

桂风文韵

融水苗族竹编书画

覃雅妮 覃湘湘 覃凤娟文、图

见过用竹子编篮子、簸箕,你见过用竹子编画吗?走进融水苗族自治县非物质文化遗产苗族竹编书画传承展示馆,只见非遗传承人贾茜萍正在展示融水苗族竹编画技艺——手中的银钩上下钩挑竹丝,一边钩取一边拉紧,她利用经纬蔑的交织塑造明暗变化,从而描出图案线条。竹丝欢快跳跃,不断变换“队形”,最终形成了一幅竹编书画作品。“相比较起来,书法是最容易编的,其次是山水、花鸟,最难的是人物。”贾茜萍说。2016年,苗族竹编书画制作技艺被列入第六批自治区级非物质文化遗产代表性项目名录。

传统竹编工艺自古以来贯穿于苗族群众的生产生活中。最初,当地人用竹子编制简单的篮、筐、席等生活用品,后逐渐出现了竹编编织纹样,并发展为工艺品。从最原始的竹篱笆到竹篓、竹水车,从简单的竹筐到竹凉席到精美的竹饭篓、竹花篮、竹编书画,竹编工艺日渐成熟并流传下来。融水苗族自治县依山傍水,盛产毛竹,为竹编工艺的发展提供了源源不断的原材料,竹编工艺经过后世的不断改良、传承、创新和发展,加入民族元素与艺术细节进行改造,发展为如今的融水苗族竹编书画技艺。独特的苗族竹编书画民族工艺品深受大众喜爱。

苗族竹编书画制作技艺主要分布在融水苗族自治县境内约300多个苗族村寨里,主要集中在融水中部地区的安太、香粉、安陞、四荣、怀宝等乡镇。苗族竹编书画制作程序繁杂,富有创新性而又不拘一格。想要完成一幅竹编画,需经历构图、选材、破片、染色、剖丝、编织等工序。构图,竹编书画多取材于苗山风光和苗家风情,是

苗族文化的缩影;选材,即选取合适的竹子,把竹子的竹节削平,剖成细篾;破片,将竹子经过反复剖割,破成厚度0.1毫米(甚至更薄)、宽10毫米的竹片,并进行防虫、防麻斑、防霉变的三防处理;染色,是根据作品的不同、颜色的不同分别选取染料进行染色处理;剖丝,经过破片处理后的竹篾片柔软如缎,光亮透明,并分割成均匀的12条、16条、24条甚至48条竹丝;编织,开始根据不同设计造型和图形,用竹丝辅以名家墨宝、诗词序文书法、条幅对联书法、山水国画为衬底,依照衬底图案字样颜色选取相应颜色的竹丝进行编织。在编织过程中,通过变换不同颜色的竹丝、编织手法和技巧,将竹丝编织成和衬底图案字样一致的竹编书画。整个竹编书画清新自然、优雅大方,巧妙地运用了点、线、面的疏密虚实、粗细大小、斜直长短等进行变化与组合排列,总体布局均衡,结构严谨,在安静中有动势,规整中有变化,展现了一种明快活泼而又朴实纯真的民族艺术情趣。

苗族竹编书画反映了苗族人民的审美情趣,创造了独特古朴的民族纹样,是苗族人民反映时代、承载梦想的艺术载体。它不仅展示了苗族文化的多姿多彩,也诠释了苗族人民的细腻



▲在白云乡林王村举办的竹编技艺培训班上,学员学习编织技艺。

情感与生活美学。苗族竹编书画作品主要有《坐妹》《十二生肖贺寿图》《丰收乐》《竹绣苗裳》等。2010年,由非遗传承人贾茜萍创作的竹编书画作品《连年有余》在首届广西刘三姐民间文艺评奖活动中荣获二等奖;2016年,竹编书画作品《竹绣苗裳》获得第十七届全国工艺美术大师精品奖百花杯银奖。

2010年,贾茜萍牵头成立了华融竹编工艺品专业合作社,利用苗乡丰

富的竹子资源,精细加工成典雅的竹编画工艺品,提高了附加值,备受市场青睐。“只有让越来越多的人学会竹编技艺、爱上竹编技艺,同时,还要想办法开拓市场,推广业务,这样才能将这项非遗传承下去。”贾茜萍一边教授技艺,一边鼓励乡亲们投入到竹编书画产业中。她为传承和发展苗族竹编书画技艺作出了贡献,获得“广西五一劳动奖章”“柳州十佳工匠”“最美柳州人”等荣誉称号。



▲非遗传承人贾茜萍在创作竹编书画作品。

▲作品充满民族风情。

恭城瑶族打糍粑

进入腊月,恭城瑶族自治县的年味越来越浓,打糍粑、做美食、杀年猪……家家户户都忙开了。

打糍粑是瑶族的传统习俗,寄托着全家团圆、邻里和睦、生活幸

福的美好心愿。糍粑有团圆、甜蜜之意,是拜年时必备的礼物。一大早,恭城瑶庄埠村就热闹开来,左右邻舍聚集在一起,忙着洗米、蒸米、打糍粑、捏糍粑,欢欢喜喜,

热热闹闹。

打糍粑,过程看着不难,但是是个力气活儿、精细活儿。首先,需要提前一晚将糯米浸好,然后把糯米放蒸笼里煮熟。瑶胞喜欢用柴火蒸,这样蒸出来的糯米饭有一股特殊的香气。待糯米饭煮熟后趁热舀出,再倒入特制的石臼中准备捶打。捶打糍粑十分讲究,由2至3人手拿木槌,在石臼边站好,先是用力的捣糯米饭,直至捣得看不见饭粒便可以开始捶打。瑶胞喊着号子用力捶,一上一下,交错用力,待糯米饭完全烂成泥状后,再将其转移到做糍粑的台板上,其他人便开始分工合作。

糍粑的成型要经过切、摔、挤、拔、搓、按、捏等一系列操作。手上沾上食用油后,捧起其中一团糍粑,先在台板上轻轻摔打几下,这是为了增强糍粑的韧性,然后用手在糍粑上揉挤出一团小剂子,拔下小剂子后在手心搓成圆球,再把力气积聚在虎口处将其按



▲打糍粑。



▲村民们围坐在一起打油茶吃糍粑。

扁,最后用手指轻捏或将手指弯曲,用手背按压使其成圆饼状,一枚枚软乎乎、糯叽叽的糍粑就成型诞生了。

瑶胞喜欢用炭火煨糍粑,在焦香的糍粑撒上一勺白糖,送入口

中,糯米的口感又滑又粘,焦脆的外皮夹杂着炭火的香气,内心好不满足。一枚小小的糍粑,是童年的回忆,也是友情、亲情的纽带。

(李茂香 蒙满翔 周云/文、图)