



快抱团·分享好生活

本版所有物品,请扫码关注“快抱团”购买。
有疑问请拨打客服电话 0571-85051375(上午9点半-下午6点)。



前50位购买的粉丝,叶建明额外赠送微型丝绸画缣一幅。更多美包,请扫码关注“快抱团”,来店里挑哦。



雅系列方形拎包 800 元



春系列手包 600 元



特制手包 1800 元

这款包几乎涵盖了丝绸画缣的全套工艺,曾有外国客人现场掏出1000美元购买,因工艺复杂,这款手包包定制需40天左右。

手作中国风醉美手包《清明上河图》就是这样画出来的

丝绸画缣(huì)是门濒临失传匠心独具的古老技艺,最杰出的代表作就是《清明上河图》。

56岁的叶建明,从小在丝绸之乡杭州长大,是国内少数几位能熟练掌握丝绸画缣全套工艺的人。

“我的太公,凭这门技艺为生,家族保留了制作资料和配方,代代相传。”叶建明说,丝绸画缣融合了染、绘、绣等多种工艺,自成一派。比如一朵牡丹花,花瓣以平

针绣法用几个过渡色晕染出渐变的层次,花蕊要用到打籽绣表现出立体感,再用金银线盘金绣法给牡丹做一个勾边。

叶建明手工制作的丝绸画缣包数量少,工艺美,非常受海外客人的欢迎。曾经有个美国客人,为了叶建明制作的一只手工包,整整等了半年。因为做这样一只包,要用100多种材料,经过70多道工序。

“我带着我的手艺回归,想作为庆祝杭州举办G20峰会的礼物。”今年2月,叶建明的这项手艺被命名为杭州市非物质文化遗产项目。

这次,他将为快抱团的粉丝们手工制作包包,每个包制作需要10天,面料是上等桑蚕丝,光泽柔和,手感丝滑,一笔一画一针一线都凝聚了民间手工艺者指尖的温度。(黄君)

青瓷

龙泉青瓷餐具 两次窑烧 绿色健康 徐朝兴设计 拿过全国日用瓷第一名



云凤青瓷餐具 1850 元
(顺丰快递邮费30元,偏远地区不送)

“青瓷本身并不是目的,生活才是目的”,我觉得这句话道出了龙泉青瓷的精髓。

“云凤”,顾名思义,温润如玉的青瓷碗碟上,祥云、凤凰盘旋其中,古韵十足。由号称“青瓷泰斗”的徐朝兴大师设计,曾在1986年获得第三届全国陶瓷评比一等奖,获日用瓷总分第一名。

1943年生于龙泉的徐朝兴,是国家级“非遗”龙泉青瓷传承人,曾任龙泉青瓷研究所所长,也是中国工艺美术大师。如今,他制作的哥窑挂盘收藏在中南海“紫光阁”,一米三迎春大花瓶则陈列在北京人民大会堂浙江厅。

青瓷餐具,从古至今都非常难得,除了它的美,还因为它是真正绿色健康的好餐具。所有瓷器从制坯到成品,唯有龙泉青瓷要经过2次窑烧。国家相关部门曾做过检测实验,两次烧制后的青瓷,胎体和釉体里的重金属元素残留物为零。

釉色温润如玉的龙泉青瓷餐具,如今并不多见,很重要的原因是它制作工艺复杂,造价也高,名家设计,更加难得。(诸芸)

梅花对杯 可以刻上爱人的名字



龙泉青瓷花插 420 元
(高6.5厘米 肚径8厘米)



龙泉青瓷梅花对杯 490 元
(含两个杯子 口径7.5厘米 高5厘米)

爱一个人,就在春光最撩人的时候插一束花,或者,在梅花杯子上,刻上爱人的名字。

今年1月底下了场很大的雪,围坐火炉喝茶,朋友拿出了一个青瓷花插,双手把玩着,很是喜欢。我好奇,拿了过来,细看之,釉质细腻,抚之,如婴儿肌肤。凭经验,这是款纯手工小作。时值窗外腊梅盛开。折一枝,随便一插,竟是绝配!

