

版权赋能 民间文艺“破圈”密码

□本报记者 赵新乐 朱丽娜



主题: 民间文艺版权保护——传统技艺的当代绽放
嘉宾: 北京首版文盈科技有限公司董事长、卡牌潮玩生态产业联盟理事长 张健(右)
北京市东城区内画制作技艺代表性传承人 刘东(中)
主持: 《中国新闻出版广电报》记者 赵新乐

传统技艺作为中华文明的精神脉络,承载着千年智慧与情感。在现代化进程中,其生命力延续需依托“版权保护”与“当代转化”的协同发力。第35届香港书展期间,“城心城艺·中国民间文艺版权保护系列微纪录片”(以下简称微纪录片)正式发布,该项目通过国际传播视角展现传统技艺的当代价值,成为连接过去与未来的桥梁。

此次香港书展同期举办的“悦读香港·高端访谈”上,聚焦“民间文艺版权保护——传统技艺的当代绽放”这一议题,北京首版文盈科技有限公司董事长、卡牌潮玩生态产业联盟理事长张健,与北京市东城区内画制作技艺代表性传承人刘东作为嘉宾,探讨了传统技艺的创新传承与全球化传播路径。从内画技艺的“盲画”绝技,到黄山卡牌的数字互动;从徽墨鱼灯的文化符号,到NFC触感的沉浸式体验——传统技艺正以意想不到的方式“破圈”。这让香港书展现场观众看到,民间传承人以匠心守艺,科技企业以创意赋能,跨境电商以渠道链接全球,评级机构以专业护航价值——各方协同,构建起“内容—载体—传播—保护”的完整生态链。

将内画技艺跨界融合

近年来,中国大力开展民间文艺版权保护与促进试点工作,国家版权局将民间文艺版权保护作为一项重点工作,在开展过程中坚持国际国内联动,双向赋能;理论与实践互动,以实践创新引领规则构建。各试点充分发挥当地民间文艺资源的独特优势,大力发展民间文艺相关版权产业,激活民间文艺领域版权价值,推动中华优秀传统文化创造性转化、创新性发展,总结推广国内民间文艺作品版权保护与促进的理论和实践经验,取得丰硕成果。

微纪录片发布仪式上展示了项目首批成果——北京市东城区、安徽省黄山市、河北省蔚县三集纪录片,挖掘、讲述北京景泰蓝、内画、金马派风筝、安徽歙县鱼灯、徽墨、徽雕、徽剧和河北蔚县剪纸、秧歌剧、青砂器、打树花等11种具有鲜明文化特性、蕴含深邃的地域文化,镜头以平实的视角记录下传承人的日常创作,将地域文化的独特韵味与技艺精髓徐徐展开,立体化呈现民间文艺在版权保护赋能下的传承和发展。

作为北京内画制作技艺的代表,刘东全程参与了拍摄,片中呈现了他执笔在方寸鼻烟壶中勾勒山河的画面。活动现场,刘东介绍了内画制作的特点——以鼻烟壶为载体,凭借“反向作画”的精湛技艺被国际誉为“鬼斧神工”,但内画需长时间平心静气的学习,耗时数年方能掌

握。刘东以团队耗时3年创作的“中轴线主题内画作品”为例,强调了传承中创新的重要性:“古老的民间文艺是中华优秀传统文化的重要组成部分,而民间文艺版权保护又促使这些珍贵资源衍生出新的价值。”

当刘东谈到第一次看到微纪录片成片的感受时,用了“震撼”和“感动”两个词:“自今年3月启动拍摄以来,拍摄团队系统记录了我们的创作历程,最终将作品精髓完整呈现在屏幕之上。我第一次以旁观者视角审视自己的技艺,这种震撼与感动更让我觉得,传承永远不能停歇。”刘东说。

身为安徽人的张健,对黄山专题片尤为感触,认为是对黄山多彩民间文艺“最好的呈现”,为全球观众打开了一扇生动的文化窗口。

“由中国新闻出版传媒集团牵头制作的微纪录片,在香港书展进行全球发布,旨在向世界展示真实丰富的中国民间文艺形式及我国在版权保护中的努力。我们这次也带来了围绕系列纪录片开发配套的卡牌产品,希望从更多角度支持其海外传播,把中国民间文艺更加广泛地向世界展示。”张健说。

让民间文艺“触手可及”

