

福建技能大师风采
福建省职业技能鉴定指导中心 协办

让贝雕绽放文化艺术之光

——记福建省贝雕技能大师、省级工艺美术大师谢定水

2009年11月11日,台北首届“海峡两岸文化创意产业展”上,一尊来自福建东山岛的蕴含“吉祥平安”的贝壳通花瓶,绚丽多彩,格外吸睛,站在不同的角度观赏,会呈现不同的视觉效果。台湾工艺界同行对这一艺术珍品的绝妙文化创意连连称赞。

这一艺术珍品的发明者,就是福建省贝壳通花艺术专利发明人、省级贝雕技能大师、省工艺美术大师谢定水,一位年近花甲、淡泊而执着的老艺人,因创造这一神奇艺术而蜚声海峡两岸。



省工艺美术大师谢定水在制作贝壳宝鼎

天然物独特美相结合的精心设计,开拓出更多符合时代感的产品,既保留贝壳天然性、轮廓性、本色性,又融入文化内涵,用人文气息的设计理念,来凸显民族风格和社会需求,我们背负着一种创作的责任感。”

谢定水将各种贝壳进行解剖,把它们切成厚为0.5~0.8cm的贝片,每个贝壳仅选取两条切割线之间的那片切片,其两侧都是开放的螺旋孔,具有特殊的镂空艺术效果。他惊奇地发现贝壳内部独具自然美、镂空的结构以及绚丽的色彩,每个螺片都呈现出从大到小的螺旋通道,每个贝片都是独立的艺术造型之物。

为提高通花贝雕工艺美术观赏度,谢定水利用贝壳切片产生的纹理、肌理、色泽进行艺术创作,经切片打磨、抛光、除去垢层后,露出贝壳原生态色彩及螺旋纹,展现出贝壳的镂空螺旋孔,然后将多片天然螺旋形贝壳的切片互相粘连形成特定形状的工艺品。由于切片之间具有各种穿孔,每个切片自身特别是螺旋形贝壳切片也具有多个镂空的螺旋孔,使得整个工艺品具有特殊的镂空艺术效果,且观赏角度不同呈现出不同的视觉效果,工艺品纹路美观。

谢定水的贝雕作品,首次在台北参展便引起工艺美术同行的连连赞叹,参展的通花瓶、通花盘、贝壳装饰画、贝壳油画框等展品被抢购一空。台湾生物学家翁教授对谢定水的贝壳通花产品情有独钟,眷念不已。他应漳州市政府之邀参加“第二届海峡两岸现代农业博览会·第十二届海峡两岸花卉博览会”后,立马赶到东山岛,与谢定水再叙贝艺情缘。东山贝艺,为两岸文化创意产业的交流合作,再谱一曲“友谊地久天长”。

谢定水的贝雕作品还揽获诸多大奖,作品“贝壳通花瓶”先后获得第五届福建省工艺美术精品“争艳杯”大赛金奖、第三届海峡两岸(厦门)文化创意博览交易会“最佳创意产品铜奖”、2011年“金凤凰”创新产品设计大赛银奖,被福建省工艺美术陈列馆列为珍品收藏;作品“贝壳银饰神兽壶”获第六届福建省工艺美术精品“争艳杯”大赛铜奖;作品“贝壳龙虾篓”获第六届福建省工艺美术精品“争艳杯”大赛银奖;作品“贝壳通花盛世宝鼎”先后获全国休闲农业创意精品华东赛区“产品创意”金奖、2012年中国工艺美术百花奖铜奖和全国休闲农业创意精品大赛金奖。

创意与文化元素结合 推动贝雕艺术创新发展

谢定水将贝雕工艺从传统平面的堆、贴、镶嵌创作延伸到立体雕塑创作,如贝壳通花瓶、贝壳蟹子篓、贝壳龙虾篓、贝壳宝鼎等一系列精彩的工艺品,犹如出水芙蓉竞相绽放。

谢定水的贝雕艺术独到之处,就在于善于把创意与文化元素相结合,布局上吸收国画精髓,以传统的螺贝镶嵌技法为基础,汲取浮雕、半浮雕、圆雕、镂空、薄艺、贝堆等工艺之长,形成自己的独特风格。“通过对贝壳通花系列产品的成功研发,我从中体会到自然美与人文美相结合带来的手工制作美,还带来了经济价值,为国内贝雕工艺美术领域增添了一种新的造型艺术,尤其突出了大型贝壳产品立体形象,把握了美的规律来造型,得到了直观性、空间感和质感,从而融入人们生活空间的一种具有物质文化与精神产品的双重属性。”谢定水喜悦之情溢于言表,“我正在构思创作更大的立体贝雕作

