

文化传承

# 中国石雕艺术大师吴德强： 传统魅力呼唤当代表达

□ 树红霞



日前,第十五届中国民间文艺山花奖正式揭晓,中国石雕艺术大师、惠安石雕省级非遗代表性传承人吴德强创作的石雕作品《同心协力》上榜“优秀民间工艺美术作品”,为福建省再添一朵“山花”。

“给我一个支点,我就能撬动整个地球。”受阿基米德这句话启发,吴德强将写实手法和写意精神相结合,将作品呈现出“劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽”的艺术效果。

“我当学徒时就看到不少惠安女在矿山撬石头,那个场景至今念念不忘。2019年,我获得‘福建省五一劳动奖章’,当时就想创作一件和劳动有关的作品,第一时间想到了惠安女和惠安石雕这个题材。《同心协力》通过塑造两位惠安女劳动合作的场景,突出惠安女勤劳朴实、积极乐观的品质,弘扬工匠精神与创新精神。”吴德强说。

**传统石雕有了现代雕塑面貌**  
在“中国石雕之都”惠安崇武

长大的吴德强,从小就被石雕技艺的独特魅力所吸引,从艺后坚持以民间生活为题材进行创作。

1986年,他师从闽南石雕名匠蒋智锦学习石雕工艺,经过3年多磨炼,逐渐熟悉了各种雕刻工具的应用,对艺术主题、材料选择、雕刻手法、人物比例和图纸设计也有了自已的见解。“我平时爱琢磨,对传统石雕的浮雕、镂空雕和圆雕等技艺特别感兴趣,还痴迷于石雕艺术创作设计。”吴德强说。

著名雕塑家洪世清对吴德强的指点,称得上是其从艺生涯的重要转折。“洪老师擅长国画、版画、雕刻、书法,是艺术大师黄宾虹、潘天寿、刘海粟的学生。他当时在崇武海边创作岩雕,我协助做过一些作品。他追求时空和天然的魄力,尤其是‘三分之一工艺,三分之一天然,三分之一时空’的创作方式使我深受启迪。”吴德强说。

2000年,中国《雕塑》杂志社与惠安县合作举办首届中国雕刻艺术节,全国各大美术学院的美

塑家与当地雕刻工匠一起交流,让吴德强开阔了眼界。“自此,我所擅长的传统石雕有了现代雕塑更清晰的面貌,整体水平有了大幅提升。”他说。

**借助艺术作品展示信仰之美**

从大众中来到大众中去,吴德强的创作特别接地气。“我扎根民间,从生我养我的闽南大地上的历史文化、传统民俗中挖掘艺术题材,提炼出有血有肉、生动感人的艺术形象,诠释我对惠安人的热爱与感激之情。”

在创作中,吴德强坚持传承与创新相结合,一方面积极借鉴中华民族优秀传统文化技艺,从古代建筑园林、佛教造像和摩崖石刻中汲取营养,从泥塑、面塑、剪纸等民俗艺术中寻找灵感;另一方面努力在思想、理念、手法上开拓创新,积极向学院派的写实主义学习,接受国外抽象雕塑等现代艺术熏陶,渐渐形成了有个性的艺术风格。

“要全面吸收古今中外的雕塑艺术精华,把传统与现代有机结合。鉴于此,我与《雕塑》杂志社合作,承办了2019、2020两届‘丰盈韵·全国高校毕业生雕塑创作营’,目的就是加快传统石雕与学院派艺术融合,互相取长补短,带动惠安雕塑发展。”吴德强深有感触地说,新时代为艺术创作带来了非常好的发展机遇,艺术家要善于借助艺术作品展示信仰之美、崇高之美,讲好中国故事,美化人们生活。

**打造福建文化标识体系**

《同心协力》喜摘“山花”大奖,是福建省加快实施文艺作品质量提升工程的一个缩影。

据介绍,围绕“出精品、出人才”的目标,省文联团结引领广大文艺工作者潜心创新创造,不断提高闽派文艺精品创作的精神高度、文化内涵、艺术价值。

值得一提的是,本届中国民间文艺山花奖评选,杨明石雕作

品《牧归晚映霞》、张建奎石雕作品《星火燎原——长征之路》、张红萍木雕作品《盛世敦煌》(组件)、林建军木雕作品《前进》和陈忠牙雕作品《十八罗汉》也成功入围终评,在全国排名前列。

“我省民间工艺美术作品蝉联和入围‘中国民间文艺山花奖·优秀民间工艺美术作品’,彰显了福建传统工艺创作的实力,树立了福建作为工艺强省的良好形象,打造了具有福建特色的福建文化标识体系。”福建民间文艺家协会相关负责人表示。

“下一步,我们将以此获奖为契机,聚焦创作生产更多优秀的闽派文艺作品,推动‘福文化’资源创造性转化创新性发展,打造一批具有福建标识的精品力作,用心用力讲好中国故事、福建故事。”省文联相关负责人说。(来源:东南网)