与微纪录片同步推出的安徽黄山主题文创卡牌,在发布会现场一展即收到了观众的热烈反馈,验证了民间文艺题材与年轻人喜爱的版权载体结合的成功,张健也对合作的未来充满信心。

该套以“黄山民间文艺”为主题的卡牌共60张,涵盖徽派建筑、徽墨、黄山鱼灯、徽派建筑、徽雕五大元素,通过细节设计实现传统与现代的深度融合。限定卡牌中,徽剧卡牌镶嵌真实戏服布料,徽墨卡牌可直接沾水书写,典藏礼盒更附赠徽墨、徽砚、徽雕书签等文创产品。每张卡牌背面印有二维码,支持扫码或NFC触碰观看配套纪录片,实现实体与数字内容的联动。

“每张卡牌我们还开发了民间文艺卡牌小程序,通过扫描卡牌后的二维码或者使用NFC功能触碰卡牌就可以观看这部微纪录片,整体了解黄山民间文艺。”张健补充道,选择卡牌作为载体,源于其独特的传播优势。数据显示,全球收藏卡用户近2亿,尤其在海外拥有大量青年受众,这为民间文艺的国际化传播提供了天然土壤。卡牌的轻便性与数字化承载力,使其成为高频触达年轻群体、传递文化内涵的理想媒介。

张健表示:“文化传播需要高频次触达用户,并持续打造心智认知。卡牌既符合年轻人对“轻量化”的需求,又能通过数字化手段承载丰富内容,是传递中国故事的绝佳载体。”

“版权是根基,创新是生命。”刘东以内画技艺的现代化转型为例,介绍了自己的尝试。他在马克杯设计中融入《红楼梦》《西游记》等元素,通过传统手工工艺呈现,使每一件产品都蕴含独特故事。刘东表示,文创衍生品的跨界创新需以确权为前提,产业链各方需“专业人做专业事”,从技艺传承、产品设计到海外销售等环节协同构建传统文化传承发展生态。

对此张健表示赞同,他介绍,卡牌生态联盟整合IP供给、工艺开发、销售渠道等环节,形成“内容—载体—传播—保护”的闭环。这一生态链的构建,离不开传承人、科技企业、电商平台与评级机构的协同。“所以我们在做好卡牌设计的同时,还邀请了亿贝等国际知名企业,共同建设民间文艺的传播矩阵,从媒体传播、卡牌流通、收藏兑换等各个方面,共同推进相关工作。”

向世界传播中国故事

中国文创产品走向世界,需运用好多种国际化渠道。国际化之路,离不开专业平台的桥梁作用。亿贝作为全球电商巨头,能够为卡牌提供从广告推广到线上拍卖的全流程支持,其与国际社群的合作进一步扩大了卡牌的知名度。

卡牌的全球化传播同样离不开专业评级机构的支撑。全球领先的卡牌评级公司CGC(母公司CCG集团成立于1987年,已评级超1亿件藏品)为项目提供真品鉴定与评级服务。2023年,CGC所评级的卡牌近200万张,2024年增长率达15%以上。CGC以权威评级服务确保卡牌版权价值在流通中持续增长。

“通过中国新闻出版传媒集团和首版文盈的合作,加上国际合作伙伴的加入,各方以版权保护为纽带,共同构建起传统文化传承发展的完整生态,相信民间文艺卡牌能够在海外传播民间文艺之路上越走越远。”张健说。

“特别值得提及的是,活动现场精心布置了作品展示区,直至散场时我仍驻留会场,与观众近距离交流。”刘东表示,通过实物展示与互动体验,让参观者直观感受传统文化在当代语境下的生动传承,这种面对面的文化对话,正是创新路径的持续探索。

版权保护是根基。它让每一件民间文艺作品拥有“身份”,让每一次创新充满“底气”。当民间文艺跃上互联网平台,当内画从鼻烟壶走向文创衍生品,当徽剧人物跃上卡牌封面,当千年技艺通过指尖触碰融入生活,我们看到的不仅是传统的焕新与文化自信的传递,更是中国故事深刻内涵的生动诠释。

精神滋养 饮食文化邂逅儿童文学

□本报记者 郎浩舟



主题: 味蕾上的乡愁——饮食文化与文学创作
嘉宾: 重庆市作家协会儿童文学专委会主任、儿童文学作家 李姗姗(右)
香港儿童文艺协会原会长 宋治瑞(中)
主持: 《中国新闻出版广电报》记者 郎浩舟

