

“苔花开”文艺大餐送到家门口

台州市百名文艺志愿者走进文化礼堂

本报记者 诸葛晨晨

10月25日,由台州市文化和广电旅游体育局主办,市文化馆承办的2022年“苔花开”台州市百名文艺志愿者走进文化礼堂活动启动。此次活动将持续一个月,一批批优秀文艺志愿者,将走进5个县(市、区)送服务,让老百姓在家门口就能享用“文艺大餐”。

台州市文化馆馆长俞叶萍介绍,此次活动旨在配合做好农村文化礼堂“四万工程”,充分发挥文艺志愿者的社会辅导功能,培养一批基层“文化带头人”。

活动包括三大环节,首先开展文艺志愿者公共文化服务能力提升培训,邀请了全国各地优秀文艺名家授课。“参与活动

的文艺志愿者,由台州各地的文化馆干部,以及具有一定基础,热心文化志愿服务的乡镇文化员、文化礼堂管理员、业余骨干组成。”俞叶萍说,“相信通过名师专家的言传身教,大家的公共文化服务能力会有所提高,并能将所学融入到为基层服务中去。”

另外,组织者将推动文艺志愿服务进礼堂开展艺术普及。这些优秀骨干将组成一支支文艺志愿者“轻骑兵”深入基层,为热爱文艺的村民编排适合表演、娱乐、健身的节目。最后还要在文化礼堂组织教学文艺志愿者结业汇报。“形式多样的志愿服务和文艺活动提升了文化礼堂的文化功能,也丰富了基层群众的业余文化生活。目前,我们的舞蹈、戏曲专场活动已经

率先启动。”

10月25日上午10点,台州市文艺志愿服务(舞蹈)走进文化礼堂活动,在仙居县南峰街道小南门文化礼堂开班。

培训特邀北京舞蹈学院客座教授马守则、北京首则艺术中心舞蹈老师晓晖担任讲师,在3天时间里,31名优秀舞蹈骨干跟随名师接受舞蹈编创、实践等课程培训,在探讨切磋中精进舞姿。

当天下午2点,黄岩区东城街道红三村文化礼堂也举行了开班仪式。国家一级演员、浙江省文化馆戏曲曲艺编导、浙江省曲艺家协会副主席周子清的戏曲讲座《嗓音训练与健康发声》开讲,台下36名学员是全市各地的戏曲骨干、资深戏迷。戏曲专场培训还邀请了国家一级演

员、梅花奖获得者孟柯娟、裘锦媛,带领这些戏曲骨干们,学习越剧剧目《胭脂·慎思》《碧玉簪·归宁》中的戏曲身段、演唱方法。

黄岩区文化馆戏曲干部章子清告诉记者,本周,参加培训的骨干还将分散到黄岩新前街道牟村等4家文化礼堂开展越剧普及教学,“我们还在排练一台越剧惠民演出,将新学的技艺活学活用起来,希望能让更多基层戏迷朋友大饱耳福。”

据了解,11月中下旬,台州市文化馆还将组织百名文艺志愿者走进路桥区、温岭市和三门县,让器乐、戏剧、曲艺、声乐等形式多样、内容丰富的文艺服务,走进台州各地的文化礼堂。

温岭举办李统英山水画展



本报记者 陈伟华/摄

10月18日—10月31日,“水墨和合——李统英山水画作品展”在温岭市文化馆举办,共展出75件作品。

李统英出生于重庆,在温岭生活了20多年,现为中国美术家协会会员、北京溪庐画社社长,作品曾多次入选中国美协主办的全国美展并获奖。此次“水墨和合——李统英山水画作品展”由温岭市文化和广电旅游体育局、温岭市文联、台州市美协中国书画委主办。

据了解,展出的75件作品中,有国展入选、获奖作品10件,册页一组13件,写意小品13件;还有39件是李统英在温岭及周边城市创作而成的作品。

李统英曾多次到神仙居采风,她所创作的水墨山水画《神仙居》,纵180厘米、横390厘米。画上有连绵起伏的山峦,它们被江南的云烟所环绕,还有流水从远方迂回而下,导致峰峦沟壑间云气万千。神仙居重要的景点,都成了李统英创作的素材,其内有观音峰、仙人指、如意桥、南天桥、莲花台。

李统英的作品,不仅构图新颖大胆,还有含蓄和隐晦的古典诗意。她的《仙居淡竹龙潭头》《仙居迎客松》《高迁古民居》和《仙居公孟村》等画作,尽显陶渊明笔下的“桃花源”。

石夫人是温岭标志性景区,李统英的家就在石夫人山下,为画好《石夫人》,她经常爬到山上写生。构图时,她运用了传统的理念,并结合现代思想及笔墨符号而进行创作。“我先用有变化、有节奏、有粗细搭配的线条来表现山体,再用层层干湿和湿笔,交替晕染。说简单一点,就是‘皴、擦、点、染’一气呵成,这些都是山水画的技法基础。”李统英说。

探寻美味,走起!

