

李桥面塑：老“面狗”捏出新花样



正在制作中的面塑。

□ 本报记者 戴玉亮 单辰
本报通讯员 王洪泉

4月6日上午来到寿光市侯镇李桥村村民张秀芬家里时，看到屋内的5个盖垫上摆满了大小相仿、花样繁多的面塑，个个色彩艳丽、形象生动。

于民国，是侯镇李桥村的一项传统手工艺。制作的面塑都是一些可爱的物件，寄托了人们对美好生活的向往。农历四月十三，李桥庙会就是侯镇一年一度的盛事。当地流传着一句话：没有面塑，不成庙会。可见面塑在当地生产生活中扮演的角色。

“今年我赶了东曦、大家洼、台后三个庙会，每个庙会都能卖500个左右。”张秀芬告诉记者，现在孩子们的玩具种类繁多，能跑的、能飞的比比皆是，传统面塑的发展受到很大限制。

“只有不断创新，捏出新花样，才能讨人喜欢。现在我也会捏飞机、卫星、轮船和汽车，一些年轻人也挺感兴趣。”张秀芬说。

据介绍，在清末，益都县（今青州市）马兰庄人带着一些小狗小猫、小鸡小鸟等小动物模样的面制品赶南皮庙会，栩栩如生。李桥村民颇感兴趣，便买回一些仔细观察、研究，逐渐形成了一套完整的面塑制作技艺。

“因为花样增多，手工又好，到后来，寿光各地的庙会上卖面塑的都成了李桥人，‘李桥面狗’的招牌也就树起来了。”张秀芬说，自己和老伴还种着3亩地，下雨阴天不下地，就在家捏“面狗”，“赶上庙会就拿去卖，卖多卖少没啥。我看着还有人对我这手艺有兴趣，心里就高兴。”

据张秀芬介绍，制作“面狗”的面团要软硬适中。“太软，造型站不住；太硬，捏起来费劲。”张秀芬说，原先，面塑玩够了，孩子们会吃掉，所以填充物是一些花

生、地瓜干等，现在更多用玉米秸秆填充。“做好造型、填好内里，‘面狗’的雏形就出来了。上笼煮熟、着色后就是成品了。”

“简单的‘面狗’一个卖5毛钱，复杂点的才卖1元，并且只在庙会出售。如今百姓致富的路子多，‘面狗’卖得贱，捏‘面狗’的越来越少了。”说起李桥面塑的现状和发展，张秀芬觉得有些无奈。

据介绍，上世纪80年代是李桥面塑的辉煌期，村里有100多人从事这个手艺。到90年代，村里仍有几十人在做。

“如今村里仅有十余人在做，且都是年龄60岁以上的老年人。”75岁的村民李广林说，李桥村有300多户居民，村民收入主要以蔬菜种植为主。现在村里建有近80个蔬菜大棚，再加上几百亩的露天大葱田以及十余个建筑队，曾经家喻户晓的面塑正在淡出他们的生活。

“李桥面塑作为民间艺术，其价值不能用金钱来衡量。它是祖辈们智慧的结晶，我有责任和义务继承和发扬下去。”张秀芬告诉记者，村里下一步将考虑组织老艺人们开班授课，让更多年轻人加入到面塑行列中来，加大创新力度，让李桥面塑走出去。

2013年7月，李桥面塑被列为寿光市非物质文化遗产。



■寿光好味道

角子火烧：

土炉古法出美味



黄龙涛在制作角子火烧。

□ 本报记者 单辰 戴玉亮
本报通讯员 纪方

“火烧刚烙好，最好用布袋装。袋子一定别封口，被热气一捂就不好吃了。”4月11日临近中午，寿光西关小学附近的一家火烧店门前排起了长队，店主黄龙涛一边用土炉烤制店里的招牌“角子火烧”，一边招呼客人。

黄龙涛已经做了近40年的火烧。“除了角子火烧，我还会大包酥糖火烧、肉火烧、盘瓢火烧和小包酥火烧等十几种。但有些工序繁琐，忙不过来就不做了，现在经营的主要是角子火烧、糖火烧和肉火烧。”黄龙涛说。

