

千年古砖变潮玩

西溪湿地荆源访古有一群“搬砖艺术家”



(记者 濮玉慧 陈玮铭) 在余杭,有一群年轻人,把网络热词“搬砖”做成了事业。他们搬的不是工地的砖头,而是来自东汉至南北朝的千年古砖。他们为何痴迷于这些古老的砖块?又如何让沉睡的文物变成现代人喜爱的潮玩?

在杭州西溪湿地荆源访古的匠人市集,“搬砖艺术馆”像一座小型的古砖博物馆。书架上、桌案上陈列的不是书籍,而是一块块铭刻着岁月痕迹的古砖。

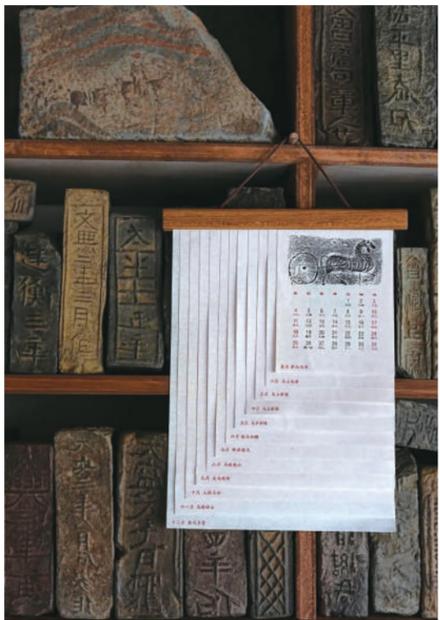
“我们自称为‘搬砖艺术家’,收集了5000多件古砖藏品,然后以古砖藏品为基础,做成拓片和衍生文创,开展一系列传拓活动。”主人马雨告诉记者,“我们收藏的古砖以浙江地区为主。这些砖纹饰在魏晋南北朝时期达到了一个高峰,风格活泼灵动,充满了生命力。”

为了让更多人接触古砖文化,马雨和团队推出了砖纹拓片、日历、布包等一系列文创产品。拓片的制作数量被严格控制在200份以内,以保护脆弱的砖体。未来,他们还计划将纹样进一步提炼,与工厂合作,开发更多文创产品。

马雨说,工作室还将定期开放拓印体验活动,感兴趣的市民可以前往容斋路53号体验。



花纹各异的古砖



衍生文创日历



古砖拓印

西溪源村有位“手艺教授”带村民玩转“AI+堆绣”



本报讯(记者 施怡 黄乐豪) 在闲林街道西溪源村的“智慧堆绣”共富工坊,一块块色彩各异的布料,经村民之手裁剪、镶嵌,在KT板上分块拼接,渐渐变成一幅幅精美的风景画:迎着朝阳生机勃勃的中轴线,瑞雪兆丰年的闲林埠老街、满是江南韵味的黄湖老街、候鸟蜜梨花开的初春景色、三白潭落日余晖下的捕鱼风光……这些作品,都出自58岁洪复旦和村民们的乡村艺术实践。

2024年4月,浙江在全国首创文化特派员制度,首批1500多位文化特派员奔赴基层。浙江外国语学院美术·文化创意研究所所长、闲林街道艺术乡建驻村艺术家洪复旦与西溪源村结对。

“我发现西溪源村很多老人都会一种类似堆绣的手艺——百衲,这门手艺在当地传承了一



两百年,和起源于唐朝的堆绣技艺相通,稍作修改就能转化为布艺堆绣。如今,年轻一代逐渐放弃了这门老手艺,传承面临断层。”洪复旦介绍,“堆绣来源于生活,也更易在乡土扎根,通过拼接和刺绣不同的布料,创造出绚丽多彩的图案和纹样,造型生动,寓意吉祥。”

原本,洪复旦只是想传承弘扬这门传统艺术,没想到在余

杭,堆绣还与现代科技进行了碰撞,形成了“智慧堆绣”。洪复旦告诉记者,村里有手艺的老人大多不擅长设计,有了AI技术加持,他们就可以拥有大量制作堆绣的线稿,更好地发挥特长。

智慧堆绣是洪复旦研究打磨了多年的项目,也是其从乡村走进课堂、再回归乡土的第一次尝试。于是,他带着学生在村里开设了“智慧堆绣”共富工坊。



村里来了一位专门教堆绣的“艺术教授”,消息一经传出,闲林的群众都来登门拜师。

布艺堆绣画是一种高雅的艺术,做工精美、色彩丰富、立体感强,既可以用来装点居室,又可以送给亲朋好友。

“我希望让村民通过堆绣,做出属于西溪源村特色的文创,用传统手艺赚到钱。”洪复旦说。

一年卖出20万公斤 不上火的百丈瓜子火出圈



(记者 章菁) 过年回家的小伙伴们嗑上瓜子了吗?今年春节,百丈瓜子成为新晋“网红”,不仅霸占本地年货C位,还一路漂洋过海,到了加拿大、荷兰、日本、新西兰,甚至希腊的爱琴海……

很多人都想不到,百丈镇明明不种一粒瓜子、不产一颗葵花籽,却把外来的瓜子做成了响当当的地域品牌。这颗小小的瓜子,到底藏着什么?