我花了不少心思,去把它找来。先去了趟龙泉,找到这个花插的手作人胡建勇,他是个80后,地道的龙泉人,师从省工艺美术大师王小波,现已自立门户。

问他为什么选择做这个样子的花插?他说,因为它曾经出海过。后来,我在泉州博物馆的龙泉青瓷展厅,确实见到了这个造型的花插。不同的是,胡建勇赋予了青瓷这个时代的活力。

另外,胡建勇还设计了一款对杯,釉是清一色的梅子青,杯底是一朵洁白的梅花,寓意两人情意纯粹、高洁,而杯子又寓意“一辈子”。

杯底,原本是工匠们的落款处,这次特地留给了快抱团粉丝,你可以刻上爱人的名字。字,是在修坯之后刻的。坯进窑烧成功后,上釉,再进窑高温烧制,才能达到光泽如玉的感觉。

限于杯底窄小,只能刻一个字。请要刻字的粉丝,在下单时留言。(应巧盈)

吃货

我常坐在电脑前 每天吃一勺胡麻油

我每天吃一勺胡麻油——因为我上班需要经常坐电脑前。胡麻油里有一种叫Ω-3的脂肪酸,对保护视力蛮有帮助。

胡麻油,也叫亚麻籽油,亚麻籽的食用可以追溯到5000年前东南亚地区的美索不达米亚。大概在公元前650年,古希腊医药之父——希波克拉底就记载了亚麻籽的医药用途。此后经过丝绸之路传入中国。快抱团的胡麻油,就来自宁夏,榨油师傅们用传统的物理冷榨法,把亚麻籽里面的油一滴一滴榨出来,全程低温,不会破坏胡麻油的营养成分。

如果你还是第一次听说胡麻油,那么如何挑选纯粹有营养的胡麻油,你得先了解一下胡麻油是如何压榨的。

现代螺旋机可以快速把亚麻籽油榨出来,但机器产生的高温会破坏掉油的营养。之后再采用化学浸出法,把油脱胶、脱酸、脱色、脱味、脱蜡、脱脂,最后变成金黄色胡麻油,这种油容易残留化学溶剂,胡麻油珍贵的营养成分也被破坏掉了。

而传统古法冷榨,是把亚麻籽做成油饼,再用物理方法把亚麻籽里面的油“挤”出来,只除去油里面的有害物质,剩下的是原汁原味的纯胡麻油,琥珀色,有一股独特的香味。但市面上这种胡麻油并不多见,因为这种工艺有个缺点,生胡麻压榨出油率不高,又非常耗费人工,对榨油师傅的技术要求也高,现在宁夏一带还会这种古法制油的人也越来越少。

快抱团这款胡麻油,用的就是这种古法压榨。

世界卫生组织(WHO)建议,孕期和哺乳期的妇女必须摄入足量的Ω-3。建议每天补充的量为1300毫克,如果要补足这个量,相当于每天要吃掉17斤核桃!超过40粒鱼肝油!但如果是喝胡麻油,只要每天20毫升。

从古时候开始,胡麻油就被叫月子油了。这和它本身所含的Ω-3系脂肪酸有关,包括α-亚麻酸、DHA、EPA等等。其中α-亚麻酸能促进大脑细胞的发育和视力的发育,是世界卫生组织推荐的Ω-3系脂肪酸中唯一的必需脂肪酸。孕妇通过胎盘、产妇通过哺乳可以把α-亚麻酸传送给胎儿和婴儿,促进他们的大脑发育和视神经发育,胡麻油恰好是含α-亚麻酸最高的一种食用油。

中国著名的营养学家、中国优生科学协会理事宋圃菊教授提出:准妈妈不能忽视Ω-3脂肪酸,孕妇在怀孕期间如果Ω-3脂肪酸不足,除了直接影响宝宝将来的智力水平外,还可能会出现小儿智力发育障碍和小儿视力下降。

不要觉得胡麻油只适合孕妇产妇,其实它是一种适合任何人群的食用油。因为它含有大量的α-亚麻酸类脂肪酸,这种脂肪酸对于冠状动脉疾病、高血压等也有效果。胡麻油所含的Y型维生素E,对于滋养皮肤、毛发,抗氧化也都有帮助,特别是减少皮肤的皱纹、黑斑等。(诸芸)

