

大国匠作、旷古遗音、万方乐奏、丝路丹青、粉墨传奇、籍器传文、神州迎春、盛世重光……

去非遗博物馆，探寻中华瑰宝“非遗文化”

乐游天下

胡杨 文/摄

虎年新春，对于文博爱好者来说，北京又多了一个好去处——非遗博物馆，“三八妇女节”下午，我如愿去打了卡。一出地铁8号线奥林匹克公园站，抬眼便见玲珑塔伫立在水中央，往北走可看到一座棕红色凌空“多宝格”建筑，上面写着“中国工艺美术馆—中国非物质文化遗产馆”。

在去非遗博物馆的路上，恰好看到当天刷屏朋友圈的《文物开了个音乐会，国宝们唱嗨了！》，幸运的是这5个国宝我都在故宫的《何以中国》大展上亲眼见过，“中国第一陶俑”击鼓说唱俑、唐三彩侍女、三星堆青铜面具、马踏飞燕（汉代铜奔马）、长信宫灯（西汉侍女掌灯）纷纷登场，歌词里还有“逐梦在天”“脱贫致富”以及“两会”等，有网友说：“马踏飞燕活了！长信宫灯亮了！三星堆青铜面具可爱了！唐三彩仕女迷人了！艺术里的传统文化，传统文化展现现代生活！”

这些年，已有越来越多的博物馆走进寻常百姓的视野，让传承中华文明、保护文化遗产、



赓续中华文脉成为每个中国人的自觉行动。

大国匠作：大师名作传承中国“工匠精神”

中国工艺美术馆建筑面积为91126平方米，地上共6层。2月5日开馆第一大展就是由文化和旅游部主办的“中华瑰宝——中国非物质文化遗产和工艺美术展”，分为“大国匠作”“旷古遗音”“万方乐奏”“丝路丹青”“粉墨传奇”“籍器传文”“神州迎春”“盛世重光”等8大板块，共展出工艺美术、古琴艺术、传统乐器、丝路壁画、中华戏曲、金石篆刻、木版年画、民俗表演等多个门类1298件（套）工艺美术和非遗珍品佳作。

一楼《大国匠作》展出的都是新中国成立后的工艺作品，占据C位的是4大翡翠国宝：翡翠山子《岱岳奇观》、翡翠花薰《含香聚瑞》、翡翠提梁花篮《群芳揽胜》和翡翠插屏《四海腾欢》。这是20世纪80年代北京玉器厂设计制作的4件翡翠国宝，由40多位技艺精湛的大师和数十名专家学者历时8年精心设计制作，矗立起了玉雕史上的新高峰。

我个人比较偏好“古物”，如亭亭玉立的翡翠方尊（北京20世纪50年代）造型非常别致，很像一款网红抹茶巧克力雪糕。方尊原型是商代青铜器的典型代表，这件方尊以浅浮雕和立体圆雕的工艺雕琢而成，盖呈屋顶殿顶形，尊身作长方口，器身全身雕刻花纹，主要以兽面纹（饕餮纹）和夔龙纹为主；肩部两侧装饰双耳衔环，正面腹部下方置一兽首，整体作品器形端庄大气、古朴凝重。

作为一个爱茶人，能亲眼见紫砂大师顾景舟的作品实为一桩幸事。“矮井栏壶”造型让人联想到古老的水井，壶体线条单纯、流畅，无论从哪个角度观察都能感受到一种日用之美，不禁让我想起一首日本俳句：“牵牛花白芳，青青柔蔓绕井旁，借水因怜花。”

如今看展真的很方便，用手机扫一扫标牌上的二维码就能了解展品的概况。范泽锋的“法门佛光”三角提梁壶让我看到了匠心与突破，其创意灵感源自陕西法门寺“双手合握”的设计形式，配合壶腹大幅内敛线条，将提梁做成独特的三角形造型，突破了紫砂壶的造型传统，也提升了工艺实施难度，使整体造型协调相称，并以金作点饰烘托庄严有度的效果。

最让我一见钟情的是封伟民的陶瓷作品《逍遥游》，因为我这些年一直在读《庄子》，对《逍遥游》中大鹏展翅的意象非常理解，作品中的大鹏鸟45°倾斜展翅而飞，气宇轩昂的庄子端坐于鸟翅上如如不动，下面是一堆祥云。这种诗意的表达很直白，作品利用前、中、后景的排布手法增强了体积感与独立性，以多重视角来体悟主题人物精神内涵的恣意徜徉。

俞达洪的雕塑《情系金秋》则是一把整体造型为倒梯形的梳子，装饰运用镂空雕刻技法，硕果累累的葡萄藤与憨态可掬的家禽集中在梳背位置，形成动静对比，手法细腻，充分表达出金秋时节的丰收景象。

