



文化先行

共建文化示范区 共享文化幸福感

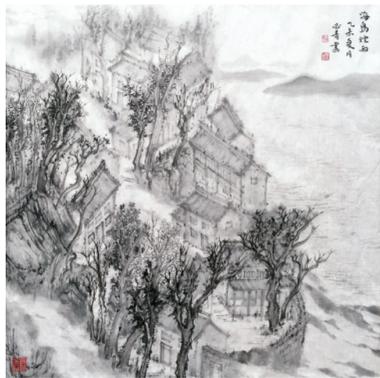
占必青： 笔墨随时代 山河入画来

台传媒记者王佳丽

占必青,号柳浪居士,1980年生于玉环。他是浙江省美术家协会会员、浙江省青年书法家协会会员、台州市美术家协会理事、玉环市文化馆美术干部,出版个人作品集《搜妙创真——占必青山水写生》。



《寒岩》



《海岛烟雨》



《归船系列》



《潮汐电站》

秀甲一方

1995年,初中毕业的占必青考入了温岭师范,遇到了国画名师陈野林先生。在校的五年光阴,他紧随陈野林先生学习国画技法,临池不辍,潜心钻研,“半只脚踏入了国画艺术之门。画画有天赋,但不捷径,占必青的“苦功夫”是从大量临摹开始的。“很长一段时间,我都在学习和临摹前人先辈的名家名作,浸润于不同朝代不同风格的作品之中。这个过程对我来说很重要,除了绘画技法的提升,更多的,是被传统文化和高雅艺术慢慢滋养,开阔眼界,提高眼光,明确学习方向。”占必青回忆。

他早期的国画学习以临摹为主,写生创作为辅。不过,即使在这段被称作“青涩期”的阶段,他依旧创作出了不少优秀作品,并取得不错的成绩。2009年,高达3米的水画巨作《梦江南》获浙江省“群星奖”金奖;2010年5月,他与几位志同道合的青年画友在天台博物馆举办了“笔底家山——台州六人书画展”;2011年5月,他与书画好友在玉环观光农业园举办了“砚边留痕——玉环四人书画展”……彼时的他,已经在当地文艺圈崭露头角,俨然一颗冉冉新星。虽然“走得快”,但他越来越觉得“远远不够”。

这种“不满足”让他做了个决定。“‘砚边留痕’展览结束没多久,我决定到中国美术学院‘首届山水写生创作课题班’进修,进行更系统专业的写生学习。这也是为我的创作找寻突破。”

这次学习,让他对国画从“雾里看花”得以“拨云见日”,进入“看山还是山”的新阶段。很快,他就交出了一份自己满意的答卷——2012年,他出版了第一本个人作品集《搜妙创真——占必青山水写生》。

以前景的牌坊、溪流作为开景的线索,涉阶而上,远处山峰高耸起伏,渐渐过渡为柔和的山体,绵延至远,形成广阔的空间,方寸尺素

尽显开阔境界,这幅描绘巍巍太行的《太行山王相岩》便是作品集的其中一幅,也展示着占必青鲜明的创作风格——既有平淡自然的独到审美,也有搜奇索怪、笔意恣肆,正如其好友郁俊在书中赠言:“人和画一样,干净利落,秀甲一方”。他的画往往墨色苍润,奇雄又兼秀润,极具文人笔意。

温敦恬淡,苍茫浓郁,如行云流水,这种颇具古意的审美情趣,在他的另一组《画说玉环》国画作品集也展现得淋漓尽致。观“玉环公园琢玉阁”“奇峰崔嵬百丈岩”“渔歌帆影鸡山港”“黄金沙滩白马岙”等画,仿佛随画者云游乡野,画中所展现的平和闲适的氛围,使人感到身心放松。“这组《画说玉环》系列作品创作于2015年,我走遍玉环的各个乡镇,实地写生采风,最后选取了12个有代表性的玉环美景进行创作。”占必青介绍。

数十年来,占必青笔耕不辍,创作作品无数,其名字和画作常现身于各类比赛和展览之中。2016年,在台州书画院举办的“唐诗来了——书画作品展”中,展出了占必青的20多幅作品;2021年5月,他与另外7位画友在温岭举办了“春色满园——台州八人书画展”。

