

春风骀荡
看文化

一把刻刀,一张皮革,低头在皮革上刻划、敲击、推拉、挤压,创作出一幅幅栩栩如生的画卷。

皮雕画是游牧文明的缩影,以其多元的文化特征和自成体系的艺术风格,延续着千百年来蒙古族古老的文化血脉,其工艺记载了游牧文化的精髓,保留了民俗风情的优良传统。图什业图皮雕青年传承人韩乌日根达来10年与皮雕为伴,兢兢业业守护,传承着内蒙古古老的民族文化。——编者



图什业图皮雕非物质文化遗产传承人韩乌日根达来



为皮画染色

一生一事 匠心为伴

——内蒙古非物质文化遗产系列之图什业图皮雕画

◎樊晶晶

图什业图皮画的起源可以追溯到古老的游牧时期,起初最常见的用途是羊皮地图,后逐渐演变成羊皮装饰画,用于王公贵族装饰寝室。

随着时间的推移,皮革的材质也由羊皮逐渐被猪皮、牛皮替代。游牧民族的生活特点使得皮具耐用,不易碎且方便运输。早在上千年前,就有了马具、装水的皮囊、皮盒等生活用品。为了美观,牧人们常常在这些皮具上配一些花纹图案,这是最初的皮画。

图什业图皮画的创作题材以蒙古族传统图案和科右中旗特色的传统文化为主,作品如浮雕般的立体效果和冷峻凝重的风格所形成的视觉冲击力,往往令观者感到无比震撼,给人以耳目一新的艺术享受。

今年35岁的韩乌日根达来出生在内蒙古科右中旗巴音哈苏木一个普通的家庭。从小喜欢画画的他,跟随父亲学习掌握传统皮画工艺。在2004年,他以优异的成绩考入内蒙古大学艺术学院美术设计系,从事皮画艺术创作。与许多80后喜欢新鲜的事物不同,韩乌日根达来喜欢传统文化,这些在别人眼中的“古董”对他来说却是至宝。

韩乌日根达来说:“我在牧区长。小时候家里可以接触到一些小唐卡画,马鞍皮具等等,这也可以算是对后来做皮雕的启蒙。虽然周围年轻人也都会出去闯荡,但我更愿意

留在内蒙古,做有关民族传统的皮雕。”

图什业图皮画的制作流程大体分为五步。首先是画稿,设计绘制出所制作皮雕画的图案花纹。

第二步,打湿。选用适当大小的皮革,在雕刻前用水适度湿润,使其膨胀变软,增加皮革的可塑性。当湿润的皮革几乎恢复原来的颜色时,便可开始图案转绘。

刻刀线是第三步,也是最重要的一步。将图案纹样运用圆头铁笔依图案纹样线条,转绘到皮革上。先描出其轮廓,再描绘其他细部图样,运笔要坚定、有力,如此便能将图案纹样完美地描绘在皮革上,必须随时检查线条有无遗漏。

“皮雕对我来说是最有意义的事,因为长时间地做雕刻,导致手指变形变硬。有时候会疼痛,不过对于我来说不是事,做皮雕时候不会感觉到疲惫。皮雕是最细致的工作之一,偷懒的话不可能雕得出来,还会浪费皮具。”韩乌日根达来说。

线条刻好以后,就是第四步,凿刻。敲的时候用软的打敲工具,比如木头、塑料、制作的锤子,过硬的锤子会把刻刀、皮革打坏,刻完之后,图会栩栩如生。

第五步,染色。依设计选用染色方法,使图案纹样栩栩如生。常见的皮革染色法有油染法、糊染法、防染法、水晕染法、干擦法、蜡染法、压力染法等。

图什业图皮画的特点就是色彩

艳丽、生动逼真、质感强烈。

没有经过染色的真皮是淡黄色的,有些略微泛红,在上色的过程中真皮本身对颜料特殊的融合使得原本的色彩更加鲜明。

经过立体装裱后的图案线条进行了雕刻,产生了特有的浮雕效果,并且画面随内容需要跌宕起伏,与艳丽的色彩相配合,使得造型生动逼真。

皮画精选牛皮等上等全皮(未经过分层)制成,皮质细腻柔软,色调柔和,视觉舒适,质感无与伦比。

韩乌日根达来坦言,现在这个行业的最大的问题是缺少原创。目前皮雕市场原创还是偏少,大多数

人会做更商业、更大众的产品。

“这种在传统皮革上展现民族工艺技法的创作方式,充分体现了民族文化艺术精髓和文化内涵,具有极高的艺术欣赏和收藏价值。兢兢业业的守护,才能传承内蒙古古老的民族文化,这就是我的心愿。”韩乌日根达来说出了自己的梦想。

择了一事,便终其一生,大概所有的匠人都是这样,一群貌似普通却身怀绝技的人,几十年如一日,专注一项技艺,所有的风霜裂变都留在了手上。希望更多人关注非物质文化遗产,为手工技艺传承助力!

