最美中国礼

最IN海南风

文\海南日报记者 王玉洁

岁月无痕，礼以为证。博鳌亚洲论坛2018年年会虽已闭幕，但通过论坛厚植的情谊却愈加浓烈。那些雕刻着丹凤和梅花的贝雕画，黎族织女巧手编织的黎锦，巧匠精心雕琢的椰雕瓶，已然成为最具海南范儿的中国礼，代表着海南特色传统技艺，送出了国人最诚挚友好的祝福。

除了贝雕画、黎锦、椰雕花瓶这12件集中反映海南本土文化和传统技艺的工艺品，借助论坛年会平台成为国礼赠予与会外国政要外，论坛年会欢迎晚宴上，东山羊、和乐蟹、嘉积鸭、文昌鸡、山兰酒、清补凉、鹧鸪茶、咖啡等海南百姓熟知的“家常菜”也被端上宴会餐桌，成为国宴菜品。地道的海南美食配上极具海南风情的餐具，让在场的每位与会嘉宾尽享南国风光。

在外交部支持下，这是博鳌亚洲论坛成立17年来，国礼、国宴用品首次全部选用海南特产。这些海南特产代表着海南独特的文化，与百姓生活息息相关，借助论坛平台，海南特产又一次走向世界。

日前外交部给海南发来的感谢信特别提到：“海南省委、省政府精心策划筹备国礼及国宴用品，高度浓缩体现海南地方特色文化，得到与会外国政要一致好评。”

海南小吃。

赠送最海南的中国礼 别出心裁

中国各种手工艺品巧夺天工。而此次在外交部礼宾司的支持下，国礼、国宴用品全部选用海南特产，极具海南特色的各色传统手工艺品再一次登上舞台，走出国门，走向世界。

海南第一次大规模承办国礼、国宴用品的筹备工作，负责该工作的省外侨办礼宾组工作人员不断思考，“送什么才能既代表海南特色又体现国人工匠精神呢”，几经考量，最终选择了贝雕画、黎锦和椰雕花瓶三种工艺品作为国礼。

贝雕画以贝壳、海螺为原料，展现了海洋文化和中华传统技艺，以“丹凤朝阳”“金玉满枝”“梅花”为主题的贝雕画代表了海南人民对客人美好的祝愿。黎锦展现了海南黎族同胞特有的纺、染、织、绣等工艺，反映黎族人民生产、文化生活、爱情婚姻等活动。依靠海南本土天然材料椰壳雕琢而成的椰雕花瓶，出自海南非物质文化遗产椰雕技艺传承人吴名驹等工匠之手，技艺精良，风格古朴。

与以往的贝雕画作品有所不同，为了拿出一个更具观赏性、审美性的国礼，负责贝雕画制作的吴鉴峰和刘飞雄这一次花了不少心思，这两位在海南省技师学院任教的工艺美术大师一拍即合，决定在装裱贝雕画的环节大胆创新，不再在贝雕画作品外镶嵌上玻璃。

“也就是说，作为国礼送出的3类5件贝雕画，大家可以直接触摸到或光滑、或有棱角的贝壳，不再隔着玻璃‘雾里看花’。”吴鉴峰介绍，贝雕画是海南传统技艺的一种，这么做目的在于增强礼物的体验感，让外国政要感受海南贝雕画的触感，与它们来一场近距离的对话。

除了梅花主题的贝雕画仍以挂画的形式呈现，以“丹凤朝阳”“金玉满枝”为主题的贝雕画在呈现形式上也别出心裁，将贝雕画装裱在宫廷扇摆件上，色泽鲜明的贝壳与厚重古朴的木制宫廷扇摆件合二为一，两种极具中国风的造型相得益彰。

巧手织艳锦，丝缕蕴匠心。海南黎锦，素有中国纺织“活化石”之称，作为礼品相赠，黎锦颇为受宠。接到任务后，海南锦绣织贝负责人、黎锦工艺研究所所长郭凯十分期待，“从论坛走向世界，我们期待更多外国人欣赏黎锦的美，了解海南民俗。”

每一份国礼，都蕴含着美好的祝愿。于是，这三件黎锦的图案设计中不仅有龙凤、鲤鱼等中国传统吉祥元素外，《黎家乐》更是把“新时代，幸福要靠奋斗来”的寓意织就出来，此外更有黎族同胞丰收图、舂米纺织生活图，不仅展现了黎锦纺、染、织、绣工艺，亦把海南黎族的特色民俗风情展现得淋漓尽致。

