

八位艺术家各显神通

近百件德化陶瓷精品亮相三坊七巷



本报讯(通讯员郑世发 融媒体记者陈小芬 文/图)福州三坊七巷,自古文脉悠长。8月3日至8月17日,由福建省民间文艺家协会、福建省海峡民间艺术馆主办的“白瓷风华——德化陶瓷艺术作品展”在海峡民间艺术馆拉开序幕。本次展览汇聚了德化陶瓷艺术领域八位杰出大师的精品力作,他们风格各异、技艺精湛,犹如“八仙过海,各显神通”,既展现了德化白瓷的传统精髓,又彰显了当代陶瓷艺术的创新活力。

德化白瓷以“中国白”闻名于世,其温润如玉的质感、典雅纯净的造型,承载着千年的匠心传承。参加本次展览的八位艺术家有周德健、张明贵、陈为坦、赖瑞攀、叶云凤、王祖掌、彭成雄、林辉炳,均师承有序,技艺精湛,并在各自领域形成了独特的艺术风格。他们的



精美的德花白瓷吸引参观者关注

作品或承古法,或融新意,既有传统佛像雕塑的庄重典雅,也有现代生活美学的灵动创新,充分展现了德化陶瓷艺术的多样性与包容性。

“这次展览不仅是个人作品的展示,更是德化陶瓷艺术生态的缩影。我

们八人虽风格不同,但彼此学习、互相促进,这种和谐共生的关系,正是非遗活态传承的最好证明。”参展艺术家张明贵表示,展览不仅呈现了德化白瓷的艺术高度,更通过艺术家们的创作故事,向观众传递了非遗技艺的当代生命力。

展览执行策展人廖福平介绍,德化陶瓷艺术之所以能历久弥新,关键在于“薪火相传,创新有度”。八位艺术家的作品,既有对传统技法的坚守,也有对现代审美的探索。他们之间的交流与合作,让德化白瓷的技艺体系更加丰富,也为“中国白”的未来发展提供了更多可能性。“我们希望观众不仅能欣赏到精美的瓷器,更能感受到背后的人文精神——这是一代代匠人对技艺的执着,以及对文化传承的责任感。”廖福平说。

据悉,此次展览不仅是一次艺术的盛宴,更是德化陶瓷非遗技艺的活态验证。八位艺术家的作品与精神,共同书写着“中国白”的当代华章,为德化瓷的未来发展注入新的活力。此次展览展出近100件/组展品。展品题材涵盖仙佛造像、历史人物、瓷花、现代陶瓷艺术作品、文创产品等,全方位展现德化白瓷的艺术价值与生活美学。观众可通过作品感受到德化陶瓷从宗教艺术到生活艺术的演变,以及艺术家们如何在传统中寻找创新灵感。



主持人:陈小芬

受低层辐合影响,昨天我市天气阴沉,上午起部分乡镇就出现了阵雨或雷阵雨,午后安溪的局部乡镇有短时强降水发生。厚厚的云层让气温

雨水“浇灭”高温 今明最高29℃

“萎靡不振”,截至昨天15时,全市大部乡镇午后最高气温28℃~30℃,永春湖洋镇32.8℃为最高。

预计今明两天我市仍多阵雨或雷阵雨天气,其中今天雨势更为明显,全市有大雨,部分有暴雨。雷雨时局地伴有短时强降水、雷雨大风等

强对流天气,大家要注意防范局地强对流天气对农业生产和户外活动的不利影响。连日的雨水暂缓高温,给了大家暂享难得的清凉时光。预计今明两天我市最高气温27℃~30℃。提醒各位市民朋友,出行注意携带晴雨伞,遮阳避雨两不误。

泉州市区天气预报

5日	小雨转中雨	26℃~29℃
6日	中雨转多云	26℃~29℃
7日	多云	27℃~32℃
8日	多云	27℃~33℃
9日	多云	27℃~32℃
10日	多云	27℃~33℃

一盘凉拌木耳 一家四口上吐下泻

医生提醒:木耳泡发不当易生毒素,中毒严重可导致肝肾损伤

盛夏雨水多,潮湿闷热,大家没胃口时往往想来一盘清爽开胃的凉拌菜,然而一不留神就可能吃坏肚子。日前,泉州就有一家四口接连出现呕吐腹泻的症状,被诊断为细菌性肠炎,而罪魁祸首,竟是一盘凉拌木耳,这是怎么回事?



■融媒体记者 许奕梅

一家人接连上吐下泻
病根竟是凉拌木耳

日前,泉州市妇幼保健院(泉州市儿童医院)临床营养门诊接诊了家住泉州市区的一对姐弟,10岁姐姐和3岁弟弟两人同时出现呕吐、腹痛、腹泻的症状。家长起初以为孩子们是感染了夏季较为常见的诺如病毒,自行处理后孩子症状没有好转。在姐弟俩出现呕吐几小时后,他们的父母也出现类似症状。医生询问得知,这一家人在前一天都吃了凉拌木耳,而那木耳已经泡发了两天。

经检查,医生考虑这一家人食用木耳“中毒”,继发细菌性肠炎,及时给予促进排泄、补水、抗炎等治疗。因治疗及时,3天后两个孩子痊愈,而两个

大人因食用木耳量较多,四五天后才好转。

木耳泡发不当易生毒素
严重会导致肝肾损伤

“木耳本身没问题,但泡发方法不对,吃了就可能‘中毒’。”泉州市妇幼保健院(泉州市儿童医院)临床营养科主治医师许玉莲说,木耳本身营养丰富,被营养学家称为“素中之荤”。它富含蛋白质、多种维生素和矿物质,铁和维生素K含量丰富。常吃木耳有助于降低胆固醇、防止贫血、降血糖、改善便秘等。

但是,木耳泡发不当就有风险了。许医生介绍,罪魁祸首是一种叫椰毒假单胞菌的细菌。如果木耳在泡发前或过程中被这种细菌污染,再加上常温下

泡发时间过长,就会产生一种可怕的毒素——米酵菌酸。

她表示,米酵菌酸会对心、肝、肾、脑等多个器官造成严重损害,该细菌不怕高温,无论是开水煮、油炸还是烘烤,都很难破坏它,目前还没有针对此的特效解毒药。

许医生提醒,人如果吃了被米酵菌酸污染的食物,一般在2到24小时内有症状表现。患病初期多会出现上腹部不适、恶心、呕吐、腹泻、头晕等。严重时可能出现血尿、肝肿大、抽搐,如出现肝肾损伤需要及时净化血液,拖延治疗恐致死。

泡发木耳有讲究
怀疑食物中毒尽快催吐

“用正确方法泡发木耳,可以安

全、放心食用。”许医生介绍,泡发木耳首先要保证卫生:泡发用的水和容器要干净,容器别沾食物残渣,别接触变质食物。然后要控制时间:开水或温水泡发不超过30分钟,冷水泡发不超过2小时,冷藏泡发不超过4小时,因为超过6小时容易出问题。此外要按需泡发:吃多少泡多少,别图方便一次泡一大盆。“一旦发现木耳闻起来有异味,摸起来黏糊糊的,赶紧扔掉切勿食用。”

她提醒,除了久泡的黑木耳,长时间发酵的玉米面等发酵谷类,过期变质的湿米面,如河粉、凉皮等,这些食物在高温潮湿环境下更易滋生米酵菌酸,平时要多注意。在食用可疑食物后,一旦出现腹痛、呕吐等不适症状,要立即停止食用,尝试催吐并尽快送医让患者接受专业救治。