

夜

鲁庵印泥制作技艺原材料

传统千层底布鞋

新民晚报

17

2019年
3月27日
星期三

民间手工

格调

悦动

味道

买手

影音

流连

潮店

视觉设计
本版编辑
王剑虹

扫描二维码
看精彩视频

本版图片
由活动主
办方提供

海派非遗，可以这样玩

吴旭颖

非遗来源于民间，也在日常生活中不断变化发展。要延续传统非遗技艺的传承，需要让它们回归现代生活，保持生命力。

现代娱乐方式多样，我们有了除听昆曲、看滑稽戏之外的选择；现代科技发达，人们也可以不再使用手工制作毛笔、宣纸、竹制品、丝绸、瓷器。但传统非遗并不会就此退出日常生活，它们应该在现代人的生活中找到与过去不同的定位。如今，人们学做西点、旗袍，不再是为了满足衣食的物质需求，而是作为一种传统文化活动，让人们找到文化自信、文化归属感，满足精神需求。

反映民族文化是非遗的价值所在，而文化是流动的、与时俱进的。比如龙凤旗袍在传统设计中融入现代时尚元素，形成更适合日常穿着的改良旗袍。传统非遗正在不断嬗变，创新发展，留下更贴近时代的中华文化印记。

吴旭颖

穿上优雅又时尚的龙凤旗袍，吃块凯司令蛋糕，听一曲多情婉转的越剧，这样的生活对上海人来说既亲切熟悉，又独一无二。从2001年中国昆曲首入选联合国教科文组织人类口头与非物质文化遗产代表性名录开始，“非物质文化遗产”这个名词就越来越被人们所熟知。随着非遗项目“活态传承”的推进，各类非遗活动越来越成为市民日常生活的一部分。

看展览，了解身边非遗

要全面了解身边的非遗，看展览是最佳选择之一。

静安区文化馆非遗展厅内的“聚匠——静安区非物质文化遗产项目精品展”就是个的好去处。展览分四块区域，共展出了静安区的19项非遗项目相关实物及照片。刚进展厅，一扇巨大的橱窗便映入眼帘。明亮的灯光下并排摆着朱砂、蓖麻油、艾绒等原材料，旁边一个白色瓷碗中盛着“热天不烂，寒天不硬”的鲁庵印泥。稍往里走，以石氏伤科、陆氏伤科为代表的“上海伤科八大家”展板带大家一探传统中医的奥妙。戚毕流派越剧表演的剧照又将人引入了戏曲世界。服饰展区是展览的重头戏，两件雍容华贵的龙凤旗袍给整个展厅都染上了光彩。精心裁剪的黑色缎面面料和手工镂、雕、绣出的金龙金凤，将传统东方之美展现得淋漓尽致。最后一部分是静安四大食品类非遗项目：凯司令蛋糕制作技艺、王家沙点心制作技艺、绿杨村川扬菜点制作技艺和立丰食品制作技艺。凯司令的裱花奶油蛋糕更是以实物参展，坚持不加防腐剂，呈现原本的配方。蛋糕师傅们说，如果变质，他们就再做一个来换上。

看过传统非遗，长宁民俗文化中心北楼厅内的“非遗·文创·书画展”里，还有更“新潮”的非遗。传统的手工刺绣，配上复古的烤漆竹节手柄，十几种花色的“中国风包包”令文艺青年们爱不释手。由传承人纯手工打样、缝线的传统千层底布鞋经过设计师的改良，古韵今风，成为了“时尚弄潮儿”们的新宠。古老的非遗遇上新奇的创意，在更实用、更生活的领域，碰撞出新的火花。