走向生活

“清代画家石涛提出‘笔墨当随时代’,即去创作与时俱进的作品。对于身处时代中的我们来说,创作的作品既是传统笔墨精神的传承,又是个人思想情怀、生活感悟的表达,也离不开这个时代的影响。”占必青说。在山水画的传承与创新之路上,他用传统笔墨为时代讴歌,寄山水情怀。

比如,描绘济理寺及周边自然风光的《济理寺泉音》,在2015年6月获得了浙江省“五水共治”主题美术作品展优秀奖(最高奖)。画中山泉袅袅,溪水潺潺,草木丰茂,构图精巧而笔墨明快,让人仿佛有“卧以游之”的身临其境之感,如听泉音。“济理寺是玉环楚门镇一个历史

悠久的寺庙。我常在这一带写生,对这里的风光十分熟悉。我想,这样一个环境宜人的地方,正是人与自然和谐的最佳体现。”正因为有对山水的深切感受,才能在体察万物时酝酿创作之意,感受时代的风声。

“乡村”也是占必青笔下的“常客”,他用逸笔草草的绘画风格留下一幅幅充满诗意氤氲的写意乡村图景。山岚雾霭,芳草蒙茸,是大麦屿石峰山庄恍若桃源的胜景——《美丽乡村·石峰山庄》入选了浙江省第六届青年美术作品展;山峦峻厚,树木葱茏,溪水通向幽谷茂林,展现温州永嘉依山而建、傍溪而居的岭上生活——《醉美乡村 岭上人家》入展2019年“浙江风采——浙江省美术馆成果展”,并入选2020年度浙江省群众文艺精品展。

“绘画给予我的,是无尽丰富的精神世界。它让我热爱生活,感悟身边的一切,捕捉美的元素。不停地去创作,其实就是在不停寻找美好的路上。”他说。如果绘画是画家的语言,那么这一定是千变万化、苍古又瑰丽的一种。

得趣自然,直面山水,可以直抒胸臆。因此,占必青走到哪,画具就会带到哪。从古城风貌,到海塘风情,到山川密林,目之所见一山一水、一木一石、一蛤一螺,皆可形之于笔端,画尽万物之风韵。这里面既有信手拈来的速写随笔,也有趣味盎然的小品佳作,当然还有许多灵山秀水的大幅创作。

他喜欢画天台的山。“天台的山水风光里,天台的山最绝。”他和友人在天台街头镇张家村写生,被眼前寒岩烟雨蒙蒙、云雾缭绕的景色所吸引。如梦如幻的场景给他留下了深刻的印象,他现场写生了一幅《寒岩》。

他喜欢画玉环的海。“家乡的风景,是我创作永远的灵感源泉。”无论是描绘《潮汐电站》中的海岛乡潮汐发电站,《归船系列》中渔船归岸的沙门镇灵门渔港,还是记录上栈头村秀美村景的《海岛烟雨》、红色大青岛的《大青风雪》,他在水墨世界里,挖掘自然中散发的生活气息,寄托对家乡的脉脉深情。

台州市图书馆

《纪录片分享会

《众神之地·荒原上的轮回》

本片以野牦牛为主角,讲述现代牧民如何与野牦牛相处的故事。让我们跟随镜头感受高原荒野的辽阔壮美,并通过影片一起探寻人、动物和自然的和谐共生之道。

【分享嘉宾】王琪
【时间】12月23日(周五)18:30-20:00
【地点】台州市图书馆一楼读者沙龙(限30人)

《苏菲读书会

主题阅读书籍:《父母的觉醒》

一起探究养育之道,破解家庭教育难题,让父母与孩子成为相爱互助的统一体。

【时间】12月24日(周六)15:00
【线下】台州市图书馆一楼读者沙龙(限15人)
【线上】“台州图书馆”微信视频号

《云水展览

“版画中的台州府城——台州历史文化印迹”画展

【时间】12月1日-12月27日
【地点】台州市图书馆一楼大厅

春华秋实数十载 矢志不渝献航天——中国载人航天的成就与展望

【时间】12月7日-12月27日
【地点】台州市图书馆中庭

台州市博物馆

《小玩童

三合潭小狗

三合潭遗址位于玉环市玉城街道南山村,地处三面环山的三合潭河谷盆地。三合潭遗址出土了碗、罐、尊等陶器及原始青瓷片,其中有一件原始青瓷小狗,造型古朴典雅,憨态可掬,神气十足。本周的线上台博,一起为三合潭小狗赋予想象力与创造力。