和黎锦一样，海南椰雕也是海南非物质文化遗产，曾是古代海南进贡的珍宝，被誉为“天南贡品”。

“以椰雕作国礼相赠，做什么好呢？”吴名驹回忆，设计之初，自己突然想到“一片冰心在玉壶”这么一句诗，于是便萌生了以椰壳为原料做一件椰雕花瓶的想法，将少数民族图案和椰风海韵雕刻在花瓶上。

椰雕的珍贵，体现在工艺上，尤其雕工的技法和精湛度决定着作品的价值，吴名驹告诉记者，虽然时间紧、任务重，自己还是综合运用了沉雕、浮雕、透雕、割雕、圆雕等工艺，只为把最好的礼物送出去。

『金玉满枝』贝雕画。

展现最美的中国技艺 精心准备

制作国礼？今年春节前，接到任务时惊喜与荣耀，筹备工作时压力与动力并行。这是记者在采访时候，听到海南手工艺人说得最多也是最真诚的感受。博鳌亚洲论坛2018年年会4月召开在即，时间紧、任务重，精心准备、加班加点工作，这些技艺精湛的手工艺人们不约而同地做了同样的选择。

“国礼，首先就要确保造型和工艺的精美，选对原材料是至关重要的一步。”在确定礼物主题的当晚，吴鉴峰和刘飞雄两人便开始联系身边各路朋友，希望找到最好的原材料。

“我们要做的‘丹凤朝阳’，得雕一只很大的凤凰，需要很大的贝类才能实现。”刘飞雄说，找贝壳之路不顺利，常常是奔到了地方却发现这些贝壳总不尽如人意，要么就是不够大，要么就是不够有光泽。

“白天上班，晚上找贝”的状态持续了近一周，紧接着他们二人开始了加班加点的雕刻工作，常常一忙就是十六七个小时。因为别出心裁的贝雕画设计，吴鉴峰和刘飞雄在制作时遇到了难题。“在装裱时，我们选择不加玻璃框，这样一来，贝雕画便没了保护膜，大家可以近距离仔细观看贝雕画，这就意味着被雕刻的贝壳要更平滑，同时也不能太翘。”

将贝壳磨得更平一些，意味着耗材、耗时。尽管如此，23天后，作品就全部完成，“我们在一个月内完成了平时两个多月的工作量。”他们说，再苦再累，都要如期保证完成任务。

此次参与国礼制作的手工艺人都说，制作国礼，是可遇不可求的事情，这种骄傲与激动无法用言语描述，不仅因为这代表着海南技艺，更代表着中国形象，不容许有半点差错。

为此同样加班加点工作的还有吴名驹，“为了确保椰雕花瓶完美呈现，我特别选择了较厚的椰壳来拼接，时间紧、任务重，厚椰壳给了我直接在瓶身上修改的余地。”

这件椰雕花瓶看着不复杂，但工艺可不简单，在方寸之间挥刀如笔，刀到手到，心到眼到，需要数年如一日的修炼。为了制作出更精美的作品，吴名驹从“库存”中挑选了许多色泽统一、厚度硬度十分相近的椰壳，将其拼接成花瓶的样子，继而在瓶身上雕刻图案，椰风海韵以及海南黎族苗族传统节日“三月三”的盛大场景都栩栩如生地刻在了花瓶上，极具海南风情。

拼接是一个极其讲究的环节，需将椰壳切割成一片一片，然后粘合在一起，有时也会在拼接前先做一个玻璃钢模，有时干脆就直接拼接。吴名驹坦言，椰雕是一件繁琐磨人的活，看似一个简单的曲线雕刻动作，需要背后下大力气才成，“幸运的是，这一次的制作过程很顺利！”

国礼黎锦。

椰雕花瓶。

收获最珍贵的经历 感恩时代

论坛年会闭幕已近一个月，直到今天，一想到自己精心制作的贝雕画作为国礼赠送给外国政要，刘飞雄依旧抑制不住内心的激动：“海南传统技艺借助博鳌亚洲论坛走出国门，加深了我们与其他国家和地区间的情谊。”

今年是中国改革开放40周年，恰逢海南建省办经济特区30周年。博鳌亚洲论坛2018年年会筹备之初，中央便部署博鳌亚洲论坛2018年年会国礼、国宴用品要充分浓缩和体现海南的地方特色，助推海南特色产品借助博鳌亚洲论坛这一重要外交平台走向世界，以此献礼海南建省办经济特区30周年。

此次参与国礼制作的传统手艺人，也曾多次为博鳌亚洲论坛年会制作礼品，但参与国礼制作，还是生平第一次。刘飞雄感慨万千，他最感恩时代赋予的机会，感恩家乡海南给予的荣耀，其话语中难掩自豪：“博鳌亚洲论坛年会是在家门口举办的国际盛会，我们要为大家送上最‘海南’的服务。”