我们看展时常会纠结于“看不懂”，记得

一个画家朋友说：“虽然看不出名堂，但就是觉得真美，这种感觉就已经对了。”“懂”是一个相对理性的词，当你想“看懂”的时候，其实是寄希望于给自己看到的東西一个符合逻辑的解释。但艺术的特点就在于它不总是通过逻辑在说话，艺术作品更多时候是在调动你的感官，让你去“感受”某种东西，而不是弄懂一些知识。”

展厅还有一些现代感很强的艺术佳品，王克震的金属工艺《米器》让我印象较深。它远看是一个镂空银碗，走近才发现那是一粒一粒组成的。这件作品从中国饮食文化中吸取灵感，每一粒米粒象征着独立的个体，将数以千计的米粒形象以纯银颗粒互相熔接，形成各种尺寸与形态的银碗造型。光透过缝隙处可形成虚实镂空的碗影，颠覆了对传统瓷胎碗的固有认知，引发人们对当代餐具与传统饮食文化之间的内外关系，以及社会协作与粮食生产安全问题的深度思考。

站在王昕昕的金属工艺《人类命运共同体》前，呼之欲出的是“人类命运共同体”的理念，几十个采用3D打印技术制作而成的站立人体，手拉手组成一个“金球”。当前世界正经历百年未有之大变局，国际社会面临的不稳定性、不确定性空前增加，这也是人类面临的巨大挑战。

其实，艺术就是为了使我们的生活恢复对生活的感觉，在美好的器物中遇见自己。工艺是辛勤劳作之“工”，也是巧手匠心之“艺”，古往今来一直联系着天地自然、器用与人心，是技术的应用、情感的寄托，承载着百姓的日用之道、生活之美。透过这些大国匠作，我们回望传统，凝视生活，感受中华文明质朴而坚强的气质，传承务实严谨、精益求精的工匠精神。

丝路丹青：临摹“再创造”，沉浸式感受洞窟壁画艺术

在四楼“丝路丹青”展厅幽暗的灯光下，我第一眼就看到地图上熟悉的名字“库车”，这是我儿时生长的地方，其上方的焉耆，是我们小时候坐火车的地方。这次看展我才知道，焉耆是丝绸之路上的璀璨明珠，那里的7个星佛寺是古焉耆的佛教中心，是佛教文化东传的一个重要枢纽。寺院现存大小建筑93处，洞窟现存11窟，距今已有1700多年历史。

一提到壁画，我们最熟悉的莫过于敦煌壁画。但实际上，丝绸之路之上还有诸如7个星佛寺壁画、克孜尔石窟壁画、高昌壁画等，这些绚丽多彩、丰富而宝贵的文化遗产对中国美术史以及丝绸之路研究都有着重要价值。然而这些经历了千年岁月洗礼的壁画，由于分布零散保护难度很大，其中一些濒临消亡。

“如果终将消失，那就把它们画下来，永远留住。”艺术家们秉持这样的信念，将这些散落在丝绸之路沿线各地的壁画精品“再创造”，并集中亮相，可谓是一种重生。

如果你还没去敦煌看过壁画，这个展览单元千万不可错过。艺术家们“照本宣科”地将长5米多、高近4米敦煌莫高窟220窟壁画

搬到了展厅，这是由12位艺术家花费4个月时间协作完成的。

来自7个星佛寺遗址的壁画《女供养人像》，虽历经千年仍然色彩鲜艳，人物形态栩栩如生，画面之精美令人赞叹。画面中的供养人应为焉耆当地的吐火罗妇女，位于主佛旁，左手拎一罐状物，右手高举靠近耳朵，红唇微启，似在听法。

徘徊在《丝路丹青》大厅，我久久不肯离去。透过拱形门窗，一幅幅默默不语的壁画，就像一幅幅西域风情地毯。无论是鸿篇巨制还是盈尺残片，都让人几乎忘记自己是在看复制品，因为壁画的颜色是那么真，线条中有精雕细琢也有朴实粗糙，风格各异；壁画切割露出的黄泥线、岁月侵蚀后的斑驳印记，甚至还有世人的随手涂写，这些“风尘仆仆”的样子像是刚从墙壁上取下来。这些展品均以裸展方式呈现，甚至可以让人感受到那种残破的质感与“不完美”，不仅形似更是神似。

能足不出户领略石窟寺壁画的艺术宝库，一站式欣赏传统文化的精华，这本身已实属难得。为了帮助观众更好理解洞窟壁画及环境，展厅现场还复原了其中的达玛沟小佛寺遗址，让人沉浸式感受大漠和戈壁的场景，而这里的壁画距今已有1500—1800年的历史。

观展的时间转瞬即逝，在5点闭馆前，我只能走马观花看了《神州迎春—中国木版年画展》《旷古遗音—古琴艺术》《万方乐奏—中国传统乐器文化》《粉墨传奇—中国传统戏曲艺术》《籍器传文—金石篆刻、印谱、拓本》等展览。