黄龙涛的姥爷林家齐，年轻时是寿光县出了名的“火烧王”。他当时的门店开在东关，叫东关林记火烧铺。“只要有集市，姥爷就去赶，最远能到侯镇、上口一带。”黄龙涛说，“每天早上，姥爷两点起床做一木箱火烧，5点多带到集上卖，用布盖着，火烧一上午都不会捂‘塌’，散集前就卖得一个不剩了。”

“那会儿连青岛和淄博等地的客人来，都忘不了姥爷那捎上几个角子火烧带走。”黄龙涛说，自己高中毕业后开始跟着姥爷学做火烧。1987年，黄龙涛租了个店面，开始经营火烧。“当时我卖一个月火烧的收入，差不多赶上当老师的亲戚一年的工资了。”说到自己的火烧营生，黄龙涛颇为自豪。

想要做出口感上乘的角子火烧，用黄龙涛的话说，是“三分打，七分看炉子”。“烤火烧用的煤，都是我亲手调制的。”黄龙涛说，“三分之一土、三分之二煤，这样火候好掌握，烤好的火烧外酥里嫩，格外好吃。”

“和面要用老面，而且季节不同，和面的水温也不同。”黄龙涛说，“冬天水温要高、夏天水温要低。水温不跟季节走，老面就容易发酸。一旦面完了，今天的买卖就完了。”

和好面，黄龙涛就开始研制八角粉。“选颗粒大、色泽棕红、香味浓的八角，上炉烤到七分熟后研成末，和进面里，角子火烧味道才正宗。”黄龙涛说，“做土炉火烧，什么时候进炉、什么时候出炉，没有几年的实践摸不出门道。咱的火烧香，精髓就在于古法、老炉。”

黄龙涛说，前几天店里来了个顾客，一下子买了40个角子火烧。“当时嘱咐我包好，说是要发到新疆。”黄龙涛说，当时自己有些惊讶，便问了原因。“原来是有些新疆游客来寿光时，吃过我的火烧，念念不忘，说比他们那的烤馍还好吃呢。”

“菜博会前后，外地游客多，来我这买火烧的也多。”黄龙涛说，自己的火烧店没有专门做过广告，都是靠顾客口碑相传，才有了现在的好生意。“只要我还能干，角子火烧就不会离开寿光人的餐桌，工序、口味也不会减少分毫。”

说着，黄龙涛抓起一团面，熟练地揉好、拉直、刷油、裹油酥，再拉直、包糖、粘上芝麻，最后用擀面杖一滚，甩到土炉的烙子上。

“这是小包酥糖火烧，昨天有几个顾客说要10个，我赶紧给他烙。”黄龙涛说，“买十赠一，对老顾客咱得有感恩之心。”

4.5万名农村妇女 免费做两癌检查

□ 记者 单辰 通讯员 王景坤 报道
本报寿光讯 近日，寿光召开农村妇女“两癌”检查工作会议，计划今年对全市35—64周岁的4.5万名农村妇女进行免费“两癌”检查。该项工作也是今年寿光市政府承诺的民生实事工程之一。目前，寿光各镇卫生院及市直三大筛查机构正在进行人员培训、设备调试等前期工作，正式检查很快将全面开展。

“两癌”即宫颈癌和乳腺癌，近年来已成为危害女性健康的常见主要癌症，筛查的目的就是尽早地排除出来，做到早诊断、早发现、早预防、早治疗。去年，寿光从10月初陆续开展“两癌”检查工作，计划检查25600人，实际参检人数为26574人。截至去年12月底，宫颈筛查中共检出阳性病例28人，其中9人接受治疗。乳腺筛查中共检出阳性病例4人，均接受了治疗，目前身体状况良好。

北洋头村推行 村务听证议事会制度

□ 记者 石如宽 通讯员 王亮 报道
本报寿光讯 为推动农村事务民主决策、公开决策，台头镇北洋头村近日探索推行村务听证议事会制度。

该村推选66名党员代表、村民代表担任村务听证议事会成员，对重大村务支出、公益事业投入、历史遗留问题等进行听证辩论。在程序安排上，采取逐项听证的办法，先由村“两委”成员对听证事项进行说明，再由听证议事会成员听证辩论。无争议的事项，采取举手表决的办法通过。有争议的事项，采取票决的办法征求意见，听证结果由听证议事会成员签字确认，并在村务公开栏公示。

