

# 我省多彩非遗活动“吸粉”青少年 非遗原来这么潮

本报记者 陈黎明

## 浙报观察

6月10日,在省非遗馆,不少参观者争相体验“越竹篙”竹纸制造技艺。捣浆、捞帘、烘干、拓印……大家探索着古法造纸的奥秘。

6月7日至14日,2024年“文化和自然遗产日”浙江省主场城市(杭州)系列活动开启了为期一周的非遗盛宴,包括展陈、展演、讲座、市集等。形式多样的非遗项目和体验活动,吸引不少年轻群体参与。

近年来,随着“文博热”兴起,越来越多的年轻群体、青少年群体关注非遗,亲近非遗。年轻群体为非遗保护传承带来了更多新鲜血液。

## 非遗表达更青春

走进省非遗馆负一楼的“生生不息大运河——浙江省级大运河文化生态保护区建设成果展”,漫步展厅长廊,水蓝色调和木纹效果投影,让人仿佛置身大运河畔。扎染、缂彩、漆扇、剪纸等非遗项目,书签等文创产品,以及套印章盖印体验,引来众多年轻人争相打卡。

“展览和活动都很丰富,很多展品和体验活动特别符合我们年轻人的口味。”在展厅,两位女生告诉记者。

年轻化的表达是本次“文化和自然遗产日”非遗宣传展示活动的一个重要方向。茶食、姜糖、粽子……在省非遗馆“江南食单寻知味——非遗美食体验端午季”非遗集市,古老的美味配以新潮的包装元素,引来一众人围观、品尝。

年轻人也在用自己的方式丰富着非遗的形象和意蕴。乖巧“站岗”的小狗、仿佛受了天大委屈的陶俑……在网络“二创”盛行的今天,严肃高冷的文物在社交媒体上变了“画风”,它们或呆萌可爱、或搞笑戏谑、或时空穿越……这些文物不再是冰冷的“古老”物件,而是更富情感诉求的载体。

我省现有国家级非遗代表性项目241项,省级非遗代表性项目996项。丰富多样的非遗项目,为年轻群体带来了更加多元的体验和选择。



图为年轻人在省非遗馆学包粽子。

本报记者 吕之遥 摄

随着“国潮”的兴起,传统非遗项目走向更多年轻人,其年轻态的表达,也越来越受到年轻人的欢迎。据统计,省非遗馆接待的参观体验者中,0至16岁的人群最多,占比近三成。

## 年轻人走近非遗

“出了城,过了关,但只见山上的樵夫把柴担……”

在省非遗馆,每天14时30分至15时30分,2024传统戏剧展演杭州专场准时与大家见面。台上婺剧、滑稽小戏、杭剧现代小戏次第上演,台下座无虚席,其中有不少年轻人面孔。

来自武汉的90后小谭便是其中之一。最近休假,小谭来杭州游玩。“今天来非遗馆看展,正好遇到越剧展演。”小谭告诉记者,传统戏曲的沉浸式表演是最吸引她的元素,“这两年越来越感觉到我们自己的文化中有许多优秀成分,也有很多值得挖掘的地方。”

据了解,今年的“文化和自然遗产日”活动期间,省非遗馆每天都会安排一场传统戏剧展演,重点推出传统曲牌

词牌复排精品节目,旨在让戏剧回归当代生活,让更多年轻人喜爱传统戏剧。

在上虞,“青春之城·文艺赋美”越剧团向游客进行专场演出;在嵊泗,非遗进校园主题周举行;在金华,第五届“婺风遗韵·少年非遗说”大赛组织全市200名选手,现场讲述民间文学、举办传统戏剧类非遗故事讲述比赛……今年“文化和自然遗产日”283项非遗宣传展示活动中,不少都是为青少年群体量身定制。

“很多青少年在非遗馆体验一些非遗项目后,认识发生了改变,感受到了非遗不仅是古老的还兼具艺术性和实用性,是我们生活的一部分。”省非遗保护中心工作人员姜丽华说。

## 非遗传承后继有人

从认识到关注,从关注到参与,越来越多的年轻人开始加入到非遗的传承保护利用中。

作为今年“文化和自然遗产日”浙江省主场城市(杭州)系列活动之一,“江南食单寻知味——非遗美食体验端

午季”非遗集市上,萧山萝卜干、上泗土烧、五芳斋粽子等传统美食及制作技艺展陈,吸引了不少人前来观赏、品尝。

王泰和萝卜干品牌主理人傅凯莉热情地招呼往来观众品尝酱菜。傅凯莉大学学的是工商管理专业,加入家族企业后,她逐渐意识到有必要加强非遗小吃品牌建设。从2022年开始,傅凯莉和团队成员着力打造自己的品牌,讲好非遗发展历程,设计更符合年轻消费者审美的包装……一套操作下来,小小一瓶酱菜,深得年轻人青睐。

