

《护宝寻踪》背后的耀州瓷故事

在热播剧《护宝寻踪》中,一场围绕耀州瓷展开的正邪较量扣人心弦。剧中,反派人物穆见晖为牟取私利,不择手段收购盗墓贼挖出的耀州瓷,而考古工作者方堃与文保队长齐大仓则凭借智慧与勇气,成功守护住这些珍贵文物。

剧中耀州瓷“青如天、明如镜、薄如纸、声如磬”的特质惊艳了无数观众,也让宋代耀州窑“刻花青瓷”的巅峰技艺引发热议。6月22日,记者走进该剧提供道具的耀州窑唐宋陶业有限公司,探寻耀州瓷背后“千年窑火生生不息”的密码。



王燕利正在雕刻牡丹纹花瓶。 本报记者 马昭 摄

为剧组烧制多件道具

踏入铜川市耀州区王家砭村的唐宋陶业有限公司,古朴的陶瓷气息带着历史的厚重感扑面而来。厂区内,窑炉青烟袅袅,墙上挂着的一幅幅耀州瓷精品图片,无声诉说着这座千年窑场的辉煌过往。

陕西省工艺美术大师、铜川市耀州窑陶瓷烧制技艺代表性传承人

人茹春玲回忆:“2023年7月,《护宝寻踪》剧组找到我们,希望制作一批耀州瓷复制品道具。接到任务后,我们团队立刻行动起来。从设计图纸到挑选原料,从制坯到雕刻、烧制,每一个环节都倾注了大量心血。历时3个月完成60多件作品,除了主要道具北宋银扣青釉刻花葵口钵,剧中穆见晖家

中摆放的大象摆件与花瓶,都是我们烧制的。”

在注浆成型车间,工匠们正专注地将当地原矿料制成的泥浆注入模具。茹春玲介绍,待泥浆吸附到合适厚度,就可以熟练地倒出多余部分。脱模后的坯体表面粗糙,还只是一个雏形,而真正的艺术创作此刻才正式开始。

刀走瓷间刻写千年

“耀州瓷的灵魂,藏在刀锋流转间。”茹春玲的这句话,将记者引向了车间里的雕刻环节。

陕西省工艺美术大师王燕利从事耀州瓷刻花工作已有20年。只见她手持一把特制的刻刀,先以竖刀在坯体表面轻轻划出图案轮廓,下刀的力度与深浅必须精准到毫米。“过深容易使坯体破损,尤其是遇到薄胎瓷器,稍有不慎就会前功尽弃;过浅则无法凸显立体效果,刻花的神韵也就没了。”王燕利解释道。

确定好轮廓后,斜刀登场。王燕利手腕翻转,斜刀如游龙般在瓷

面上游走,剔除多余泥料,塑造图案的层次与肌理。她正在雕刻的是一个牡丹纹花瓶,每一片花瓣、每一根叶脉,都在她的刀下栩栩如生。

“双刀刻花讲究一气呵成,稍有迟疑,烧制后就会出现泥翘、崩裂。”茹春玲在一旁补充,“就像她现在刻的这朵花,从勾勒花瓣脉络到雕琢叶片纹理,看似简单的动作,实则每一刀都蕴含着几十年的功力积累。”

这种独特的刻花工艺,正是耀州瓷区别于其他窑口的精髓所在。不同于印花的规整、划花的轻

柔,耀州瓷刻花刀法犀利刚劲,线条粗犷豪放,凸起的纹饰如同浮雕般跃然瓷上。

在唐宋陶业的展厅里,陈列着一件宋代耀州窑刻花牡丹纹碗复制品,碗内壁的牡丹花瓣层次分明,花蕊细腻逼真,仿佛能让人感受到千年前工匠挥刀时的豪迈与专注。

“宋代是耀州窑刻花技艺的鼎盛时期,当时的工匠们将牡丹的雍容、莲花的清雅、游鱼的灵动,通过刻刀凝固在瓷器表面,每一件作品都承载着那个时代的审美与文化。”茹春玲介绍道。

雕刻起来有多难?

