



土布,也叫老布,拥有六百多年历史的崇明土布,享有“衣被天下”的美称,其纺织技艺被列入上海市非物质文化遗产代表性项目。崇明人用“一瓢棉花做到头”来概括土布从棉花采摘到纺纱织布要经过的近20道工序。



「木棉花开」手工坊创始人宋荣耀

土布不土

崇明非遗土布吹起“国潮”风

创意土布香囊

在崇明竖新镇的“木棉花开”手工坊里,有这样一群人,他们将延续崇明土布技艺作为自己的事业,尝试用现代的设计理念展现土布中蕴含的浓浓乡愁,并用数字化手段为崇明土布纹样建数据库,将这份非遗之美永久留存。

记录土布纹样“源代码”

“木棉花开”手工坊的创始人宋荣耀是土生土长的崇明人。以前,崇明家家户户都有土布,姑娘陪嫁多以土布作为嫁妆,俗称“压箱底”。但随着时代发展,人们有了更多的选择,土布也渐渐沉寂在了衣柜中。

从小喜欢做手工的宋荣耀尝试把手工和家里的土布结合起来,从中发掘出了无限的乐趣。此后,她更勇敢地“朝九晚五”中走出来,全身心投入到土布传承的工作中,自2013年起成为了“木棉花开”手工坊的创始人。

“我们的土布大多是从老百姓家里收来的,少则有50年的历史,有些随着岁月洗礼,逐渐黯淡发黄;有些土布大批量制成商品后‘库存告急’,用完后可怎么办?”宋荣耀开始担心,随着时间的推移,土布的技艺和纹样会面临失传,“所以我们想到把土布的纹样用数字化方式记录下来,以后再有需要就可以根据它的‘肌理’进行‘复刻’”。

数字化记录,不仅仅是拍照存

档那么简单,而是一个相当费时费力的过程。先要剪下一块土布纹样的单元格,沿边缘稍稍剪开一点露出线头,然后依照纱线的经纬排列一一对应,记录颜色、股数,再通过电脑输入到专业的纺织软件中,土布纹样的“源代码”便会被保存下来。

经纬线纵横交错,经过巧思妙手,产生的纹样千变万化,因此土布纹样的收集没有上限,建数据库也是一项细水长流的工程。“已经完成600多种纹样的数字化,这项工作会一直继续下去。”宋荣耀和她的伙伴袁赛萍都是慢性子的人,并不急于给自己设定目标任务。

为土布注入时尚血液

在数字化时代,非遗传承也需要与时俱进,除了“建档保存”,还要让更多人走近它们、了解它们。近些年,宋荣耀不仅邀请岛外的人走进工坊,体验土布从一丝一缕到成为商品的全过程,还带着土布产品走出崇明,不仅为土布非遗提供了更广阔的展示平台,也为村民提供了就业、创业的机会,实现共同致富。

土布由于是手工纺织,门幅较窄,通常为90~110厘米。以此为原料,适合制作成家纺、配饰、家居用品等,尤其是近年文创产品风靡,为土布赋予了更多新的可能性。

“非遗技艺要真正得到延续,必须要被年轻人认可、被市场认

可。”宋荣耀说,“好在现在年轻人对国风和传统文化的兴趣比我们想象的还要强烈。”这也令她下决心和团队一起,把更多的时间和精力花在耐心打磨产品上。

上月,“木棉花开”出品的土布香囊火出了圈,在知名艺术生活方式品牌野兽派的店铺上线后销售火爆。这两款被制作成人参和乌龟形态的布艺手作香囊,成为了野兽派和百年国药老字号童涵春堂联名推出的系列礼盒产品。

“当时品牌找到我们,提出想用崇明土布制作两款‘特型’香囊。我们觉得很有意思。”宋荣耀与袁赛萍一起,很快有了设计思路,人参香囊的塑形很考验耐心,尤其体现人参的参须和表面纹理等各种细节,制作过程需要运用拼接、刺绣、手缝等工艺,要一针一线地缝制。纯手工制品很费人工,一天只能做几只。宋荣耀还找来了好几位村里擅长手工的老人家一起来帮忙才完成所有的制作。

跨界融合的文创产品不仅需要专业技术,符合时代审美的设计和做工同样不可或缺。土布不仅仅是一块面料,在时代的变迁中,除了传承下来的织造工艺,它还被人们赋予了丰富的情感和温度。“这次合作也打开了新的大门,让我们对如何用更创新的方式传承和推广崇明土布文化有了更多的思考和探索。”宋荣耀说。

本报记者 解敏

东海开海,第一口鲜来了!8月以来,走进小菜场的市民发现,梭子蟹、条虾、鱿鱼等东海海鲜源源不断,为上海人的餐桌带来了“海味盛宴”。其中,张牙舞爪的鲜活梭子蟹更是占据“C位”,成为了农贸市场和电商平台上的热销的时鲜货。

上市量增加

新鲜肥美的梭子蟹、闪闪发亮的带鱼、排列整齐的条虾和望潮……在长宁美天太阳菜市场的二楼,东海“第一口鲜”摆在了水产摊位最显眼的位置,不断有市民前来购买尝鲜。

从铺满碎冰的大筐上拿起一只梭子蟹,上下掂掂,前来买蟹的李先生满意地笑了笑:“分量蛮重的,说明蟹肉饱满,不空。”再反过来看看肚皮,银白光亮,还有些鼓鼓的,颇为肥硕厚实。“这批蟹蛮新鲜的,买回去清蒸一下,肯定鲜掉眉毛了。”

和李先生一样爱吃梭子蟹的市民可不少。摊主告诉记者,梭子蟹在8月初刚上市的时候,“尝鲜价”可便宜,但生意依旧不错。这两天随着上市量增加,价格已经明显下滑。现在2-3两一只的新鲜梭子蟹售价20元到28元一斤,4-5两的大蟹则超过40元一斤。“价格一下来,买的人就更多了,一天能卖100斤左右。”

