

文化在线

约20万人次抢“市民夜校”一堂课 焦作全省首创“1+5+N”公共文化服务模式 专为中青年群体打造公共文化服务空间

填补空白 《武陟非物质文化遗产集萃》出版

本报讯(记者王玮莹)近日,由武陟县文化馆编著的《武陟非物质文化遗产集萃》由中州古籍出版社出版。该书填补了我市县级非物质文化遗产图书出版方面的空白。

武陟是我市非遗大县。目前,该县有县级以上非物质文化遗产82项、市级21项、省级16项、国家级3项。

编著《武陟非物质文化遗产集萃》一书,是武陟加强非遗文化保护与宣传的重要举措,是该县把文化资源转化成区域发展优势,提升地方影响力、软实力和竞争力的必然要求。该书充分展示了武陟丰富的非遗资源,全面反映了武陟非遗保护工作成果,图文并茂,值得一读。

央视春节节目摄制组 录制武陟黄河龙狮

本报讯(记者王学典)1月10日、11日,中央电视台春节节目摄制组抵达我市武陟县西陶镇,他们是专程为武陟黄河龙狮拍摄春节档专题片而来。该节目预计在农历大年初二或初三在央视播出。

期间,央视春节节目摄制组将镜头对准了西陶镇黄河龙狮非遗传承基地、武陟黄河岸边,记录下多个动人的画面。从精心准备的材料到匠人手中逐渐成形的龙狮头饰,再到舞者身着华丽服装、手持道具跃动生姿,所拍摄的每个细节都将充分展示武陟黄河龙狮的艺术与力量交融之美。

随着农历春节的到来,这样一部充满正能量的作品将为全国人民增添喜庆气氛,同时也让更多人了解到武陟黄河龙狮之美。

黄河龙狮源于我市武陟县西陶镇,如今已从焦作腾飞至全国各地。在传承人杨飞龙的带领下,该项目曾获得中华体育文化优秀民俗民间项目荣誉,并登上了中央电视台全国“春晚”、河南春晚节目的大舞台,成为焦作的一张文化名片。

市文化馆“市民夜校”相关负责人连巍告诉记者,“1+5+N”美育联盟公共文化服务模式运行9个多月来,效果良好,极大缓解了长期困扰市文化馆的公共文化服务场地、师资、服务人群有限的问题,使市文化馆服务半径由原来的3公里辐射至焦作全域。

据悉,目前市文化馆与23家艺培机构、商家展开了合作,与河南理工大学、焦作师范高等专科学校、焦作大学、焦作工贸职业学院等高校签订了框架协议,将实现师资、场地共享。今年,“1+5+N”美育联盟队伍仍将提质扩容,其模式将在焦作各县(市)推广,助推焦作构建“全民、全龄、全域”的公共文化服务新格局。

文化视点

本报讯(记者王玮莹)往日缺少关注度的市文化馆微信公众号后台“炸了”!为啥?自去年4月22日焦作“市民夜校”开班起至今,已有约20万人次为抢一堂课盯上了它。

城市公共文化生活越来越丰富,而面向中青年群体的公共文化服务水平并不高,该群体对城市公共文化生活的参与度也不高。如何改变现状,为城市文化生活增加新内容、新消费、新影响呢?靶向调整公共文化服务供给侧结构是关键。

2024年4月,焦作“市民夜校”应运而生,在全省首创“1+5+N”美育联盟公共文化服务模式。该模式是以市文化馆为核心,焦作各城区文化馆联动,各高校、艺培机构、商家等单位积极参与的公共文化服务模式。

24岁的孙慧慧获封焦作“市民夜校捧场王”。只要“市民夜校”课程上线,她就动用全家人的手机抢课。为啥如此热衷

一堂课?孙慧慧说:“以前,我感觉去文化馆是和一帮六七十岁的爷爷奶奶唱歌跳舞,没啥兴趣。现在不同了,健身、咖啡冲泡、调酒、太极拳养生、非遗技艺等,这些年轻人喜欢的课程在‘市民夜校’都能免费学,为啥不抢?”

焦作众艺时代艺术中心、焦作红领市艺术团是较早加入“市民夜校”的艺培机构。其负责人说:“加入‘市民夜校’后,关注我们的人群发生了变化。以前都是青少年,现在中青年也开始在我们这里学习舞蹈和表演了。”

市文化馆2024年年终调查问卷显示:在“市民夜校”开展的40个课程中,28岁至45岁的中青年学员占比80%,健身运动类、陶冶情操类、摄影技巧类等课程深受学员喜欢。

看来,焦作“市民夜校”靶向“虏获”了不少中青年人的心。政府如何提高城市中青年群体公共文化服务质量方面也拿出了“良方”。



学员在“市民夜校”学习手工编花技艺。
本报记者 王玮莹 摄

非遗故事

一块“馍”咋就能卖2000多元?

本报记者 王玮莹

一块“馍”咋就能卖2000多元?乍一听,觉得这事不可思议。可当大家见到这块与众不同的“馍”时,便啧啧称奇。这哪里是馍呀,这是一件艺术品!

农历春节临近,焦作街头年味渐浓。此时,也到了焦作一对母子一年中最忙碌的时候——蒸花馍。

传统花馍制作技艺是我国中原地区一种古老的传统民俗文化,花馍技艺的历史可以追溯到汉代,距今已有两千多年历史。它广泛用于过年过节、婚嫁庆典、开业乔迁、满月喜

宴、贺寿祝福等诸多民俗活动中,始终与礼仪习俗紧密相连。

2024年7月,传统花馍制作技艺入选山阳区第七批区级非物质文化遗产代表性项目。

每日8时准时开张,山阳区传统花馍制作技艺传承人陈玮和她的“00后”儿子牛浩展便开始了一天的工作。我们通常会把蒸馍的操作间叫作坊,可陈玮的蒸馍操作间可用“花馍工作室”来称呼。

在这间工作室,除了面粉、豆子、大枣等原料外,还有剪刀、梳子及许多说不上来名字的制作刀具。一块面板,就是一方小小的艺术空间。

为了制作一块传统的花馍生日蛋糕,母子俩往往要早上忙到深夜。切、揉、捏、揪、挑、压、搓、拨、按……在经过一系列工序后,一块色彩鲜艳、造型百态、文化内涵又十分丰富的中式蛋糕就完工了。看着眼前的蛋糕,香!但又不舍得吃,生怕破坏了它的艺术之美。

陈玮从小喜欢美食,自从与花馍这项手艺不期而遇后,便爱不释手,先后跟随山东、山西等多位花馍技艺大师学习。2021年年底,她与儿子开了间花馍店。

临近农历新年,花馍供不应求,陈玮母子连休息的时间都没有了。他

们推出的花馍礼盒、中式蛋糕等产品深受市场喜爱,每天接单五六十套。一块中式蛋糕可以做到8层高,最高可卖到2000多元。

陈玮介绍,花馍丰富的色彩源自纯天然的果蔬汁,营养美味,健康环保。花馍表达了中国人追求丰衣足食、万事顺意的生活理想,蕴含着深厚的文化内涵。



图①② 陈玮和儿子制作的节日花馍。
(图片由陈玮提供)

公益宣传

光盘



行动

弘扬中华民族传统美德