“我不在博物馆，就在去博物馆的路上。曾经，喜欢大城市的理由只有一条，就是那里

各种各样的博物馆。”一个喜欢逛博物馆的朋友如是说。而我则是随着年龄的增长开始逐渐爱上博物馆的，因为每一次的时空对话，就像每一天用旧的生命去拥抱新的朝阳。

今年“两会”期间，诸多代表委员都倡议让非遗“火”在当下、“活”在民间，期待勾勒出一幅“宝贵文化遗产历史久远，中华文化热度扶摇直上”的广阔前景，正如“国宝们唱嗨了”所唱：“热情全被点燃，再度相聚在春天，梦想的期盼有一个梦想在心间，只想再度出发，大家笑容灿烂……”春天来了，让我们一起去博物馆与历史对话吧。

乐享美食



蔡浩杰

梅菜扣肉，吃出欣喜与期盼

一年之计在于春，三月大街小巷都还弥漫着新春的喜庆，与其说是家乡的味道解了乡愁，不如说是游子回家吃饭的念头。咣当一声，大碗盖在盘子上，颤巍巍地掀开滚烫的大碗，一盘扣肉震撼登场，香气扑鼻。

肥瘦相间的五花肉焯水捞出，在猪皮上扎出细密小眼儿，放入油锅，“滋——”炸起泡，金黄酥脆，再抹上一层酱油上色，如早晨的阳光透过刚擦的玻璃，明媚透亮，有的地方将之唤为“荔枝纹”。将过油后的五花肉切成薄片，整齐码在碗中堆成小山状，上锅蒸熟，腾腾热气里油脂缓缓渗出，肉在高温里出落得无比诱人。

夹一块，抿一口，肉入口即化，肥而不腻。猪皮洗得干净，胶质在唇间胶着，瘦肉吸满了梅干菜的香，纤维一条条撕开，更是散发着迷人的香气。

扣肉除了火候，配菜也是一绝。梅菜扣肉名声远播，各地都争着说自家正宗，可山水不同，在不同调味烹饪下，吸收日月精华的梅干菜也赋予了各地扣肉不一样的风华。

外婆是梅州梅县人，自家制作的梅干菜格外香。小时候，母亲端着黑乎乎的梅菜扣肉上桌，夹了一块扣肉放在我碗里，梅菜泛着本不属于它的油光，肥肉晶莹剔透宛若一枚上等黑宝石，冒着热气，与白米饭相互映衬，似没干的山水，墨汁点了金线在纸上晕开。我扒拉着米饭，将梅干菜与扣肉一起送入口中，只觉丝丝咸香，之后又有些许微酸，高温下肉类特有的美拉德反应将醛酮之类物质与氨基酸结合，油脂泛着傲娇的香气将梅菜唤醒，将米饭唤醒，云涌风起，喜不自胜。

除了广东的梅菜，浙江的梅菜也极香，特别是绍兴的梅干菜锁住鲜美、口感醇厚。鲁迅先生在《风波》中写道：“女人端出乌黑的蒸干菜和松花黄的米饭，热气腾腾地冒烟。”而鲁迅请客吃饭，第一道便是梅菜扣肉。这种喜欢汪曾祺曾言：“绍兴人三天两头就要吃一次，鲁迅一辈子大概都离不开梅干菜。”

除了梅干菜，扣肉还可以夹着其他种种，孕育出不一样的“扣肉帝国”。比如四川的夹沙肉，夹着豆沙鲜甜软糯，加上用黄糖、老冰糖、白糖一起熬制的糖浆，将肉染成诱人的红色，也叫“甜烧白”。而做成成口的扣肉，豆芽和泡椒增香，巴适。在广西，扣肉夹了芋泥吃，那种扎实与喷香可想而知。

梅干菜也是耐得住寂寞的，风干了许久，与肥肉在高温里蒸腾出时间的甘甜，绝非易事。梅干菜扣肉下饭，是可以撬开人们对自身食欲想象力的，更是吃得欣喜与期盼的，正如鲁迅在《华盖集续编》中所说：“倘若绍兴人带了干菜之类去探险，恐怕可以走得远一点罢。”若带了肉，烟火烧一道梅菜扣肉吃，无远弗届吧。



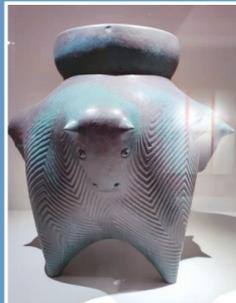
逍遥游



翡翠提梁花篮《群芳揽胜》



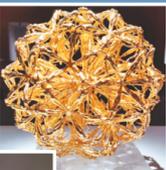
翡翠方尊



盛世牛鼎



米器



人类命运共同体



花尊



法门佛光



晚唐古琴《枯木龙吟》