

高手在民间！大妈用“烧火棍”作画

“古有神笔马良,今有烧火棍大娘”……山东聊城的一位51岁农家妇女走红网络。她以烧火棍为笔,以大地和墙壁为纸,以白石灰为颜料,创造出许多幅栩栩如生、风格各异的作品,被网友亲切地称呼为“烧火棍大娘”,获得网友一致点赞。



丁春梅日常的画画作品

丁春梅用烧火棍在墙上画画,其丈夫正用手机直播。

农村大院的墙上,51岁的丁春梅左手攥着一把粗细不一的“烧火棍”,右手正在仔细地作画。不时切换手里的“画笔”,细眉轻描、耳珠垂坠,再勾勒几笔披在双肩的青丝,一个身着华服长裙的古代女子,便“跃然墙上”。

丁春梅是山东聊城东昌府区沙镇镇王化村人。记者近日见到她时,她正准备到家里院子的外墙上作画,她的家人则拿起支架帮她录制视频。“这次画的是西施,我比较爱画古代人物。”一气呵成,丁春梅不到10分钟便画完一幅作品。

戴着红色保暖帽,裹着棉袄,丁春梅和普通村民没啥两样。但只要拿起“烧火棍”作画,她就立马专心起来,就像变了一个人。

桃园三结义、梁山伯与祝英台、七仙女、孙悟空……丁春梅家大院的外墙上,古典名著里的人物形象活灵活现。这些作品有一个共同特点:都是用“烧火棍”画的。这些墙上的“烧火棍”绘画作品,在快手平台收获了191万粉丝,爆款

作品更是达到3600多万人次观看。

“小学三年级专门学过一阵子画画,后来在家具厂里打零工,就是帮忙在家具上画点风景。”丁春梅说,小的时候积累了一定的绘画基础。结婚后,她全身心投入到务农和家庭中,无暇再考虑画画。

2014年,丁春梅的儿子参军离开家后,丁春梅有了大把空余时间。她决定把“撂了20年”的画笔重拾起来。

丁春梅的绘画本领没有丢。经过自学、反复练习,她用彩铅画的杨玉环、林黛玉、王昭君等人物栩栩如生、神态生动,小书桌上也摆满了画纸。“经常有小孩来找我学画画,我就把一些画送给孩子们,有时间了也免费给他们教教。”

2016年,丁春梅的儿子蒋振余退伍回家。看到母亲有画画的才能,蒋振余给母亲买了一个手机,把这些画放到网上。“一开始大家都不信,觉得是骗子。”蒋振余录了一段丁春梅画画的全过程,大家这才相信。

一次丁春梅正在烧饭。闲来无事时,她捡了根烧火用的树枝,在地上随手一画。欣赏完准备擦去时,被蒋振余看到,立即挡了下来。“没想到俺妈居然还会用烧火棍画画。”蒋振余把这幅作品发在快手上,一下子吸引了不少人注意。

烧火棍不要钱,画完后一下雨就冲干净。“老伴也说我画画浪费笔和纸,干脆以后就在地上或者墙上画。”从此,丁春梅就用煤块和烧火棍,在自家地上、墙上办起了“画展”,并传到网上。

网民都说丁春梅是“被生活耽误的画家”“神笔马良”,也有很多人感慨:“高手在民间。”

2018年12月28日,“烧火棍”大姐丁春梅“火了”。她发在快手上的“烧火棍画画”作品,第一个爆款作品播放量就有106万。

现在丁春梅每周发2个视频。除了“烧火棍”系列,还会普及一些绘画技巧。

朴实的外表下,丁春梅有一颗

“少女心”。“好多人找我要画,我就画一些工笔画送给他们,主要以古风女性为主,既有古代神话传说,也有近现代的人物。”

名气大了以后,四川、河南等全国各地的网友前来拜访。“他们一进来就说,像你年龄这么大还画得这么好,真是稀罕。”丁春梅说,有人甚至问她,是哪里上的美术学院;还有人想请丁春梅出去讲课,都被她拒绝了。