品,准备冲击吉尼斯世界纪录。”

谢定水善于以古典文化为元素,以独特的文化创意,耗用12000多个螺壳切片创作圆腹、立耳,突出古代铜鼎卷尾兽形三足的“通花贝壳宝鼎”,借鉴古代青铜器物的造型艺术,匠心独运,打破常规大胆结合银艺装饰点缀,更具艺术美感,填补了省内这一艺术空白。

传承技艺

矢志做大做强贝雕产业

谢定水的作品极具艺术视觉冲击力,他获福建省人力资源和社会保障厅授牌成立“福建省贝雕技能大师工作室”,有力地推动了贝雕创意艺术的创新发展,使我省濒临消失的贝雕产业得以复苏且渐入佳境。

“贝壳通花艺术是福建的一大特色,乃至全国第一,但要重现辉煌仍需努力。如何更好地传承、更好地创新发展值得很好的思考。”福建省工艺美术研究院余卫平院长说。

谈及未来的发展,谢定水说,贝壳是大海对人类的馈赠,在这绚丽多彩的贝壳世界里,还有他未发现的艺术价值。“立足海岛传统特色,开发出具有海岛地方特色、主题鲜明、适销对路,能代表东山旅游形象的贝壳通花系列旅游产品,实现以创新特色求发展,以文化创意求创新,做大做强,努力成为我省贝雕产业龙头企业。当然更重要的还在于技艺的传承。能带出几个好徒弟,是我的社会责任,否则即使创新出再好的技艺,没有人继承也不行。”谢定水现有5个高级工徒弟,他期望更多的年轻人来传承这项技艺,让贝雕这门艺术走向更美好的明天,使贝雕传统工艺美术行业绽放更灿烂的文化艺术之光。(通讯员 黄辉全)

科技特派员风采

30多年坚守,只为茶飘香

——记南安市科技特派员陈育才

在泉州南安市眉山乡眉峰茶园,科技特派员陈育才正忙碌着。每个月他都会驱车到眉山,精心研制茶叶、推广制茶技术。

作为一名科技特派员,他盘活抛荒茶园,并将改良的制茶工艺传授给茶农,带动农民增收、农业增效。

探索茶工艺,盘活抛荒茶园

35年前,20岁的陈育才在宁德农校茶叶专业学习。毕业后他经常利用闲暇时间研究茶叶,和专家交流,是一位有着30多年经验的“茶专家”。

2018年,陈育才作为科技特派员赴南安市皇旗尖生态茶园开展科技服务,开启了茶叶领域的一系列新探索。在皇旗尖眉峰茶厂,陈育才首先盯上茶厂的“抛荒茶园”。

前几年,由于种植铁观音茶经济效益高,刺激了茶农大量种植铁观音茶树。经过几年发展,铁观音茶面积产量大幅度提升,产业存量剧增,市场出现同质化竞争,销售压力随之加大,造成铁观音茶叶市场低迷,严重影响了茶农的积极性,出现了大量“抛荒茶园”,急需探索新的发展途径。“两三百亩的‘抛荒茶园’看着实在可惜,我就试着以长年抛荒铁观音茶园的茶青为原料,在参照高香红茶、传统铁观音、清香型铁观音制作工艺的基础上,调整和改进行工艺流程及参数,进行制茶试验。”陈育才说。

就这样,陈育才开始了大胆尝试。他常常待在制茶间熬夜制茶,邀请高级评茶师进行感官审评,对3种工艺成品茶的内含物、含量等进行测定。陈育才介绍,3个茶样的总分以传统工艺铁观音茶的制法评分最高,氨基酸含量也最高,此外通过香气测试,野生茶也比普通茶叶多了10多种香气。而且,茶汤色和滋味与普通茶叶相比,区别也非常大。“野生茶的茶汤比同时期生产的普通茶叶的汤色更浓,滋味醇厚,而且十分耐泡,有的能泡10多泡,汤色和滋味依然不变,香气、野味十足。”陈育才介绍,传统工艺制成的茶叶储存也更加简单,只需要常温即可。

试验成功后,陈育才便组织周围的茶农开展技术培训,传道授业解惑。

这一制法也让许多茶厂“眼前一亮”,眉山天文茶厂就是其中一家。“其实从我父亲那一代开始,做的就是这种‘土茶’,我很感兴趣就跟他一起探讨研发,‘抛荒茶园’盘活了,茶叶销路也增加了,受到许多人的青睐。”眉山天文茶厂负责人陈天文表示。

