

# 传承千年技艺 匠心共育传人

——非物质文化遗产传承人培养的探索与实践

刘 泓,秦海锋,沈年华

中华民族优秀传统文化跨越千年,是中华民族之“魂”,也是实现中华民族伟大复兴,坚定“文化自信”的牢固基石。数千年来,先民们在劳动过程中通过不断实践和精研形成的生产工艺和技艺则是民族文化的瑰宝,这些镌刻着岁月年轮的传统技艺薪火相传、绵延至今。

苏州作为拥有超过 2500 年历史的文化名城,拥有大量的非物质文化遗产。但随着非物质文化遗产传承人日渐减少,许多传统技艺也面临失传。如何将传统技艺融入相关专业,让学生们从初步接触了解非物质文化遗产到逐渐养成兴趣爱好,再到在大师引领下全身心投入传统技艺的学习,最后在进入社会后对传统技艺传承创新,一直是摆在职教人面前的一大难题。江苏联合职业技术学院苏州旅游与财经分院结合五年制高职教育长学制特点,紧紧围绕“三教”改革寻找突破口,在教学团队建设、校本教材开发、人才培养模式和课程体系构建等方面,探索着非物质文化遗产传承人培养的新路径。

## 一、建设基于名师工作室的 非物质文化遗产教学团队

非物质文化遗产传承人(以下简称“技艺传承人”)与学校教师共同建立工作室。技艺传承人负责技艺教学、教师培养、作品研发、校企对接、就业创业指导等工作。学校教师积极对接联系技艺传承人,跟随技艺传承人学习技艺,负责辅助开展技艺教学、设计研发产品、参展参赛、理论研究、对接企业等工作。技艺传承人与学校教师相互合作,共同推进非物质文化遗产的传承与创新工作。

学校结合专业实际,先后在艺术设计、园林技术和烹饪工艺与营养等专业引进了“核雕技艺”传承人陆小琴、“缂丝技艺”传承人范玉明、“苏扇技艺”传承人邢伟中、“苏式旗袍”技艺传承人冯英、“苏派盆景技艺”传承人沈柏平、“香山帮传统建筑营造技艺”传承人张喜平、“碧螺春制作技艺”传承人施跃文和“苏帮菜技艺”传承人张子平等非物质文化遗产大师,同校内省职业教育园林名师工作

室主持人卜福民、省劳模创新工作室主持人曹健、市名师工作室主持人汤坚、市劳模创新工作室主持人秦海锋、市非物质文化“织秀”名师工作室主持人王怀岑等联合,共建多个名师工作室。

这些以工作室为载体的教学团队在传统手工艺技能挖掘传承、课堂教学创新与实践、新产品研发以及服务能力提升等方面发挥了积极的示范引领作用,不断引领青年教师和学生的技艺成长。在教学团队引领下,相关专业的师生在国家级、省级职业院校教学大赛、技能大赛中屡获金奖。

## 二、开发非物质文化遗产系列校本课程

针对非物质文化遗产传统学习内容“细小散”,技法学习单元多依赖口口相传,缺乏系统性、规范化的学习教材的现状,学校结合课程改革要求,依靠工作室教学团队,根据线上线下混合式教学需要积极开发非物质文化遗产校本教材四大类近二十部。其中《中式冷菜(修订版)》是国家职业教育“十三五”规划教材,《游学苏州、体验文化》被列为江苏省“十四五”首批职业教育规划优秀培育教材,《中式面点工艺学》被列入江苏联合职业技术学院“十三五”院级规划教材。“十四五”期间,学校将围绕核雕、檀香山制扇、缂丝制作、刺绣工艺、苏式旗袍制作、苏作玉雕、香山帮传统建筑营造、碧螺春茶制作以及苏帮菜制作等课程,开发配套的系列教材《苏作·匠心—苏州非物质文化营造技艺》。

