# 有船坞、骑楼,也有咖啡馆和艺术中心 沙坡尾,渔歌又响

沙坡尾,作为福建厦门开洋通商的重要港口,400年前就蜚声世界。然而,随着社会 发展,曾是厦门经济中心的沙坡尾日渐衰落,旧城改造迫在眉睫。

导入创意产业、融入文化内涵、挖掘本土特色,如今的沙坡尾,成为一座传统与现代 融合、兼具渔港文化韵味和多元建筑风格的"活态博物馆"。

#### 往日繁忙的渔港日渐衰落 改造迫在眉睫

漫步沙坡尾,昔日停满船舶的 避风坞绿水平静,不远处,厦门最高 建筑——世茂海峡大厦的双子塔, 俯瞰着这个既古老又年轻的社区。

对于王耀南来说,沙坡尾是一 段曲折起伏的故事。他是地道的沙 坡尾人,一直生活在这里,见证了沙 坡尾逆袭新生的过程。

这里,依海而生。"沙坡尾是厦 门港的起源地,从清代起就作为避 风港。"王耀南说,因地处厦门岛南 部沙滩的最末端,各处沙子汇流于 此聚集成一段沙坡,因此得名沙 坡尾。

这里,因海而兴。沙坡尾是厦门 起源和渔港文化的见证。沿岸的渔 船早出晚归,每到傍晚,便是南北采 捕、鱼贯而回的热闹场面,街巷中飘

然而,上世纪90年代后,随着城 市发展与渔业转型,沙坡尾的本地 渔船大都不再捕捞,这里也随之日 渐衰落。"那时的沙坡尾,狭窄小路 纵横,渔船杂乱地挤在码头,到处都 是淤泥,还有四处乱飞的苍蝇,空气 中弥漫着难闻的鱼腥味。"王耀南 回忆

改造迫在眉睫,但如何改,成为 一道难题。"在过去几十年快速发展 的城市建设中,沙坡尾一度被人们遗 忘,避风功能日趋衰减,但难得的是, 这里保留了船坞、锚地、岸线、骑楼等 厦门代表性的渔港特征,它们都是最 直接、最真实的城市记忆。"曾负责提 升改造工作的张世标表示。

2015年6月10日,沙坡尾正式 开始封闭整治。"改造工作充分挖掘 沙坡尾作为一座复合型都市渔港文 化遗产的独特资源,尽可能保留原 生态的渔港和闽南特色骑楼文化, 走上一条保护性开发的道路。"张世 标说。一方面,通过整治坞内水域、 保护旧建筑风貌和开发工业产房, 全面复原沙坡尾旧貌,传承古风古 味的昔年渔港:一方面,引进全新业 态,将传统闽南特色与现代艺术感 相结合,打造厦门多样文化的地标。

传统与创意相融、保护与开发 并举,沙坡尾迎来新生。坐在装修别 致的咖啡馆里,细细品味一杯;逛逛 "发呆杂货铺",跟随风车、斗笠、瓷 杯等老物件来一场时光穿越,走在 避风坞的石板路上,看黄蓝相间的 渔船缓缓摇晃……如今, 古味与新 潮兼具的沙坡尾,成为游客心中必 "打卡"的"网红地"。

#### 为历史遗存注入文化创意 提升艺术魅力

2017年6月18日,厦门大学建 筑与土木工程学院教师张若曦多了 一个新身份——沙坡尾的首位"一 日馆长"。站在沙坡尾大学路112号 的一栋特别建筑前,她向大家娓娓 道来:"每一层楼有着不同的建筑风

格,都打上了时代的印记。"一楼的 花岗岩条石是上世纪五六十年代的 建筑特色,二楼的水刷石则是上世 纪80年代的风格,三楼的红砖就更 加现代了,"这种拼贴型的建筑,看 似凌乱,但却代表着沙坡尾发展的

"以前到沙坡尾,都是走马观 花,但今天收获很大,我对沙坡尾的 历史、文化更加感兴趣了。"厦门女 孩赵雅婧说,她看到了一个不曾留 意的沙坡 星

"建筑是'死'的,但背后蕴藏的 文化是'活'的。"张若曦这样解释自 己的初衷。让一栋栋建筑"开口说 话",张若曦的想法,恰与活动主办 —厦门市思明区厦港街道不谋 方-而合。

"这项活动是我们挖掘沙坡尾 艺术内涵、提升沙坡尾文化魅力的 一次尝试。"厦港街道有关负责人 介绍,所谓"一日馆长",就是每期 设置一个主题,邀请熟悉沙坡尾的 社会学者、业内专家等,带领参观 者零距离感受沙坡尾这座多种文 化融合的"活态博物馆"。自2017年 至今,涉及民俗、书香、音乐、画意 等多个主题,已成为沙坡尾的品牌 活动