在陈育才的努力下,“抛荒茶园”“焙”出芳香,慢慢盘活了一方茶园。据了解,2018年以来,陈育才在皇旗尖生态茶园开展技术培训3场,参训人员约达96人次;铁观音野生茶制作技术新工艺研究与推广150亩,实现亩产值2500元;示范推广新技术1500亩,惠及农户60多户,转变了传统的种植模式,年产值330多万元,提高了经济效益,并促进科技转化为生产力。

开发新品种,助茶农打开销路

陈育才的到来,为眉山乡茶农带来了一定的效益,但他不满足于止。

陈育才在茶叶研究上从未止步,他专注新品种培育,通过参加茶论坛、请教茶叶专家、参观茶厂等方式提升专业技能。

在他看来,眉山乡三面环山、气候温润,种植的茶叶品质高、“底子”好,如果加以品种开发,也能帮助茶农打开销路。

近年来,花香型红茶受到许多消费者青睐,陈育才开始进行花香型红茶试制性试验。

为了让花香更浓厚,陈育才反复试验,先后制作了10批、5次茶叶。采摘一批茶青,制成茶叶,除了耗时费力,也要花费不少人工费和采摘费,但他从无怨言。

他以金观音、本山等6个乌龙茶高香品种鲜叶为原料,进行制作分析,通过对比后发现金观音所制的乌龙茶香气馥郁悠长、花香明显、滋味鲜醇。

执着的陈育才说:“就是喜欢做这件事,也想通过自己的努力,开发新品种,打开市场,缓解茶叶市场走低趋势。”(通讯员 黄毅)

决战脱贫攻坚

于国胤:投笔从农的“乡村合伙人”

“最近鸭蛋销量好,把我忙得晕头转向。”于国胤满脸笑容地“诉苦”。于国胤是福州市罗源县松山镇北山村北山湾农业专业合作社的“鸭司令”,前段时间,他的鸭蛋上了罗源县长直播带货名单,日销售额首次突破1万元。

31岁的返乡大学生于国胤,已经创业5年。“乡村振兴,更需要产业支撑。”他辞去公务员工作,回乡当起了农民。他和另外两名大学毕业生组成“乡村合伙人”,上山养鸡,下海养鸭,稻田养鱼,带领村民增收致富。

投笔从农,回家当“乡创客”

在松山镇外洋村农家家庭农场,于国胤一边给鸡投食,一边按下腰间的扩音器按钮,《茉莉花》的旋律旋即飘荡在山间,成群结队的河田鸡涌到他身边,啄起了饲料。他笑着说:“我的鸡都是听着音乐长大的。”

上山养鸡是于国胤创业的第一步。2016年8月,他辞去公职,回农村当了一名“乡创客”。田园生活并不浪漫,自小生长在农村的于国胤一清二楚,他的家人也极力劝阻。

“罗源湾畔环境优美,农业大有可为!”于国胤很坚定,拿出积蓄,并向政府部门提出创业申报,获得10万元小额贷款,解决了创业资金难题。

为建养鸡场,他徒手开荒,双手伤痕累累;进出农场没有水泥路,他就一人扛建筑材料;养殖是一门技术活,他参加了不少培训,四处取经。

即便如此,他还是交了不少“学费”:缺乏门路,买来的鸡苗品种不好、成活率低;喂食、打疫苗、管理鸡群、销售送货,异常辛苦。

2017年7月,于国胤终于打开局面,与一家大型生态农场合作,引入“互联网+农业”生态养殖模式。

于国胤说:“农场采用半放养、纯绿色的林下养殖方式,各处安装摄像头,随时随地监控鸡群活动情况。每只鸡都佩戴NFC脚环,用手机就能追溯它的出生、打疫苗和出栏日期等信息,让客户放心。”

以前,他自己要养鸡、跑销售、送货,现在只要看订单、交货就行了。

拓展产业,下海当“鸭司令”

于国胤的“田园梦”,吸引了有着共同梦想的于贤良、于孙懿。去年,3位年轻人一拍即合,成立了北山湾农业专业合作社。

北山村拥有一片茂密的红树林和资源丰富的滩涂,盛产各种鱼虾贝类,是养殖鸭子的好地方。3人决定在海边开辟20亩麻鸭养殖场。

他们不仅敢于“折腾”,而且善于“折腾”。3人各有所长,分工明确。于国胤负责日常管理,农林学校毕业的于贤良负责技术管控,营销专业的于孙懿负责网络营销。

“榕树下、大海边,一片滩涂一片鸭……”从今年开始,定时在海边直播卖货,成了于孙懿的日常工作。

通过直播,他们让农产品搭上电商快车道。在他们的努力下,鸭子达到3000只,产蛋高峰期每天有1000多枚。目前,鸭蛋销路以线上为主,线下主要由当地村民购买,年销售额50多万元。

