

山西阳城

古老珐华走进现代生活

本报记者 付明丽

在山西阳城沙坡村的乔氏珐华陶瓷工作室，乔琳静坐窗前，手执画笔，在素胎上填描釉色。

珐华，又名法华、法花，是一种低温彩釉陶瓷器，在琉璃基础上演变而来，其工艺复杂、色彩艳丽，有“黄如金箔、紫如茄衣、蓝如水晶、绿如翡翠”的美誉，是中国陶瓷发展史上的一朵绚丽花朵。

珐华元代创烧于山西阳城、高平一带，盛行于明，在清雍正以后断烧。近10年来，一批工匠艺人致力于珐华复烧研究，在技法和技术上不断创新，开启了当代中国珐华的复兴之路。乔琳也加入到这个队伍里。

放弃读研，扎进珐华的世界

1992年出生的乔琳是山西省省级非物质文化遗产传承人乔氏“法花”陶瓷传统手工技艺的第29代传人。7年前，还在美国一所大学攻读精算专业的她，怎么也想不到，将来会在家乡做法华。

乔琳生于陶瓷世家，乔家许多珐华作品都流传后世，明万历年间乔氏匠人乔永先制作的《珐华观音塑像建筑构件》现存于大英博物馆。乔琳的爷爷从13岁从事陶瓷制作，后来创建陶瓷厂，并于2006年起开始开展乔氏珐华祖传技艺的恢复研究。经过成千上万次的试验、失败、总结，这一失传300年的传统陶瓷手工技艺终于重现芳华。

乔琳常常为此感到自豪，从小耳濡目染的她也掌握了一些基本的珐华制作技艺。直到2015年，她的人生轨迹改变了，这种自豪变成了一种沉甸甸的责任。

“一天，母亲给我和哥哥都打了电话，说工厂经营不下去了。”乔琳告诉记者，那

几年，阳城县的多家陶瓷厂跟不上市场变化，因产品滞销而陆续关闭，她的母亲也动了一场大手术，没有心力经营。

放下母亲的电话，当时正在美国留学、准备继续读研的乔琳犯了难。

“我挺纠结。回家传承手艺意味着告别辛苦多年所学的专业。但是，这个厂是爷爷和父母一辈子的决心，如果关了，好不容易恢复的乔氏珐华制作技艺难道要再次断掉？”乔琳告诉记者，“那个时候说不回去很容易，但我必须回去。”

就这样，乔琳放弃读研，与哥哥先后回到故乡阳城，一头扎进珐华的世界。

制作珐华需要经过选料、制泥、成型、立线、素烧、施釉、釉烧等数十道复杂工序。

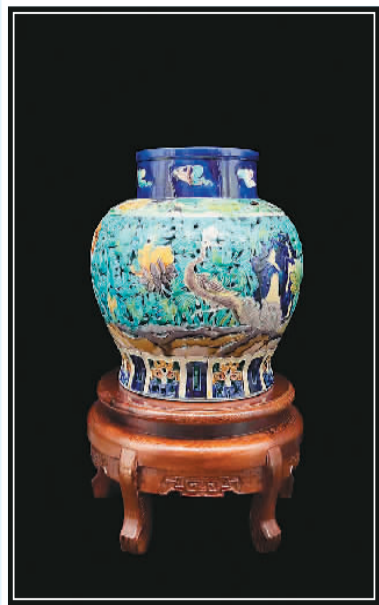
“立线和施釉是两个最关键的步骤。”乔琳拿起一件珐华器给记者解释，“立线的线条要均匀、顺畅，才能很好地隔开釉色并呈现图案的立体感。施釉更是技术活，釉薄了，釉面干涩，没有光泽；釉厚了，釉料的流动就会难以控制。珐华的颜色变化取决于釉色中的矿物质种类和含量，釉色没烧之前都是这种红棕色，不到开窑的那一刻，你根本不知道会呈现出什么效果。”

