

湖南岳州扇：  
匠心灵韵 制扇至美



6月22日，在岳阳市君山区一处竹林，刘正文查看斑竹长势。



这是6月23日在岳阳市巴陵扇社拍摄的岳州扇。

岳州扇是中国三大名扇之一，始于明末清初。岳州扇以湖南本地产的优质竹子为扇骨，牛角为钉，宣纸为面，就制作工艺来说，分扇骨和扇面制作两大程序，包括锯筒、劈片、边骨推青、小骨推青、镶边骨、取边、打磨、钻眼等72道工序。其中，扇骨制作与造型是岳州扇最见技术功力的关键一环，要经过锯、劈、刨、挫、煮等多项工序，用料考究，工艺严谨。岳州扇制作技艺于2021年被列入第五批国家级非物质文化遗产扩展项目名录。

今年70岁的刘正文，从事制扇行业已有56年。20世纪70年代，他进入岳阳制扇厂工作。随着风扇、空调的普及，传统制扇行业开始走下坡路，经营了数十年的岳阳制扇厂退出历史舞台。之后，刘正文带着家人和厂里部分员工创办了巴陵扇社。在2014年中国扇子艺术节上，刘正文率弟子们制作的高3.3米、纵长5.8米、弧度180度的折扇备受关注。

如今，岳州扇制作技艺和许多传统手工艺行业一样，面临着后继乏人的困扰。刘正文有意培养儿子刘岳军从小学做岳州扇，继承手艺，女儿刘岳春学美术专业，参与扇面的设计。日常生活中，真正用扇子降温的人越来越少，但扇子的工艺价值、艺术价值和收藏价值却是久远的。刘正文说。

新华社记者 陈思汗 摄



6月23日，在岳阳市巴陵扇社，刘正文在削边骨。



6月23日，在岳阳市巴陵扇社，刘正文为扇子边骨钻眼。



6月23日，在岳阳市巴陵扇社扇面制作区，刘正文（右）和儿子刘岳军在裁剪扇面。



6月23日，在岳阳市岳阳楼景区内，画师在画扇面。



江苏泗洪：  
小龙虾出口促增收

江苏省宿迁市泗洪县地处洪泽湖畔，近年来，该县通过“企业+合作社+基地+农户”的方式开展稻（藕）虾共作标准化种养，目前全县稻（藕）虾共作面积近30万亩。今年5月中旬以来，部分企业对优质小龙虾进行深加工并销往韩国、新西兰、加拿大等国外市场，有力促进了虾农增收。

新华社发（许昌亮 摄）



▲7月3日，在泗洪经济开发区一食品加工出口企业，工人在车间内将蒸煮后的小龙虾摆放入盘。