

## 文化中国行 安康风物

## 黄希昭：

## 让非遗“拨画”焕新彩

实习记者 张晶晶 通讯员 周茜 乌蒙



黄希昭

旬阳拨画是安康市非物质文化遗产保护项目，是一种使用针线刺绣、线描、布艺堆贴等手法展现的工艺画。流传于民间，其做工精美、色彩丰富、立体感强、神态逼真，深受人们喜爱。在旬阳，有这样一位非遗拨画传承人，她凭借一双巧手创造出了拨画的无限魅力，她就是旬阳市拨画非遗传承人黄希昭。

75岁的黄希昭，拨画技艺娴熟，挥洒自如，所绘之画生动逼真。黄希昭自幼就具有艺术天赋，儿时就登台独唱，出演户剧；上学期间，一直担任文艺委员，工作后也多次从事与艺术相关行业。对艺术的敏感也成为她对拨画爱好的铺垫。她对拨画的爱好始于孩童时期，经常看着母亲熟练地进行拨画创作，母亲告诉黄希昭：做起拨画来

你外婆比我更好，那时候她便对拨画、刺绣、剪纸等艺术产生了浓厚的兴趣，加之受到母亲的熏陶和耳濡目染，还逐渐学会了如何自己动手做拨画，将这份对艺术的热爱融入自己的生活中并持之以恒保留着这种兴趣。

早年工作时，她虽保持着拨画的爱好，但由于工作原因没有专门研究，自2007年黄希昭退休后，就全身心投入到母亲遗留的拨画创作中。最初开始创作，材料是一大难题，黄希昭母亲的传统做法是用丝线来拨画，制作中对丝线的纯度要求高，黄希昭目前所找到的丝线达不到要求且价格昂贵，制作起来非常困难。经过多次制作尝试，她创新性地用传统的丝线材料替换为色彩更加丰富且经济实惠的凤尾纱，所呈现的效果与丝线无异，解决了制作材料的一大问题。在制作过程中，她融合了多种刺绣技艺的精华，形成了自己独特的风格，并且区分了展览性拨画与实用性拨画的不同技法。她在旬阳传统拨画工艺基础上，融合了堆绣、宫廷补绣、拨云子等多种绣法的精髓。

黄希昭深知，要想让拨画艺术真正活在人们心中，就必须让它与现代生活相结合成为人们生活中的一部分。因此，她着手将拨画融入现代设计之中，将拨画元素融入家居装饰、服饰设计等领域。希望通过这种方式，让拨画艺术在现代生活中找到新的生存土壤，让更多的人在日常生活中就能接触到这门传统艺术。多年来，经过黄希昭的潜心实践和不懈坚守，她的拨画各方面都展现出了新的风采，创造出一系列令人眼前一亮的实用艺术品。制作了一系列传统装饰品，如门帘、花鞋和儿童虎头帽等，她还设计了香囊、钱包以及时尚的随身背包等新式文创产品。这些产品不仅紧跟现代潮流，还蕴含着非物质文化遗产的独特韵味。她也举办了作品展，吸引了众多的拨画爱好者前来观展。

2018年3月，在“长安银行杯·树新风 助脱贫 巾帼展风采”安康市妇女手工艺品大赛中，黄希昭获得由安康

市妇女联合会、安康市总工会、共青团安康市委安康市文化文物广电局、安康市扶贫局评为“安康市妇女民间手工艺能手”光荣称号，并在安康市妇女手工艺品大赛中荣获布艺类一等奖。如今，她年岁渐长，视力也大不如前，而拨画艺术的传承一直是她的愿望。“我就想自己拿材料免费给别人教，不能让拨画在我这儿失传了，要把它传承下去。”黄希昭说着她的心愿。