家乡的味道,是很多作家提笔的原点。7月17日上午,第35届香港书展期间,“悦读香港·高端访谈”拉开帷幕。本次访谈以“味蕾上的乡愁——饮食文化与文学创作”为主题,特邀重庆市作家协会儿童文学专委会主任、儿童文学作家李姗姗与香港儿童文艺协会原会长宋治瑞,共同探讨美食在文学创作中的独特价值。两位嘉宾将地域饮食文化融入创作实践,为观众呈现了一场关于味觉记忆与文学表达的深度对话。

味觉记忆滋生文学枝叶

童年的味觉记忆如同深埋心底的种子,总能在恰当的时生长出动人的文学枝叶。宋治瑞与李姗姗虽来自不同地域,却不约而同地将童年美食视为创作的精神原乡。

宋治瑞的记忆中始终烙印着上海的市井烟火。“上海的清晨是被大饼、油条的香气唤醒的”,她细细描摹着记忆中的早餐图景:圆饼撕开填入长条形油条,咬下去的酥脆声响与咸豆腐花的嫩滑形成奇妙呼应,虾米、紫菜、榨菜的咸鲜在舌尖层层绽放。夏日放学后,外婆用野菜熬制的冰镇凉菜是独有的清凉慰藉,“那种带着草木清香的冰爽,比任何现代饮品都更解暑”;而年夜饭桌上的铜制暖锅翻滚,全家人围坐在一起,连空气都是暖的。这些美食不仅是味蕾的享受,更成为她小时候作文本里反复出现的精神寄托,在文字中延续着鲜活的生命力。

李姗姗的童年味觉词典里,四川乡村的酸菜、泡菜、咸菜构成了最厚重的词库。“酸菜是回家的信号”,她笑着解释这种独特的情感联结:小学时教室离家很远,每当老师家端出酸菜入锅的香气,孩子们就知道放学时间近了,那种带着烟火气的酸香比下课铃声更令人心驰神往。

泡菜则是乡村社交的隐形纽带。李姗姗清晰记得奶奶家那只传了三代的泡菜坛,揭开坛盖的瞬间,子姜的辛辣、卷心菜的清爽、长豇豆的脆嫩便会扑面而来。夏日晒谷时节,父母让她去取泡菜开胃,端着碗走过邻居院坝时,总会被她家婶娘走几步,“等送到父母手上,往往只剩剩碗,但那种分享的快乐比泡菜本身更让人满足”。而咸菜则是求学路上的精神寄托,“看到罐底猪油凝固成奶油状的白霜,就知道该回家了”,这朴素判断的方式,藏着对故乡最深情的眷恋。

这些跨越地域的美食记忆,最终都化作两位作家笔下的文字密码,在儿童文学作品中构建出可感可触的情感世界。

从地域特色到文学表达

宋治瑞书写从上海到香港的生活轨迹,李姗姗将川味文化融入童话创作的实践,都展现了美食作为文化媒介的强大生命力。初到香港时,宋治瑞对两种美食的组合感到新奇:“上海人爱吃馄饨也爱吃面,但从没想过可以把它放在一起”,她对馄饨面的创新组合赞叹不已。在她看来,这种将上海馄饨的鲜香与广东升平的筋道相结合的智慧,恰是地域文化交融的生动体现——“我妹妹每次来香港,一定要去小店吃碗馄饨面才觉得圆满”。

更让她在意的是猪脚姜蕴含的文化深意。这种由生姜、猪脚、鸡蛋慢炖而成的佳肴,甜辣交织的浓郁风味背后,是对产妇产后的深切关怀。“以前人们就用这道滋补品帮产妇恢复身体”,“每块姜都削得干干净净,每个蛋都剥得完好无损,这种细致本身就是爱的表达”。在宋治瑞看来,这样的美食故事最适合讲给孩子听,能让他们在味觉体验中理解亲情与邻里和睦的传统美德。

李姗姗则擅长将川菜的烹饪哲学转化为童话叙事。在《锅碗瓢盆交响曲》中,她精心设计了乌鸦父亲的故事:厨师老黑失业后陷入低谷,却在为家人做菜的过程中重获力量,儿子小黑则在模仿父亲烹饪的过程中,从厌学马虎变得专注自信。书中特意植入麻婆豆腐的烹饪秘诀——“豆腐一定要烧得滚烫,让每颗豆腐心儿都吸足汤汁”,这个细节既来自她向四川老厨师请教的经验,也暗含人生隐喻:“就像做新闻要抓热点,做事也要全身心投入才能出彩”。