而在各大生鲜平台上,梭子蟹同样是热卖商品。记者在叮咚买菜App上看到,“梭子蟹尝鲜”已经位列搜索热门关键词榜首,平台也为其开辟售卖专栏。目前在售的梭子蟹大小从1两到5两不等,而且还是张牙舞爪的鲜活蟹,因此其价格也比小菜场里高出一截。叮咚买菜水产商品开发黄亮透露,梭子蟹销售在8月上旬已迎来高峰,再加上今年新增了三大大直采基地,销售量同比增长超30%。

江杨水产品批发市场是上海最大的水产货汇集地,从8月初开始,一车车的东海海鲜就运送到了这里。“批发价每天都有波动,一方面要看当日的捕捞数量 and 市场需求,另一方面则和梭子蟹的规格、公母、是否残缺,以及鲜活程度等有关。”江杨水产品批发市场相关负责人表示,目前3两

梭子蟹大量上市,这一口鲜你品尝了吗?

左右的鲜活小娘蟹50元/斤,4-5两梭子蟹为52元/斤,5-6两58元/斤,6-7两63元/斤。

选蟹有攻略

市场上这么多梭子蟹,应该怎么挑呢?

业内人士表示,梭子蟹分为公蟹和母蟹,公蟹肚脐呈尖三角状,挑选时要看公蟹蟹壳的尖角处,白色部分越往尖角处延伸,蟹肉就更饱满;母蟹,肚脐呈倒三角状,现在这个时节只有小娘蟹,是还没有交配过的母蟹,挑选时注意看肚脐颜色,深色部分越深就越壮。此外,可以按一下肚脐两侧,发硬则肥,发软则空。

消费者还可以注意一下螃蟹身体要保持完整,别丢掉腿和松弛下垂的,蟹腿跟身体连接不紧密的,那就是快要死的螃蟹。螃蟹的外表要有光泽、纹理清晰,外壳坚硬完整、相对分量重的是好蟹。

“小娘蟹也叫二母蟹,是对已经发育完成却还没产过卵的梭子蟹的称呼,其蟹肉细嫩

饱满,而且兼具了公蟹和母蟹的优点,口感很不错。”该人士表示,梭子蟹刚上市价格相对较高,比较适合尝鲜。8月中下旬开始捕捞量会有一个比较大的增长,届时价格会有较大幅度的下降,也是尝鲜的好时机。

清蒸、葱油、香辣,还有和年糕一起爆炒……在上海人的餐桌上,梭子蟹有着多种做法。从保留原汁原味的清蒸,到更能激发鲜香味的葱姜炒,都是不错的选择。而在梭子蟹登场之后,其他小海鲜也将陆续上市。

据了解,待到9月中旬东海全面“大开渔”后,渔民可以使用双拖网、帆张网等网具捕捞海产品。届时,带鱼、黄鱼、鲳鱼、鳗鱼、米鱼、鱿鱼、墨鱼、九肚鱼、龙利鱼等更多海鲜品种将重返上海市民的餐桌,消费者也能吃到更多新鲜海产品。

本报记者 张钰芸



今日论语

最近,普陀区人民法院审理了一起因闯红灯引发的惨案。一名行人闯红灯,与电动车发生碰撞,导致电动车车主摔倒后被机动车碾压身亡,事发后还逃离了现场。这名人自己的行为付出了代价,因犯交通肇事罪,被判处有期徒刑二年六个月。

在交通参与者中,行人往往是弱势的一方;发生交通事故,行人更有可能是受到身体伤害的一方。因此,人们一般不会把行人

行人“肇事”的警示

与“交通肇事”联系在一起,更不要说犯下交通肇事罪。对于行人闯红灯之类的交通违法行为,不少人认为只是轻微违法,没有引起足够的重视。而上述案例证明,不仅行人的“小违法”可能酿成严重后果,而且行人也可能犯下交通肇事罪,需要承担刑事责任。

行人被判处交通肇事罪,还有其他案例。有行人随意横穿非机动车道,不慎与电动车相撞,导致电动车驾驶人摔成重

伤;有行人逆行行走非机动车道上,并闯了红灯,没想到背包挂倒了电动车驾驶人,导致后者被机动车碾压致死……这些案例中的行人都被判构成交通肇事罪。此外,机动车会购买交强险等保险,行人则一般不会购买这类保险,一旦需要赔偿,只能全部由自己承担。

行人“肇事”的警示,值得所有人牢记。只要是交通参与者,无论是开车、骑车,还是走在路

上、乘坐车辆,都应当遵守交通法规,尽到谨慎注意的义务。《中华人民共和国道路交通安全法》第二条规定:“中华人民共和国境内的车辆驾驶人、行人、乘车人以及与道路交通活动有关的单位和个人,都应当遵守本法。”执法和司法实践也越来越强调,不是“谁弱谁有理”,而是“谁违法谁担责”。

增强交通守法意识,既是保护自己,也是为了他人。交通安全与秩序,需要所有人共同守护。

纪玉

软科发布世界大学学术排名

本报讯(记者 易蓉)今天,高等教育评价机构软科发布“2024软科世界大学学术排名”,展示了全球领先的1000所研究型大学,中国内地共有203所大学上榜,其中13所位列世界百强。

盘点上海高校成绩单,今年再次有所突破。共有14所高校榜上有名,上榜总数与去年持平,位列全国第4。

13所位列世界百强高校为:清华大学、北京大学、浙江大学、上海交通大学、中国科学技术大学、复旦大学、中山大学、华中科技大学、南京大学、武汉大学、中南大学、西安交通大学、四川大学。