

痴迷蓝印花布的年轻人

谢兰

1000多年前,湖南邵阳县五峰铺镇人首创了蓝印花布。

蓝印花布又叫豆浆布,源于远古时代苗族、瑶族人的“阑干斑布”和“腊额”,是一种用石灰、豆浆染花靛蓝色的双色布,是我国传统印花艺术百花园中的一个奇葩。2008年4月,蓝印花布印花技艺正式成为国家级非物质文化遗产项目。

土生土长的邵阳县伢子王坚,对传统蓝印花布印花技艺从最初的好奇到痴迷,再到行家里手,与蓝印花布印花结下了不解情缘。

结缘蓝印花布

王坚,1981年出生,高中毕业后外出务工,从事过很多行业。2005年回到家乡发展,2010年,一个偶然的机会让他接触到蓝印花布印花技艺,从此痴迷于此,一发而不可收。见到王坚时,他正系一条围裙,手里拿着一块蓝底白花的印花布,面带微笑地站在一个装了蓝色染料的大染缸前认真洗布。王坚怎么和蓝印花布接触到的?说来也巧,他家紧邻邵阳县文化馆,和邵阳县负责非遗项目的工作人员很熟悉,他经常自愿做司机,出车出力,和非遗保护的工作人员一道下乡考察。

2010年年初,王坚和邵阳县文化馆的工作人员一同前往五峰铺镇考察蓝印花布印花技艺的传承情况。在一条古老的街道,他看见一家蓝印花布的老作坊,屋里挂满了蓝印花布,桌上地上摆了很多蓝印花布的印花模板。一位老人正在几口大染缸前的长桌旁,手拿一块薄薄的长方形胶片给布刮浆。老人染布动作娴熟,染出来的布质朴、素雅,很漂亮。他忍不住想试一下,刮了一次,就停不下来了,越刮越开心。

虚心拜师学艺

时隔半个月,王坚专程来到老作坊,拜那位老人为师,而这位老人正是湖南省首批省级非物质文化遗产蓝印花布印花技艺项目传承人蒋良寿。拜师后,王坚定时到老作坊去学习,从配料、刮浆、染色到实践,花了近半年时间。在别人



师傅蒋良寿(右)教王坚(左)给布刮浆

看来枯燥乏味的印染,他却学得津津有味。他说,“学习染布不会觉得枯燥,每次都有新收获、新感觉。”

这一学就是4年。在这几年的学徒过程中,王坚感受颇深,不仅更深层次了解到中华民族传统文化的博大精深,也了解到当代传统技艺拥有者的责任重大,作为国家级非遗项目,不仅需要保护其传统技艺的完整性,而且需要将传统文化融入现代生活之中。

2014年初,为了更好地掌握蓝印花布传统技艺,王坚跟随邵阳县非遗专家覃保来走街串户,了解传统印花技艺的原始工艺特征,两次深入贵州苗寨学习蓝靛制作技艺。学艺几年,他不仅掌握了蓝印花布的传统印花技艺,而且利用自己的所学对传统技艺的表现形式进行创新。在邵阳非遗中心专家的指导下,取得很好的成绩。

传承保护创新

“染出来的布每一匹颜色都不一样,需要不断尝试、试验。”王坚对布的颜色要求非常高。他说,“布的颜色是最关键

的,容不得半点马虎。”在保持传统蓝印花布印花技术的前提下,他尝试用其他材质的布反复做试验。通过创新,不仅让蓝印花布的传统技艺得到保护,还添加了一些现代的元素,让现在人更容易接受,加强蓝印花布在现代社会的推广和实用性,更有利于扩大蓝印花布的销售市场。

