

打卡省工业旅游区新地标 到堂皇集团“明清织绣馆” 欣赏画意“丝”情



在古装宫廷剧里,我们经常看到皇子公主、达官贵人穿戴十分考究,尤其是那一身华服,颜色艳丽、刺绣精美、贵气逼人。“绝美,想穿越回古代!”有人感叹,不为别的,只为那一身好看的华服。

在位于丹阳市皇塘镇的省工业旅游区——堂皇集团里,深藏着一个“明清织绣馆”,走进馆内,让人顿时眼前一亮!乾隆御用黄缎地金线绣九龙纹靠背、康熙御制缙丝天官赐福挂屏、明代三品孔雀缙丝文官补、清代刺绣麻姑献寿挂轴、白地盘金打籽绣花开富贵挽袖……“明清织绣馆”收藏明清织绣精品100余件,包括苏绣、粤绣、缙丝、织锦等具有代表性的优秀作品,令人叹为观止,震撼之余,拍手叫绝!

民间征集和竞拍 明清织绣精品汇集到堂皇

这些绣品相同的是金碧辉煌,无论是人物还是动物形象,

均活灵活现栩栩如生。而取其中任何一件,装裱后挂在家中,都绝对会令家里“蓬荜生辉”,堪称“奢侈品”。

堂皇集团现为中国家纺行业协会副会长单位,而堂皇每年获得的160多项国家设计专利中,非遗项目手工机绣产品专利占了90%。堂皇也被业界誉为“中国刺绣家纺第一品牌”。

一流企业做文化、做标准。多年来,堂皇在家纺产品设计中坚持传承和融入中国传统文化元素,堂皇刺绣家纺产品赢得了“全国工艺美术品百花奖”“国际纺织博览会金奖”“中国国际家纺设计大赛金奖”“中国纺织工业联合会十大创新产品(非遗创新类)”等一个又一个桂冠。

2021年,堂皇集团成功入选江苏省工业旅游区后,加快了织绣博物馆建设步伐,现堂皇工业旅游区设有游客服务中心、时尚生活馆、健康科技馆、非遗(手推绣)工坊、优选中心、制造中心、织绣博物馆等景点。而其中最吸引游客的,就是由中国国家博物馆研究员、著名艺术家、著名博物馆家、国家博物馆原副馆长陈履生题写馆名的“堂皇织绣博物馆”(即“明清织绣馆”)。

多年来,堂皇花费大量资金通过向民间征集、参加国内和海外竞拍,使一大批明清织绣精品汇集到堂皇。

众多织绣精品成“孤品” 价值连城

“这就是清乾隆红地瑶池集庆刺绣挂屏。”馆内工作人员介绍,此清乾隆红地刺绣挂屏,尺幅巨大,根据其尺幅,当时应为帷幔挂帐之用。织绣纺织品最起始的功能,用于服装和日常用品,其中铺垫帷幔在室内的运用尤其为甚。

大红缎地上,绣“瑶池集庆”故事。瑶池集庆描绘了神话传说中西王母在西天瑶池庆寿的场景。此绣屏画面布局饱满、大气,设色华丽精妙,是庆贺寿辰之场合精美装饰品。

此外,这里展出的刺绣书画,还有苏绣精品“湖石花鸟”,花团锦簇的粤绣“百鸟争鸣”系列、“吉羊图”等,传递了长寿吉祥、喜乐安康的美好祝愿。



如今,这批织绣精品不少已经是“孤品”,成为堂皇的“镇店之宝”,可谓价值连城。

“明清织绣馆” 工业旅游新地标

如今,设在江苏堂皇集团厂区的“明清织绣馆”已经成为工业旅游新地标,它承载着一个企业的文化情怀,也寄托了现代家纺企业对“宫廷刺绣”“江南织造”等中国织绣艺术品文创利用的愿景。

2022年,市委书记马明龙在调研堂皇明清织绣收藏馆时,对堂皇长期在传统刺绣方面所做的大量研究和传承创新给予充分肯定,他鼓励堂皇要站在为社会作贡献的高度把刺绣博物馆建起来,把民族文化瑰宝传承下去。

南京博物院名誉院长、博士生导师龚良到堂皇明清织绣馆参观时介绍,中国织绣有着悠久的历史,在全世界都享有很高的地位。明清的织绣工艺更是中国织绣艺术文化的迸发期和巅峰时期,流派繁衍,名手竞秀,宫廷织绣更是富丽华贵,不惜成本。到了民国时期,织绣精品就已经成为了昂贵的收藏品,其价值不在书画古玩之下。堂皇把如此精美珍贵的明清宫廷刺绣、缙丝、织锦藏品对外展示,让人们进行参观学习、专业研究、传承发展,值得点赞!

陈履生到堂皇明清织绣馆参观指导时,对堂皇多年来通过自身力量、让流落在国外的中国珍贵织绣文物瑰宝回归祖国之举大为赞赏。陈履生感慨地说,堂皇在家纺产品设计中巧妙运用非遗手推绣工艺等中国织绣元素,是对我们中

国文化的最好传承和发展,让传统与时尚“结缘”,更是对“文化自信”的最好演绎。

“收而不藏,让传统文化得到更好的发扬和传承。”这正是堂皇集团董事长荆玉堂作为一个企业家的文化情怀。

记者了解到,截至目前,“明清织绣馆”已接待了数千人参观,如果你也想去“明清织绣馆”参观,感受织绣藏品的精美绝伦和手工艺人的巧夺天工及明清织绣的画意“丝”情,可提前电话预约,开放时间为每周一至周五。

(倪卫平 朱美娜)
(图/视频/朱美娜)



荔枝虾球

我的私房菜

进入秋天,竟然还能在餐桌上看到美味可口的“荔枝”?本期,位于市区和平路附近的“桃禧居”负责人马素琴,向我们推荐了家庭简易版“荔枝虾球”,色

香味俱全,还很逼真。

主材:黑虎虾,猪肥膘少许,荸荠少许。

辅材:脆花粒,生粉,黑胡椒粉。

做法步骤:黑虎虾去壳去虾线,用刀背敲打成虾蓉,加入洗净的猪肥膘末、荸荠剁碎成虾泥(在家做的朋友嫌麻烦的可以直接在超市购买虾滑代替),加料酒、盐、生粉、蛋清、胡椒粉、鸡精,顺一个方向搅拌均匀,然后用手摔打上劲。用手挤成一个个球状,放在脆花粒中,让虾球沾满脆花粒。起锅烧

油,四成油温下入虾球,当虾球炸至浮起,就可以出锅了。

荔枝虾球外酥里嫩,鲜滑多汁,色泽艳丽宛如一颗颗鲜美的荔枝向你招手,不仅好看、好吃,还很讨喜。另外,按照个人喜好,配上番茄酱或者千岛酱,又是另一番风味,口感更加。

(朱美娜)

投稿邮箱:171209199@qq.com;
微信号:13815490667(添加时备注“我的私房菜”)。