

## 以刀为笔 琢骨生花

——访区级非遗项目曹州骨雕牡丹传承人赵公峰



赵公峰展示成品骨雕牡丹



选料



雕刻前,牛骨绘图



打磨



上色



我国的雕刻技艺让人叹为观止,不仅能在玉石木材上进行雕刻,连动物骨头上、角上和牙齿上等,每一个工序都不能忽视。”8月1日,记者走进牡丹区吴店镇区级非遗项目曹州骨雕牡丹传承人赵公峰的工作室。工作台上,他自己制作的大小不一的刻刀一字排开,未完成的作品按顺序摆放着。当他坐定开始工作时,他那双粗壮的大手能在小小的骨头上雕刻出精致的牡丹图案,牡丹的叶茎根根分明,精湛的技艺让人赞叹。

说起骨雕牡丹的创意,赵公峰打开了话匣子:“自古以来,牡丹就是菏泽的一张名片、一个文化符号,我的创意是把骨雕技艺和牡丹结合起来,精雕细琢间展现牡丹的千姿百态,把骨雕牡丹变成宣传牡丹文化和骨雕技艺的一个载体,象征着幸福、吉祥。”

“骨雕牡丹的制作工艺需要精选鲁西南黄牛、大漠骆驼的骨骼,除去多余之处,再经高温蒸煮消毒、除油、晾晒、图案拓样、开料锼边、派活水磨、药物处理、上彩上光、拼组安装等几十道工序,一幅完整的骨雕牡丹成品,需要耗时数月才能完成。”赵公峰说,随着历史的变迁,骨雕从日用品逐渐演变为工艺品,不仅可以在骨上刻有文字,还能通过不同的刀法雕出栩栩如生的立体人物、花鸟等作品。

“在整个雕刻环节,考验艺人手、眼、心的协调配合,想要牡丹栩栩如生,需要拿捏好雕刻力度。”赵公峰告诉记者,只有掌握娴熟的雕刻刀法,才能做到雕刻出来的牡丹层次分明,凹凸有致,具有立体感,恰到好处地体现出牡丹的艳丽华贵。

随着骨雕技艺的日渐娴熟,赵公峰在骨雕刻上的道路上越走越远,相继开发出落地大屏风、客厅书房壁挂牡丹图、影视墙牡丹图、玄关骨雕牡丹图、台屏、案头摆件等系列骨雕牡丹工艺精品。其作品在中国国粹精品博览会、第一届全国林产品交易会、全国首届文化博览会上被评为金奖。

为更好地传承弘扬非遗骨雕技艺,赵公峰成立了非遗骨雕牡丹工作室,已吸引10余名新人前来学习。“从事骨雕技艺是个辛苦活,能坚持下来很不容易。”赵公峰说,作为骨雕牡丹的传承人,今后将继续创新发展骨雕技艺,研发出更多类型的骨雕艺术品,带动村民吃上“艺术饭”、挣上“文旅钱”。

文/图 记者 李若生



## “单县一中杯”楹联大赛揭晓

本报讯(通讯员 刘厚琨)日前,“单县一中杯”海内外楹联大赛圆满收官,最终评选出获奖作品70副,其中一等奖1名、二等奖3名、三等奖6名、优秀奖60名。

单县享有“中国楹联之乡”的美誉,楹联应对是寻常百姓的业余文化生活。30多年来,单县楹联学会先后主办、承办了“半月台杯”“交通杯”“牡丹杯”等一系列楹联大赛,由最初的县市级小赛,再到全国级大赛,并得到海外华人华侨的响应,参赛者累计逾3万人次,共收到联作12万余副,在全国联坛赢得较高声誉。

据悉,“单县一中杯”海内外楹联大赛是近年来单县承办的较大规模的文化赛事。今年4月初启动,6月底截稿,共收到应征对联作品7000多副,参与作者近800名,最年长者90多岁,年幼者刚满10岁。

应征楹联作品围绕单县一中教育成就,讴歌单县教育事业的辉煌发展及教育工作者的奉献精神,并为一中的特定建筑、景观节点有针对性地创作,应征作品内容丰富、合乎联律、文辞雅致,颇具较高水准。特别是国内知名联坛名家参与应征,作品质量上乘,为本次大赛增加不少光彩。



我和永华兄相识于1986年。那时他在菏泽地区档案局学习培训。一身中山装,一口东明话,率真朴实,儒雅清秀。大家一见如故,相谈甚欢。他说正在学写毛笔字,一提起写字便意气风发,神采飞扬。第二次来的时候给我捎来了一幅小楷《陋室铭》,稚拙中藏着锐气。