工作室陈列架上，摆放着几件乔琳一开始做失败的珐华器，“那时候立线总是断开，上色厚度也掌握不好，烧出来的颜色都是一坨一坨的。”

日复一日地练习，现在，乔琳已经熟练掌握珐华制作技艺。

拓宽场景，提高珐华实用性

今年4月，乔琳为山西师范大学美术学院的学生做了一场线上讲座，这是她第

珐华镂空孔雀牡丹图罐
乔加胜 乔琳作

一次受邀和大学生分享乔氏珐华的传承与创新。讲座结束后，很多同学通过微信发来各种各样的问题，这对乔琳来说是一种鼓励。

珐华最初是用在造像、建筑构件和宫廷器物上的。“珐华一直比较小众。”乔琳说，“前几年，有人专门从北京来到这里，说要收藏几件爷爷做的珐华器，那一刻，我真有一种知音的感觉。”

珐华器开始被大众广泛关注是在2019年。在第四届山西文博会上，珐华器被确定为“山西三宝”之一，政府大力支持珐华器发展，这让乔琳更有信心。她的作品在各种大赛中屡获殊荣，去年，她与团队制作的《珐华易地扶贫搬迁图瓶》还被山西博物院收藏。

“我觉得珐华器不能仅仅是摆件，非遗如果不被大家需要，是传承不下去的。”乔琳开始考虑提高珐华器的实用性。

这两年，她尝试拓宽珐华使用场景，将其运用到茶具、表盘、灯饰、饰品甚至手机支架上。对于瓷板画、看盘、花瓶等工艺品，也不再拘泥于福禄寿等珐华器传统题材，而是大胆使用漫画形象、抽象图案等年轻人喜欢的元素。

“这种尝试是可行的。”现在，找乔琳定制珐华器的人越来越多，珐华正在走进现代人的生活，“我们还在尝试将珐华器与山西各地的历史文化结合起来做一些文创产品。”

创新的边界到底在哪里？乔琳也有很多疑惑：珐华的传承一定是百分百遵循传统技艺吗？还是说，可以突破时代的局限性？比如传统的珐华器是蓝、白、黄、绿、紫5种代表性颜色，乔氏珐华现在发展到了80多种釉色，未来发展还将有哪些变化？但那还是不是传统珐华？

“相信随着更多人去了解珐华、从事珐华研究，珐华器的未来会有更多可能。”很多问题现在并无答案，创新之路上也困难重重，但乔琳的脚步不会停歇。

乔琳正在工作室给陶泥施釉。王兴泽摄



乔琳正在工作室给陶泥施釉。王兴泽摄

陕西西安

精巧面塑捏出世间百态

本报记者 孙亚慧



张倍源正在制作冬奥主题面塑。

了他的人生选择。

“博物馆里的一些藏品是唐朝文物，文化特征非常明显。同班日本同学知道我来自西安，想请我详细介绍。但我讲不出来，很多藏品我根本不认识。”张倍源仍记得那一刻的汗颜和无奈。

从那时起，张倍源开始重新审视祖辈传承下来的面塑技艺，系统学习中国文化和民间艺术知识。回到西安后，他边捏边琢磨，挖掘传统文化元素结合当代审美来创作，逐渐形成了鲜明的个人风格。

一按、一搓、一挑、一划，片刻间，张倍源手中的面团就变成八仙过海何仙姑飘起的衣袂。他的手法精巧细腻，方寸之间便可捏出世间百态。何仙姑“飞起”的姿态，则是张倍源面塑的特点之一，“大型观赏性面塑的人物一定要‘飞起来’才好看，动作更加立体逼真，进一步突出人物形象。”他说。

“飞起来”的关键在于“芯子”。将竹签蘸醋泡软，再熏烤弯折，之后用油麻绳缠绕保湿，经这几道工序加工完成的“芯子”，就能在之后赋予面塑作品以活灵活现的腾空造型。张倍源几经尝试，才终于掌握了这门制作工艺。