点亮文化之灯的不仅仅是"一 日馆长"们。曾经的厦门水产品加工 厂,如今有了一个更为响亮的名字 艺术西区。作为"沙坡尾海洋文 化创意港"项目的第一个改造示范 单元,占地面积近万平方米的设备 房与仓库,化身厦门首个年轻文化 艺术区。每周都有免费的艺术工作 室活动,每月都会举办大型主题活 动。以艺术西区为代表,古老沙坡尾 成为年轻人的文艺地标。

近年来,沙坡尾正式确定了"文 化+旅游+影视"的产业定位,致力 打造沙坡尾影视基地,仅2018年就 吸引近20部影视剧在此拍摄

#### 复苏记忆和文献中的 本土味,连接当下生活

"曾记得,囝仔时,妈妈定定,带 我去菜市,买着我爱吃的鱼……"在 悠扬的闽南语歌曲《鱼歌》中,沙坡 尾活态展示馆开馆。在这里,不但可 以领略沙坡尾的"前世今生",今后 还将连接厦港片区内的文化资源, 成为厦港片区文化集散地。

作为沙坡尾文化的会客厅,展 示馆一层为沙坡纪事,将整个沙 坡尾的发展历程以时间顺序梳 理,让游客领略沙坡尾从唐宋至 今跨越千年的文化历史;二层为 渔人故事,主要讲述渔人们在岁 月的磨炼中形成的特有的渔业技 艺、生活习俗。"沙坡尾作为开放 式的街区,一直都缺乏一个综合 展示文化的窗口。我们希望运用 活态展示的方式,让留存在记忆 和文献中的厦门港场景复苏,并 通过跟当下生活的衔接,产生新 的生活美感。"厦港街道党工委书 记王一青介绍

从硬件设施升级到文化精神塑 诰 沙坡尾的改造细非简单的以新 代旧。"沙坡尾独特的避风坞、渔船 等渔港印记,渔业文化、造船文化等 非物质文化遗产,才是沙坡尾最宝 贵的财富与最大魅力。"厦门渔业史 专家陈复授说。展现在地文化,突出 海洋特色,沙坡尾的改造提升中,对 本土味的重视始终如一。

由78岁技艺传承人钟庆丰、 55岁的彩绘师陈水浪、88岁的缝 纫师傅阮含笑等联手打造,仅木工 和雕刻就耗时两个月,这艘长达 10.58 米的闽南地区最大观赏王 船,成为沙坡尾避风坞的重要一 景,以实物展现闽南沿海渔民独特

曾因改造工程而禁止渔船停靠 的沙坡尾避风坞,今年迎来了8艘 木质渔船的回归。船身底部装上了 玻璃钢,船上悬挂了彩旗,如今的 渔船变为景观船,成为游客镜头中 的焦点。"这些船是沙坡尾的点睛 之笔。"老船长余龙发说,"将来我 们或许还能提供传统的钓艚船模 型、延绳钓技法展示,让传统捕鱼 场景再现。'

渔歌唱响,渔港新生。再次走在 沙坡尾街头,老厦门人王耀南感觉陌 生又熟悉——精致、文艺、时尚的主 基调让曾经没落的旧码头生机勃勃 焕然一新,而细细品味,本土文化又 蕴藏于城市肌理中,沙坡尾依旧散发 着让王耀南倍感亲切的海味。

(据《人民日报》)



【第252期】

### 第四届中国舞台美术展 探索艺术与科技融合

新华社北京12月18日电(记者 白瀛)中国舞台美术学会18日在北 京宣布,第四届中国舞台美术展于 2020年7月23日至26日在中国国际 展览中心(静安庄馆)举办。展览将有 数万件舞台美术作品和逾300家展 商参展,以"未来已来"为主题,以国 际化视野探索艺术与科技的融合。

中国舞美学会会长曹林介绍,新 中国成立后,全国范围的舞台美术展 举办过三次,分别在1982年、2003

据介绍,本届舞台美术展将设置 邀请展展区、独立艺术家展区、院校 教学成果馆、各省份舞美学会展区、 剧场演艺馆、人物造型展区、影视美 术展区、舞台科技馆、新媒体艺术馆 文化旅游馆、灯光艺术馆、音响艺术 馆、学术论坛区、专业媒体区、人才交 流区15个展区,从行业理论建设、艺 术实践成果、新技术、新设备等多角 度对近五年舞美行业发展现状和艺 术成果进行总结,同时也将多维度地 深入探讨舞美的未来所在