在创作《白雪树屋餐厅》时,李姗姗坚持这部作品的插画师必须具备两个特质:会做饭且爱孩子。“只有炒过菜的人,才能画出锅铲翻动时的油星四溅;只有懂孩子的人,才能捕捉到他们看见美食时的眼神。”最终呈现的胖乌鸦厨师形象令人耳目一新——黑色羽毛与白色厨师服形成鲜明对比,圆滚滚的身材透着亲和力,高帽下的眼神充满善意,这种视觉表达精准传递了“美食即温暖”的创作理念。为了赶上此次香港书展,出版社的责编与策划团队加班加点,将原定于9月的出版计划提前,让这本与书展主题高度契合的作品得以同步亮相。两位作家的实践证明,地域美食经过文学转化,能成为跨越文化隔阂的情感桥梁。

将创作延伸到生活实践

将日常饮食转化为文学作品,需要创作者的匠心提炼,更离不开出版机构的专业赋能。宋治瑞与李姗姗的分享,揭示了浸润了美食的儿童文学从构思到传

播的完整生态链。

宋治瑞以香港儿童文艺协会的实践为例,阐述饮食书写的教育价值。2021年协会推出的《香港百年童年》,收录了百余位文化人士的童年回忆,其中饮食故事占比超过三成,构成了香港社会变迁的味觉档案。她作为文字校对,对每个故事都反复品读:“香港儿童文学作家何紫的女儿何紫薇难忘父亲带她吃的炸童子鸡——‘蘸一点淮盐,那种简单的鲜美吃了一辈子’;有人回忆母亲总把鸡肉让给孩子,自己只吃鸡爪、鸡翅,直到成年后带母亲下馆子,才懂得把最好的部分夹给母亲”。

“这些故事不是简单的美食描写,而是藏着亲情、奋斗与成长的文化深意。这种由生姜、猪脚、鸡蛋慢炖而成的佳肴,甜辣交织的浓郁风味背后,是对产妇产后的深切关怀。”“以前人们就用这道滋补品帮产妇恢复身体”,“每块姜都削得干干净净,每个蛋都剥得完好无损,这种细致本身就是爱的表达”。在宋治瑞看来,这样的美食故事最适合讲给孩子听,能让他们在味觉体验中理解亲情与邻里和睦的传统美德。

李姗姗则在创作中构建了“美食教育”的完整体系。她在100多所学校的公益互动中发现,当代儿童普遍存在“饮食认知断层”——会吃饭却不会做饭,能分辨口味却不知食材来源。这种观察促使她将烹饪技能融入童话创作,《锅碗瓢盆交响曲》中老黑教小黑切菜时强调“要切成均匀的小块”,实则是在传递专注力与条理性;《白雪树屋餐厅》里不同食材的搭配原则,暗含着对自然万物的认知教育。

李姗姗与出版社的合作充满创新火花,在文字表达上反复打磨,力求兼顾准确性与趣味性。描写泡菜坛时,既点明“坛沿水密封发酵”的科学原理,又用“咕嘟冒泡像在唱歌”的拟人化表达贴近儿童视角;讲述咸菜制作时,既说明“猪油能延长保质期”的实用知识,又通过“罐子见底就想家”的细节传递情感。这种平衡背后,是与编辑团队数十次的讨论修改,“有时候为了一个形容词,我们会争论半天,比如形容酸菜香气,最终用‘带着烟火气的酸’替代‘很香’,更具体也更有画面感”。

特别值得一提的是,李姗姗将文学创作延伸到生活实践。她曾在医院用故事帮助挑食的病童进食:把面条比作“捉病毒的绳子”,告诉孩子每吃一口就能“捆住一个病毒”。这种充满想象力的引导,让原本抗拒吃饭的孩子主动把面条吃完。“文学不只是写在纸上的文字,更要能解决现实问题。”李姗姗如是说道。

味道并不会消失,文字里的记忆永远鲜活。两位作家用文字生动证明——厨房是最温暖的教室,而餐桌是最生动的课本。当饮食文化与儿童文学相遇,在味蕾与笔尖的交响中,孕育出了跨越时空的精神滋养。