

文创雪糕火了 呆萌小文创的大流量

四部门联合推出「建党百年红色旅游百条精品线路」

新华社北京5月31日电(记者 余俊杰 陈爱平)为庆祝中国共产党成立100周年,文化和旅游部联合中央宣传部、中央党史和文献研究院、国家发展和改革委员会31日推出“建党百年红色旅游百条精品线路”。

据介绍,这条线路旨在结合党史学习教育,充分展示中国共产党带领全国各族人民在中国革命、建设和改革历程中取得的重大成就。

百条线路共分三个主题大类,重点选取并串联起能反映党的重大事件的红色旅游经典景区,同时确保线路各节点具备外部通达条件、能够提供相应旅游服务、适宜观光游览。让干部群众铭记党的历史,接受红色洗礼,传承红色基因,鼓起迈进新征程、奋进新时代的精气神。

据悉,三个大类包括:52条“重温红色历史、传承奋斗精神”主题线路,重点展示中国共产党在各个历史时期重要标识和中国共产党百年来“为中国人民谋幸福、为中华民族谋复兴”的光辉历程;20条“走近大国重器、感受中国力量”主题线路,囊括游客耳熟能详的新时代科技和建设成果,感受“国之重器”带给我们的自信和力量;28条“体验脱贫成就、助力乡村振兴”主题线路,重点展现我国在新时代脱贫攻坚、乡村振兴、生态文明建设等方面取得的重大成果。

文化和旅游部有关负责人表示,“建党百年红色旅游百条精品线路”的推出,有利于进一步激发爱国热情、振奋民族精神,更好地激励广大党员干部和群众传承红色基因、弘扬革命传统,投身新时代、奋进新征程,走好新时代的长征路。

三星堆遗址 将联合金沙遗址 申报世界文化遗产

新华社成都5月28日电(记者 张海磊 董芳)记者在国务院新闻办公室、国家文物局、四川省人民政府在四川省广汉市三星堆博物馆联合举办的“走进三星堆 读懂中华文明”主题活动现场获悉,四川省三星堆遗址将联合金沙遗址申报世界文化遗产,加快建设三星堆国家遗址公园,持续推动三星堆所承载的中华优秀传统文化创造性、创新性发展。

三星堆、九寨沟、大熊猫是四川省最具代表性的文化旅游资源。2019年,四川省在国家文物局的支持下,启动了三星堆遗址新一轮考古发掘工作。截至目前,三星堆新发现6个“祭祀坑”已出土重要文物一千余件。

据介绍,这些珍贵文物的出土,再现了古蜀文明的灿烂与辉煌,展现了中华文明的多样性、丰富性和创造性,其中铜尊与长江流域其他地区同时期铜尊特征相似,玉琮及铜器纹饰能在中原地区找到祖型,这实证了古代四川盆地与长江中下游地区、中原地区的频繁交流,为研究中华文明“多元一体”起源发展提供了典型例证。

下一步,四川将科学有序做好三星堆遗址考古发掘、文物修复和文物保护工作,建立多学科综合考古合作机制和田野考古与实验室考古相结合的考古新模式,推出一批考古成果、出版一批学术著作、培养一批考古人才,高质量建设三星堆博物馆新馆,并联合金沙遗址申报世界文化遗产,加快建设三星堆国家遗址公园。

系列雪糕……一时间在微博上演了一出雪糕比拼大戏,更有众多网友站队为家乡雪糕加油打气。截至目前,“文创雪糕大赛”话题获得近4000万阅读量。

当文创遇上雪糕,有颜有味有所获,这正是对当下新的文化需求的回应。事实上,看似简单的雪糕却藏着文博机构营造品牌效应的动机。青铜面具是三星堆当之无愧的特色符号,引发微博话题、微信朋友圈刷屏都是在推动其品牌形象进一步走进大众。因此,文博机构在推出小型、快销文创时,同样需要立足提取特色、深耕资源挖掘、研究观众文化需求、探索科技手段应用,来实现特色中华优秀传统文化的创造性转化和创新性发展。文博机构作为出行目的地和打卡点,应以此为契机服务好观众,为观众提供有趣的文化旅游产品,从而实现文旅融合高质量发展。

2020年新冠肺炎疫情发生后,线上文化消费驶入快车道,包括以被授权的文物、非遗等为创作元素的表情包、小游戏在内的数字化文创产品竞相涌现,以呆萌文创为代表的“文化+潮玩”受到年轻用户的追捧,更多跨界融合的新玩法正成为文创“出圈”的推手,推开了文创面向未来的大门,进一步拓宽了文化遗产活起来的路径。

(《中国文化报》刘海红)