## 台湾“吃货”大陆创业记： 将台菜搬到大陆餐桌

□ 林波

台式烤肠、澎湖湾烧烤鱼板、大溪豆干、台湾红茶……3月8日,在位于浙江省宁波市海曙区的梁家院内,梁宸郡正在准备“三八”国际劳动妇女节茶话会上充满家乡味的小吃。

台商二代、台青、台湾媳妇……在梁宸郡的身上,有很多“标签”,但她更喜欢台湾女性创业者的定位,“我的父亲于2002年从台湾到大陆创业,主要从事制造业领域,在他的支持下,我也跟随他的步伐来到大陆创业。”

老一辈人的创业拼搏精神深深影响着梁宸郡,也为她创业奠定了基础和经验。

2007年,在父亲的鼓励下,梁宸郡来到大陆。

“来到大陆后,先‘玩’了一年。”在这一年时间里,梁宸郡的足迹遍布大陆各地,“主要是到各地看看,了解天南海北的文化,感受不同地方的生活气息。”

作为一名“吃货”,梁宸郡在大学时就读的是室内设计和餐饮管理专业,为此在大陆的创业方向,她选择了餐饮业,“毕竟吃,我是专业的。”

有了创业方向后,那么,将哪些台湾美食“搬”到大陆?

台湾美食品种众多,梁宸郡陷入了“选择困难”。

“原本想将台湾牛肉面作为种子选手。”梁宸郡笑着告诉记者,但在市场调查后,她发现台湾牛肉面在宁波并没有很强的竞争力,“因为宁波当地有奉化牛肉面、象山海鲜面、仓桥面结面等各大特色派系。”

基于市场调查和综合评判,梁宸郡最终决定选择“台菜”作为创业的突破口,创立了“梁家院”户外烧烤和台式私房菜,“我们走街串巷发现,当地台菜市场还是一片空白,于是决定将台味通过私厨和户外烧烤的模式推向市场。”

“希望以色香味俱全及用心的料理来温暖我们的胃,不仅将台味丰富化,更增加料理的创意,提高美食的精致度,调理出一道道令人惊艳的好味道。”梁宸郡如是说。

以台式烤肠为例,作为众所周知的台湾小吃,梁宸郡通过创新将其推向了更广的市场。

“我们台湾南部的口感和苏杭一带很像,菜品中带着一些甜味。”作为梁家院的一大主打特色菜,在梁宸郡的研发下,台式烤肠成为预定最多的菜品之一,“很多台湾的朋友想念家乡时,就可以来我们这里吃烤肠、聊家常。”

如今,梁家院的烤肠也带着家乡味,通过便捷的物流网络飞往了各地。

除了原汁原味的台菜外,梁宸郡还将甬菜与台菜融合,推出创新菜,“希望结合当地人的口感推陈出新,推出两种菜系结合的新菜。”

舌尖上品味的不仅仅是美食,也是“登陆”台胞的家乡味,更是两岸相融的血脉情。

在梁家院,记者注意到,其大厅陈列了很多贵州黔西南的特色产品。

“黔西南具有较好的蔬果产品。”通过实地考察,梁宸郡引入黔西南蔬果,将其作为菜品原材料端上餐桌,“黔西南常年气候温热,非常适合种植蔬菜和水果,也希望通过我们微薄力量,让更多人了解黔西南产品。”

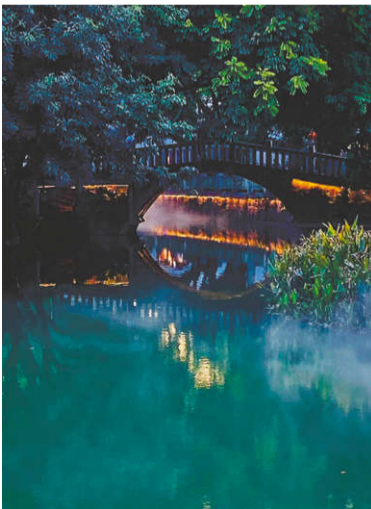
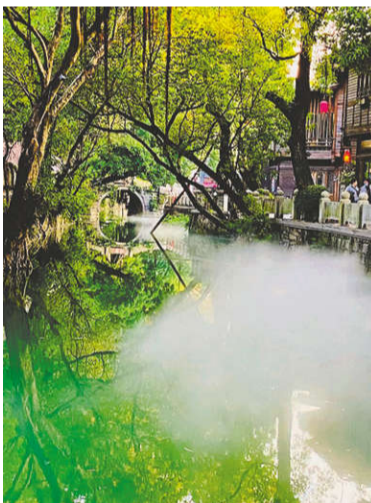
在梁家院,梁宸郡认识了一群爱吃爱生活的朋友,他们在这里相识相知,一起打拼未来。

“创业路上,还需要稳扎稳打。”在梁宸郡看来,越来越多的台青们正融入大众创业、万众创新的热潮中,共享大陆发展机遇,“如今台湾女性力量‘登陆’创业已是常态,我也希望在这股创业创新的风口下,书写自己的故事。”(来源:中国新闻网)



□ 万初升

## 三月,你好



三月/是洒落在上下杭的春阳/写就的诗/明媚和煦  
三月/是荡漾在星安桥的春风/作成的词/顾盼生辉  
三月/是攀沿在老会馆墙头繁花/妆点的画/姹紫嫣红  
三月/是流淌在三捷河潺潺碧波/谱成的曲/灵动飘逸

图摄于福州上下杭历史文化街区  
(来源:东南网)