黄希昭不仅致力于让民间拨画这项传统手工艺在当代焕发新生，更期望它能够得到永久的传承。她积极开办传统拨画技艺培训班，为有兴趣的学习者免费提供材料和指导。走进希昭绣坊，映入眼帘的是一幅幅精美绝伦的拨画作品，颜色鲜亮的牡丹花开、栩栩如生的喜上眉梢、传神写照的中国古代四大美人……让人为之惊叹。拨画两字，一字在“拨”，单就用针将图案边角拨出轮廓这一步就极具智慧；一字在“画”，它要求创作者具有基本的审美水平和美术素养。在开办的两期拨画培训班中，黄希昭的教学一丝不苟，从选底稿、编序号、裁小图，到粘贴棉花、以针拨图，再到组合图案、沿图锁绣、轻描上色，黄希昭对每一个繁琐的步骤都精益求精，凝结着慧心巧思，将自己所掌握的技巧和技法倾囊相授。拨画不仅是一种艺术形式，它更是一种承载着民族文化的载体，蕴含着历史的记忆和民族的情感。因此，她不仅致力于传授技艺，还注重讲解拨画背后的故事和文化内涵，使学员们在学习技术的同时，也能深刻感受到拨画所蕴含的丰富文化。

“我对拨画是比较爱好，所以就要把这个事情做成，让这种艺术传承下去，去发扬它、宣传它。”黄希昭介绍说。



拨画作品

## 韩娇：

## 风好正是扬帆时

实习生 张睿丹



韩娇

立精神，确实令人敬佩。

为确保教学质量，韩娇在初期招聘教师时，首要条件是应聘者必须接受过相关专业的系统教育。韩娇坚信，身为教师，至少应具备扎实的专业知识基础，否则她无法安心将学生托付给他们。年轻人具备耐心亦是韩娇招聘条件之一，年轻人思维活跃，富有创意，并且对待孩童能够展现出更多的耐心。招聘一名教师，韩娇需对众多应聘者进行细致的面试，只有全面满足既定条件者方可进入培训阶段。培训期间，韩娇亲自对实习老师进行岗前指导，只有达到教学标准的实习老师才有资格正式担任教师职位。组成师资队伍后，今年6月艺多星艺术培训学校正式开始运营。

但随之而来的挑战亦是层出不穷。在培训班正式开业之际，错过了暑期招生高峰期，初期的招生工作遭遇重重困难。未能寻找到有效的招生策略，不得不采取走上街头派发传单的方式，尽管付出了很多的努力，但成效甚微，未能招收到预期数量的学生。韩娇没有放弃，开始学习其他机构是如何招生的，从别的机构借鉴经验。为了招生，韩娇尝试了很多方法，包括在社交媒体上投放广告、与当地其他机构合作举办免费体验课；以及邀请家长和学生参观学校；举办书法作品展示，通过这些努力，艺多星艺术培训学校逐渐吸引了更多的人关注，招生情况也开始有所好转。

在韩娇所教授的学生中，有一对姐弟给她留下了极为深刻的印象。最初是姐姐张紫琳在韩娇的班级中学习口才，在韩娇的指导下，她进步神速，表现得自信而从容，在众多场合中赢得了多项荣誉。学生家长观察到其姐姐张紫琳在韩娇的口才课程中取得了显著的进步，因此决定为弟弟张梓晨也报名该课程。然而张梓晨在课堂上的表现令韩娇颇为困扰，他常常不专注于课程内容，而是忙于自己的事务。面对这种情况，韩娇尽力引导他重新集中注意力于课堂学习，效果却微乎其微。韩娇千方百计地摸索张梓晨的性格特征，在与家长多次深入交流后，她了解到弟弟张梓晨实际上对姐姐怀有深深的敬佩之情。韩娇灵光一闪，决定带弟弟去观赏姐姐的一场演讲比赛。张梓晨在台下目睹了姐姐在演讲时的镇定自若和情感充沛的表达，当评委为姐姐颁发奖杯时，弟弟凝视着那光芒四射的奖杯，眼中流露出钦佩之情。自那以后，弟弟在课堂上也一改往日的态度开始专注听讲，并积极参与与口才训练，口才逐渐得到提升。最终弟弟能够在机构举办的舞台活动中独立担任主持人。看着他们的变化韩娇心里也充满了成就感。“真的很感谢韩老师，以前家里两个孩子不太喜欢表达，胆子比较小，现在经过您指导锻炼之后，他俩也变得自信了，经常主动参加学校演讲、朗诵、各种活动，这将是影响他们一生的学习经历。”家长欣慰地说。