在故宫买的唐代陶俑牙签筒现在还摆在我的餐桌上,成为我在微信朋友圈“晒”美食的常用背景。”谈及文创,一位在正故宫文创商店选购的林姓游客说。

齐白石旧居纪念馆的“趣儿”系列文创产品以其呆萌可爱的形象和天然之趣深受年轻人喜爱。“趣儿”来自于齐白石笔下只有故事的小鸟:1919年,初到北京齐白石寄居在法源寺中,一日和友人谈话之际,他发现地上的石灰印子很像一只小鸟,便将它画下,并在画中小鸟的翅膀上写上“真有天然之趣”。“我们以原画稿为基础,设计了100多种小鸟的形象,最终确定了现在的黄色小鸟造型,并从齐白石原作题款中选取‘趣儿’二字作为小鸟的名字,传递给受众的是齐白石一生所追求的艺术至理——天然之趣。”北京画院院长、齐白石旧居纪念馆馆长吴洪亮说,“趣儿”的诞生为齐白石旧居纪念馆的影响力传播打下了群众基础。

在天猫商城陕西历史博物馆旗舰店中,“青铜小分队”盲盒的销售量排第一。“青铜小分队”盲盒中含8只青铜小兽,是根据陕西历史博物馆馆藏的西周中期文物日己觥设计推出的,是商周造型特殊的盛酒兼饮酒器。“抽到的两只都是我想要的,开心!觥真的好可爱,大鼻孔,哈哈……”“超级好,细节精巧又可爱怎么拍

前不好看!”在网店关于该盲盒的近2000条评价中,“可爱”是出现次数最多的关键词。

快销雪糕 深化观众认知

“今年在微信朋友圈看到好几家文博机构出了新款雪糕,深得我心,已经打卡好几家了。”正小心拆开“陶鹰鼎榛子口味雪糕”包装上明信片“00后”游客丁士婷兴奋地说。

去年,国博根据击鼓说唱俑、错金银云纹青铜犀尊,推出巧克力和抹茶两种口味的文物雪糕,让观众穿越时空对汉代文化有了更深入的理解。击鼓说唱俑、错金银云纹青铜犀尊的形象由此更加深入人心。文博爱好者王峰说:“我来国博很多次了,因为这里有太多可以学习的知识,但能记住的还是非常少。不过尝了去年推出的两款雪糕后,击鼓说唱俑、错金银云纹青铜犀尊的形象想忘都忘不掉了,所以今年又盯上陶鹰鼎。”

在去年的基础上,国博今年以新石器时代陶鹰鼎为原型,设计推出了“陶鹰鼎榛子口味雪糕”,其呆萌可爱的形象和明信片包装设计受到观众喜爱,让观众对陶鹰鼎有了更具象的认识,同时对新石器时代古人的智慧有了直观感受。

今年当之无愧的文博界“流

量之王”四川德阳广汉市三星堆博物馆以三星堆祭祀坑出土的青铜面具为模板,在“五一”期间推出出土味(巧克力味)和青铜味(抹茶味)两款雪糕。据介绍,推出的首日,1200多支雪糕一上午便售罄,并迅速在微信朋友圈刷屏,引发网友对三星堆及其文化的热议。“三星堆出土的面具非常严肃、神秘,从没想到第一次亲密接触居然是以‘吃’的方式,印象深刻。”一位名为“荒唐的气泡”的网友留言。

除此之外,首都博物馆推出以镇馆之宝妇好钺为原型的雪糕、圆明园推出十二生肖的午马和子鼠雪糕、敦煌推出莫高窟和九层塔雪糕……作为夏季快销品,文创雪糕已成为承载地区、文博场馆特色符号的“代言人”。

跨界融合 助力遗产“出圈”

前不久,“四川观察”在微博晒出三星堆的青铜面具雪糕并发起“文创雪糕大赛”话题:“又到了吃雪糕的日子了!全国各地‘暗搓搓’地推出了一批高颜值文创冰品!‘四川观察’决定组织一次比拼,快来参赛吧!”随后,“湖北日报”晒出黄鹤楼雪糕、“沈阳故宫博物院”晒出大政殿雪糕、“陕西新闻”晒出仕女俑和城墙雪糕、“北京时间”晒出瑞兽

山光鸟影

汤青 摄



数字技术让作品口碑可视化

赵丽瑾

网络文艺评分是互联网用户评价文艺作品的一种直观便捷的方式,是大众文化消费评价的量化呈现,是人们选择欣赏文艺作品时的参考指标之一。网络评分与文艺创作、传播等各环节关联密切,值得关注。

评分网站最初的功能是为用户标记个人阅读、观赏活动,通过网络评分,用户可以分享交流文艺趣味的社交空间,现已逐渐升级为具备信息告知、票务销售、社交娱乐等综合功能的网络社区,网络评分也开始成为文艺作品营销的“必争之地”。