岁月如梭。1992年的一天,忽然从新闻上得知他在东明县搞了个书法展,引起了不小轰动。此后几年,他先后在全国书展中屡获大奖,开始在书坛上崭露头角。2008年8月,当选菏泽市书协常务副主席。

2015年春,忽然接到永华兄一个电话,请我到他的“濯砚斋”喝茶。他说,来菏泽好长时间了,一直想请老朋友来说话。他的“濯砚斋”在中央公馆,我们坐在阳台上喝茶聊天。室内,淡淡茶香墨香;窗外,春光清浅,有几片云彩,又落了一阵小雨。他讲了这些年来写字的经历,梦想与痛苦,奔走与迷茫,峰回路转与柳暗花明……他说我听。从第一次认识,三十年过去了,眼前的永华,两鬓染霜,儒雅依然,却又多了敦厚。他给我看刚刚创作的一幅楷书长卷《前赤壁赋》,全卷宽半米,长八米。抚摸卷轴,颇为震撼。此卷取法钟繇,融入篆隶和行书笔意,气韵生动,丰盈厚重,形成了自己的独特风格,得到了著名书法家刘守安和刘艺的高度评价,两位大家分别题词作赞。末了,他说,给你写幅字吧。便在《前赤壁赋》缩印版的册页背面写了一首朱熹的诗:“半亩方塘一鉴开,天光云影共徘徊。问渠那得清如许?为有源头活水来。”这也正是他自己创作的生动写照。

此后几年,永华兄笔耕不辍,社会影响越来越大。2020年7月,当选第四届菏泽市书法家协会主席。

2022年秋天某日,和几位朋友相约到他工作室喝茶。好花好天好岁月,正好坐而论道。近几年,永华兄进入创作旺盛期。在国家画院举办了“传承与经典系列”个人书展,应邀参加中国当代书画30家全国巡展,一时声名鹊起。2022年春,他和市作协主席赵统斌先生联袂创作了巨幅作品《曹州赋》,成为菏泽文化界一大盛事。但说到创作仍神情肃然,他向我们展示了最近的作品,讲谋篇布局,讲结字的大小、疏密、呼应等等。他说胸有成竹是一回事,创作中的变化创新又是一回事;变化创新看着是一点一画一瞬间的事,实际上是一辈子的事;变化创新无时不在,无处不在。

此时的永华更像一个朝圣的苦行僧,持一支毛笔作锡杖,行走天下,终得了真经。

以笔为杖  
一路花开

记者 翟永华先生

高壮斌  
书斋日月长。路还远,花似锦。



## 山东手造 锦上绣美

8月2日,在菏泽鲁锦文化展示体验中心,市民正在体验鲁锦制作技艺。据了解,鲁锦集纯天然织造原料、传统手造制作工艺和独特鲁锦技术于一身,将传统的葛、麻、丝织造工艺糅于棉纺工艺,融打花、提花、坎花织造技艺于一体,于浑厚中见艳丽,粗犷中见精细,是“山东手造·创意菏泽”的特色产品之一。

记者 李若生 摄

## “向儿童靠近”

——张晓楠和他的童书“小酒窝系列”

汪晓军

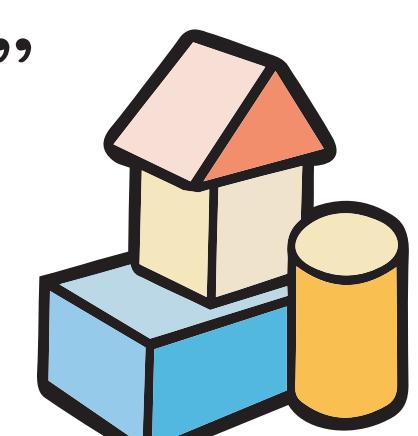
“小酒窝系列”是一套图画书,主体内容是张晓楠的儿童文学作品,即童话集《跳跃的花蕾》、散文集《故乡的形状》、童诗集《拔节的声音》,还配有55位小画家精心绘制的图画144幅。

“小酒窝”意象甜美,而我在翻阅这套书的时候,脑海里浮现的,偏偏是一对小酒窝之上的大眼睛!是的,一双发现美和探究美的眼睛。张晓楠的这些诗文,引领儿童读者睁大眼睛,随着张晓楠的文字跃动,发现美、认识美、感受美。张晓楠在“小酒窝系列”前言《儿童文学要向儿童靠近》里明确表示,要靠近“小学阶段”的孩子,即6-12岁学龄期儿童;靠近就是了解孩子,观察其行为,研究其心理,琢磨其思维,熟悉其情感表达方式;靠近就是写出精短、有趣、明快的作品,散文“控制”在七八百字,童诗“限定”在十行左右,让孩子喜欢念读。看得出来,张晓楠是一位很有想法而且很自律的儿童文学作家,为儿童写作,虔诚而专注。他的《一支铅笔的

