

跟快乐猴一起 hou 起来

本报记者 潘鑫

在张家界核心景区武陵源，活跃着一群可爱的小精灵——猕猴。他们喜欢在阳光下挠痒痒，在溪水里打闹，在山林间欢跳；他们喜欢追着游客讨食，看见零食就馋得迈不开腿，眼睛直勾勾地盯着。

无论春夏秋冬，走在景区的游道上，尤其是在金鞭溪两旁，都会邂逅这些憨态可掬的小猴们，它们的一举一动、一颦一笑真是要萌化了游人。很多游客都喜欢拿起手机来记录它们，张家界本地人更是喜欢在周末带着孩子们到此休闲，看猴子是孩子们最喜欢的娱乐。

与人类行为接近的猕猴，智商惊人。他们很会模仿人类，也懂得跟人亲近和交流。与猴子相处总能感受到快乐。正是快乐的亲猴体验给文创品牌“张家界故事”的设计师带来了新的灵感，一个以“快乐猴”为理念的设计应运而生。

张家界方言中，有一个词叫“hou”，在一定语境中有“开心地玩，尽情地开心”之意。在手绘“快乐猴”的初步形态时，设计师就调皮地将张家界方言文化“hou”的精神内涵与猕猴的一些特征进行相互融合，将猕猴的形象进行延伸，让张家界自然风光和文化特色深入人心。

伶俐可爱、小巧惹人，传递开心、快乐、正能量，这些词语不断进入设计师的脑海。最终，他为“快乐猴”画下灵动的大眼睛，纤长的



的肢体，嬉笑的表情和逗趣的动作。同时，为了满足不同性别、年龄层次的人的需求，该系列产品推出了摆件、挂件和玩偶等。在观赏的同时，为“快乐猴”文创作品注入了更多玩味性、趣味性。

快乐猴摇头娃娃，无论是放在办公桌还是摆放在汽车内，它摇头晃脑的可爱模样一定会在某个忙碌的瞬间，为您增添一种乐趣，减少一份烦恼。快乐猴包挂，有许多不同的颜色，只要三十几元，咧口大笑的造型让人看着就心情舒畅。

该系列最抢眼的要数快乐猴骨节布偶娃娃。该玩偶在选材上非常讲究，填充物都是优质的丝绵，骨节都采用环保的PVC材质。其四肢内的骨节设计，可以随心所欲玩转，让快乐猴摆出不同的造型，慵懒地坐着，托腮思考，趴着行走，跪地求饶。选一个乐天派的快乐猴布偶给孩子，一定会为他的童年增加一份乐趣。

► 购买地址：武陵源溪布街张家界故事文创旗舰店内

易砚：一方在手转乾坤

新华社记者 白明山

工作台前，几位艺人一字排开，双手紧握刻刀，神情专注，刀刃划过石材，岩屑泛起，石材逐渐露出精美的图案。

一个冬日，在河北省保定市易县的易砚国家级非物质文化遗产传承基地，正在上演一场力与美的转化。

风萧萧兮易水寒，壮士一去兮不复还。易砚产于河北易县的易水河畔。相传其始于战国，盛于唐宋，历代为宫廷贡品，又名奚砚、燕畿乌金砚，与端砚齐名，有“南端北易”之说。

易砚之所以为易砚，不仅仅因为砚石产自易县，更重要的是，它是这里的制砚人一刀刀刻出来的。国家级非物质文化遗产传承人邹洪利正在现场指导，一

方砚台，不仅凝结着大地变迁的天然馈赠，更凝结着一代又一代制砚工匠们传承下来的工艺和智慧。

在雕刻过程中，匠人们眼的观察、尺的丈量、手上刻刀力度都必须精细、精准。如雕刻龙砚的鳞片，大小演变必须自然流畅，又如雕刻动物毛发，线条要力求精细、均匀、圆滑等。

邹洪利说，在制砚过程中，匠人们以料构思，因石施技，巧妙利用砚石上的天然石眼和俏色，采用平雕、立雕、阳雕、阴雕、透雕、镂雕等多种工艺，融天然与人工于一体，形成了融纤秀细腻、刚劲浑朴为一体的独特风格。

唐代诗人李白曾在诗中这样

写道：一方在手转乾坤，清风紫毫酒千樽。醉卧黄龙不知返，举杯当谢易水人。

2008年6月，易水砚制作技艺被评为国家级非物质文化遗产。邹洪利先后被评为“中国首届文房四宝制砚艺术大师”“国家级非物质文化遗产传承人”。

要守护优秀的传统，就要在传统的基础上创新发展。邹洪利说，砚台的发展一定要与时代接轨，不然就会没有生命力。

易水河畔的制砚人一边执着坚守，一边又不断突破。从盈掌之物到百吨巨砚，他们又开巨砚制作之先河。他们所开发研制的茶海、鱼缸、加湿器、石版画等砚雕新品开始走入千家万户。

新华社石家庄1月6日电

在儿时的记忆里，伴随春节的脚步越来越近，买柿饼吃柿饼之风就越来越盛。无论是买来做年货，还是买来走亲访友，柿饼都是冬日里陕西人绕不开的话题。尤其是对孩子们来说，看到那一层白霜包裹的柿饼，就忍不住流口水。

陕西柿饼的代表和集大成者非富平莫属。位于渭南市的富平县，有“柿子之乡”“柿饼之乡”的美誉。这里特产的大尖柿，是享誉海内外的优质品种，自汉朝就开始种植，距今已有2000多年的历史。

相传，当年朱元璋为生活所迫，靠乞讨度日，流落到富平北部金瓮山下，因食当地鲜美的大柿子才得以活命。朱元璋当皇帝后，便下令将那棵有救命之恩的大柿子树封为“凌霜侯”，并建庙永为纪念。万历年间，太子太保孙丕阳就曾以富平柿饼作为贡品进献神宗皇帝。

建国后，富平柿饼多次参加全国地方名产展览。1980年，国务院曾用富平“合儿饼”招待外国元首。

单从外形上，富平柿饼就与众不同。富平柿饼，就像一个可爱的福桃，带着一个尖儿，看着就很喜人。普通柿饼，因为采用平摊晾晒的方式，都是圆圆扁扁的。

富平县曹村镇陵前村的党克立卖了一辈子柿饼。每年霜降前后，他和家人就开始摘柿子，去皮后的柿子上架进行不低于45天的晾晒，等到柿饼自然上霜以后下架进行包装。

他介绍，和其他地区的柿饼相比，富平柿饼素有五大特色，个大、柿霜白厚、底亮、质润、味香甜。传统的“合儿柿饼”因两个柿脐相对合在一起故称“合儿饼”。

熟透的富平尖柿，甜得霸道。咬上一口，流淌的果肉和甜味就充满整个口腔，令人发腻。但制成柿饼之后，口感有了很大改变，一口气吃四五个也不是问题。

吃富平柿饼最妙之处，就是嘴唇触到糖霜的那一刻。绵密细致又湿润冰凉的糖分结晶，覆盖在紧致柔韧的表皮上，带着十分撩拨的甜味，让你继续咬开柔软的果肉。随着咀嚼，甜味慢慢地弥漫味蕾，柿子的清新香气，浓郁又丰富的甜香，柔韧又软糯的口感，集合在唇齿之间，让人欲罢不能。富平柿饼的“高级甜”，大概就是阳光、风、寒冷，以及时间凝聚沉淀而成的风味吧。

► 加微信号 1597442299 即可购买正宗富平柿饼



富平柿成霜甜如蜜

本报记者 潘鑫

