

北京传统插花博物馆 在芬芳中感悟传统插花之美

□本报记者 王路曼

“古铜瓶浸一枝春，水影横窗瘦写真。”“一枝淡贮书窗下，人与花心各自香”……那些藏在古诗里与传统插花有关的画面，传承千年依旧让人心生感慨。这大概就是中国传统插花艺术的魅力所在。

在京郊密云区，有一家以中国传统插花为主题的博物馆——北京传统插花博物馆。该馆以传承弘扬中国传统文化艺术为核心，充分展示中国传统插花艺术的历史脉络与传承发展，是集展览展示与互动体验为一体的类博物馆机构。

“我从小就喜欢插花，机缘巧合下了解和学习了中国传统插花艺术。想把传统插花带回密云，更希望通过自己的努力，让更多人了解和认识中国传统插花艺术。”北京传统插花博物馆创始人席玉兰告诉记者，该博物馆是她自筹资金建立的，由“传统插花”和“插花撒技法”非遗项目代表性传承人、中国插花花艺大师张超担当总顾问，众多资深花艺师参与设计，于2023年3月正式对外开放。

走进这个满目芬芳的博物馆，馆藏208件传统插花艺术作品循序陈列。“馆内设置三个单元，分别为历史发展

单元、专题展览单元和公众互动体验单元。”席玉兰介绍，其中，历史发展单元按照中国历史发展顺序，以展示插花作品、图文图板的形式，向大家展示了中国3000多年以来传统插花的光辉成果。

据考证，传统插花艺术萌芽于西周至春秋战国时期，至今已有三千多年的历史。在长期的发展过程中，传统插花经历了秦汉至魏晋南北朝的初始发展期、隋唐至五代的兴盛发展期、宋辽金的全面鼎盛期、元代的缓慢发展期、明至清中期的成熟完善期、清末衰落至改革开放后的复苏期……席玉兰将传统插花的历史文化向记者娓娓道来，她说，传统插花是以剪切下来的植物的花、枝、叶、果等为材料的一种生活艺术。中国传统插花艺术崇尚自然简约之美，善于用线条造型和不对称构图营造诗情画意的境界，充分表现出中华文化的民族特色和传统中国人的审美意识。

走进专题展览单元，展区内展示了传统插花常见的专题分类方式及其作品，如六大容器插花、四大人群插花、节庆插花、组合插花、谐音插花、写意插花、写景插花、茶席插花，以



及各类花器。“传统插花分为民间插花、寺观插花、宫廷插花、文人插花四种主要类型，其构思、构图、选材、修剪、固定、调整、陈设等环节均体现着丰富的文化内涵和审美观念。”席玉兰还向记者介绍了博物馆的创新作品，即“以花入画”，展示了中国传统插花节庆插花中具有代表性的岁朝插花、端午插花、中秋插花、重阳插花，以及“牡丹永生花”和“壁挂插花”等。

据了解，北京传统插花博物馆室内外总占地面积2000余平方米，其中博物馆展馆面积600平米，放映厅面积150平米，活动室面积共1200平米。2023年4月，北京传统插花博物馆被命名为市级社会大课堂和社会实践活动

基地，2023年9月被北京市文物局命名为类博物馆，2023年9月被命名为市级科技馆之城——科技教育体验基地，2024年5月被评为密云区科普基地，2024年12月被中国成人教育协会评为非遗讲解人才培养基地。

“为宣传和弘扬中国传统插花艺术，我们每年对公众开放300天以上，开展多种形式的传统插花科普活动，目前已累计惠民五万余人次，获得社会广泛关注与好评。”席玉兰说，未来，该博物馆将继续坚持“请进来”和“走出去”相结合的方式，让更多人认识、了解并体验传统插花艺术之美，让这项非物质文化遗产的魅力得到更广泛地传承与发扬。

北京果脯博物馆 了解京味果脯的“前世今生”

□本报记者 王路曼

记忆里的果脯，是玻璃罐里陈列的琥珀色的杏脯、金丝缠绕的蜜枣、霜糖包裹下的洛神花，是齿间的酸甜，舌尖的诱惑，是陪伴几代人难以忘怀的老味道。可关于果脯的渊源故事，大多数人都知之甚少。

在怀柔区北京红螺食品有限公司厂区，有这样一座博物馆，它用独特的方式，介绍了北京果脯历经上千年的演化与发展，把这个宫廷与民间食文化的结晶——“北京果脯”讲述得明明白白。

据了解，这座由上世纪80年代老厂房改建而成的北京果脯博物馆于2019年建成开放，建筑面积1300平方米，分一层展厅和二层互动体验区，是国内首家果脯博物馆。馆内展陈由果脯溯源、北京果脯发展史、北京果脯传统制作技艺、果脯工艺与器具沿革、果脯文化和红螺食品企业史等五部分组成，展览形式包括文字介绍、图片、雕塑、实物、档案资料和场景还原等。

走进北京果脯博物馆，“甜蜜”味道扑面而来，馆长田军向记者介绍，果脯俗称“杂拌儿”，是以苹果、桃、

杏、李、梨、枣等原料，用糖或蜂蜜腌制加工制成的食品。北京果脯在中国已有几百年的历史，上至国宴招待中外贵宾；下至民间馈赠亲朋好友。“果脯是情感沟通的纽带，是美好希望的象征。”田军说，北京果脯博物馆以北京果脯传统制作技艺为主线，全面展示了果脯所承载的千年历史和文化，填补了国内没有果脯博物馆的空白，现在已经成为传承和弘扬中华民族优秀传统文化的窗口。

“你知道吗？最早的果脯可追溯到5000年前的新石器时代……”游走在这座“香甜”的博物馆内，馆长如数家珍般介绍着果脯的历史文化发展与传承，他生动讲述着北京果脯大事记，自豪地介绍着，从1909年开业的老字号“聚顺和”开始，讲到北京果脯到怀柔建厂的传承与发展，再到如今北京果脯传统制作工艺成为国家级非遗……“作为国家级非物质文化遗产代表性项目，北京果脯传统制作工艺分8大步骤、29道工序……”博物馆用实景雕塑的方式，呈现出这套独特的传统工艺。

田军说，经过百年传承与发展，



如今的北京红螺食品有限公司发展迅速，目前主要生产果脯、羊羹、茯苓夹饼、板栗、老北京休闲特色小吃等8大系，400余种包装规格的各类特色休闲食品。在全国各大商场、超市设有300多个销售专柜，在北京地区设有多家专卖店，建立了网上独立商城和电子商务销售平台，产品行销全国20多个省、市、自治区，出口欧美等15个国家和地区，在同行业中占据较大市场份额，拥有良好的知名度和美誉度。

而作为宣传和弘扬传统文化的窗口，北京果脯博物馆也通过每年开展参观展示及举办各类文化活动，为宣传、弘扬非物质文化遗产架起了桥梁。“我们邀请中小学生、社会人士等不同

群体，走进博物馆，亲手体验制作果脯的过程。也带着非遗文化走进校园、社区、企事业单位等，把传统文化推广出去。”田军说，未来，北京果脯博物馆将按照中国传统的24节气协助北京果脯博物馆编排设计和组织活动，做到每年不间断、不重复。体验内容不仅包括青团、驴打滚、茯苓饼、糖葫芦和粽子等食品制作，还将与一些非遗单位合作，开展风筝制作、陶艺、衍纸画等手工制作体验活动，此外，这里还将开展食品安全标识识别、商品称重等项目的体验培训，可面向学校及社会单位开展中小学生社会大课堂、亲子、团建等活动，着力打造非遗体验与展示的特色基地。