梦想》被选编进三年级下册语文课本,老师学生喜爱,也是这个原因。

《跳跃的花蕾》的24篇小童话,想象精致而奇妙,叙述精短而优美,分别呈现着真情演绎、世相幻化、美景云梦。学龄期儿童一篇篇读过来,潜移默化,逐渐了解生活之美、体会助人之乐、感受友爱之情。恰如《快乐传递》所叙述的:小树劝毛毛虫主动结交朋友,毛毛虫就用小树的叶子问候大家。结果毛毛虫得到大家热情的回应:“有时间一块儿玩吧!”毛毛虫开心、小树开心、大家都开心。童话的想象,从当下现实生发而来,物象接地气,语感也活泼、新鲜又风趣!让我想起张秋生的“小巴掌童话”,情节语言,已然经典,美丽着孩子的童年。

《故乡的形状》的29篇小散文,就是29篇美文。作家的童年故事,作家的生活情状,在儿童眼前生动呈现。比如风趣诙谐的《尿床记》,不只是作家自己记忆鲜明,儿童读者也感同身受,读来有几分亲



的丰富、引领学会表达的顺畅,进而逐渐养成审美的趣味,培养审美的能力。审美能力是重要的生存能力,从学龄期就注意培养孩子认识生活、认识世界、认识自己的能力,也就是让孩子具备不断学习和精进的能力。这么一些重要的引领,必须“向儿童靠近”才能做到。显然,张晓楠凭借他的儿童文学创作,做到了。作为一位有想法且很自律的儿童文学作家,他的“向儿童靠近”的文学储备和文学练习,在这一套“小酒窝系列”里表现出色。为张晓楠的儿童文学写作点赞!

(本文作者系中共党史出版社社长兼总编辑)



成武酱菜  
形状匀整,棕红透亮,咸甜适口,酱香绵长,口感清脆,深受群众喜爱。其腌制工艺为民间传统手工艺技术,源头久远,传承有序,日臻完善。

据《城武县志》载,鲁人武忠友为御厨,尤擅腌制宫廷小菜,为宫中诸妃喜爱。武忠友回乡后将其秘方传于后人,遂在黄河流域声名鹊起。武氏后人不断改进完善腌制技术和工序流程,形成了独特的制作工艺,但多为小作坊。

清雍正年间,武银昌在县城东门里建“老金昌”酱园,坐南朝北,属前店后厂式作坊,自产自销,主营甜面酱、酱菜、酱油、食醋。其制作的酱菜集鲜、甜、香、脆于一体,加之品种多,价格适中,深受人们喜爱,北上京津,南下苏杭,名声渐广。清乾隆二十八年(公元1763年),乾隆皇帝下江南途经宁州,成武知县吴秉仁贡以“老金昌”酱园的酱菜,深得称赞,赐名“紫琥珀”。光绪年间上贡慈禧太后酱大头、酱糖蘸,蒙赐匾一块(“文革”期间被烧毁)。新中国成立前夕,“老金昌”酱园曾因大火濒临倒闭,新中国成立后在人民政府的扶持下很快恢复了元气,生意重新兴旺起来。武氏传至清末以后人丁不旺,遂传孟氏、曹氏,出现了孟氏、曹氏酱菜。孟广新,1887年出生,14岁进入“老金昌”酱园学徒。孟照富,1938年出生,15岁在“老金昌”酱园学徒,成为第12代传人。20世纪50年代“老金昌”和孟氏酱园实行了公私合营,1957年被收归国有,在此基础上成立了成武县副食品加工厂。牛建华成为武酱菜代表性传承人。

成武酱菜制作工艺全过程,须历时3年,经过32道手工工序完成,主要包括制酱、酵坯、分切、酱制、伏晒、夜露等。每道工序循序渐进、环环紧扣,特别是在酱制过程中不使用添加剂,日晒夜露,自然发酵、浸渍,使其形成独特醇香气味,驱蚊防蛆,又能抑制多类细菌繁殖,形成外无苍蝇、内无蛆虫的工艺现象。

成武酱菜制作工艺于2008年被山东省列入省级非物质文化遗产名录。成武酱大头于2010年被认证为国家地理标志产品。

(菏泽市档案馆 成武县档案馆)



主办:菏泽日报社 菏泽市档案馆

征集:18615298807

hzsdaj@126.com