

记者探访全国唯一一所生漆研究所 大漆之美 流光溢彩

随着网络红人李子柒停更三年复出的视频在全球范围内走红,点赞量上千万,引来上亿人次观看,不仅带动了中国传统文化再次受到广泛关注,还意外地使得一种古老工艺——大漆制作技艺及其非遗传承再度成为热议的话题。那么,大漆制作工艺有哪些?大漆和现代油漆有啥区别?近日,记者探访全国唯一一所生漆研究所,对话大漆非遗技艺传承人,揭秘生漆如何“涂”出千年文化新色彩。



青年漆艺师张恒用生漆涂料制作漆扇。

A 一次采集够一公斤生漆 要割3000棵漆树

李子柒为自己制作的雕漆隐花漆器作品取名“紫气东来”,麒麟回首,万事不愁。其中,李子柒在成都初次接触大漆,制作漆器过程中遭遇严重过敏,拍摄团队也出现了相同症状,所有人组团去医院打抗敏针。

近日,记者来到全国唯一一所生漆研究所,中华全国供销合作总社西安生漆涂料研究所一探究竟。“生漆具有高度致敏性,接触后皮肤会长漆疮。没有几个人能躲过致敏,可以说研究所里很多人都在经历过敏、脱敏、再过敏……”副

所长李东旭表示,导致李子柒过敏的原因就是生漆里的漆酚。

在中国,大漆又称生漆或国漆。青年漆艺师张恒表示:“生漆是有生命感的,刚完成的漆器如同婴儿,在岁月中不断成长,而每一层漆都有不同‘醒’的状态,‘开了’是大漆造就的温润美感。也正是这一特性,使得漆器作品历久弥新,始终焕发出永不衰变的艺术魅力,把悠久辉煌的中华文明记载下来,把割漆、制漆等传统技艺传承下去。”

“一棵漆树整个生命周期只能

割出10公斤生漆,一次采集够一公斤生漆要割3000棵漆树。并有着严格的割漆制度和办法,稍有不慎就会导致漆树死亡,故有‘百里千刀一斤漆’的说法。”张恒说,现在市面上的大漆价格极为昂贵,用生漆作涂料,有耐潮、耐高温、耐腐蚀等功能,古语云“滴漆入土,千年不腐”。至今,也没有任何一种合成涂料能在硬度、耐久性等主要性能方面超过它。特别是考古资料显示,秦代工匠在给兵马俑上色前是先将生漆涂敷在陶俑身上再进行彩绘的。

B 全国唯一一所生漆研究所 为什么在西安

为什么是全国唯一?李东旭说,中华全国供销合作总社西安生漆涂料研究所为中华全国供销合作总社直属事业单位,1980年由国家编制委员会批准成立,是国内乃至世界唯一专业从事漆树基础理论、生漆应用研发、行业标准研究、国漆文化传承保护的国家级科研院所。

全国唯一一所生漆研究所为什么在西安?漆器与丝绸、瓷器、生铁和制钢技术等都是中华文明发展史上的重要物化载体,距今约有8000年历史。在西安生漆涂料研究所,拥有世界唯一最全漆树和生漆的标本室。李东旭指着标本柜内陈列的生漆采集信息标签说:

“陕西是生漆故乡,更是世界漆艺源头之一。陕西自古就有‘天下漆秦占七’的美誉,是我国主要的漆树种植和生漆原产地,目前占全国资源分布60%以上。”

一张“漆的丝路传播路线示意图”,展示出陕西的漆艺水平和漆文化不仅享誉全国,还被带到了欧洲,对朝鲜、日本等国家至今仍影响深远,足以证明陕西在中国漆文化发展史上不可忽视的地位。在全国唯一的漆文化展厅内,李东旭介绍说,从现代的考古资料上看,陕西境内有最早用生漆髹饰器物的西安老牛坡商代漆器残片,从战国时代起,长安地区便是著名的漆器制作基地。

1978年出生的任卓萌,大学毕业后继承祖业,成为西安第二批“西安老字号”品牌“兼葭堂”大漆非遗技艺传承人。“从漆树上采割的乳白色胶状液体,在目前已知的所有涂料品种中,唯有生漆是在生物酶的催化作用下完成聚合反应过程,不用经过特殊加工或化学合成且在常温下能自干的天然树脂,这是一种对环境不会构成任何破坏的优秀生态材料,具有极高的生态价值和经济价值。”任卓萌说。其在父亲的帮助下,先后设计出“西安白”“透明大漆”“朱红大漆”等色彩丰富的生漆产品,荣获2023年中国商业联合会科学技术奖二等奖。

C 科技创新 让传统生漆焕发文化新色彩

在陕西,生漆科研工作已经持续了40多年。中华全国供销合作总社西安生漆涂料研究所党委书记、所长赵瑞表示,研究所不仅关注漆树种质资源的保护,还涉及漆树与生漆的科学基础研究、漆器文物的保护与髹漆技术研究、漆文化的传承创新与推广,以及生漆质量的检验检测,拥有3D打印、一次成型压膜技术、“打压喷”等实用型技术10多项。

近几年,该研究所将生漆综合利用与人们日常生活所需、所用结合起来。赵瑞从陈列室内拿

出一款“可以吃的口红”表示,还开发了护手霜、漆蜡口红、果蜡手工皂、漆籽精粹等日化产品,金银平脱镜、梳套装、文化书签、手机支架等文创产品,漆树籽油、医药保健、特殊膳食类等一系列科技新产品20多个。