“我没有画画天赋,更没学过专业的理论知识,就是单纯喜欢画画,并且多练多画。上传到网上,也是给大家分享画画的乐趣。”村里的一些小学生也会找丁春梅学画画,一些家长也会带着孩子过来学习。

借助移动互联网,像丁春梅一样的“农民网红”越来越多,他们展现中国丰富的乡村生活,吸引了不少粉丝。

“活到老,画到老。”丁春梅说,今年的打算是一出画集。

文图来源:新华社

草长莺飞,又到了吃野菜的季节。养生一族更是偏爱某些野菜,然而,每年因吃野菜进医院的人不少。

虽然不少野菜有食疗功能,但食用的注意事项也不少。如何让健康与美味兼得?专家们分享了一套。

食用野菜并非人人皆宜

“尝鲜野菜,最好根据体质来选择野菜种类,并控制食用量。”南京市中西医结合医院治未病科副主任中医师夏公旭详细讲解了常见野菜的

十大野菜食疗指南

食用注意事项。夏公旭补充说,虚寒体质者常有手脚冰凉、容易腹泻、尿频尿多、食欲较差等症状。气虚者一般体力劳动少,平时容易感到疲乏,讲话声音较低。

四种野菜要小心吃

有4种野菜要小心吃。

夏公旭提醒,野菜如果生长在工业区周围、汽车常经过的道路两旁,不宜采摘食用。该处水源、土壤中含有的重金属元素会相对较多,毒素可能进入植物中沉积下来。

中科院植物所植物学博士史军提醒,吃蕨菜、鱼腥草、血皮菜要控制量,有些特殊群体最好不吃。蕨菜中的“原蕨苷”会增加致癌风险,偶尔吃几次,其致癌性可忽略。鱼腥草对肾脏的损伤不可逆,建议少吃、控制量。血皮菜(又叫红凤菜)已被证实含强烈的肝毒性,建议少吃,患有肝部疾病的人更是要谨慎食用。

夏公旭补充说,野菜毕竟是野菜,不能当成家常菜来吃。吃野菜重在尝鲜,不宜天天吃。

各种野菜有不同吃法

“根据各种野菜的营养及食疗功效,不同野菜有不同吃法。”第四军医大学唐都医院营养科主任叶琳说。

荠菜:做馅最好吃 如果想要保持荠菜的鲜美味道,最好用新鲜的荠菜加猪肉做成馅料,包饺子吃。

马齿苋:可做成干菜 新鲜的马齿苋洗净后炒食或做汤或焯水后拌、炆,鲜美爽口。用开水烫后制成干菜做馅或做炖菜,味道也鲜美。

枸杞头:可做成蔬菜汁 枸杞头可凉拌、煲汤、做馅、炒肉吃。将鲜枸杞头、鲜荠菜各250克洗净,放入温开水中浸泡15分钟,取出切碎,打成浆汁后用纱布过滤取汁,再用小火煮沸喝,具有养阴平肝的功效。

香椿:焯一下吃更健康 香椿所含的硝酸盐和亚硝酸盐高于一般蔬菜,吃之前焯烫1分钟左右可以除去2/3以上的亚硝酸盐和硝酸盐。

来源:快乐老人报

名称	功效	注意事项
水芹菜	通便、降压、降脂等	由于膳食纤维较多,胃溃疡、肠炎患者不宜食用
荠菜	凉血止血、清热利尿	虚寒体质、肾功能不全者要少吃
菊花脑	疏风散热、护肝明目	虚寒体质及腹泻者不宜食用
香椿头	健胃理气	慢性病患者应少吃或不吃
萝卜苗	化痰清热	气虚者少吃
马齿苋	清热解毒、降压护心	过敏体质者不宜食用
枸杞头	补肝肾、益精气	虚寒体质者不宜多吃
蒲公英	清热解毒、消肿利尿	虚寒体质、肾功能不全、过敏体质者不宜食用
马兰头	清热解毒、止血消肿	虚寒体质者不宜多吃
豌豆苗	利尿止泻、消肿止痛	肾衰、胃出血、胃溃疡、肠炎患者应少吃