目前,该公司拥有10位省级工艺美术大师,4位铜川市级大师以及4位铜川市级非遗代表性传承人。茹春玲的师傅——70岁的中国工艺美术大师、首批国家级非遗代表性传承人孟书峰,至今仍坚守在创作一线。

记者当天采访时,共有6位省级工艺美术大师在雕刻作品,其中3人都在制作北宋银扣青釉刻花葵

口钵仿品。而真品作为耀州瓷的代表,如今收藏在陕西历史博物馆。它的发现,不仅是耀州窑青釉瓷器的金镶银扣器物首见世人,也代表了当时北方窑口的最高水平,足以和名满天下越窑秘色瓷一较高下。

让12瓣莲花宛如在瓷面上绽放,这不仅考验着工匠的技艺,更是对其耐心与专注力的极致挑战。茹春玲坦言,就雕刻技艺而言,其难

度令无数工匠望而却步。

王燕利说:“从正反两面的雕琢来看,不仅需要工匠对坯体的厚度和受力点有着精准地把控,更要在正反面交替雕刻时,保证两面图案的对称性与层次感。稍有不慎,便会出现坯体破损或图案错位的情况。而12瓣莲花的雕刻更是难上加难,每瓣莲花的大小、弧度、纹理都需保持一致,且瓣与瓣之间的衔接要自然流畅。”

当老手艺遇上新表达

为了让这项古老技艺得以传承,唐宋陶业采用“省级大师一对一”的培养模式。

在培训室里,记者看到几名学徒正在忙碌着。茹春玲表示,学徒需先进行两个月的高强度训练,期间会安排他们大量临摹传统纹样。“两个月只是入门,想要真正掌握刻花技艺,至少得花上三五年时间,不断摸索力度与角度的微妙变化。”

除了精湛的技艺,耀州瓷的釉色与刻花工艺相辅相成。“煤烧过程中,火候的控制至关重要,温度过高或过低,都会影响釉色的呈现。”负责烧制的石师傅说。

如今,面对市场的变化,由省市级大师组成的设计团队在传统纹样基础上大胆创新。他们深入研究年轻人的审美偏好,将现代元素融入耀州瓷的设计中。

在展厅一角,摆放着一套现代风格的刻花茶具,壶身刻着简约的几何图案,既保留了耀州瓷刻花工艺的精髓,又符合当代人的审美。“我们还推出了一些定制化产品,很受市场欢迎。”茹春玲说。

耀州瓷在刀与火的淬炼中,跨越千年时光,依然焕发着勃勃生机。

本报记者 石喻涵
实习生 杜焱 袁润泽

购买可生食鸡蛋 客服“不建议生食”

专家:注意贮存环境 推荐煮熟后食用

目前,许多超市里都能见到“可生食鸡蛋”,这种以“更安全、可直接食用”为卖点的鸡蛋深受消费者喜爱。最近,西安市民王女士向三秦都市报“小秦帮忙”栏目反映,前几天她在线上购买了两个可生食鸡蛋,在问客服生食前洗一下会不会更好时,客服回答她之后多说了一句“不过不建议生食”,这让她感到疑惑。

6月22日,记者在西安市未央路附近的盒马鲜生门店看到,货架上摆放着一款“黄天鹅”可生食鸡蛋,宣传标签上写着“不含沙门氏菌,孕妇、孩子食用更放心”的字样。记者拿起一盒可生食鸡蛋发现,盒内的鸡蛋从外观上看起来与普通鸡蛋并没有明显差异,包装盒上除了写着保质期30天外,还有一行宜生食期的提示:距生产日期15天内,超过宜生食期或有破损裂纹请充分加热煮熟后食用。

记者走访部分超市发现,不同品牌的可生食鸡蛋对于“可生食”方面有着不同的提示。有的品牌“建议老年人、孕妇、婴幼儿、肠道不耐受以及免疫力功能较弱人群,应充分加热后食用”,有的品牌则标注“生食会增加肠胃负担,不宜过量生食;超过生食赏味期限,建议充分煮熟后食用”等。