动动手，体会匠人匠心

光靠着，怎么能满足得了对传统非遗文化兴致盎然的市民

们。海派非遗的“玩法”，当然也不只观展这一种。

一把剪刀一张纸，时而变成国画中的花鸟鱼虫，时而又成为现代化的“宝乐汇”商场。寻常的红纸经过宝山友谊剪纸传承人徐登祥几分钟的修剪，就成为了一件惟妙惟肖的艺术品。徐登祥原是上海宝钢厂一名驾驶员，从小，他就对剪纸艺术表现出了浓厚的兴趣和过人的天赋。工作之余，他总爱拿起剪刀，试着剪上几下。退休后，他更是一心钻研剪纸，还在月浦文化馆的“非遗小课堂”免费教市民们剪纸。“这门小技艺，对我来说就是工作之余的爱好，生活中的小情趣，每个人都可以尝试一下。”他的“学生”们从临摹开始，逐渐也在千变万化的剪纸中找到创作的乐趣：“自己动手去做，才知道精美的非遗作品中包含着无数传承人的细心、耐心、创意和汗水。”

“聚匠”展览的楼下，龙凤旗袍的“指尖妙趣”体验课也定期开课。白领汪小姐平时总是一身职业套装，但每次上旗袍课，她都要先回家换上自己最爱的牡丹花纹样的旗袍再来。去年，第一次上初级班课程的她还是个连针都不太会用的缝纫“小白”。她跟着龙凤旗袍的老师傅，一点一点将布料拼成一件旗袍。虽然做工不够精致、版型也有些走样，但她却说：“在我心里，它就是最美的衣服。”今年，汪小姐早早蹲守在微信公众号，抢到了一期仅10个的高级班名额。“初级班是用老师裁好的布料缝制旗袍。高级班则要学习量体裁衣，可以做一件更适合自己的旗袍。”除了量体裁衣，高级班的课程还涉及包边、盘扣等，成品也将更具传统美感。

做西点，传承上海味道

民以食为天，非遗项目中的美食“秘方”总带着浓浓的地方特色。不管上了年纪的老上海，还是已经长大成人的上海囡囡，记忆中都有这么一块香甜而不浓郁，奶油入口即化的凯司令蛋糕。1928年创立至今，凯司令把西点技艺做成了代表上海的非物质文化遗产。如今，很多蛋糕师傅都不会裱花了，而凯司令仍在坚持这项传统：它的蛋糕很少使用插片和水果，一般都是用裱花来装饰。裱花看上去简单，做起来却全靠手上功夫，玫瑰花要手工雕出，康乃馨也要手工捏成。这些蛋糕西点，也将上海人的精致和坚守铭刻在生活中。不仅会吃，还要学会做一样凯司令西点，如今也成了一种时尚。

每到周三，甜甜的糕点香气总是弥漫在静安文化馆4号楼的非遗体验中心里。从2017年11月开始，凯司令的西点师每周都来此开设烘焙课。一期课程共四次，有15个参与名额。本期课程于3月6日开始，第一堂课，老师就给学员们带来了凯司令的“台柱子”栗子蛋糕。上周三，学员们完成了巧克力风味的熔岩蛋糕。有调皮的学员还跑去南京西路买了份“正品”，和自己做的一起带回去给家人品尝。有学员表示：“虽然老师把做法交给了我们，但要体会精髓，还要自己找‘手感’。上海人喜欢西点，也应该会做几样。在对口感、造型反复地尝试和琢磨之中，我们每个人都被家乡的魅力感染，成为一个理解上海、热爱上海的海派上海人。”

中国风包包



长宁文创

制作旗袍

行有迹

聚匠——静安区非物质文化遗产精品展

地点：静安区文化馆2号楼3楼非遗展厅
时间：2018年12月15日~2019年5月30日

长宁民俗文化中心非遗·文创·书画展

地点：长宁民俗文化中心北楼一层
时间：长期展出

“指尖妙趣”旗袍制作体验初级班

地点：静安区文化馆内
时间：3月12日起每周二 18:00~20:00
参与方式：“静安区文化馆”微信公众号预约

凯司令烘焙课

地点：静安区文化馆4号楼4层非遗体验中心
时间：3月6日起每周三 18:00~20:00
参与方式：“静安区文化馆”微信公众号预约



凯司令烘焙体验课