

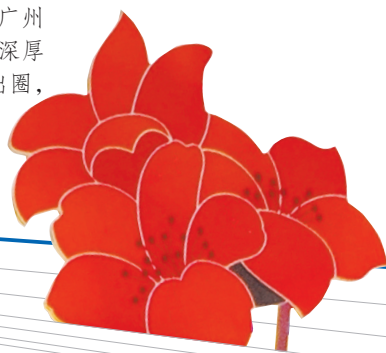
新快观察

广州2024红棉文创活动火爆出圈
用文创和美食讲述“红棉故事”

■李晓白在香云纱上
绘制的红棉扇面。



赏英雄花、游英雄城、传英雄志、弘英雄气。“英雄花开英雄城”2024 传承弘扬红色文化系列活动在广州市遍地开花,红棉之旅、红棉展映、红棉研学、红棉潮墟等活动让人们再一次体会到广州这座英雄之城深厚的红色基因。近日,广州2024红棉文创活动中的500多款文创、香云纱红棉作品、岭南红棉宴等火爆出圈,红棉的故事,正以更时尚、更年轻的姿态,走进人们的生活之中。



香云纱上描春色 丹青笔下绘红棉

近日,中央文史馆书画院研究员、广州市美协原副主席李晓白一直在越秀公园东秀湖畔的花城里·陌上花开内忙碌着。在他笔下,红色和金色颜料在昂贵的香云纱上恣意流淌,木棉舒展的花瓣和遒劲的枝干,在轻薄典雅的扇面、柔软光滑的提包和小巧精致的书签上渐渐成形……

走进花城里·陌上花开,不仅能看到画家李晓白的香云纱红棉画作、香云纱手绘提包、枕头、纸巾盒、丝巾等文创系列,还能品尝到红棉茶饮和红棉蛋糕。原来,在花城里·陌上花开早前的一次聚会中,李晓白受邀在香云纱上描绘屋外灼灼盛开的红棉,创意由此开启。“在珍贵的香云纱上画红棉,是传统文化、红色文化与艺术的融合,

其艺术附加值不可估量。”李晓白说。

珍贵的香云纱素有“软黄金”之称,李晓白每次落笔都会用心构思琢磨,“如何在柔软的香云纱之上展现红棉蓬勃的精神,我还在不断摸索之中”。在织品上作画,还要感谢李晓白几十年前在针织厂做美工的的经历,他说:“好像又找到了熟悉的感觉。”

好的设计和作品不能只止步于几件文创作品。国家级非遗项目香云纱染整技艺第四代传承人帅常英透露:“目前在设计制作李晓白老师所绘红棉纹样的香云纱,相信一定物超所值。香云纱也可以很时尚年轻,有更多的应用场景。”帅常英希望,通过艺术和非遗技艺的不断碰撞,可以让香云纱走进千家万户,走向更广阔的国际市场。

红棉文创逐个睇

红棉花饼

红棉花形状的糕点,吃起来清爽不甜腻,这是广州文化集团独家设计的“红棉文创”小套装中的一件,套装中还有红棉香薰、红棉胸章和红棉帆布袋等。

红棉集章

在“英雄花开英雄城”系列活动中,有几十枚红棉相关印章,如英雄花开英雄城和中共三大主题五彩叠色戳。

红棉书签

将红棉与广州地标特色结合制作成小巧精美的书签,不仅具有实用价值,更具收藏价值。

广州塔木棉花胸针

在红棉文创展中展出了一款“广州塔木棉花胸针”,广州塔颜色绚丽,木棉花从塔身延展而出。

红棉笔记本

由广州神农草堂中医药博物馆推出的极具岭南特色的茶壶,展现岭南人的养生之道;还有展现第一次全国劳动大会相关历史的保温杯,同步推出红棉笔记本等,纪念意义和实用性兼具。

公益文创

在红棉文创展中也有着许多公益文创,如广州市康宁医院展示的红棉扇面、灯笼等文创都是康复者在康复训练师的指导下通力合作绘画和制作而成,希望引导社会大众给予他们更多的理解、包容和关爱。融爱社会服务中心展示的扭扭棒红棉花则是由残障人士手工制作而成。

建店时种下英雄树 现如今创新红棉宴

以花入饌在岭南地区有着悠久的历史。岭南春夏湿热,用晒干的木棉花煲汤可祛湿健脾,捡木棉花也是不少小孩的共同记忆。

红棉盛开的时间节点,在“英雄花开英雄城”系列活动的背景下,广州酒家推出“岭南红棉宴”,木棉花被大厨以炖、炒、炸、灼、蒸等多种方式烹饪,再被以装盘、造型、面塑等手法包装,最终成为“六小食八主菜一汤一甜品”。

据介绍,“岭南红棉宴”仅收集和准备食材就要半个多月,从采集木棉到晒干,盐水浸泡预处理等工序都非常耗时且需要耐心。“岭南红棉宴”在创新之余,菜品设计还发挥了木棉花祛湿健脾的功效。其中的汤品“木棉赤小豆炖响螺”,是采用晒干木棉花、响螺、赤小豆、薏米等熬煮,鲜甜生津,祛湿解乏,最是宜人。

特别值得一提的是,“岭南红棉宴”中使用的木棉花多是采自其老字号门前的老树。这棵老木棉于建店时栽种的,历经大半个世纪的沧桑风雨,如今依然花开如炬。

■木棉赤小豆炖响螺



■木棉花造型蛋糕

