



张明宇制作的螺蛳粉样式缠花。

非遗出圈，年轻网民不再只是围观



张婷制作的迅猛龙样式棕编。

随着不少非遗传承人开始在短视频及网络社交平台上展示并讲解非遗技艺，有关非物质文化遗产的精彩作品不断走红出圈。一部分年轻网民不再只是默默围观，而是主动学习相关技能。这些“业余非遗手艺人”，凭着一腔挚爱，网上自学互勉，探索制作富有创意、新意的非遗手工艺品，给传统非遗文化赋予新时代的新内涵，成为非遗文化传承新力量。

一个暑假，入门竹编

竹编是四川省眉山市青神县的非遗传统手工艺，早在两千多年前的战国时代，青神的先民便就地取材，利用当地自然生长的竹子编织各类器物。

出生于青神县的陈奕池是中国美术学院手工艺美术学院在读研究生。一次逛街时，陈奕池在一家商店橱窗里，被一件竹编工艺制作的摆件吸引住了。当离家千里之外的陈奕池再次看到家乡的竹编工艺品时，儿时记忆便涌上心头。于是，她特地利用暑假，返回故乡青神县，向青神竹编工艺非物质文化遗产代表性传承人、中国竹编艺术家张德明拜师学艺。

“做竹编真的很快乐。”陈奕池说，自己只需把注意力放在双手之上，用心感受自然材料本身的质地，就能摆脱日常生活的浮躁气息，与自然相拥。

2022年8月，陈奕池开始将自己的竹编作品搬上社交网络，很多网友表示很感兴趣，想跟着学。随着陈奕池的竹编作品为更多人所知，一些国际品牌主动找上门，邀请她做手工体验活动老师。

自学非遗棕编，编出个“动物园”

“新繁棕编”是四川省成都市新都区地方传统美术工艺，是国家级非物质文化遗产。一次偶然机会，家住成都的女工程师张婷在逛街时见到街头艺人售卖棕编工艺品，遂与棕编技艺结缘。她自己上网搜教程、买材料，独立制作，5年下来，竟凑齐了一所“动物园”。

迅猛龙、猫头鹰、独角仙、大蜗牛、小青蛙……在张婷的精心编织下，普普通通的棕榈叶摇身一变，化身栩栩如生的动植物，在她手中焕然一新。这两年，张婷主要创作昆虫、大型动物、实用小物件和可动小玩具。她制作的各类棕编作品富有灵气，目前已有60余种。

“我的目标是制作100种动物，编一个动物园。”张婷介绍，棕编的原材料非常易得，棕榈叶可以在网上购买或直接采摘，用天然半干的棕叶做外部材料，伴以细铁丝固定，制作中不使用染料和胶水。

在工业化大批量生产工艺品的今天，像棕编这样的纯天然、纯手工技艺越发显得珍贵。“每一件作品都是手艺人用心制作的，它们带着历史的传承与暖意。”张婷说，自己取名“叶子活了”，正是希望让棕榈叶活起来，让更多人看到非遗技艺特有之美。

一碗螺蛳粉，竟是缠花作

张明宇是中国铁路兰州局集团有限公司兰州西

机务段的一名“00后”见习生，从小就对艺术和设计感兴趣。2020年，张明宇在网上无意中看到了制作缠花的视频，随即开始主动学习探索。缠花制作强调设计的创意感，色彩搭配也追求丰富多元，想要做好做精，并不容易。

2022年9月，张明宇在小红书注册了账号“绾云舒”，开始发布由他制作的缠花作品。其中一件“缠花版螺蛳粉”，收获了大量网友喜爱。酸豆角、花生米、木耳丝、炸腐竹……现实螺蛳粉中必不可少的配料，都被他惟妙惟肖地制作出来。晶莹的“米粉”悬在“碗边”，让网友直呼“逼真”。