历史悠久的皮雕画



图什业图皮雕画



韩乌日根达来的双手

漫文
谈化

□吕斌 王涵

对夹是赤峰的一种特色食品,在赤峰久负盛名,人人都知道对夹,走到哪里都有对夹馆,外地人到赤峰问吃什么?赤峰人开口就说,对夹。如果对夹没有吃过对夹,等于没有到过赤峰。对夹外表金黄,层次分明,具有北方的食品特点,香酥脆,肉细嫩,瘦而不柴,肥而不腻。

赤峰地区生产此种食品的店家较多,作为本土创造和形成的食品,在赤峰地区有着良好的群众基础,经过一百多年的发展,赤峰对夹已成为赤峰地区不可或缺和替代的大众食物。对夹在赤峰诞生的那天起,无论普通百姓还是富商、达官贵人、五行八作从业者,早点只吃对夹,佐以清汤,一生不变,这种吃法几乎成为一种信仰。

赤峰属中温带半干旱大陆性季风气候区,冬季漫长,春季干

旱。地处大兴安岭南段和燕山北麓山地,分布在西拉木伦河南北与老哈河流域广大地区,呈三面环山,西高东低,多山多丘陵的地貌特征。这种温带气候,冬季漫长,适合对夹这种食品的盛行,可以热乎着吃,也可以携带远行凉着吃。

对夹正式出现在赤峰人的餐桌上要上溯到一百多年以前。上个世纪初,河北人苏氏父子来到赤峰,由于不熟悉当时哈达街(如今的赤峰市)的风土人情,按照老家传统方法制作并经营,人们吃不习惯,生意不是很好,难以维持。于是苏氏父子根据赤峰半干旱、冬季寒冷的特点,人们都习惯用大油大肉度过冬季,他们整合了哈达火烧和驴肉火烧的工艺,改良了哈达火烧面饼的制作方法,决定在烧饼中夹入熏肉,熏肉是猪肉,油大味重,很合当地人的口味,人们特别愿意吃,生意也好了起来。

开始大伙儿都叫苏家哈达火

烧,后来嫌这名字太长,不好记,遂按照它的形状和吃法,改称有地域特点又简洁的名字——赤峰对夹。

赤峰对夹是一种酥油烧饼,制作方法是在烧饼侧面切开一个口子,把熏猪肉塞进口子,看上去是烧饼中间裹着熏肉。就形制而言,与驴肉火烧、肉夹馍、汉堡并无太大区别,都是以面饼夹肉。不过对夹从技术因素上讲,与其他同类食品有所不同,第一是对夹的面饼,也正是这一点,才真正把对夹与驴肉火烧、肉夹馍和汉堡区别开并使它具有独到的特点。在赤峰,对夹的面饼被称之为“对夹皮儿”,对夹的酥皮是用高寒漫甸出产的小麦面粉和盐、五香面儿与少许砂糖和成面团,用赤峰市熬汉旗的小米粉与猪油和成“油酥”,将两种材料反复层叠,拉成长条,再下成小个的剂子,擀成小圆饼,入炉烤熟,出炉后再用酥

油拌着熬汉小米面粉在外表涂抹一遍,摆到特制的设备上,二次入炉烤至起酥成熟。

赤峰对夹外表是几层金黄色的酥皮,里面能看到一层层的绵软面皮儿。咬第一口时,牙齿先破开脆皮,咔嚓一声,唇边立刻带有淡淡的烤糊油香,然后再一口气切开数十层软面,热气腾腾的熟面熟油,在口腔内弥散出油腻的麦香;最后牙齿会咬到夹在最中间的熏肉,是最好最香的部分,待得第一口合拢,酥皮碎片、麦香面片以及熏肉精华已经在舌尖混为一团,满口喷香。咀嚼片刻,略感口干,就一口清汤,把已凝聚的味道重新冲散,口腔内二度香气四溢。此时经过汤水滋润,面肉已可轻松下咽,平安落入胃袋,温暖贴帖,口中香气久久不散。

对夹之于赤峰,与驴肉火烧之于保定、肉夹馍之于西安一样,意义非凡。

(本版图片均为资料图)



包油酥



赤峰对夹