。婆婆做饭时,我一直站在她身边问东问西。做一道清蒸鱼,婆婆只放了两片姜,然后从灶台上一个玻璃瓶里取出两块白花花的、沾满了一粒粒粗盐的猪板油,切碎,撒在鱼身上。我问:“这是生板油?不是买回来要熬制再储存吗?”婆婆笑着告诉我:“这是咸腊肉,也叫冬腊油,是去年冬天腌的,平时用在荤腥菜上,特别香。”

那天,鱼出锅时,一股奇特的咸香入鼻,撩一块鱼肉入口,分外鲜香细嫩,一丁点儿腥味都没有,把我惯常吃过的那些清蒸鱼全比下去了。

其实,冬腊油也是艰苦岁月的衍生物。婆婆娓娓道来:“过去的人家,在冬里里买块肥厚的猪板油,无需清洗,切成寸长小块,用粗盐腌起来,存在瓶罐里,盖紧密封,慢慢吃,一直吃到来年冬天。”所谓的“慢慢吃”,只是炒菜前,撩一块在热锅里抹几下,权当给菜添点油星。一块冬腊油能在锅里抹好几次,最后,已无甚油脂的腊油块还能切碎了直接放进菜里。许久未尝肉味的人们若能吃到几块腊油渣,那真是幸福满满的了。

充足的冬腊油储备也是家境优渥的标志。冬闲时节,农户人家互相串个门、聊个天,打眼看灶台上装冬腊油的瓶罐大小,就知这一家富足与否。那

些准备来年盖房、嫁娶的人家,冬腊油更是早早就要备下的必需品。

如今,拮据的日子早翻篇了。冬腊油因盐份而能提鲜,因脂厚而能去腥,于袅袅热气中散发出特有的咸香味,让老合肥人一直割舍不下。冬天,哈着热气跻身肉案旁,总有一两个主妇,把一块厚实的猪板油翻过来覆过去地打量,嘴里念叨着:“排场(方言,好的意思),正好腌点咸腊肉。”接下来的日子里,烧个河鲜,炖个鸭汤,甚至蒸个鸡蛋,都能放点。既当油,又添香,一应家常美味立马就有了灵魂。

冬天里,老合肥人还有腌制腊味的习惯。家里来客,切一盆咸肉、蒸个咸鸭,主妇待客的底气都足了些。腊味与腊油的香味极其相似,腊油因为重油重盐,常被讲究健康饮食的现代人所诟病,不敢多吃。有一邻居,身材偏胖,平素烧菜必用腊油,家里人为了他着