当前，艺多星艺术培训学校开设了口才、书法、绘画等课程，致力于为学生提供全面的艺术教育。学校拥有超过五十名学生，并实行小班制教学模式，以确保能够根据每个学生的具体情况，实施个性化教学。韩娇强调，教师需深入了解每位学生的个性特点、优势与不足，并进行持续地跟踪指导。此外，教师与家长之间应保持良好的沟通，确保家长能够及时掌握孩子的学习进展和成长情况。

“她对待工作的态度真的是一丝不苟，对于教学从不马虎，在她身上我看见了年轻人的活力和希望，我也希望她能培养出更多学生，让她们的事业越做越好。”艺多星培训学校合伙人王女士说道。

正是韩娇的专业细心，用心地对待学生，才能换来学生和家长们们的信任。韩娇表示：孩子是祖国的未来，作为老师，肩负着无比重大的责任与使命。老师是孩子成长路上的重要引路人，需要不断提升自己的教学能力和综合素质，给孩子们提供更好的教育环境，陪伴他们茁壮成长。

## 李小兵：

## 一缕酒香飘天下

通讯员 张峰涛



李小兵

李小兵是地地道道的泸州人，品酒爱酒，少时就与酒结下了不解之缘，尤其对酱酒情有独钟。为了研究酿造酱酒，他专程从白酒之都的泸州举家西迁到“美酒之乡”美誉的贵州赤水河畔，最后成为全国著名的省级酱香型白酒研究机构——贵州省赤水河畔酱香型白酒研究中心的首席专家。李小兵研制的酱酒有着独特的酿造工艺和卓越的品质，首批产品一经推出便供不应求，备受消费者的青睐。其生产过程也严格遵循传统工艺，并结合现代科技，确保每一瓶酒的风味都达到最佳状态。李小兵本人也因对白酒的深入研究，担任中国白酒3C计划项目技术专家组副组长、国家级白酒评委等职位。

在白酒行业深耕三十一年，李小兵一直兢兢业业，潜心致力于酒类生产酿造的研究，在推动白酒酿造标准化的同时，更为行业良性发展起到了积极的助力作用。千百年来，酒在国人的生产生活中占据着重要的作用，人们在谈论酒时，也常常会讲文化的源流和个体情感注入其中，使得白酒更具内涵。对此，李小兵认为应当以全新的眼光重新审视中国白酒，借助创新的工艺，使中国白酒更具滋味的同时，起到传承发展的作用，赋予中国白酒新的生命力。

李小兵将酒誉为“天之美禄”，他深信酒与自然之间存在着密不可分的联系。他提出“酒是宇宙的交响曲”这一全新理念，

他表示：“酒是人类情感的润滑剂，即便是素未谋面的人，共饮几杯之后，也会畅所欲言。”

一次难得的机会，笔者与酱香型白酒研究领域的专家共酌并交流心得，在品鉴美酒的过程中了解到，李小兵夫妇经常都会与来自国内外的专家、学者等交流，工作之余，品酒自然成为他们放松的方式之一，而他们精心酿制的酱酒无疑成为首选佳酿。在品酒过程中，贤达人士的诗韵历史文脉，创作诗词歌赋，于酒中品出千般滋味，道尽心中的悲欢离合，酒成为最好的媒介，拉近了人与人之间的距离，让人情不自禁地敞开心扉。

因为对白酒研究和酿造工艺的执着追求，李小兵一年至少要喝数百斤白酒，亲朋好友都笑着打趣称他为“酒神”，李小兵也以更澎湃的激情投身到对酒的研究中，常常从工厂出来，满身都带着粮食发酵的浓郁香气。“酒是植物精华，人们从自然中汲取智慧，让粮食在微生物的作用下，发生了神奇的转化，最终成为令人迷醉的白酒，这也是白酒的魅力所在。”提及白酒，李小兵总是眉飞色舞、侃侃而谈，话匣子收都收不住。他的热情和专业也助推其研究成果屡屡朝着新的方向推进，产品工艺更是出新出奇，融于舌尖的酒水赢得爱酒之人的推崇，让这一缕酒香飘逸八方，名满天下。