得知菲律宾总统杜特尔特不仅对海南美食赞不绝口，也连连称赞贝雕画的精美，在这个行业坚守了很久的吴鉴峰感受很深，民族的就是世界的，贝雕画和椰雕作品之所以能成为国礼，这既是对海南传统手艺的认可，也代表着中国传统手工艺的水平，助力海南传统艺术的传承和发扬，更坚定了未来自己在传统手艺这条路上继续走下去的动力。

“海南特色工艺品入选国礼，既能让海南民间艺人参与服务保障博鳌亚洲论坛年会，也让海南这些非物质文化遗产再次走出国门、走向世界，增强和坚定了我们的文化自信。”这些手艺人纷纷感慨，这一次制作国礼的经历值得铭记一生。

地道海南味惊艳了世界

文\海南日报记者 王玉洁

美景与美食，是认识一座城市最亲和的名片。

在博鳌亚洲论坛2018年年会欢迎晚宴上，东山羊、和乐蟹、嘉积鸭、文昌鸡、山兰酒、清补凉、鹧鸪茶、咖啡等海南百姓熟知的“家常菜”被端上宴会餐桌，成为国宴菜品，地道海南味，惊艳了世界。

在论坛年会欢迎宴会上，作为主办方，我省还专门制作了主题为“海南风光”的餐具，白蓝相间的餐具装盛海南美食，清新至极。当晚，海岛风的用餐环境与极具特色的美食和餐具相互呼应，让人印象深刻。

海南百姓平日里常饮的山兰酒，成为论坛年会国宴上的接待用酒。最简单朴素的包装下，裹藏着的是最海南的酒香。品之，味道甜而微辣、辣而不燥，如果是放在封闭的容器内久了，开坛时有如香槟开瓶时，会发出响声。

山兰酒，是用黎族所居山区一种旱糯稻——山兰稻米和黎山特有的植物，运用自然发酵的办法制成。由于山兰米含有极为丰富的营养，因此，以这种稀有山兰叶制成的酒饼有独特幽香。山兰酒度数不高，除了清醇可口、味美甘甜以外，还有延年益寿、补气养颜和滋阴补阳的功效。

“山兰酒能被选为国宴上的接待用酒，这不仅是对此酒口味的喜爱，也说明海南山兰酒的发酵和加工工艺日益提升，海南农户也将因此受益。”山兰酒供应方韩尉定说，一直以来，黎家妇女生孩子之后，都要喝此酒滋补养身，去湿防病。山兰酒的传承和发扬，不仅反映了先人生活的智慧，也展现了无数海南后辈的工匠精神。

尝海南美食，也让更多外国政要了解海南饮食文化和生活方式。菲律宾总统杜特尔特不仅对海南美食赞不绝口，称“海南菜很适合自己的口味”，感谢中国政府和海南省的精心安排；新加坡总理李显龙夫人何晶女士多次询问在哪里可以买到三色糯米饭。

论坛年会上浓郁的“海南味儿”，牵引出了海南独具特色的文化和生活方式。海南天气炎热，因而其菜系的传统特色也以清淡为主。具体烹饪手法有白切、清蒸、清炖、原汁、净涮等。海南菜肴的选料还非常注重“鲜美”，不活不鲜的食物是不入席的。海南百姓多崇尚回归大自然，清、鲜的菜肴正是保持了纯自然风味，对人的身体健康极为有益。东山羊、和乐蟹、嘉积鸭、文昌鸡可谓称得上是海南“四大名菜”，代表着海南饮食的特点和文化。

在源远流长、博大精深的茶文化中，海南的鹧鸪茶别具一格。每年端午时节，是海南炎热夏天的开始，也是鹧鸪茶最佳的采摘季节。

古时海南岛上的居民便有了饮鹧鸪茶以达到清热祛燥的功效。1828年修编的《万州志》记载中将鹧鸪茶收录，据1901年修编的《崖州志》记载，“鹧鸪茶，生黎山。五月采之，芳馥异常。可消食。”

“为国宴提供饮品，服务博鳌亚洲论坛年会，我们既意外又激动。海南岛是长寿岛、健康岛，能在论坛上展示海南茶文化，我们倍感荣耀。”鹧鸪茶供应方代表郗志强说，根据论坛年会要求，他们和农户合作，保留了原有的创新加工工艺，并对包装和储存方式进行改良。鹧鸪茶供应方不止一次感叹道，得知鹧鸪茶登上了国宴，茶农是最开心的，因为这样一次难得的机会，他们也在用自己的方式，参与服务博鳌亚洲论坛2018年年会，为八方宾客送上一抹茶香。

清补凉。

鹧鸪茶和咖啡。

（图片由省外事侨务办提供）