更多的年轻群体正加入守护“老手艺”的队伍。如今,每当夜幕降临,走在衢州古城水亭门历史街区,就会听到《牡丹亭》《对花枪》等传统戏曲以及琵琶、二胡等传统乐器演奏,参加演出的演员均来自衢州西安高腔传习所。西安高腔传习所传承保护部主任陈圣告诉记者,传习所目前有演职人员65人,超过一半为90后、00后。

据了解,我省目前有国家级非遗代表性传承人196人,省级非遗代表性传承人1441人,其中有不少80后、90后甚至00后。

## 融媒联连看·@端午

# 新茶新粽新赛事

# 假日欢乐格外多

## 永嘉 走进大山吃茶去

本报永嘉6月10日电(记者谢甜泉 共享联盟·永嘉 胡安育 赵凯帆 陈胜豪)在古朴雅致的茶馆里,点一杯中式茶饮,搭配宋韵酥点,“人间有味是清欢”似是有具象化的体现。这个端午假期,温州市永嘉县大若岩镇十二峰脚下,倚靠青山的新中式茶馆成了年轻人人热捧的目的地。

10日,记者来到当地茶馆:宋式的屋檐,宽大的阳伞,配以新中式格调的空间、精致茶饮和宋韵酥点,与室外的山景相呼应。

90后游客陈少是被社交平台上刷到的风景吸引而来,他忍不住拍了很多照片,感叹道:“虽然平常并不怎么买茶叶,但喜欢喝茶,特别是果茶与茶组合的新式特调茶很吸引我。”

近年来,不少像陈少这样的年轻人开始走出咖啡馆,吃茶去。

景区里的一家“山寻”茶馆,推出当地特色的乌牛早手冲茶、冰茶等。茶馆

负责人林乐琼还为端午假期特别上新了端午茶、粽子样式的宋韵酥点,增加节日氛围。

新式茶馆魅力何在?记者注意到,消费空间的打造是重点。茶馆以宋朝茶坊为灵感,墙体以连绵的山脉铺陈,小竹筒挂件点缀,桌椅、器具、菜单等方面设计都很考究,古风气质特别出片。“打卡体验是一方面,假期也想找一个休闲场所和朋友坐一坐聊一聊,茶馆环境好,茶饮也相对健康。”陈少说。

## 诸暨 甜蜜产业富百姓

本报讯(记者 千靖 共享联盟·诸暨 蒋力奔 通讯员 吴文君)端午假期,诸暨市安华镇丰江周村的“甜蜜丰江”共富工坊内,一场端午文化亲子游火热上演。

村里的几位阿姨一边熟练地绕着稻草给粽子打结,一边向远道而来的游客演示如何包粽子;另一边,共富工坊直播间内,丰江周村党委书记周阁法拿

着一盘新鲜出炉的“红糖流心粽”,面对直播镜头开始介绍:“这款粽子馅料是我们共富工坊生产的古法红糖,咬上一口,满满的幸福涌上舌尖。”

为搭乘端午消费的热潮,促进古法红糖特色富民产业的发展,今年“甜蜜丰江”共富工坊创新研制出“红糖流心粽”。“经过前期市场尝试和直播带货,我们接到了不少订单,一天就要赶制近600个。”周阁法说。

丰江周村自古就有种植甘蔗的传统。近年来,该村通过土地集中流转,专注“甜蜜产业”,并成立了“甜蜜丰江”共富工坊,生产制作古法红糖、安华曲酒等产品,带动农户在家门口就业,助力乡村振兴。

## 普陀 三村同台赛龙舟

本报普陀6月10日电(记者黄宁路 共享联盟·六横 邱露莹 盛锡浩)10日清晨,天空淅淅沥沥下着雨,舟山市普陀区六横镇五星村五星水库畔却锣鼓喧天格外热闹,由六横镇嵩山村、

五星村、和润村文化礼堂联合举办的“龙舟踏浪行 联盟一家亲”龙舟友谊赛在此举行。来自三个村的三支龙舟队同台竞技,共度端午佳节。

比赛紧张激烈、分秒必争,岸上的观众也是热情高涨,擂鼓声、呐喊声不断。“冒雨带孩子来看龙舟竞渡,感受到了浓郁的传统龙舟文化氛围和队员们拼搏奋斗的竞技精神,不虚此行。”现场观赛的市民张女士告诉记者。