【时间】12月24日(周六)9:30-11:00
【方式】线上微信群
【参加对象】15名6-9周岁学员

渔村鱼事

海边人大多喜欢吃海鲜,喜欢吃新鲜出炉的梭子蟹,喜欢吃大海里捕捞的鲳鱼。休渔期结束后,海鲜市场热闹非凡,各种海鲜华丽登场。这些海鲜的背后,渔民们过着怎样的生活?出海捕捞的过程是怎样的?这个周末,让我们来聊聊渔民的那些鱼事。

【时间】12月24日(周六)14:30-16:00
【方式】线上微信群
【参加对象】15名8-12周岁学员

古代的科技之榫卯

榫卯结构是传统木作的灵魂,承载着我国优秀传统文化和工匠精神。本周,跟台博君一起了解我国传统工艺,提升文物古建筑保护意识,做新时代文化的传承人吧。

【时间】12月25日(周日)9:30-11:00
【方式】线上微信群
【参加对象】15名7-12周岁学员

《这里有座博物馆

小小策展人

博物馆是一座城市的文化名片,承载着讲述地域文明、传承历史文脉、涵养城市品格的重要功能。博物馆的陈列展览蕴含着策展人的无数心血。让我们通过学习,成为一个小小策展人。

【时间】12月25日(周日)14:30-16:00
【方式】线上微信群
【参加对象】15组7-12周岁亲子学员

以上活动通过“台州市博物馆”微信公众号报名

桐子叶包:一张树叶,包住家的味道

台传媒记者诸葛晨晨文/摄

特色点心

寒冬沉降,记者从温岭新城区出发,沿着城西中心大道向西,再转道疏港公路,一路的景象从林立的高楼大厦转为零落的村镇还有连片的田园,穿过几处隧道,复开几百米,即见“湿地慢生活小镇”坞根的宣传语。

过去的坞根交通闭塞,如今,这座兼具山海之利的小镇,将红十三军二师烈士陵园、喜柿山谷等景点串珠成链,成为温岭乡村旅游必打卡的目的地。

在坞根游玩尽兴后,游客可以择一处农庄,尝一尝这里地道的农家菜和特色小食,比如“糯叽叽”点心——桐子叶包,该小吃入选了“百县千碗·温岭顶鲜”菜品名录。

在台州,温岭城南与玉环沙门一带盛植桐子树(学名油桐树)。桐子叶可入口食用,有药用价值,再加上叶面宽厚,易包裹,所以从前人们用桐子叶来包裹食物。

农历七月,是桐子叶长得最好的时候,叶子香味最足。人们便想方设法就地取材做一些美食。桐子叶包就这样出现了。这是一道具有地方特色的小吃,凝聚着劳动人民的智慧。

桐子叶包属发糕一类,温岭本地人还称其为“发膏鼓”。这道小吃的特色就在于桐子叶独有的芳香。如今,这道最初由米演变而成的小吃,几乎伴随温岭人的日常生活,释放出别样的温情。

故乡味道

坞根镇西山下村村民杨苏琴多年来经营一家早餐店,主打坞根小吃。桐子叶包之于她,是和母亲相处的难忘回忆。

小时候,西山下村的山前山后长满了油桐树。三月春寒,山上桐花如雪,新一季早稻开始播种,杨苏琴这时便开始盼望:“7月早稻收割后,又可以吃上又香又软的桐子叶包了!”