醉心面塑，现代元素融入传统

五颜六色的面团，有的捏成人、有的塑成身、有的粘成穗、有的刻成花……陕西省西安市非物质文化遗产面塑技艺传承人张倍源有一双灵巧的手，能用面粉创作出栩栩如生的形象。

面塑，俗称“捏面人”，是中国民间传统艺术之一，以面粉为主料、油盐酱醋为辅料塑造出各类作品，尤以传统文化形象居多。然而，张倍源的面塑作品却不同于大家记忆中的传统印象，他刻画的人物肌肉脉络清晰、表情更为夸张丰富。乍一看，仿佛是将动漫人物捏成了面人。

原来，这与张倍源的求学之路有关。儿时，他就跟着伯父学做面塑，高中时，张倍源前往日本福岡的专科学校学习雕塑和动漫。一次参观日本当地博物馆的经历，让张倍源至今忘不了，甚至还影响

寓教于乐，让学生爱上传统文化

2018年5月，美国加州一所孔子学院的20多名学员来到西安，体验中国传统文化，了解千年古都的风土人情。张倍源现场为学员们展示面塑技艺，只见他左手捏面团、右手握牛角刀，娴熟灵巧地点、刻几笔，一张神采飞扬的面孔便出现了，连人物胡须都清晰可见。

“这竟然是面粉制作的？太不可思议了。”“完成后的面塑能够存放多久？需要特殊的保存环境吗？”……

美国学员对张倍源的手艺称赞不已，还提出了不少问题，张倍源都一一耐心解答。他对记者说：“我接触过的许多外国学生对中国文化深深吸引，有的还想学习面塑，问我能否在他们回国后视频远程教学。



张倍源为陕西全运会创作的面塑作品《舞全运》中的女排队员形象。

所以我们还要继续努力，让更多人感受到中国文化的魅力。”

传统技艺与新潮设计，在张倍源的工作室里和谐交融。自由式滑雪运动员戴着虎头帽、身穿具有陕北特色的白棉裤，正飞驰于赛道，尽全力为心中的奥运梦想拼搏……手艺人的一双巧手，诠释着自己对“一起向未来”的理解。今年2月，他设计了一组北京冬奥主题面塑，共7个形象，定格钢架雪车、自由式滑雪、花样滑冰、冰球、冰壶等项目的精彩瞬间，将奥运精神、地方文化元素和“科技感”巧妙融合。

这并不是张倍源第一次设计制作体育主题面塑。去年陕西全运会举办期间，张倍源耗时5个多月创作的《舞全运》面塑就被组委会收藏。30个惟妙惟肖的角色，灵感来源于真实的运动场景，充分展现了力与美的碰撞。

创作之余，张倍源还与多所中小学合作开设面塑课程，每周为学生授课。他讲课生动有趣，不仅传授面塑技法，还穿插讲述传统典故和民俗文化。“文化基础是根，是我们创作面塑作品的灵感源泉。”在张倍源看来，学生学习传统技艺，也能从中体会为人处世的态度。“学手艺要耐得住性子，认真钻研，细致打磨。这是我最想教给学生的。”

在非遗文化传承中有这样一批年轻人：他们曾经前往海外留学，回国后成为传承和推广非遗文化的生力军。

他们中间，有的成为手执画笔的珐华匠人，有的成为化食材为艺术的面塑师傅，还有的成为将老广味道推陈出新的糕饼专家……用青春守护传统工艺，是他们不约而同的选择。

与此同时，凭借留学期间收获的开阔视野和经历的文化碰撞，他们也在用新理念、新方法影响和改变着古老技艺，展示出新时代留学归国青年的实力和风采。

广东顺德

传统喜饼香飘海内外

本报记者 孙亚慧



严韵键（右）正在与母亲何雪芬做喜饼。

留学回国，走入厨房做喜饼

掰开酥松软的喜饼，咬一口橘色鸭蛋黄，糕饼口味香而不腻……在广东，又被称作“嫁女饼”的喜饼同请帖一齐送至，蕴含着为亲朋好友送去喜气与红火的寓意。

“月饼送长辈、公仔饼送孩子，嫁女时则一定要配上喜饼。”何雪芬是佛山市非物质文化遗产项目“礼饼制作技艺”第四代传承人，从她太爷爷开始，这门手艺代代相传，其名气从佛山本地传扬到港澳地区。