今年以来，该村已对涉及资金355万多元的村庄闲置土地绿化、道路硬化改造、社区服务中心建设、旧村卫生室改造4项事务进行了听证辩论。

工艺葫芦：奇丽精巧夺天工

□ 本报记者 单辰 戴玉亮
本报通讯员 杨晓洁

4月13日，在寿光市圣城街道父子侯村一个农家小院里，68岁的葫芦艺人侯澄泉正在他的工作室里忙活，各种毛笔和大小粗细各异的刻刀，把房间点缀得颇有文化味。“墙上的山水画是我自己创作的，刻刀也是自制的。”说起葫芦，侯澄泉打开了话匣子。

“由于家境贫困，我年纪很小就辍学回家了。”侯澄泉说，因为喜欢画画，辍学后开始在家自学，“20岁的时候，我去给人家画嫁妆，在镜子、衣橱上画上牡丹、花鸟等图案，挣的钱很少，甚至都不够买日常画画所需的材料。”

1990年，侯澄泉来到淄博陶瓷厂当起了画师，一干就是3年多。在这里，英雄找到了用武之地，不管是画高大的影壁墙还是小小的托盘、茶杯，侯澄泉都得心应手。各种陶瓷器皿，经侯澄泉的巧手点化，山水、花鸟、花草草，不同时代的人物都形神兼备，好像整个物件都有了生命。许多客商慕名而来，点名要侯澄泉的作品。

“一开始我不会刻葫芦。”侯澄泉说，当时祖父爱养蝈蝈，特别想要一个葫芦蝈蝈笼，但市场上没有卖的。在淄博工作的时候，侯澄泉在市场上见到了葫芦蝈蝈笼子，葫芦上刻着字画，特别精致，就特意买了两个。

“1994年，我放弃了画师的工作，回到寿光老家照顾家人。”侯澄泉说，回家后，自己在家种上葫芦，制作刻刀，开始自学起刻葫芦。只要报纸杂志上有好看的图案他就收藏起来，作为刻葫芦的参考资料。

从2001年开始，侯澄泉的葫芦已经连续参加了8届寿光菜博会。普通的葫芦一两块钱一个，可经过他的手就成了艺术品，每个可以卖到30元。雕刻的葫芦就更贵了，价值上百元。

据了解，工艺葫芦的基本表现手法是线刻，所刻画内容有山水、花草、鸟兽和诗文书等。虽然它与牙、玉、木、石雕刻所用的材质及表现手法不同，却有异曲同工之妙。



花样繁多的工艺葫芦。

官宦能工巧匠所刻，后者则为平民百姓自制。《清稗类钞·刻葫芦》记载：禁城园御旷地，遍植葫芦。当结实时，断木成范（模子），其形或为瓶，或为盘，或为盂，镌以文字及各种花纹，纳葫芦于其中。及成熟时，各随其范之方圆大小自为一器，奇丽精巧，能夺天工，款识隆起，宛若砖文，乾隆朝所制者尤朴雅。

另一类“刻”，则是葫芦收摘、干燥后，直接用刀在上面雕刻。《清稗类钞·徐某刻葫芦》记载：道光中叶，有徐某者，能以玛瑙厚刀押葫芦阳文。所制有三小儿斗蟋蟀圆册子，凡虫及牵草小儿注视状，面目各异而阳文突起，极勾勒，不见一毫斧凿痕。

其盖即用本身之顶，或海棠，或葵花瓣，刀削之，稍尖掩上，提携不坠。

雕刻葫芦多在于刀工技法是否娴熟，刀法轻于金石，重于微雕。点、挑、划、拉、刺、勾，轻重有致，要求精细、费工较多，不能用电动或机械，所以要求高、效率低。

“对于这种难度极大的手工技术，年轻人多不愿学习。但这种高雅的民间工艺品，有较高的欣赏和收藏价值，因此也具有巨大的市场空间和经济潜力。”侯澄泉说。

2010年7月，工艺葫芦制作技艺被列为寿光市非物质文化遗产。

月嫂：是请不到，还是请不起？

□ 本报记者 单辰 戴玉亮
本报通讯员 侯增梅

在寿光网开心论坛上，一位网友发的一篇名为“高价请月嫂，你觉得有必要吗？”的帖子引起热议，跟帖数量众多。

截至4月14日记者发稿时，有67%的网友表示支持或中立，认为“有条件就请月嫂，没条件就自己带，视情况而定”，而33%的网友则持反对意见：谁还没生过孩子，花那钱没必要。