等到夏风一来,桐花凋谢,嫩绿的桐子叶从树枝中冒出,渐渐长到比手掌还大,葱葱郁郁,在风中摇曳。

夏季的午后,杨苏琴的母亲舀出一盆用早稻米打成的米粉,冲着在门外玩耍的她喊一声:“去摘些桐(子)叶来!”杨苏琴拎起竹篮,就上山跑,身后总是跟着“小尾巴”——弟弟妹妹。

进山找准目标后,个子最高的杨苏琴上树,勾着柔软的枝条猛拽叶子,抓到后就往树下扔,弟弟妹妹就撅着屁股往篮子里装叶子。

她介绍,桐子叶和梧桐叶相似,她一开始分不清,后来才摸出了经验——桐子叶叶片呈心形,带有光泽,叶柄的基部有两个对称的小红点。“听家里长辈说,桐子叶具有清热解毒的功效,对身体好。”

满载着叶子下山回家,他们发现,发酵好的米浆已经装盆备用。杨苏琴的母亲开始挑选宽大、细滑的桐子叶,一片片地清洗干净。洗好的桐子叶,去了土味,清香更足,油亮油亮的。

用汤匙将米浆舀至桐子叶中,双手将桐子叶轻轻一合做成条状,一块块码于蒸笼炊熟。等到带着米香的水汽弥漫整个厨房,桐子叶包就出炉了。

杨苏琴从小就趴在灶台边,来来回回目睹这一系列的流程,渐渐地,也学会制作桐子叶包的手艺。

如今,杨苏琴已身为入母,也会为家人蒸桐子叶包。家常味道就这样在坞根,一户户、一代代地传承下去。

不过,年少记忆里的桐子叶包有了些许改变。桐子叶是季节性产物,因此,现在铺底糕点的材料逐渐被更为大众的粽蓉叶替代,小吃从夏季限定变为长年可见。不变的是,清新的味道依旧让人过舌不忘。

“百县千碗”引人气

记者来到杨苏琴的早餐店。在二楼作坊,杨苏琴和丈夫刚接到订单,开始制作一批桐子叶包。

制作糕点的原材料很简单,包括白糖、发醇粉,以及用糯米打磨而成的米粉。杨苏琴往盆中陆续倒入5公斤多米粉、半公斤白糖,撒了一把发酵粉,再舀出一勺温水,从不同方向徐徐注入。接着,她的丈夫开始奋力搅拌,使其充分混合。

初成型的米粉团很快被转入搅拌机,借助机械的力量重复进行翻转对折,如此持续五六分钟,待到米粉团表面光滑且无颗粒感,就准备进入发酵阶段。

杨苏琴说,制作桐子叶包,说简单也简单,说难也难,关键在于发酵程度。如果发酵过头,蒸熟后会发酸,难以下咽。这一点,靠的还是长期积累的经验。

冬季的作坊室温偏低,杨苏琴将米粉团倒入蒸箱中,通过人为制造适合的温、湿度条件,保证米粉团充分发酵。

过了许久,捧出来的米粉团已明显膨胀,表面光洁饱满。杨苏琴再次揉搓米粉团成长条,麻利地揪出一个个小剂子,放在洗净的叶片上。右手沾上色拉油,将一个个湿湿的小团子轻轻一卷、一压,几下就成条形。上百个桐子叶包如流水线,被依次码放入蒸笼。锅灶开始加大马力,离美味出锅越来越近了。

随着温度升温,小小的操作间迅速被氤氲水汽充满,就算打开排风扇,呼呼啦啦地向外排气,也挡不住从蒸笼缝隙里持续冒出来的米香。

火候一到,蒸屉一揭,香味愈发扑鼻。捏起一条刚出锅的桐子叶包,轻轻摇晃,看似柔软无骨的糕

条,实际上带着韧性的筋度。

顾不得腾腾的热气,轻咬一口,最先溶于舌尖的是甜味,再多嚼几下,靠着唾液淀粉酶的催化,淀粉分解天然的麦芽糖再次在口腔里释放,朴素纯粹,回味无穷,想必这也是当地人对这道小吃喜爱有加的原因。

杨苏琴告诉记者,前几年,温岭市发起“百县千碗·温岭顶鲜”评选,她和坞根农家小院老板杨云良带着桐子叶包报名,顺利入选。之后,他们又参加了在台州学院举办的台州市“百县千碗·鲜在台州”美食大比拼活动。在美食市集展示环节,桐子叶包吸引了高人气。“借助‘百县千碗’的平台,我们感受到大家对桐子叶包这道小吃的认可。希望桐子叶包能走出温岭,被更多人了解和喜欢。”

参考资料:《七月半与桐子叶包》张凌瑞