邵阳蓝印花布以其纹样古朴、巧为拼集、虚实明暗、注重大的色块对比和细节刻画,具有强烈的震撼力和清新的美感而备受人们的喜爱。它不仅好看经用,其环保、绿色更是一绝。蓝靛草染出来的布料不会对人身造成伤害,还有医药效果。蓝印花布的生产有别于化学染料的应用,在更加注重环保、健康的今天,蓝印花布又开始受到城市居民及收藏爱好者的喜爱。王坚说:“保护和恢复古老而又精湛的传统技艺,使邵阳蓝印花布艺术得到更好的传承和发展,是我们义不容辞的职责。”

邵阳县非物质文化遗产中心主任杨拥军表示,希望有更多的年轻人加入到传统文化技艺传承的队伍中来,让传统文化得到更好的保护和传承。

“能参加这个活动真是太幸运了”。一群老外玩得亦乐乎,打糍粑、舞龙、泡温泉……的亲身体验让他们乐在其中,舍不得离开。在湖南省人民政府英文门户网站举办的“老外视界·乐道湖湘”活动中,受邀参加“带你游湖南”的外籍摄影爱好者和社交达人大呼过瘾。

“老外视界·乐道湖湘”是今年湖南省委网宣办主办的湖南省第三届网络文化节的系列活动之一,从2014年10月起至12月底结束,将历时3个月。继去年“‘老外看湖南’网络微拍秀”活动,今年的活动一启动便得到了省旅

丽传说,益阳竹海和世外桃源的闲适;还有郴州冬日里暖暖的温泉温泉,莽山的浩瀚云海……从北到南,自东向西,踏上湖南的名山大川,悠久历史沉淀下的深厚文化,少数民族的别样风情,都让外籍友人流连忘返,他们用镜头记录下一个个精彩瞬间,用笔写下一篇篇优美游记,外籍友人拍摄的照片有万余张,写的游记有50余篇,赞叹湖湘美景,介绍给自己的亲朋好友,将湖南这个自然与人文、历史与创新完美融合的福地推向世界。

接下来,老外们还将参与“老外看

短一个月,官方微信、Facebook上每条信息浏览量累计达到10000次以上,点赞累计达2000条以上,转载上百条,评论多达200条。活动官方微博主动推送相关讨论微博78条,创建活动专属话题“老外视界·乐道湖湘”,并对微博活动信息进行统一管理。截至11月19日,话题阅读量达到46.6万,讨论数2510条。

“老外带你游湖南”和“老外看两型”活动结束后,外籍友人的摄影及游记作品还将参与“老外视界·乐道湖湘”的“湖南传播使者”评选,所有作品在湖南省人民政府英文门户网站

不同肤色传递湖湘大美

潘思慧

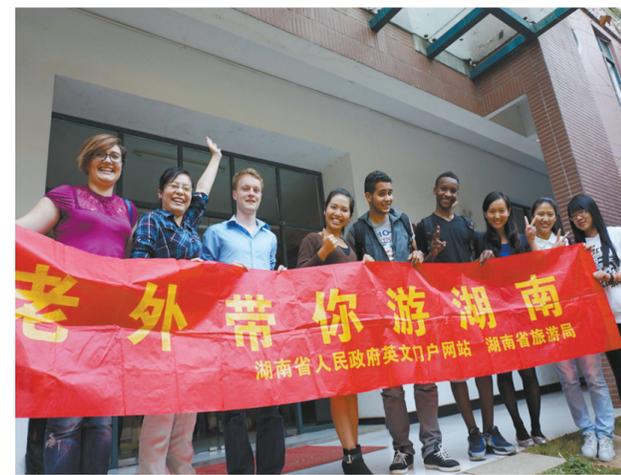
游局和湖南省两型办的大力支持,以及一大批来自世界各地的外籍友人的积极响应。湖南的网络文化节不仅为本省网友提供了丰富多彩的网络精神文化生活,还兼顾那些热爱湖南、想来湖南和已经生活在湖南的外籍友人,为他们创造了解湖南、融入湖南的平台。今天的湖南,开放的步伐逐渐加快,已经成为了一个具有全球视野的国际化地域,正在向全世界彰显其梦想。