中国舞美学会品牌部部长郎悦 介绍,本届舞美展将以舞美结合戏 剧、科技、文旅、娱乐、教育等领域,展 现跨界融合的行业趋势,为传统戏剧 行业提供信息分享平台,展现VR、 5G、全息、3D、动态捕捉等科技的艺 术运用,推出兼容游戏性、娱乐性的 互动体验项目,分享艺术和旅游融合 发展的成功案例,呈现近年舞美教育

## 纪念三星堆 发现90周年大会 在广汉召开

本报讯(记者 赵青)2019年是三 星堆发现90周年。12月20日,由中 国考古学会、四川省文化和旅游厅、 四川省文物局等部门主办,广汉市人 民政府、四川省文物考古研究院承办 的纪念三星堆发现90周年大会在四 川广汉召开。相关高等院校、各省文 物考古研究机构以及四川省内各级 文化和旅游部门、文物部门、文博单 位共计400余人参会。

三星堆遗址位于广汉市南兴镇 鸭子河南岸,最早发现于1929年燕 家院子,并自20世纪30年代开始进 行了多次调查和发掘。1986年发现了 两个祭祀坑,出土青铜人头像、青铜 大立人、青铜神树、金杖、玉璋等数百 件国家一级文物。会议高度评价了三 星堆遗址以及古蜀文明在中国文明 史、世界文明史上的重要地位,并充 分肯定了四川省在文物机构队伍建 设、政策举措创新、重大项目推进、博 物馆建设、科技应用等方面取得的突 出成绩。

会上,新成立的"三星堆研究院" 正式揭牌。

### 四川"大遗址" 文旅发展联盟成立

本报讯(记者 赵青)为贯彻落实 四川省委十一届三次全会、四次全会 和全省文化和旅游发展大会精神,加 快推进"十大"文化旅游品牌建设,12 月20日,四川"大遗址"文旅发展联 盟在广汉市成立。

四川"大遗址"文旅发展联盟第 一届理事会理事长、广汉市人民政府 市长杜尚武在成立大会上宣读了 《"大遗址"文旅发展联盟宣言》,提出 推进"大遗址"资源共享、品牌共建、 客源共推、市场共治、合作共赢的工 作机制。四川旅游规划设计研究院发 布了"大遗址"文旅品牌建设构想。

据悉,"大遗址"是文化遗产中规 模较大并且文化价值突出的文化遗 迹,是中华民族的精神标识、国家的 文化名片,具有不可再生、不可替代、 规模宏大、价值重大、影响深远、构成 复杂的特征。四川"大遗址"主要包括 古蜀文明遗址、巴文化遗址,以辛亥 革命、川军抗战、红军长征、将帅故 里、三线建设、抗震救灾为主题的近 现代重要史迹等。相关负责人表示, 成立四川"大遗址"文旅发展联盟,旨 在建立"大遗址"文旅品牌服务标准 体系、区域间旅游市场互惠机制、资 源共享平台与共享机制等,对外充分 展示出四川深厚的"大遗址"文化历 史,推动四川沿线区域的文旅产业实 现联动发展。

# 流行语中的 时代活力

语言是社会生活的符号,流行语 则反映着时代的侧面。前不久,经过 公开征集、专家评选、媒体投票等环 节,《咬文嚼字》编辑部公布了"2019 年十大流行语","文明互鉴""区块 链"等热词榜上有名,引发网友广泛

"岁月不居,时节如流",时间在 语言上不断留下"辙痕"。新表达、新 句式、新修辞为开放的语言系统注入 生命力,有的甚至沉淀为常用语。但 另一方面,有的内涵有限,在网络空 间、娱乐文化中热闹一时后,无法逃 脱"来也匆匆,去也匆匆"的命运。沉 淀与流失,是语言流变的自然过程。

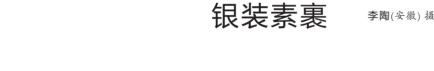
流行语是一个语言现象,更是一 个社会现象,其中既有个人表达,也 有宏大叙事。从更大层面看,正如 "区块链"成为技术创新的重要突破 口、"文明互鉴"向世界宣示交流对 话的中国主张,流行语的变化与国家 发展、社会进步的步伐相伴随。

在生活的场景中,有顺境也有挑 战。流行语中,也自然存在一些带有 情绪的真实表达。今年评选出的"我 太难了",是一些人面对生活压力时 的真实感受。进一步说,"996"对企业 的人性化管理提出更高要求,"融 梗"与抄袭界限不清倒逼法律进一步 细化,正视流行语中折射出的问题与 挑战,个人才能在克服困难中成长, 社会才能在解决问题中进步,进而激 发出更多向上向善的正能量。