台州“百县千碗”美食地图更新



“诗画浙江·百县千碗·鲜在台州”进省级机关食堂及推广活动。本图由采访对象提供

本报记者 诸葛晨晨

41家美食新打卡地产生

近日,台州市文化和广电旅游体育局公布了2022年度“百县千碗·鲜在台州”美食旗舰店、示范点、体验店、单品店评定结果,41家美食新打卡地产生。

此次新入选的美食体验店,来自酒家和民间,涵盖城镇和农村。有台州方远国际大酒店、仙居君澜度假酒店等满足各类宴会需求的综合性酒店;有温岭石塘人家、黄岩渔小海等主打传统台州菜的老牌知名餐厅;还有椒江顺记浦江荟、天台巨说还不错音乐餐厅等美味新代表的网红餐厅。

41家“百县千碗”美食新打卡地,成了全方位展示台州特色美食的最佳载体。有的深入菜品开发和挖掘;有的突显地域性食材;有的传承独到的烹饪技艺;有的老菜新做创新发展。

此次首次公布的5家单品店为路桥子臣餐饮有限公司、温岭爱德烤卤、玉环瞿阿龙小吃店、玉环溯之燃姜汤面、玉环里墩农庄,这些深藏于小城街巷的“老字

号”,让烟火人间风味常存。

路桥子臣餐饮有限公司靠一道百年传统美食“灰鸭鸭”,唤醒路桥人独特的味觉记忆。老字号玉环瞿阿龙小吃店,有山粉圆等地道的玉环小吃,为当地人津津乐道。成立于1972年的温岭爱德烤卤,经由两代人传承守护,让美食风味如初。

据悉,自2019年以来,台州开展“百县千碗·鲜在台州”美食体验(示范)店创建活动,目前,我市已成功培育了市级体验(示范)店89家、单品店5家,市民、游客可以就近打卡各具特色的台州风味。

美食的不同打开方式

近年来,台州在全市发起“百县千碗·鲜在台州”IP的美食征集令,最终,浓缩山珍海味精华的“台州十大碗”揭晓,各地也相继推出了不同的“文化菜单”,如府城家宴临海味道、寻味仙居·瑶池宴等,勾勒出一幅台州好味图鉴长卷。

“百县千碗”美食体验店阿三禧宴、鑫港海鲜酒店等,推出了临海府城家宴套餐,搜罗了当地经典小吃。靠着当地餐饮大力宣传,让“台州糯叽叽的天堂”占据社

交平台热搜榜,吸引远近食客前来打卡。

香卤小肠卷、老海门蟹糊、家烧东海大黄鱼、鲳鱼年糕、蜂巢水潺、沙蒜豆面、姜汁调蛋和鸡蛋麻糍……走进“百县千碗”美食旗舰店台州方远国际大酒店,食客可以选择“八大碗”经典套餐,聚成一桌独特的山城风味,包含“冷菜+热菜+点心”体系。“我们希望将酒店打造成一站吃遍椒江美食的‘聚集地’和‘打卡点’。”该酒店办公室主任介绍。

除了追求菜肴呈现的精益求精,我市各家美食体验(示范)、旗舰店在“百县千碗”氛围的营造宣传方面下了功夫。如今,走进各大美食体验店的点菜区,都会看到“百县千碗”美食菜品介绍展,各家还以好味为引子,挖掘美食背后的人文内涵。

如方远国际大酒店除了在点菜区设置关于“百县千碗”的宣传外,还在用餐区设置了“醉美府城·鲜游椒江·味寻方远”的桌台小景。酒店还培育了10多位服务员担任“百县千碗”美食解说员,他们可以熟练讲解菜品制作、文化典故等内容,让食客在品味“舌尖上的台州”的同时,感受到有味道、有温度、有创意的人文体验。