除了“螺蛳粉”，张明宇制作的“红烧肉”、“火锅”等作品也受到网友追捧。有的网友惊讶于“没想到缠花还可以做美食”，有的网友询问同款教程。

“在缠花技艺中加入美食元素，打破了一些网友对缠花的固有印象。他们没想到缠花除了用来做钗、簪之类的首饰外，还可以做其他工艺品。”张明宇介绍，做一件“火锅”或“螺蛳粉”主题的缠花作品，从画手稿到组装成品，大概要15至20个小时。“自己目前技术还不太到位，希望慢慢学扎实。目前的作品不会拿去卖。”

非遗传承，不止于“非遗传承人”

不可否认的是，传统非遗技艺大多依靠家族式传承、手传心授，但在社会发展日新月异的今天，传统的非遗传承方式正越发面临“断层”、“失传”的风险。近年来，一些地方的非遗传承遇到堵点，部分非遗技艺局限于非遗传承人之手，招不到徒弟。藏身博物馆，似乎成为一些非遗技艺注定的结局。

“传统手工艺也需要跟上时代，不能故步自封、不接地气，而是要欢迎并接纳新的创意和技法，吸引年轻人主动加入，给非遗技艺带来新的生命力。”37岁的山西并州叶雕非遗传承人罗瑞说，传承非遗技艺的关键在于让更多人爱上非遗文化，而不是让其掌握在少数传承人手里。

从2021年开始，罗瑞便以“多喜乐”的网名，主动在小红书上发布教程。不少网友在评论区向她反馈自己的学习进度，私信求教技法问题。罗瑞说：“看到年轻网友的反馈，真的很开心！这说明青年人对于非遗艺术还是热爱的！”

网络社交空间正成为非遗传承新平台。来自小红书的数据显示，与“非遗传承”有关的话题浏览量超过5亿，2022年小红书上“非遗”相关笔记发布量比2021年增长了272.7%。

“很多时候，年轻人缺少的是了解非遗技艺的渠道，而非兴趣。”罗瑞说，利用网络社区互学互勉、开放交流的优势，将非遗技艺传播出圈，正是实现非遗接续传承的新契机。

来源：半月谈

警惕畸形“吃播”换马甲卷土重来

曾经的“吃播”改行探店，一个接一个上了一桌子菜，实际上很多主播根本没吃几口，浪费现象依然大量存在；一些“吃播”别出心裁，他们选择自己烹饪，却把心思放在荒诞怪异的烹饪方式上，不管菜品味道如何、能不能吃，只要足够博人眼球获得流量就达到了目的……据《法治日报》报道，近期，一些视频主播在录制美食节目时浪费粮食、糟蹋食物的现象，引发社会广泛关注。

前两年，短视频领域掀起一股“狂吃东西给你看”热潮，捧红了不少“吃播”网红。然而，“吃播”们一面表演着对各种食物的“暴风吸入”，一面又靠“催吐”、卡点剪辑等手段假吃，不仅助长了暴饮暴食的不良风气，所造成的食物浪费更是触目惊心。

针对这一乱象，多个视频和直播平台相继叫停“吃播”，并采取了删除、关闭账号等措施。去年6月出台的《网络主播行为规范》，更明确了网络主

播在提供网络表演及视听节目服务过程中，不得出现浪费粮食，展示假吃、催吐、暴饮暴食等，或其他易造成不良饮食消费、食物浪费示范的内容。

然而如今，在利益、流量的驱使下，曾经消停了一阵的大胃王“吃播”们“换个马甲”卷土重来。相比曾经仅靠“吃得多”吸引关注，如今他们超量点菜、烹饪“黑暗料理”等行为，可谓有过之而无不及。

这提醒社交平台和监管部门擦亮眼睛、压实责任，对各类畸形“吃播”及时整治，通过人工检视、技术过滤、网友举报等方式，及时发现、提醒和整改；对于拒不改正或者情节严重的，可以依法责令停播、下架，并给予相应处罚。

中国饮食文化博大精深。我们希望，“吃播”能真正分享美食故事、引领健康的饮食习惯，还“吃”以本来面目，这样的“吃播”才能“红”得长久。

来源：今晚报