“老外带你游湖南”和“老外看两型”,是“老外视界·乐道湖湘”的重头戏,组织外籍友人体验湖南优美风景、精深文化,展示两型社会发展、先进成果。“老外带你游湖南”活动历时约1个月,吸引了2000余名外籍友人踊跃报名。从10月18日开始,先后组织了40余名来自美国、英国、俄罗斯、加拿大等国的摄影爱好者体验长沙-娄底-邵阳地质奇观游、通道-城步-绥宁湘西南游、花垣-保靖-永顺-沅陵湘西西水河沿岸文化旅游、岳阳-长沙-衡阳湘东高速游、岳阳-益阳-常德环洞庭生态游、郴州温泉游6条省内特色旅游线路。新化梅山龙宫、新宁崑山美丽的地质奇观,神秘的黄桑苗村和通道侗寨,广袤无垠的南山大草原,江石牛寨、浏阳大围山、南岳衡山等不一样湖湘名山,湘西的民族风情,洞庭湖畔的岳阳楼和君山上的美

两型”活动,将一同前往省内较有特色的10个两型社会示范企业进行交流和拍摄,展示湖南两型社会建设成果,推动特色产业国际化、宣传湖南的经济社会文化发展。

在Facebook、Line、What's App等平台上,通过转发集赞等方式,邀请外籍旅游爱好者参与到活动中,通过他们的影响力,宣传活动,网聚人气。短

站官方平台上接受网友投票,最终选出“湖南旅游传播使者”和“湖南两型传播使者”,通过他们,合理、有效、持续传递湖湘主流核心价值观和湖南良好形象,让各国的人们主动深入地体验和接受湖湘文化,促进更多的人前来湖南旅游投资兴业,让越来越多的企业与湖南开展更加广泛的国际合作。



各国朋友,乐道湖湘。

洞庭好风光 沅江芦笋香

吴晓华 唐顺祥

11月23日,由沅江市人民政府与产学研战略合作伙伴湖南中医药大学联合主办、湖南农业大学协办的沅江芦笋功能价值研讨会举办,相关省市领导、学术界专家、新闻媒体、企业界人士出席。

2000多年前的《神农本草经》,将芦笋列为上品。今天,风云际会,沅江芦笋被推上了百姓的餐桌。

沅江芦笋的植物学名叫南荪笋,是禾本科荪属荪种的水陆两生草本植物,与北方的芦笋不是同一品种。生长在南洞庭湖的滩涂湿地上,具有丰富的营养和药用价值。

沅江市地处八百里洞庭腹地,接纳四水,吞吐长江,境内河湖相通,呈“三分垸田三分洲,三分水面一分丘”的地貌特征。全市总面积2177平方公里,辖16个乡镇场街道,总人口75万,素有“鱼米之乡”“芦苇之乡”“生态水城”的美誉。

沅江拥有湖南省最大的芦笋产区,芦笋生长面积45万亩。在造纸业兴盛时期,芦笋长大成笋,是紧俏的造纸原料。近年来,纸业持续低迷,造纸原料替代品不断涌现,导致芦笋滞销,这一具有地方资源特色的产业陷入困境。如何在困境中突围?经过市场论证,审慎研究,沅江市委、市政府决定凭借沅江芦笋不可复制的资源特色,药食兼优的功能价值,引导、扶植企业进军生态健康食品领域,实现造纸原料向生态健康食品的转型升级。

据保守估计,目前沅江可年产芦笋约14万吨。独特的地理、水质、土壤、气候等自然条件,不用人工施肥,不喷洒农药,天然野生,远离污染的生长环境,使沅江芦笋幼苗粗壮,形体丰硕,内壁厚实,纤维细腻,颜色嫩绿。作为食材,无论清炒、凉拌还是火锅炖煮,口感均柔软润滑,清香脆嫩,鲜美