美食IP创造多元价值

随着台州文旅融合不断发展,“百县千碗·鲜在台州”这张文旅融合名片,正充分发挥其作用。

近年来,天台不断提升擦亮美丽乡村的生态底色,打造了幸福塔后、古韵张思等经典乡村旅游目的地,依托景区的高人气,当地餐饮发展迎来新契机。

每逢国庆节等节假日,张思载强农家乐、后岸村农家乐等餐厅总是食客满座。多元的乡味和实惠的价位,正是农家乐经营者们所掌握的“财富密码”。

“百县千碗”美食体验店后岸村农家乐于2012年开业,老板娘陈晓微介绍,店内的特色菜始半小肉牛肉、寒山莲子、三合油泡等一直保持着较高人气,这也让她意识到菜品开发的重要性。后岸村还是黄精、铁皮石斛主要种植基地之一,该农家乐迎合“养生”消费理念,将农特产融入菜肴中,开发了“铁皮石斛鸡”“天台黄精”等独特的乡味料理,也为饭店经营带来新商机。

同时,越来越多餐饮从业者意识到,旅游消费正成为振兴餐饮行业的新引擎。

温岭爱德烤卤第二代传人金德胜,多年来一直在寻求“老字号”的转型。

早在2019年,他凭一道“香卤小肠卷”在台州市“百县千碗·鲜在台州”评选活动中收获高人气。

这几年,这位70后商人紧跟潮流,继续做优做精产品,通过设计、非遗传承、线上零售、参展等方式推出了不少新产品和新服务,并积极参加第十三届海峡两岸(厦门)文化产业博览交易会等各大文旅展会,以及台州各地组织的美食夜市。

如今,“老字号”既守住了经典,又当上了“网红”,爱德烤卤已被列入温岭市级非遗项目——温岭肉类卤制品加工技艺,桂花牛腱礼盒获2021年台州特色伴手礼。金德胜认为,“百县千碗”为我们提供了更广阔的舞台,也让更多人享受到爱德卤味。”

“鲜在台州”走进省城

在本地吃香的同时,“百县千碗·鲜在台州”开始逐步走出去。

10月,台州市文化和广电旅游体育局开展“诗画浙江·百县千碗·鲜在台州”进省级机关食堂及推广活动。10月24日至28日,该局带队走进浙江省文化和旅游厅食堂,此次活动也是我市落实百县千碗“六进工程”(进机关食堂、进景区、进星级酒店、进高校、进社区、进高速服务区)的重要组成部分。

来自天台雷迪森容园酒店的大厨们,用台州原生态食材现场烹饪,提供早餐与午餐的服务,并设展台区,展销台州各地特色物产,每天吸引近200名用餐者前来打卡。

天台香鱼、稻香茭白、三门青蟹、沙蒜豆面……菜单中,“台州十大碗”扮演着重要的角色,以台州海鲜、地方山珍、特色点心小吃的结合,制作具有台州特色的风味菜肴,让省文旅厅职工对台州美食留下更深的印象。

接下来,台州百县千碗“六进工程”还将持续开展,我市将全力打造“台州十大碗”美食品牌,让更多游客、市民感受到台州美食带来的“养胃”体验。

50余件画作亮相台州美术作品展

本报讯(记者 陈伟华)10月12日—10月31日,台州市美术作品展在台州书画院2号展厅举办,此次展览由台州书画院和台州市美术家协会主办,共展出50多件作品。

此次参展作品,紧扣时代脉搏,不乏精品亮作。郑士龙的作品《大风景No.12》笔墨挥洒自如,画面布局壮阔。创作时,他巧妙运用了水彩技术,融入了中国画的水墨效果,使画面形式别具一格。林彬的《大陈岛·欲雨》,用朴实的笔触、浑厚的色彩,展现了大陈岛独特的自然风光和深厚的文化底蕴。王怡正的《荷》,整个画面的色调,别出心裁地以红、白、灰三个调搭配,别有一番韵味。高炬的《火种》,以亭旁起义为历史背景,本着尊重史实的原则,通过绘画手法,将历史复原成鲜活的画面,直观地再现了革命烈士的光辉形象。

天台圆如书画开展展

本报讯(记者 陈伟华)10月22日,“金秋硕果盛——圆如书画展”在天台西霖画廊开展,共展出作品58幅,展出时间持续至11月25日。

圆如,真名夏积夫,1970年11月出生于天台,主攻国画,擅山水、花卉,尤精兰、竹、石。

此次展览以山水花鸟写意图画为主。圆如的作品,以书法入画、以线造型,将西方绘画严谨的写实造型,与中国传统文人画笔墨的趣味,巧妙地融合在一起,形成独特的面貌。

他的《高山流水一知音》这幅画,“石伴松、松倚石”,树与山石有密切的联系;且画中山峦层叠、飞瀑流泉,尽显野逸自然之趣、丰茂华滋之象。

圆如的系列作品《八哥》,画的大多是欢叫中的八哥。有三五成群的八哥,它们有聚有散,呼应顾盼,使整个画面显得疏密分明,充满了节奏性的动感;还有形单影只的八哥,在风雨飘摇的枝头觅食,给人一种奋发向上的感觉。

