

钦州坭兴陶 千年古陶的复苏

黄耀滕/黄庆刚



左手持陶坯，右手拿一把精致刻刀，74岁的李人帡正在坭兴陶上雕饰。不一会儿，一幅小桥流水的江南风景画便出现在陶坯上。

这个茶壶陶坯小，雕饰时间短，如果是大型陶坯，雕饰工作需要数小时。李人帡说，雕刻完成后，把陶坯放进窑炉烧制8小时左右，再经冷却，这幅山水画就会永久保留在茶壶上。对这位国家级非遗传承人而言，刻刀如同画笔，无论是风景画、人物形象还是少数民族文化符号，在他手中都挥洒自如。

广西钦州素有“中国坭兴陶之都”的美誉，钦州坭兴陶距今已有1300多年历史，与江苏宜兴紫砂陶、云南建水紫陶、重庆荣昌陶并称为“中国四大名陶”。

李人帡说，他从事坭兴陶创作近50年，见证了坭兴陶的兴衰变化。在很长一段时间里，坭兴陶风光无限，许多产品出口欧洲和南美洲。然而到20世纪90年代，由于外贸环境变化，加上缺乏创新，坭兴陶产业开始走向没落。到2000年左右，钦州的坭兴陶企业仅有10多家，完全不能够称之为产业。钦州市工



业和信息化局坭兴陶科科长贾文园说，当时坭兴陶在产业化、市场化、知名度等方面比较落后。

进入21世纪，传统手工艺生产逐步复兴，钦州对坭兴陶的政策扶持全面展开，从产业发展规划、设置专项扶持资金，到参加国内外各类陶展和建设坭兴陶特色小镇等，沉寂许久的坭兴陶开始走上发展快车道。

2008年，坭兴陶烧制技艺列入国家级非物质文化遗产名录。钦州市成立坭兴陶研究中心，通过多种形式扩大坭兴陶行业的人才队伍。如今，北部湾大学等高校和职业学校设立了陶瓷专业，

每年为坭兴陶行业输送数百名毕业生。

钦州市工业和信息化局数据显示，截至2019年年底，工商登记注册的坭兴陶企业（工作室）约600家，年产值约15亿元，坭兴陶行业从业人员超1万人，直接或间接带动周边农民就业约6000人。

产学研和“文化+旅游+产业”相结合，更能够激发坭兴陶文化的创新与活力。李人帡说，坭兴陶在创造经济效益的同时，激发更多人参与文化传承，在产业化发展的带动下，千年坭兴陶正在复苏。（据新华社）

玉手揽线织黎锦 直播带货为传承

夏天 陈子薇



一位赤脚姑娘席地而坐，腰上缠着腰织机的一端，足尖撑起另一端脚踏棍，拉动提综杆开口经线，穿纬线再放纬刀打一下。这是黎族白沙姑娘张潮瑛正在直播织锦。

有甜美外形的张潮瑛不仅是个伶牙俐齿的带货主播，还是一名传承非遗的“南海工匠”，她带的“货”，正是国家级非物质文化遗产——黎锦。

海南岛黎锦纺、染、织、绣技艺是黎族人传承了3000年的古老技艺。700多年前，黎锦让黄道婆在异乡重启人生，从悲惨的童养媳转而成为女纺织技术家。

为了研究非遗知识产权，张潮瑛在文化馆翻阅资料时，她惊讶于家乡竟有如此瑰宝，这样的好东西不应该只是躺在档案馆里。在家人的鼓励和支持下，她决定成为黎锦的非遗传承人。

但日新月异的工业化流水线冲击着传统手艺，黎锦也面临这样的困境。因为色彩单一厚重，黎锦早已不被年轻人所喜爱。但张潮瑛相信，这样独特的织绣工艺历久弥新，祖先纹、人形纹和大力神形象的纹饰别具一格，

它们仍然有潜力结合服装设计，有实力走进当下女孩们的时尚衣橱。

2016年，30岁的张潮瑛在老

家白沙创立海南黎锦灿然合作社。合作社除了直接售卖各式各样纯手工定制的锦片以外，张潮瑛还会设计诸多带有黎锦元素的商品。只有生存下来才有传承的可能。张潮瑛孜孜不倦地奔赴多个省市学习，思路逐渐打开，她坚持在原汁原味的黎锦高级定制基础上，尝试着将黎锦元素融入到耳环、手包、摆件等饰品中，非遗不应该只是被保护而传承，而应该让它活起来得以流传。

作为传承人，张潮瑛把黎锦带到线上直播间展销，在线下开办黎锦传习班义务教学。

鹦哥岭上的村庄星罗棋布，生态环保的盘山公路串起了白沙的一村一户。平日面朝大地的织娘在农闲时，玉手揽线织黎锦，百转千回间，探寻跨越千年的美。（据新华社）

湖北，鱼米之乡，却搞了一碗好面热干面，还入选了湖北省级非遗名录的传统技艺名录。

手抓二两面条，用长勺在开水里抖动几下，捞出倒入碗里，浇上卤水，再依次加入胡萝卜丁、酸豆角、小葱等十多种佐料，最后淋上一勺香浓的芝麻酱。这就是大名鼎鼎的热干面。在武汉封城的那段时间里，一碗热腾腾、香喷喷的热干面是许多武汉市民的念想。

对武汉人而言，没有什么事是一碗热干面不能解决的。武汉蔡林记执行总经理王永中告诉记者：武汉人离不开热干面，热干面不仅是他们的粮食，更是精神上的粮食。

2011年6月，武汉热干面的老字号之一蔡林记热干面制作技艺入选第三批湖北省级非遗名录的传统技艺。

一方水土养一方人，热干面的由来与武汉的地理位置和天气密不可分。武汉历史上有“火炉”的称号，武汉夏季气温高、时间长，长期以来人们在面条中加入食用碱以防变质，这种面被称为切面。

20世纪30年代初期，汉口长堤街有个名叫李包的人，在关帝庙一带卖凉粉和汤面。由于天气闷热，面卖不完容易变质，李包就把剩下的面条煮熟捞出，晾在案板上。他又不小心将麻油泼在了面条上，随即灵机一动，索性把麻油与面条混拌，再将面条扇凉。售卖的时候，李包将抹油的熟面条放在沸水烫几下，滤出水，加上卖凉粉的佐料，热气腾腾，诱人食欲大增，有人问他这是什么面，他脱口而出：热干面。

后来有个姓蔡的人继承了前人热干面制作技艺，又反复加以改进，形成了特定的技艺流程。王永中说，只要用筷子将热干面三转九拌，热干面顿时香气四溢，拌着清脆的胡萝卜丁等各种佐料，就成了武汉人终生追随的味道。（据新华社）

