

立!

《叶问》、《一代宗师》的导演在西湖边开了个“武馆”

《卧虎藏龙》《叶问》《一代宗师》……说起中国功夫,不少人第一时间就会报出一连串热门电影的名字。最近,杭州西湖边悄悄地开起了一家武馆,创始人正是几位电影界的大咖。

名叫“武馆”的这家武馆开在南山路上,是一幢传统中式建筑,青砖、白墙、黛瓦,青松翠柏掩映着凉亭假山,环境十分幽静。

武馆的创始团队中有几位电影界大咖,其中之一是著名动作片导演袁和平。他曾经执导了大名鼎鼎的《霍元甲》、《黑客帝国》、《一代宗师》、《叶问3》等不少大片,并担任动作指导。“还有一位大导演也是项目的投资人,不过不方便透露他的名字。”汪士钧,武馆目

前的项目负责人说。

武馆“主打”功夫是八卦掌,与太极、形意同为中国三大内家拳。由于运动时纵横交错,分为四正四隅八个方位,与“周易”八卦图中的卦象相似,故名八卦掌,是一种以掌法变换和行步走转为主的中国传统拳术,流传很广。2008年,八卦掌名列第二批国家级非物质文化遗产名录。

电影《一代宗师》相信不少人都看过,这部电影将咏春、八卦、八极、形意等流派都汇集在了一起,影片中的不少武术动作,都是对八卦掌的真实还原。

“我们把对抗式的武术动作做了一些改良,融入了当下流行的时尚科技元素,更多的是挖掘其中健身、养生元素,以达到强身健体、修身养性的效果。”汪士钧说,武馆的口号是“会功夫很摩登”,创始团队希望能够通过这样的方式,弘扬国

学,传承文化。

武馆有2000多平方米,室内设计请来的也是大咖——和马云的湖畔大学室内设计请的是同一个团队。按照目前的设计,武馆有膳食区、会客区、禅修区、沐浴理疗区等几个功能区块;百年香樟树下的青石台场,则作为户外修习区。汪士钧介绍说,武馆还有一间武术文化概念展厅,将免费对外开放。

除了教习武术拳法,武馆还有更多“跨界”的计划——同时注册成立的投资管理公司和影业公司,未来很可能同时布局文化传播、影视投资、影视产品制作等项目。

这会儿,武馆还在装修,大概明年上半年就会开业了。到时候,对武术或是国学感兴趣的市民游客,都可以漫步古典园林之中,感受武术的魅力。

(通讯员 张玉琰 蒋成杰)

新!

校本课程、竞技比试……温州南拳推广有新招

“往那儿一站,练过武术的孩子,精神头就和别的孩子不一样!”在温州市第二届武林大会的南拳推马比赛上,观战的家长们无不赞叹。这几年,随着“传统武术进校园”,越来越多中小学将南拳作为校本课程进行推广,这次武林大会上将南拳推马比赛对象设定为全市中小學生,就是希望能有更多学校重视温州南拳,让其得以传承。

在本次南拳推马比赛中,参赛的五所学校都开设了南拳课程,其中龙湾永兴一小和经开区天河中学分别是温州南拳研究训练基地和温州市南拳培训基地。它们不仅在全校开设校本课程,还有社团活动。就在两年前,永兴一小的两位同学还分获浙江省国际武术比赛青少年组的全能男、女冠军,“如果是单项比赛可能看不出水平,但获得全能冠军实属不易。”龙湾区南拳协会会长胡松青介绍,他自2008年开始就在天河中学任教南拳课程,现在是永兴一小、温州科技职业学院的武术老师。

“除此之外,鹿城新田园小学将南拳编成了南拳操,蒲鞋市小学和石坦巷小学有兴趣课,瓯海茶山二小也有南拳体育课,越来越多的学校加入进来。”温州市南拳协会主席金文平介绍。

为了让学生们保持对武术课程的积极性,永兴一小的老师想了很多招。“我们推出赢币争章来激发孩子的动能和潜能。”该校校长陈建杰说,孩子只要参加社团活动或是比武竞赛,都能获得“勇”币来评“君子少年”。

除了武术表演,让学生参与南拳推马比赛也是新尝试,“接下来的武林大会将把南拳推马作为常设项目,主推孩子参与。”金文平介绍。同场竞技让单纯的武术表演有了展示的平台。

温州市南拳协会秘书长、温州科技职业学院副教授赵显品认为,应重点抓好南拳竞技项目推马的推广与普及。推马在2016年已被列入温州市级非物质文化遗产名录。设立段位制,配备专门服装,打造专业安全又适合青少年推广的推马竞技赛事,引入专业营销策划公司进行产业化运作也是今后的目标。

(通讯员 徐家琪)



奇!

他用太极拳“打出”豆瓣酱 吸引50多万人观看直播



太极拳可以强身健体,但是浙江海宁的一位杨氏太极拳传人杨健康,却以太极拳理念制作古方豆瓣酱,还将过程在网上直播,吸引了50多万人观看。

太极、美食、直播,杨健康如何将这一系列看似毫无关联的元素糅和在一起?

主人公杨健康有两个身份,一个是海宁一家食品公司的总经理,一个是杨氏太极拳第七代传人。近日,他在网上迅速走红,原来他以太极拳的理念,直播制作古方豆瓣酱。

只见他穿上太极服,双手沿着缸的弧度揉动,同时将原料聚拢到一中心,再往下压,动作像极了太极中的招式。

杨健康表示,太极拳与制酱有着相似的地方,“太极拳讲究手眼身法步,制酱注重控制温度、空气湿度、太阳照射的角度等细节,两者有相通的地方。”

目前,豆瓣酱的制作技艺是海宁第五批非物质文化遗产项目。杨健康就是古法制酱工艺的传人,要制作口感色泽俱佳的豆瓣酱,光是制酱搅拌次数这一个动作,就在5000次以上,“第一次翻酱还需要在每天早上露水未散之前,才可以保证酱的鲜美味道。”

除此之外,在豆瓣酱的制作工艺上,摒除了以往的粗犷工序,运用太极拳“柔”的理念,将翻酱、制酱、防虫等管理过程精细化。

最近,一家网络直播公司慕名找上门,希望他可以直播制酱过程。杨健康认为这是一个机会,可以让更多人了解他的制酱工艺,让他和受众之间可以近距离交流。

没有想到的是,这次直播最后吸引了50多万观众,人们对这种传统制酱工艺表示了极大的兴趣,“这是一个非常好的推广传统制酱工艺的形式,也帮助我们传播了酱文化。”杨健康表示。

太极拳是杨健康的爱好,制酱是他的事业,现在杨健康将两者“糅”在了一起。

(通讯员 陆烨)