于国胤说:“稻田里的鱼还没长大,就全部被预订了。这里的水稻是获得国内金奖的品种,也不用担心销售问题。”他们还租了不少荒田,正在打造120亩稻鱼共养基地。他们的“田园梦”越来越大,也在不断反哺当地。

在农场门口,于国胤众筹修建了亭子,给村里老人纳凉。合作社帮助5名脱贫户解决就业和产品销路问题。有的脱贫户在合作社打工,每月增收2000多元,有的还将鸭蛋卖给合作社,不愁销路。

于国胤说:“北山村是老区村,文化旅游资源丰富,我们计划把创业项目融入村里的旅游规划,带领大家吃上‘旅游饭’。”(通讯员 郑瑞洋)

返乡创业青年缪文钦:种下一串甜蜜果,带动乡亲过上好生活

炎炎夏日,果疏飘香。连日来,在宁德市寿宁县凤阳镇官田村千亩高优农业示范园区内,工人们正加紧对葡萄进行施肥、疏果。“再过两个月,葡萄就可以采摘上市了。”返乡创业青年缪文钦说。

2011年,一次回乡过节的契机,让在深圳经营茶叶店的缪文钦看到了家乡发展现代农业的光明前景,于是萌生了返乡创业种植巨峰晚熟葡萄的想法,并希望凭借葡萄产业的发展,为乡亲们带来致富的机会。

创业初期,缪文钦从自种100多亩葡萄开始,向有经验的种植户请教,邀请福安、周宁等地专家前来上课或现场指导。期间,他主动引导村民改变观念,搞特色种植,扩大生产规模,走专业化道路。在他的带动下,2012年,官田村发展葡萄350亩,走出规模化种植的第一步,种植品种以巨峰葡萄和夏黑葡萄为主。不少村民看到效益后,纷纷加入葡萄种植队伍。随着种植规模的扩大,缪文钦带头成立了寿宁县祥瑞葡萄种植专业合作社。

村民的自发加入,不仅盘活了抛荒地,还吸引在外务工人员回流,为农村的发展注入资金和人气,让乡村重新焕发生机活力。同时,合作社在资金、技术等方面帮助种植户,提高种植效益。在销售问题上,合作社大力推广高山晚熟“醉葡萄”品牌,统一商标,取得绿色食品认证,为社员提供销售服务平台,稳定销售渠道。

经过不断努力,合作社发展规模不断壮大,截至目前共吸收社员107人,种植葡萄1350余亩,辐射带动凤阳全镇种植葡萄10000余亩,年产值达1.5亿元。

缪文钦不仅自己富了,还帮助35名贫困户成功脱贫。今年50多岁的缪焱光,原本家境困难,全家仅靠他微薄的收入支撑。2013年,缪焱光加入合作社,种植了10亩葡萄。期间,合作社为他担保贷款,提供“一对一”技术帮扶。2015年,缪焱光一家人住进新房,如今一年稳定增收8万~10万元。提及眼前的美好生活,缪焱光直言很感激。葡萄种植让村民搭上了“致富”快车,但

仍有一些贫困户因病残等原因无法进行田间劳作。如何为这些特殊群体找出一条稳定增收的新路子?2018年,一个名为“我有一亩葡萄园”的全新扶贫模式逐渐成型。

“我们与政府合作,针对全镇因病因残的26户贫困户,由政府出资向合作社租下30亩葡萄园,交由合作社托管,以每亩每年1万元的收益分配给失去劳动能力的26户贫困户。”缪文钦说,扶贫新模式成效显著,实现了贫困户、政府、合作社三方共赢。

从“茶老板”到“全镇葡萄产业”领头羊,转眼近10年过去了。如今,葡萄已成为凤阳镇的支柱产业,在缪文钦的示范引领下,乡亲们日子越过越红火,他也因此荣获宁德市“十佳农民”“十大爱心青年企业家”“宁德市劳动模范”“福建省劳动模范”等荣誉称号。

在带领乡亲们致富奔小康的路上,缪文钦从未停歇脚步。从去年开始,缪文钦积极推动中央作厨项目落地,以科技力量推动葡萄产业朝着规模化、标准化、品牌化、信息化、企业化方向发展。(闽东日报)