“日常生活中,我画的就是自己,一个平凡人的生活。我将身边的人和事,用画笔画下来,再分享给观众。创作时,我力求画作清新自然,又不失幽雅雅致。意随心走,意到笔随,画画时,我很重视这点,并喜欢追求自然。我认为艺术讲个性,但艺术家不能刻意‘做’个性。40多年里,我推崇的是浙派‘新文人画’。”圆如说。

民间画工马若刚:万千米粒信手成画

本报通讯员 江文辉/摄

近日,在温岭市箬横镇车路村的家中,民间画工马若刚以手指为笔、以大米为墨,短短十来分钟就在桌上画好了一幅《鸳鸯戏荷图》。那留白处的鸳鸯,在形似斗篷的荷叶衬托下,宛若会说话的水墨丹青,直教围观群众连连赞叹。而这,就是广泛流传于民间的技艺——米粒画。

“这门技艺一般在民间供奉神灵或家中节俗祭祀时出现,寓意吉祥如意、五谷



米粒画

丰登,以展现当下美好‘福’景。”谈及米粒画,马若刚有很多话要说。米粒画非常像世人熟知的沙画,两者殊途同归,一个用光线投影,一个是视觉幻影。

与沙画不同的是,米粒画因其表现形式相对单一,且在小范围内流传,如今逐渐走上了没落之路。对此,马若刚很是担忧,“只要有人肯学,我都愿意无偿传授,希望这门信手成画的技艺能够流传下去。”

马若刚,1964年出生,“我爷爷是一名修道者,以前为了生计,学了这门技艺。”马若刚说,小时候看爷爷作米粒画,感觉好神奇,就在旁边跟着学,久而久之入了门。

难以想象的是,真正让马若刚爱上米粒画的,并不是因为兴趣,而是为了口香喷喷的米饭。“在那个年代,家里的兄弟姐妹基本都有着有了上顿没下顿的日子。”马若刚的哥哥马若琦介绍,为了改变人多粮少的窘境,他们兄弟姐妹几个尚未成年就都外出打工去了。“马若刚的米粒画最好,画完后不仅能赚工钱,还能带点米回来,是一举两得的好事情,所以他就一直做了

下去。”马若琦说。

从上世纪80年代初起,马若刚的米粒画开始走进人们的视野,年仅20岁,他就成了当地业内的佼佼者。同时,不甘安于现状的他还置办起养蜂场,东奔西走中,不仅拓宽了自己的视野与人脉,还率先成了村里的“万元户”。

后来,马若刚接触到了沙画。他认为,沙画与米粒画殊途同归,他应该要担负起发扬米粒画的使命,重拾古法,让这一门技艺重归于人们的生活之中。

为此,马若刚开始对不同品种、颜色的大米进行研究,并拜擅长国画的兄长马若琦为师,边探寻以大米为墨的奥秘之处,边学习借丹青成画的艺术之技,渐渐地,变常规摊米作画为高难度漏米作画。

马若琦介绍,这门技艺在民国时出现过断层。一般米粒画者习惯把一堆米倒在桌面上,然后摊作画,这样作画只能呈现单色;漏米作画则是古法米粒画的一种,作画者直接握米在手,再通过掌间漏米的方式直接摊铺在桌上,手到之处即成画笔,且根据不同结构,随时更换不同品种、颜色的大米进行匀色、添色,远观似

立体彩墨国画,极富艺术感。

1995年,马若刚又开始琢磨。“虽然米粒画勾线在初入门学习时就已经存在,但最高境界的勾线,是每个手指都能呈现艺术美感,稍有不达标,那么整幅作品将付之东流。”特别像龙眼、兔眼等眼睛的勾线,指力波动大小稍不留意,使米粒多一颗,少一颗抑或是移位一颗都将致使作品的灵性丧失。

为了突破这一层技艺,马若刚走了不少弯路,并一度陷入迷茫。直到10多年前,他无意间发现,自己所养的蜜蜂在采蜜过程中,总喜欢把蜂蜜反复揉搓,轻点蜂巢,结果所采的蜂蜜总能恰到好处归集到一处。

“这个原理跟勾线的原理一样,利用手指落米粒的瞬间把米粒轻匀其上,讲究的就是恰到好处。”马若刚说,直到这时候,他才觉得自己是一名真正的米粒画工。

指耕不辍整整40年,马若刚画过用米量达15公斤、单幅面积超20平方米的巨画;也画过用米量仅5两的小画,先后信手成画5200多幅。他表示,只要自己身体允许,他就坚持一直画下去。