

与曹永廉 探寻广彩之美

除咗去吃喝玩乐, Color 君现在都好留意佢我哋身边嘅非遗之美。从去年开始, 我哋每一期可乐摄影“UP在湾区”栏目, 都会带艺人去学非遗、品美食、玩转非遗手艺, 亦因此同艺人们有更深入嘅交流。今次就会同“康哥”曹永廉做挑战一下广彩技艺, 先睇下修图上画!

郭玮/文 叶思玲/图



广彩即广州织金彩瓷, 指广州地区烧制的织金及其采用的低温釉上彩装饰技法。广彩以色彩绚丽、构图严谨、绘工精细为最大特色, 纵康熙乾隆年间繁荣发展。广彩图案一般以传统花鸟瓜果为基础, 并仿照织锦图案, 以金色作“锦地”, 行话称之为“织金”, 多为线描与平涂相结合, 因为花纹布满器皿, 所以以其“绚彩华丽, 金碧辉煌”而闻名于世。广彩技艺既传承传统工艺制作手法的彩绘艺术, 又是一种吸收欧美艺术精华的创意工艺品, 係中西文化交流的结晶, 至今已经有三百多年的历史。



融入新元素

广彩係广州传统嘅非遗手艺, 周师傅作为新一代嘅非遗手艺传承人, 都希望可以有多啲年轻人投身到非遗技艺嘅学习中。随着时代嘅发展, 传统嘅广彩都融入了潮流、科技元素, 例如依家除咗用比较传统的图案, 师傅都尝试用一啲潮人喜欢嘅图案做作品; 制作过程中, 亦会通过电脑技术绘画, 令细节更精致。正因为有呢啲新时代色彩融入, 广彩已经从单纯嘅艺术品渐渐融入到大家嘅日常生活与工作中, 吸引更多年轻人的关注, 让非遗技艺焕发出新的生命力。



同刘浩龙撑抬脚



作为行走的广州吃喝玩乐指南, Color 君会经常带艺人 Friend 周围去玩, 一尽地主之谊嘅。上次“师兄”刘浩龙嚟到广州, 我哋就晃僻蹊径, 带佢去海珠区饮饮食食。大家可能唔知道, 海珠区都有好多美食故事噶: 3蚊均一嘅“糖水铺”, 广州最好食煎饺, 咖啡都可以有“陈年旧事”……快啲跟住 Color 君同“师兄”去 date。

郭玮/文 叶思玲/图



水, 婆婆钟意的番薯糖水。店里仲有绿豆海带、椰汁西米、姜汁豆花等品种多多, 每一款都係广州人由细食到大啖回忆。“师兄”话喺自己童年印象中, 龟苓膏好苦的, 但见到老板将浓稠的炼奶, 淋上龟苓膏嘅时候, 瞬间又勾起佢嘅食欲——原来“师兄”细个嘅时候好钟意炼奶噶, “一定会食到喺手指!”龟苓膏的甘苦同炼奶的甜腻互相中和, 清凉柔滑的口感令“师兄”感到好有惊喜。



传统口味食唔厌

Color 君发现“师兄”好钟意食煎饺, 就同“师兄”去咗“广州煎饺排行榜”中霸屏高位的煎饺店打卡。呢度最煞食嘅冰花煎饺, 皮薄馅多味道正, 一啖一粒嘅 size 最得人钟意, 淀粉勾芡煎成薄脆香口嘅冰花底。生煎云吞係店内另一款人气美食, 虾肉馅新鲜爽口, 生煎云吞有炸云吞咁干硬, 柔软之中又带脆焦脆, 口感好正。“师兄”食煎饺要蘸陈醋, 食煎云吞就落大红浙醋, 从酱料上嘅执着, 可睇出佢同 Color 君一样, 对吃认真。到咗午饭时间, 我哋来到南石头纸厂旧址, 呢度从1986年开始变成“池记”大排档, 红葱头白切鸡, 蒸味五杯鹅、鸡杂炒芥兰……出品有保证嘅传统粤菜, 承载咗好多旧街坊的回忆。食酸油炸鬼、酸腐皮尼咁煎炸嘢, 我哋依家都习惯配酸甜酱, 而“师兄”就话: “酸酸甜甜係细路仔嘅口味, 有机会一定要试下喺汁啊!”原来, 呢汁先係最传统嘅配搭。



特色咖啡好 warm

下午茶时间, 点可以唔饮杯咖啡? 我哋拣咗一间好温馨嘅 caf é 飲脚。呢家充满恐龙元素嘅咖啡店里面, 有两款好特别嘅咖啡: 酸奶奶 dirty 同“陈年旧事”。酸奶奶 dirty 将浓稠的炼奶同甘醇咖啡两者混合, 饮落丝滑浓香, 清新又解腻, 真係好有满足感; 陈皮咖啡加入陈皮同桔子糖, 咖啡同陈皮香竟然意外和谐, 桔子糖甜而不腻, 加上茉莉花茶点缀, 令“师兄”对呢款“陈年旧事”赞不绝口。从店名到店内装修布置, 都用咗恐龙的元素, 係因为老板阿 sa 嘅囡囡钟意恐龙, 阿 sa 就希望用呢款元素鼓励大家要有成长的勇气同力量, 真係又 warm 又 sweet。