为进一步了解不同年龄的市民对于该问题的看法，记者近日到寿光市区的几个人群密集场所，作了随机采访。

“月嫂可是请不得，还是自己来照顾比较好。去年10月，我家对门的姑娘生孩子，特意花高价请了月嫂，结果闹了一肚子气。”在人民广场，71岁的寿光市民张秀莲说，“月子餐做不好，照顾孩子也不周全。有一次忘了换尿布，孩子的屁股都‘淹’红了，谁也不如自己对孩子上心。”

一旁正在陪小孙女踢毽子的范桂香说：

“儿媳妇要了二胎，我们老两口还得照顾孙女，到时候肯定忙不过来。本来打算请个月嫂，结果听张大姐说了这个事，我们都不敢请了。”

在银海路中百大厦东门，郑永强一家三口刚从超市出来。当记者问及如何看待请月嫂这件事时，郑永强说：“我媳妇前年生孩子，家里就给请了月嫂。一开始也是不放心，但接触了几天，发现人家很专业、很上心。”

“那个月嫂做完手头的事不回家，每天晚走半个多小时很正常。”郑永强说，多亏了月嫂，不然自己抱孩子的姿势不对都没人教。“花这个钱挺值的，人家这么卖力，挣的也都是辛苦钱。”

近年来，随着市民育儿观念的改变，寿光月嫂需求量逐年上升。

“月嫂紧缺，很多已经预订到了今年8月。可以说，现在是一‘嫂’难求。”寿光市妇幼保健院母婴护理管理负责人杨洪兰说。

去年11月，家住现代小区的侯春晓请了月嫂后，发现对方根本没经过培训，也没有上岗

从业证。

“月嫂不等于保姆，月嫂具备更专业的知识，上岗前应接受包括催乳、月子餐、乳房按摩、观察产妇恶露、观察新生儿黄疸、脐带护理、帮助产妇产后心理疏导避免产妇抑郁等一系列专业培训。”杨洪兰认为，有必要的，可以对月嫂进行提前面试，详细检查对方的资格证书等。

“就算请得到，我也请不起。”31岁的市民史鹏成说，“不是经济上负担不起，而是不想花高价请一个高傲的月嫂。本来家庭氛围挺好的，结果月嫂一来，全家还得迁就着她。”

史鹏成说出这番话，是因为2年前自己花了8000元给爱人请了一名“专业”月嫂，却因为一点鸡毛蒜皮的小事，月嫂使性子“半路走人”，史鹏成全家受了一窝囊气不说，还不得不重新花钱请了另外一名月嫂。

去年是农历马年，是一个“生育高峰期”。国家单独二胎政策出台后，家政公司的月嫂也跟着吃了香。“我们这儿的月嫂，最贵

的首席技师月薪过万元。不过市场上用这种顶级月嫂的客户较少，一般会选择星级比较低的月嫂。”寿光阳光大姐家政公司工作人员徐倩说。

阳光家政员程兰兰从事月嫂工作已经5年，“从去年到现在几乎没歇过，通常都是这个月还没做完，下个月的班已经排满了。”程兰兰说，“人们的育儿观真的转变了。”

由于月嫂价格持续走高，越来越多的准妈妈和准妈妈加入培训行列，学习护理产妇和婴儿的知识和技能。

50岁的刘洁今年从单位退休。前段时间她女儿怀孕了，为了将来能更好地照顾女儿和外孙，她便去参加了姥姥班培训。“收获很大。”刘洁说，“纠正了一些错误的老观念，比如不让喂月子，生完孩子不能立马吃大补的东西等。”

针对市民如何挑选月嫂，杨洪兰也给出了建议：一定要去正规机构，选定月嫂前，要查看月嫂的信息记录，包括客户评价、从业年限和工作记录等。