“虽然下雨,但大家赛龙舟的热情丝毫不减。”五星村村民、龙舟队队员邹松海结束比赛后格外兴奋,今年51岁的他划龙舟已有10多年。

据悉,五星村龙舟文化底蕴深厚,赛龙舟已经成为当地一项增强居民体质、联络邻里感情的重要活动。“往年我们仅面向五星村村民举办龙舟赛,今年邀请文化礼堂区域伙伴一起参加,希望将这项传统赛事拓展到更大范围。”五星村党支部书记虞仇芬说。



扫一扫 查看更多

## 路桥金清镇实施共富“禾”伙人计划 让更多新农人逐梦乡野

本报讯(记者 许峰 通讯员 梁潇之 李羿男)近日,一场“种瓜能手”大比拼在台州市路桥区金清镇的现代化农事服务中心举行。通过比赛,“新农人”现场交流切磋种瓜技术,提升了金清黄瓠西瓜的知名度。

当前,金清镇加强“三支队伍”建设,积极实施现代“新农人”培育行动,以共富“禾”伙人计划为抓手,建立联建、引育、帮扶、保障、激励等机制,带动更多人才、项目、资金、理念等要素向乡村流动,激发乡村振兴活力。

实现乡村振兴,关键在人才,如何吸引更多年轻人逐梦乡野?金清镇坚持党建引领,给年轻人搭建施展抱负的平台,让项目“落地开花”。

该镇构建“项目+”“技术+”“运营+”等乡村引才体系,发布共富“禾”伙人招募帖招收人才,探索强村公司、股份合作等经营模式,成立村集体、农

户、共富“禾”伙人三方党建联建机制,形成村集体与农户联建联营、村集体与共富“禾”伙人联产联业、共富“禾”伙人与农户联股联心的工作格局。

目前,已形成“海滨渔耕”“锦绣富民”“小城市培育”3个党建联建片区,落地现代农事项目6个,带动投资4.75亿元以上。

走进金清镇联盟村一处瓜棚,“瓜三代”梁君正忙着挑选、采摘西瓜。经数月打造,该农场50亩西瓜迎来丰收,预计总产量100吨,较去年增收25%。

近年来,黄瓠西瓜作为路桥区特优农产品,已成为助推乡村振兴的主导产业。为了让机械化种植惠及更多人,梁君牵头成立农业服务有限公司,引进无人机、收割机、插秧机等数字化农机设备,帮助农户减少人力成本。

通过政策扶持、平台搭建、氛围营造,一批批“新农人”扎根金清,不断探索和创新,让乡村持续焕发勃勃生机。

(上接第一版)

品牌共塑的关键是创新供给。“五一”端午假期,宁波主打的“宁波,来了就欢喜”文旅品牌,为市民游客奉上了欢喜文化大餐,也为两地文旅协同发展注入了更多文化活力。宁波市文化广电旅游局局长应建勇表示,唱好杭甬“双城记”的关键是打好协同发展、错位发展和引领发展三张牌,两个城市既要扬己之长,又要协同发展,宁波要致力于打响海洋文明品牌。两地不同文化交相辉映,文旅发展各美其美,美美与共。

携手走出去,共拓国际市场。不久前,2024镇海旅游春夏杭州推广季在杭州新农都“百县千碗”宁波菜推广中心启动。宁波市文化广电旅游局

交流推广处处长陈延群告诉记者,该中心于去年设立,旨在以美食为“媒”,赋能文旅市场。

为了开拓更大的市场,两地积极鼓励和鼓励发区(县、市)组织文旅企业开展联动活动,赴国内重点客源地开展文旅联合推介,携手拓展境内外旅游市场,互推两地城市形象、旅游景点、旅游活动等。

两地文旅部门相关负责人表示,接下来,杭甬将在人才培养、管理经验、项目开发、市场监管等方面进一步加强交流合作。此外,两地还将依托世界旅游联盟总部、中国—中东欧国家博览会、保加利亚亚非亚中国文化中心等平台,携手深入拓展国际文旅市场。

# 感受端午年轻态

## 「端午新景」系列报道之三

本报记者 沈琳 郁馨怡 应忠彭 通讯员 雷燕 蔡美兰 韩稼伟 林长凯

端午,不仅是传统的代名词,它同样可以年轻态。这个假期,浙江掀起一股传承发扬传统文化的热潮,有不少年轻身影活跃其中。

“小朋友们,大家仔细数一数,一共有多少只龙舟?”6月10日下午,孙海静正在瑞安的汉风草堂文化驿站,给来自温州各地的小学生讲解“纸上的龙舟艺术”。

出生于1991年的孙海静,是瑞安市非物质文化遗产项目传承人。他手里的作品名为《龙舟盛况》,呈八圆盘花形状,每一圈都描绘了龙舟活动的不同场景——无论是水中的激烈比赛,还是岸边的人声鼎沸,栩栩如生的画面,引得孩子们一阵接着一阵惊叹。

孙海静把剪刀和纸交给孩子们,手把手指导,让他们“零距离”体验非遗。通过镂空、剪裁,一幅幅漂亮的龙舟剪纸作品在稚嫩的手中诞生。瑞安安阳小学学生朱夏熠参加体验后兴奋地说:“没想到我也能剪得这么漂亮,上学后一定带去给同学们瞧瞧!”