## 三、创新中国特色学徒制引领下的非物质文化遗产传承人培养模式

五年制高职教育作为一种长学制教育,在传统技艺传承方面有着得天独厚的优势,特别是一些需要小班化、个性化技法传承和大量研习的专业。

根据苏州古建产业技艺传承人才需要,2013年起,学校与苏州园林发展股份有限公司合作建设“园林古建”江苏省现代学徒制试点项目,是苏州首批非物质文化遗产传承人培养项目。校企双方共同开展对古建技艺传承人培养工作。一是共同拟定招生规模,明确入校即入职;二是共同制订五年制人才培养方案和教学实施计划;三是以名匠为师,企业安排优秀技艺工匠按照课程计划定期入校带徒授课;四是将实践课堂搬入企业,生产场所即教学场所;五是贴近企业用工实际要求设计技艺考核。该试点项目的有效实施,为企业培养了多名古建技艺新秀。园林技术专业毕业生李嘉寅和蒋庆杰入选苏州市“香山人才培养计划”(“香山帮传统建筑营造技艺”人才培养计划)。

随着园林古建等项目的落地,校内其他专业也积极开展中国特色学徒制下非物质文化遗产传承人培养工作。近五年来,学校与苏州工艺美术协会建立“工艺美术非物质文化遗产现代学徒制项目(苏扇、核雕、缂丝)”苏州市现代学徒制试点项目,与苏州会议中心合作在校内设立“烹饪工艺与营养”现代学徒制项目。

在中国特色学徒制引领下非物质文化

技艺传承人培养已初见成效,艺术设计(缂丝技艺)专业毕业生范辰霄的缂丝作品屡获国家级大奖,并荣获全国最美职校生荣誉称号;艺术设计(苏扇技艺)专业毕业生金灵、叶美玲接受国家任务,将创新传统技艺研制的屏风菜单呈现在“纪念中国人民抗日战争暨世界反法西斯战争胜利70周年”国宴上;烹饪工艺与营养(苏帮菜)专业毕业生宋家豪领衔开发系列苏帮菜“运河宴”。

#### 四、构建项目化非物质文化技艺课程体系

项目课程是职业教育专业课程改革的方向,能够激发学生的学习兴趣,培养学生综合应用专业知识的能力。根据简单到复杂的认知规律,按照传统技艺传承的基本能力课程、核心能力课程和拓展能力课程的顺序进行了系统化课程设计。通过教师团队的共同研发,构建了以工作任务为导向的项目化课程体系,将课程标准、教学内容、专业技能、教学过程、学历证书分别与职业标准、生产实际、岗位技能、工作过程、职业技能等级证书相融通。

针对五年制高职教育的长学制的特点,健全了“三段递进”的分阶段非物质文化技艺人才培养链,即第一、二学年,针对初中毕业的学生刚刚进入职业院校学习的情况,开设传承技艺通识课程,重点强化他们的专业认知和基本技能训练,通过四级技能鉴定,完成由技能生手成到技能熟手的转变;第三、四学年,开设技艺传承课程,强化专业技能训练,由“双导师”授课,通过三级技能鉴定,由技能

熟手晋级为技能能手;第五学年,着重创新能力的培养,师徒结对研发精品,积极培育“青年工匠”,为培养其成为大国工匠奠定基础。

经过多年的探索与实践,五年制高职非物质文化遗产传承人的培养工作取得了显著成效。在全国职业院校技能大赛等展现技能的平台上,学校园林技术、艺术设计、烹饪等专业的数十名学子摘金夺银。数百名优秀毕业生成为传承非物质文化遗产的新生力量,他们有的是古建行业“全国技术能手”“江苏省企业首席技师”,有的荣获“全国劳动模范”“江苏省技术能手”荣誉称号,成长为企业的技术顶梁柱;有的领衔成立“江苏省技能大师工作室”,成为真正的非物质文化遗产的传承人。学校“大师工作室引领下的非物质文化遗产传承人培养实践与创新”“产教融合背景下‘双元融通、三段递进’技术技能人才培养模式的创新与实践”课题研究成果分别获得国家教学成果奖(职教类)二等奖和江苏省教学成果奖(职教类)一等奖。

中华民族优秀非物质文化遗产需要我们去传承。职业院校既要志存高远,也要有“功成不必在我,功成必定有我”的历史责任感,把非物质文化遗产传承人培养工作设计好、开展好,把传统技艺传承好、保护好,培养既有精湛技艺,又有深厚文化底蕴和家国情怀的能工巧匠。

---

【作者简介】刘泓,江苏联合职业技术学院苏州旅游与财经分院副院长、教授;秦海锋,江苏联合职业技术学院苏州旅游与财经分院艺术系主任、高级讲师;沈年华,江苏联合职业技术学院苏州旅游与财经分院教务处副处长、副教授。