与传统意义上的文艺评论不同,通过网络评分,用户可以对文艺作品进行更直观、更量化的正负评价与优劣判断。当成千上万的用户持续在线打分,并积累得出群体平均分后,会对消费

者形成一定影响。

文化消费者给文艺作品评分,得益于互联网时代参与式式的发展。观众、读者不仅可以主动表达自己的审美趣味,还可通过网络评分与市场连接、互动。当量化的用户趣味变成大众文艺评价、消费的风向标,用户就从“流量变现”之“量”的存在,变为“口碑为王”之“质”的评价者。网络评分是传统口碑传播在互联网媒介条件下发展出的新形态,其传播影响力较为广泛。

网络评分是互联网为用户赋能的结果,普通用户也能参与到过去主要由专业评论者、学者进行的文艺评价之中。那么,普通用户参与评价后,网络评分如何从提供“有用”信息的口碑传播,升级为文艺创作的“晴雨表”

“助推器”,用户、平台如何正视听并履行文化责任与评价担当?应当注意到,文艺作品的欣赏和接受,不同于一般的商品消费,文艺用户也不是简单的消费者。对网络评分的认识和理解,不能仅仅停留于数字指向的个体意义和商业价值,而是需要在多样、包容、互动的前提下,过滤过度商业化与带有偏见的噪音,发挥网络评分的正向功能,引导规范发展,使之更加科学、更有公信力,真正反映文化消费者需求与心声。

人工智能、5G等技术越来越深刻地参与文艺创作与传播,也在影响文艺评论的规范和秩序。可依托人工智能、5G等先进技术,建立文艺用户、内容、评论、服务等数据库,以用

户为节点,以算法整合网络评分和专业文艺评论,建构更全面、更智能的文艺评价系统。智能评价系统可以根据用户观赏评分、观赏情景等信息,精准匹配内容或评价信息,将专业评论、专家意见,以及散落于自媒体平台上的用户见解,进行智能整合分发。此外,相关部门监管、用户素养培育引导、评分规则完善等多项举措也势在必行,以共同促进文艺评论的良性互动和规范发展。



魏青峰 安康蒸面

陕西省安康市,背依连绵秦巴山,一江汉水穿城而过,四季温润,风景如画,被誉为“西北小江南”“西安后花园”。安康山连川渝,地接湖北,饮食文化受川菜、鄂菜的影响颇大。口味偏酸辣,这其中最受安康人喜欢,也最具安康特色的当属安康蒸面了。

无论你走在哪条街上,都能看到一家挨一家的蒸面铺子。随意走进一家,老板娘眉目含笑:“大盘宽面,辣子残火,腌茶蛋一个,绿豆稀饭一碗?”待你点头坐定,老板娘便朝后厨喊道:“切宽面!”听到妻子的吩咐,老板兼大厨就快步走到案板前,摊开一张面皮,随着“哒哒哒”密密匝匝的落刀声,一条条拇指宽的面条就切好了。这边老板娘早已抓了一把开水焯过的黄豆芽丢在碗底,端着碗候在案板前。只见她身体前倾,手掌按在面皮上往前一搓,再用五指往回一擀,一把散开的白如玉石的面条就盛在了碗里;然后依次加入醋汁、蒜泥、芝麻酱,最后舀半勺红油辣椒淋在上面,一碗酸辣美味的蒸面很快就端到食客面前。

据《安康县志》记载:安康蒸面以鼓楼街的“麻素福”和大北街的“刘银娃”名气最响亮,面条软硬适度,佐料讲究,味道独特。特别是“麻素福”蒸面自家有磨房,自提细筛白面,生意最好。

历史最悠久的要算老马家蒸面,其它的还有静宁路的翁家蒸面,南马道的束家蒸面,培新街的谭家蒸面,建民镇的玉兰蒸面,西大街的兰家蒸面等等。店家不同,味道也大相径庭。老马家延续了近百年的手艺,面皮柔软,辣味浓烈,面条放入口中,丝丝爽滑中又似有火苗在喉管燃烧。吃一口蒸面,须立即端起热腾腾的稀饭喝一大口,只片刻功夫额头上就布满细密的汗珠子。酸得够味,辣得酣畅,醇香的余韵又会让你久久回味。翁家的面条稍厚,嚼起来却很劲道,调料中添有芥末、白蒜泥、红辣椒、深褐色的芝麻酱分别浇在亮白的面皮上,看着让人食欲大开。曾把店铺开到西安,甚至河南河北的谭家蒸面,秘诀是用生醋、酱油、肉桂和花椒等按照不同比例熬制的醋汁,配方不外传。

一方水土养一方人,蒸面之于安康,正如羊肉泡馍之于西安,早茶之于广州。安康人愉快的一天,就是从一碗酸辣美味的蒸面开始的。

食坊闲话