其中,极具陕西文化特色的“国漆+国花”,以陕西历史博物馆唐代金梳背、西安碑林博物馆名帖碑刻等元素为灵感,结合国漆工艺,巧妙利用国花牡丹图案与相关元素应用到多种生活用品上,具有观赏性和实用性。与秦始皇帝陵博物院联合

开展技术攻关,还原秦俑“真彩”。与西安轨道集团合作,设计开发金银平脱镜、朱砂无事牌等文创地地铁实物卡。

“未来,要将产品进行细分,系列化开发,特别是结合陕西的历史文化、市场需求,满足新青年个性化消费,着力发掘国漆文化内涵与价值。让传统生漆焕发时代光彩,服务于新时代新生活,走进千家万户。”赵瑞说,希望有更多像李子柒一样的人,牵手非遗制作大漆。

文/图 本报记者 葛兰

“jì ng”还是“z è ng” “甑糕”的“甑”怎么读

“气圆了没?”“圆了。”“开!”11月27日,随着甑糕技师王稳记一声令下,热气蒸腾中,一锅甑糕出炉了。

近日,随着一位海外美食博主对“甑糕”(正确读音为z è ng g ā o)的误读,西安这一传统小吃意外走红网络,引发了全球范围内对中华美食文化的热烈讨论。面对外国人对甑糕的突然关注,王稳记既惊喜又有些许意外,“甑糕的制作是一门既传统又讲究的手艺,从选材到蒸制,每一步都马虎不得。”



传统与创新相辅相成

尽管已经85岁高龄,王稳记在制作甑糕时依旧动作麻利。

“从选材开始,要用上等的圆江米,提前浸泡12小时以上,直至米粒吸饱水分,变得晶莹剔透。红枣去核,芸豆泡至软烂。”好的甑糕,标准是什么?在和甑糕打了近50年交道的王稳记心目中——既要黏糊也要筋道,米和枣要融为一体,枣汁能灌到米上,这样吃起来才香甜而不腻。

王稳记一边演示着甑糕的制作过程,一边向记者介绍,甑糕的“甑(z è ng)”指的是古代的蒸器,底部留有小孔的大锅,一般口阔二尺六,纵深二尺八,外形酷似一只硕大的黑鼓。

“20世纪70年代,生活在西安市七寺十三坊的人,习惯叫它甑(jì ng)糕,越来越多的人将这种制作手法学会,也将这个叫法延续了下来,现在很多老西安人还是习惯叫甑(jì ng)糕。”王稳记表示,这个字不常见,容易读错也不奇怪,重要的是,通过这次事件,能让更多人了

解到甑糕的美味和背后的故事。

王稳记与甑糕的缘分,可以追溯到50年前。“半路出家”的王稳记在西安市组织的甑糕技师评选中荣获第一。“奖金有60元,我那时候工资才30元。”

“那时的制作条件远不及现在。”王稳记回忆,需要扎个算子,将一口锅的底子打掉,放到底锅里,再用草圈在锅内围一圈,以形成一个独特的蒸制环境。这样的设计,既保证了蒸汽的均匀分布,又避免了蒸汽过快流失。随后,火开大,上汽。但在这个过程中,由于20%的蒸汽容易跑散,因此需要适时地加两次水,以确保蒸制的连续性和稳定性。

随着时代的变迁,王稳记并没有止步于传统,凭借多年的经验与创新精神,研制出了一套现代化的甑糕蒸制设备,不仅大大提高了蒸制的效率,还确保了每一锅甑糕都能达到最佳的口感与品质。“传统与创新并不矛盾,它们可以相辅相成。”王稳记说。



王稳记正在制作甑糕。



西安美食文化“出海”

甑糕的海外走红,只是西安美食全球化征程中的一个缩影。

11月初,一段外国厨师在美国纽约一家中餐馆后厨娴熟施展陕西扯面绝活的视频在网上火了。网友纷纷留言:“陕西的扯面技术居然传到纽约了!”“连扯面都能漂洋过海,真是绝了!”

近年来,部分陕西美食凭借其地道的西安风味和独特的就餐体验,在海外市场取得了成功。比如,在美国纽约,一家名为“西安名吃”的店铺自2005年开设首家分店以来,已迅速发展成为全美知名的中餐品牌,其招牌菜品如凉皮、肉夹馍、Biangbiang面等,深受当地食客的喜爱。

业内人士分析,“西安名吃”的成功,不仅在于其坚持使用传统制作工艺和原材料,更在于其能够根据当地市场进行适度的创新和调整,以满足不同文化背景食客的口味偏好。这种“本土化”

策略,为西安美食在海外市场赢得了持久的生命力和竞争力。

针对甑糕及西安美食的全球传播现象,陕西省社科院文旅研究中心主任张燕表示,美食是文化的重要载体,它不仅能够满足人们的口腹之欲,更能跨越语言和地域的界限,传递一个地区、一个民族的文化精神和生活哲学。“甑糕的海外走红,是西安美食文化国际影响力提升的一个具体体现,也是全球化时代文化交流的必然结果。”

“要在全球范围内有效传播和传承中华文化,需要采取更加多元和包容的策略。”张燕表示,一方面,要加强对传统文化资源的保护与挖掘,确保其核心价值 and 独特魅力得以保留;另一方面,也要勇于创新,利用现代科技手段和国际化的表达方式,让传统文化以更加生动、亲切的方式走进世界各地人们的生活。

文/图 本报记者 石喻涵