“剪纸的过程虽然比较枯燥,但每件作品都蕴含着对生活美好的向往,看到小朋友们喜欢看、喜欢参与,我的信心就来了。”孙海静说,自2009年从事剪纸艺术创作以来,他经常利用业余时间指导学生参与创作。他亲身感受到,孩子们对传统文化的兴趣越来越浓。“我打算做一些文创产品,把图案放在抱枕、杯子、海报上,让龙舟剪纸在更多地方出现和传播。”孙海静说。

除了寓教于乐,不少年轻人在端午找到了展示自我的舞台。

山水环绕的杭州桐庐,一场文创市集在深澳古村举行。市集上,一个挂满葫芦的摊位吸引了游客的目光——头顶的光线,从葫芦镂空的花纹中投射下来;木桌上摆满了精致小巧的葫芦挂件,仔细看,有山水、花鸟,也有小黄人等动漫人物……

这就是葫芦烙画手艺人吴芸婷的端午生活。这门手艺需要用烙铁在葫芦上勾勒烘烤,一不小心就会被烫伤。吴芸婷的练习需要安静的环境,而深澳古村既有平时的闲适,又有节日的热闹,给了她张弛有度的创作空间。“第一次走进这里,就有了深深的归属感,真的很适合我。”出生于1992年的吴芸婷说。

只见吴芸婷一手握住葫芦,一手手持电烙笔,手腕轻微移动,伴着细缕青烟升起,“欢喜”二字便出现在葫芦上。“寓意特别好。”江西游客王女士通过网络游记慕名而来,挑选了两个葫芦挂件,而葫芦上的“限量版”祝福,让她尤其满意。

前期,桐庐对深澳古村古建筑进行保护性修缮利用,同步聚焦古村落人才引进和文创项目开发,吸引了一大批年轻匠人入驻。截至目前,已有80余家业态入驻深澳古村,近一年实现村集体经济收入250余万元。

还有年轻人通过直播等形式,将传统文化“跨维度”传播。接近午餐时间,在嘉兴市秀洲区合镇,20岁的杨敏敏架起手机,开始直播。卷粽叶、装糯米、缠粽线……动作一气呵成,一个个诱人的粽子在她的巧手下诞生。

端午前后,包粽子是嘉兴人的重头戏。这项传统手艺,大多数人是跟着母亲学的,杨敏敏也不例外。不过相比大部分人,她的天赋更高——在不久前举行的嘉兴市一级包粽子比赛中,杨敏敏包的粽子不仅外形美观,速度也相当快,最终获得三等奖。

作为一名直播带货工作者,杨敏敏有了将包粽子通过网络直播的想法。“包粽子最难的是在扣叶子和捆扎的技巧上,一旦掌握,就像一家人紧紧相依,寓意着团结与幸福。”通过直播,杨敏敏分享着裹粽心得,话语间满满都是对这项传统技艺的深深热爱。



吴芸婷正在葫芦上进行创作。

拍友 吴斌 摄

## “浙”粽子



扫一扫 看视频

芋头粽是衢州人记忆中“妈妈的味道”。每年端午前,勤劳的衢州妈妈们把大块的“芋头娘”切条或切丁后,用家中自制的辣椒酱拌匀腌制,再挑上一块肥瘦相间的五花肉,混着糯米一起包进箬叶中,裹出四角玲珑的芋头粽后,放入柴火灶上熬煮,清香扑鼻。

(本报记者 叶晓倩 祝旖波 通讯员 罗晓斌)



扫一扫 看视频

每年端午节,安吉县章村镇郎村村的畲族村民都会包黄金粽。黄金粽的制作可不简单:首先要将黄荆柴晒干烧成灰,然后加水烧煮,反复过滤后,再以黄荆灰汤浸泡糯米,待糯米由白色变为淡黄色后就可以包粽子了。据了解,黄金粽还有清热、解暑、祛湿的功效。

(本报记者 叶诗雷 共享联盟·安吉 余文 李志伟 蒲璇)