“半山娘子”靠一把瓜子闯出新路

百丈瓜子的缘起,并非刻意布局,而是源于乡村烟火气。

十年前,半山村村民俞召妹的丈夫因病离世,生活重担全压在了她一人肩上。看着漫山的毛笋,她一心想把山里的东西变成钱。谁也没料到,改变她命运的,不是毛笋干,而是百丈村民过家家家家户户要炒的瓜子。

百丈一直有过炒瓜子待客的年俗,但传统做法十分粗糙,而且香料味重,吃了还容易上火。

爱琢磨的俞召妹摒弃了传统做法,改用水浸泡腌制,让瓜子果仁更酥脆,还加入降火食材,反复调试配方,做出了不齁咸、不呛口、吃多不上火的特色瓜子。

第一批瓜子做好,朋友的一句“好吃到停不下来”,让俞召妹敏锐地嗅到了商机。她喊来嫂子和邻居,起初她们一次就炒十几二十斤。

这群“半山娘子”拎着蛇皮袋坐大巴出去走旗袍秀,旗袍秀走到哪,瓜子就卖到哪。从最初小打小闹到口碑越传越广,“半山娘子”的名号也随之打响。

2024年,“半山娘子”卖了12500公斤瓜子,2025年卖了近20000公斤。一粒小小的瓜子真的换来了真金白银,也让全村人看到了新的致富出路。

从散炒到规范生产 百余农户抱团年销20万公斤

从“半山娘子”到农户遍地开花,炒瓜子的人多了,名气日盛,但新问题也接踵而来:农户各炒各的,包装五花八门,部分产品连生产日期都没有,缺乏标准成了瓜子产业发展的绊脚石。

作为百丈镇职业经理人、瓜子专业合作社社长,1994年出生的河南姑娘刘晶成了破局的关键人。“2025年前,村民多在自家门口制作,缺乏标准化生产工艺,全凭手工。后来,我们建立了标准化生产车间,指导村民按规范流程生产和包装。”刘晶告诉记者,车间划分了腌制、炒制、包装等功能区,取得了食品生产许可证,让农家散装瓜子变成了有“身份证”的商品。

刘晶给记者算了一笔账:以前,村民炒制瓜子要跑到几公里外的炒货店排队炒制;现在,村口就有共富工坊,仅收取0.6元/公斤的炒制加工费,相当于每公斤瓜子成本降低4—6元。

“我们的瓜子原料都是从内蒙古源头直采当季优质品种,经过严格筛选。”刘晶说,百丈虽无种植基础,却在原料上做足文章,由百丈瓜子专业合作社统一引进,并牵头生产工艺培训与品控管理,让分散农户有了统一标准。

在政府、合作社、强村公司三级联动中,政府负责产业引导,联合市场监管部门开展生产规范、标签合规等培训,提供政策支持;低价开放标准化车间与设备,为统一包装提供补贴,洽谈优惠快递价格以降低物流成本。富美公司作为强村公司,主攻产品开发、包装设计与市场销售,策划嗑瓜子大赛、快闪活动等推广。合作社则推出“大户带小户”机制,由大户对小户品质全程负责,既护规模又守匠心。

据统计,2024年全镇仅二三十户制作瓜子,到2025年底,这一数字突破156户,年销量高达20余万公斤。

这两年,靠着卖瓜子,俞召妹还清了几年前改造民宿的60万元贷款。“还完贷款感觉轻松一点了。我经常跟姐妹们说,我们都是快奔六的人了,正是享福的时候,却还像18岁的小年轻一样在创业。”俞召妹感慨道,累是累点,但能在家门口赚到钱,大家都很开心。

2026年,百丈瓜子产业已经规划好全新蓝图,将打造瓜子博物馆,讲述瓜子创业故事、展示传统制作工艺,还会开发炒瓜子、嗑瓜子等研学课程,吸引游客沉浸式体验,推动瓜子产业与乡村旅游深度融合,延伸产业链条。

加强自我防范意识 谨防电信网络诈骗



温馨提醒: 谨防诈骗, 要做到不接听非常规的陌生号码, 不轻信电话诈骗套路, 不向陌生账户转账、不透露账户密码验证码, 不扫描陌生二维码, 让诈骗无计可施。