此外,对可生食鸡蛋无菌的描述,不同品牌也有些许差异。有的品牌仅注明不含沙门氏菌,有的品牌注明沙门氏菌、大肠杆菌未检出,还有的品牌注明沙门氏菌、单

核细胞增生李斯特氏菌未检出。不过,各类品牌的可生食鸡蛋的描述中都有“无沙门氏菌”这一条。

记者询问一位超市的工作人员这种鸡蛋生食时需要注意什么,对方表示,主要注意在阴凉、干燥处保存,其他没有什么,不过最好还是加热后食用。

为何可生食鸡蛋都要强调“无沙门氏菌”?可生食鸡蛋为何“不建议生食”?注册营养师张英介绍,感染沙门氏菌后一般会出现呕吐、腹泻等情况。以往生食鸡蛋导致食物中毒的案例,主要就是由沙门氏菌引起的,这大概是各个品牌的可生食鸡蛋宣传“无沙门氏菌”的原因。“无沙门氏菌”并不等于生食就一定安全,鸡蛋中若有金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌等,同样有引发食源性疾病的风险,所以一些品牌还会有未检出其他某种病菌的额外说明。

不过,温度对微生物的生长影响很大,即使企业在生产、运输环节严格把控,消费者买回家后的贮存环境不佳也可能导致鸡蛋受到病菌污染。同时,生食时鸡蛋中的卵类黏蛋白、抗生物素蛋白等会影响营养成分的消化吸收,降低营养利用效率、增加肝脏的代谢负担。因此,“可生食鸡蛋”虽然可生食,但加热煮熟后食用会更加健康安全。

本报记者 文晨

965369小秦帮忙

创意冰淇淋受追捧

近日,记者发现,一些以“新奇特造型+反差口味”为卖点的创意冰淇淋受到年轻消费者和亲子群体的追捧。

“我还以为买错了。”6月21日,西安市民王女士从西安钟楼附近一商店购物出来,刚尝了一种新款“肉夹馍冰淇淋”,“外观跟白吉馍一模一样,里面却是香草奶油夹咸肉松,咸甜咸甜的,有点意思。”

一超市店员介绍,刚上市几天,看到的人都会买来尝尝,她坦言很多人觉得新奇。记者在“钟楼小奶糕”微信小程序线上商城看到,该产品已进入主推首页,“肉夹馍尝鲜”23支售价59.9元,包括5支肉夹馍冰淇淋和其他混搭钟楼小奶糕,显示已经2387人购买,客服表示零售价5元一支,消费者可以在线下商店和线上商城小程序购买,市区内基本次日达。

除了“肉夹馍冰淇淋”,更吸睛的是“鸡腿冰淇淋”。记者在西安雁塔区一家“领先千汇果品”看到,一整层冰柜中摆满了逼真的“炸鸡腿”,外皮金黄酥脆,仿佛刚从油锅里捞出来。实则这只是外观,制作材料是糯米皮和食用色素,里面则是香草冰淇淋,“骨头”则用一根手指饼干模拟。

不少消费者现场打卡拍照,有小朋友看到后笑着喊:“这是我吃过最酷的冰淇淋!”该店店员介绍,这款冰淇淋几乎靠“朋友圈转发”和“小红书种草”带货。也有家长对此表示担忧,市民张女士直言:“孩子吵着要买,可这冰淇淋色素多、糖分高,吃多了对身体不好,只能偶尔买一次。”



“鸡腿冰淇淋”。

记者通过团购平台以9.9元购买了两支,其外观和脆皮炸鸡腿并无二致,口味是香草味。

“现在没点创意真不好卖。”采访中,不少商家直言,年轻消费者的口味早已进入“审美疲劳期”,“网红冰淇淋”的流行本质上是内容消费驱动。

“我们不是只在卖冰淇淋,我们在卖一种被拍照、被分享的可能性。”经销商陈亮说得直白,“厂家一支普通香草冰淇淋卖3元,没人转发;做成鸡腿样子卖得贵,在社交平台上经过转发,就成了爆款。”

记者注意到,今年“创意冰淇淋”的走红已不仅限于个别城市。一线品牌也在跟进,比如“卫龙”辣条推出了“辣条口味”的冰棍等。对此,消费者也有不同声音。市民李先生直言,“有些就是噱头,吃一次不会回购。”

本报记者 朱娜娜