年度流行语是一个以年为跨度 的社会观察哨。换上历史的广角镜 头,流行语的变迁展现出时代的变与 不变。以科学技术领域为例,从几年 前的"互联网+""引力波",到时下的 "5G""区块链",日新月异的革新不 断拓展着生产生活的疆域。从"两弹 一星""陈氏定理",到"神舟飞船" "港珠澳大桥",中国科技的历史性 跨越,成为新中国70年辉煌历程的 生动注脚。流行语持续更新,归根结 底是因为时代在变化、国家在发展。

新与旧,小与大,变与不变,道出 了流行语背后的辩证法。一个有趣的 现象是:临近年末,很多机构相继发 布了不同版本的年度热词,其选择各 有不同。但无论如何,流行语只能投 射社会生活的某些侧面,并不能代表 时代的全部。流行语选择愈多样、变 化愈快速,越说明我们这个时代充满 了进步的多样性,越说明中国具有发 展的无限可能。







# 冬日寻笋香

曾赞"冬笋最美",他写道:"过年 说:靠山吃山,靠水吃水。有竹就 的时候,若是以一蒲包的冬笋一蒲 包的黄瓜送人,这份礼不轻,而且 也投老饕之所好。我从小最爱吃的 一道菜,就是冬笋炒肉丝,加一点 韭黄木耳,临起锅浇一勺绍兴酒, 认为那是无上妙品——但是一定 要我母亲亲自掌勺。'

确实,冬笋略带羞涩的调味, 能使肉的香、酒的醇,淋漓尽致地 呈现,于热气腾腾中活色生香,妙

冬笋是时令山珍,以冬至过后 为最好,其肉质细嫩、味清鲜香, 历来被视为"金衣白玉,蔬中一

梁实秋先生在《雅舍谈吃》中 几乎家家房前屋后都有竹林。俗话 有笋。我们当地出产的冬笋鲜脆甘 甜、柔嫩可口,富于鲜美芳香的风 味,备受乡亲们的青睐。

> 每到冬闲,竹林里常常一派热 闹景象,那是乡亲们来挖冬笋了。 冬笋多长在较深的土层中,非行家 里手不易觉察,这就需要经验丰富 的挖笋高手来指点——依据大竹 根在土层中鞭行之走向,就可判断 笋的位置,一锄下去,十拿九稳能 挖出一个完整漂亮的冬笋来,且不 伤及竹根,可谓手法高妙。

现挖的冬笋剥开笋衣,笋肉洁 白光润,清新肥壮,宛如出水芙蓉 绝"。我的家乡湖南怀化盛产竹, 般鲜嫩欲滴,是冬日餐桌上的珍 四季分明、阳光雨露皆丰的水土, 品。家乡人颇有口福,以腊肉炒冬 极宜笋的生长。放眼一个个村落, 笋,两相和美,风味独具,更有香

常名菜,也是招待客人美味的佳 看。腊肉洗净切成薄片,冬笋剥 壳,去老根,洗净切成薄片,放入 沸水中略加焯烫后沥干备用;大蒜 切片,姜、干辣椒切丝待用。油锅 置于火上,蒜、姜和辣椒爆香,下 腊肉翻炒片刻,随即下冬笋片一起 煸炒,加豆鼓、料酒和适量清水, 焖片刻,至汤汁快收干时即可装盘 上桌。冬笋的清香、腊肉的浓香、 豆豉的酱香、大蒜、辣椒的辛香, 恣意弥漫,怎不让人垂涎欲滴?急 急地吃上一口,顿觉齿颊留香、回 味无穷。吃了三十几年母亲做的腊 肉炒冬笋,我从没厌过。这道菜尤 为开胃下饭,那种沁人心脾的鲜 香,令我至今难忘。

以冬笋配排骨炖汤,清润可口

人骨髓的滋味。这是我们湖南的家 又滋补,亦是母亲的拿手菜。母亲 先将冬笋、排骨洗净斩块,放入砂 锅,加葱姜,淋料酒,注入清水,以 大火煮沸后撇去浮沫,再以文火慢 慢煨炖。这道菜制法简单,并无太 多技巧,凭借的是食材的新鲜与应 季,冬笋能为排骨增鲜香、解油 腻,更能让汤体鲜润回甘、滋味圆 融质朴。严冬时节,热腾腾地吃上 一碗冬笋排骨汤,顿感寒气全消, 胃中熨帖,暖由心生。这股幸福满 溢的滋味烙印在我的味觉记忆之 中,成为难以割舍的家的味道。