爽口,符合健康生活的需求,是八百里洞庭对人类美食的馈赠。

2014年,为沅江芦笋产业的起步之年。在“政府扶植、市场导向、科技引领、龙头带动、品牌培育”的战略思路下,全市先后有6家本土企业进行芦笋深加工。先后开发了冻笋、腌笋、口味笋、休闲即食笋、芦笋面条、芦笋饼干、芦根饮料等多类产品,产品销往北京、上海、广州、武汉、济南、成都、深圳、珠海等20多个大中城市,市场口碑较好,初步形成了产销两旺局面。据湖南农业大学分析检测,沅江芦笋含有大量的膳食纤维,16种人体必需的氨基酸以及丰富的硒、钾、钙、镁和黄酮等成分。特别是其有机硒含量高于普通蔬菜10倍至30倍,易于人体吸收。现代医学研究表明,芦笋中丰富的膳食纤维、有机硒和黄酮具有较强的防癌抗癌活性,黄酮类物质对10余种癌细胞都有很好的抑制杀灭作用,并能减轻放

疗、化疗引起的白细胞减少、呕吐、脱发等不良反应,对人体不会产生任何毒副作用,可以作为癌症病人的辅助治疗食品。芦笋是很好的抗氧化食物,是降脂减肥、美容祛斑、延缓衰老的保健佳品,其清热生津、清肺解毒功能具有明显的清毒效果。《本草纲目》记载:芦笋“瘦结热气,利小便”,具润肺、镇咳、祛痰、杀虫之功效,能“解诸内毒”。2000多年前的《神农本草经》将芦笋列为上品之上,久服轻身益气延年。《中华医典》详述芦笋内含芦丁、维生素C,能降低血压、软化血管、减少胆固醇吸收,可作为高血压、冠心病人的食疗方剂。

沅江人钟浩如作《沅江芦笋赋》云:“芦笋可谓洞庭野珍,所幸根植外湖远离田畴,与农药化肥无染,享尽原生风光只与风浪为伍。世间佳肴珍在野田,物竞天择,天者概指物候地理,因沅邑博纳广水,洲土厚积,以至水肥、地沃、风润、气暖。芦笋生长

亦能从容,食用营养结构已远胜人工栽培。水渚滩涂遍布市域,洲显洲隐地力强盛,故笋肥肉嫩品甲国中。”

沅江芦笋产业是湖南省食品行业中的一个新型产业。发展沅江芦笋产业,是富民、健康、有机、朝阳产业,符合国家的产业政策,顺应广大消费者“畅享健康人生”的追求。

在沅江芦笋功能价值及国家绿色产业政策主题研讨会上,专家们分别以《加大协同创新力度,促进产业转型升级》、《国家对绿色食品发展的推进政策及芦笋的研究进展》、《药食同源——植物芦笋的功效及保健作用》、《沅江芦笋保鲜技术简介》、《拓展沅江芦笋市场的营销战略思考》为题,从不同层面,不同角度对沅江芦笋做了权威论述,对沅江芦笋产业发展具有实际指导意义,也让与会人员分享了科技创新的成果。目前,沅江芦笋已经向国家工商总局申报注册原产地认证

商标和地理标志名称。培育和推广沅江芦笋品牌,扩大品牌影响力,为沅江芦笋产品标准化、集约化、品牌化生产奠定了坚实的基础。

“要弘扬沅江芦笋文化,推广沅江芦笋产品,推动产业转型升级,促进人民身体健康。”沅江市委书记邓宗祥介绍,今年,沅江市已投入资金3500万元,用于文化宣传、科学研究、基地建设、产品生产、品牌打造和市场开发,先后与湖南中医药大学、湖南农业大学食品科学技术学院等高等院校、签约协作,初步实现了当地政府、芦笋生产企业、芦笋承包业主、当地农民和消费者“五满意”。

邓宗祥说,沅江发展芦笋产业具有较好的基础条件。沅江市委、市政府审时度势,大力推动芦苇造纸原料产业向芦笋食品药品产业转型升级发展。他们的预定目标是,向年产值100亿元进军。



一望无际的芦笋郁郁葱葱



沅江新鲜芦笋