何雪芬的女儿严韵键曾留学于澳大利亚，2013年毕业时，她的同学大多去国内一线城市就业创业，做起了都市白领，但严韵键有别的打算。那时，何氏礼饼像许多传统糕点一样，正在面临产品制作的转型瓶颈：一方面，年轻消费者更偏爱少油少糖的饮食方式，中式点心遇冷；另一方面，西式糕点逐渐受到青睐，也造成了顾客分流。

眼见陪伴自己成长的乡味不复往日人气，严韵键不甘心。

手掌大小的喜饼，对严韵键有特殊的意义。十几年的求学路上，自家制作的喜饼一路相随，从幼儿园带到了小学、中学。去悉尼读书时，喜饼跟着严韵键漂洋过海，不仅是她留学海外的暖心慰藉，也是她介绍中国传统饮食文化的实物——许多悉尼的朋友很喜欢这咸甜交融、层层酥脆的岭南喜饼，有的还兴致勃勃地想学习烘烤技巧。

朋友们给出的建议，严韵键也都会认真地跟母亲讨论，添加配料、改良口味、设计新包装盒，等等。凭借前期的经验积累，她萌生了全面参与喜饼制作与销售的想法。2014年回到广东顺德后，严韵键将自己关于礼饼的新思路、新创意迅速付诸实践。

“想要留住并发展好传统民俗文化，仅仅靠保护是不够的，还要在理念和实践上敢于求变。消费者口味变了，我们也要与时俱进推出新产品，守正创新。”严韵键说。

主动求变，满足消费者需求

改良口感是第一步。严韵键更专注于健康饮食，在选料、揉皮、开酥、配馅、包饼和烘烤6个工序中实现突破，减少糕饼油腻感，满足消费者既要美味更要健康的双重需求。

“拿选料来说，核桃来自云南大理白族自治州拉乌彝族乡，那里平均海拔2300多米，核桃油脂更少，甘甜不涩口。”严韵键介绍，在揉皮工序中，她改变了用纯猪油制作水油皮的工艺，将猪油与植物油融合，不仅口感清爽，饼皮还酥而不散，层次更多。

改良包装是第二步。“要满足消费者的审美需求。以前为图方便、节省成本，做好的喜饼常用塑料袋或纸袋包装。学生时代，我送喜饼给朋友，就已意识到略显简陋的包装方法已经过时。”

为了获得年轻消费者的关注与认可，严韵键推出新式古典风格包装，大胆应用流行元素，将酒红、香槟色等作为包装盒底色，再将由岭南镬耳屋顶、顺德代表花卉白兰花等组成的线条元素作为装饰。融合古典美与现代简约风的设计令人眼前一亮，面世后很受欢迎。

丰富产品及服务内容则是第三步。一块喜饼，背后是一对佳人的喜结良缘。严韵键瞄准机会在线下店铺推出婚事周边服务。据她介绍，一些“准新人”想按照广东传统嫁娶习俗办婚，但不清楚具体流程。严韵键便请来专人对店员进行相关培训，如果顾客需要，店员可以帮助择吉日、提供过大礼清单，还能提供其他租赁服务。

何雪芬家中收藏着一本已有百年历史的《制饼秘方》，由她的太爷爷手书而成，记录着何氏礼饼的最初配方。“现在配料可能有变化，烘烤技艺也有改良，但不变的是制饼手艺人传承口味、以饕餮客的心意。”严韵键说。

本版照片均由受访者提供