

“稿”的传说，大有来头

于难解之谜的代名词。

“仓颉书稿，在后来的战乱中被人盗取，文字的统一工作也终止了。但从那之后，寿光人概括其事为‘稿’，寿光方言中也便有了‘稿’这个代名词。”李学森说。寿光“稿”的传说地域性强，简单易懂。同时，“稿”的传说故事内容丰富、流传历史悠久。一代代人口口相传，具有很强

的社会认可度，老百姓喜欢，也随之成了习惯。

2013年7月，李学森所著《文翰辑览》由中国诗词楹联出版社出版发行。其中收录了他1991年发表的《寿光“稿”的传说》一文，里面有“稿”的来历的详细描述。临别前，李老拉着记者往院子东边走，“过来看看，我有个好‘稿’。”

院子东侧靠近大门的地方，有一棵近4米高的无花果树。“年年下果，一个果子比半个拳头都大，特别甜。”李学森说，“等今年下了果，来我这吃。这个‘稿’可是好东西，不一般啊。”

2010年7月，寿光“稿”的传说被列为寿光市非物质文化遗产。

细数寿光“非遗”

□ 本报记者 戴玉亮 单辰

寿光市文化局原局长李学森，虽已年近八旬，仍每天练习书法。4月29日，当记者来到李家时，正在练字的李学森赶忙呼唤妻子，“老伴，把那个……那个‘稿’和热水拿来，来客人了。”

李老的意思，是让老伴把招待客人用的碧螺春拿出来沏上，但一时想不起，便称之为“稿”。

“这不仅是我与老伴两个人之间的默契，也是所有寿光的默契。”李学森笑着说，不论叙家常还是话大事，寿光人经常讲：这个“稿”怎么着，那个“稿”怎么样。“把一个问、一件事、一项工作，用‘稿’来代表，概括其意、囊括重点，大大缩短了说话时间，减少了废话。”

李学森认为，“稿”可以代表一件很复杂的事情，也可以指具体的物体。

一边品茶，李老一边讲起了寿光“稿”的来历。

传说，周文王死后，王位传于儿子姬发。姬发继位为武王，拜姜子牙为尚父，废除奴隶制、发展生产。在百姓的拥护下，武王统一了天下。

一天，周武王把姜子牙、散宜生、姬旦、管叔、蔡叔等传到议事厅，征求如何治理国家、巩固和发展既得成果的对策。管叔主张穷追猛打，把商王朝的残余势力全部消灭干净、不留后患；姬旦主张从人民的生活中着眼、应抓稳定；姜子牙主张统一文字，文字统一了才能施政。武王听取了姜子牙的建议，传令各地，进行文字统一工作。

散宜生讨伐商王朝的东北侯时，听说仓颉造字时有一本书稿。他把这一重要线索提供给了姜子牙，姜子牙立即禀告武王。武王向全国发出通告：凡献出仓颉书稿者，晋封嘉奖。

于是，全国上下，从王室官吏到乡间百姓，均投入到找“稿”的活动中。姜子牙奔赴仓颉故里北海滨城，在北海滨城以西风景秀丽的高埠，发现一块墓地。姜公将其中一墓进行挖掘，从中发现了仓颉造字的书稿：一块不大、方正的石头，其上刻有仓颉文字。

“稿”找到后，武王举行了7天的大庆。人们从四面八方蜂拥而至，烧香磕头，顶礼膜拜。自此，仓颉书稿就成了这一带人们对

东头箩制作：行将消失的手艺



▲制做好的箩。

□单辰 报道

□ 本报记者 单辰 戴玉亮
本报通讯员 杨晓洁

寿光市田柳镇东头村67岁的李汉杰，是村里最后一个还在制作箩的人。

“上世纪六十年代，人们以地瓜干、高粱和玉米为主食。高粱、玉米要磨成面，全靠人工推磨。”李汉杰说，“推磨磨不开箩，所以家家户户都有箩，修箩也就成了好买卖。”

据李汉杰介绍，当时全村500多户人，

有120多户靠修箩为生。“我25岁那年，也加入了修箩这一行，跟着老人们走街串巷。”李汉杰说，“每天骑车下乡，自行车就骑坏了3辆，那会儿生意好得不行，一天下来纯收入能有3元，在当时算是高薪了。”

制箩工艺至今已有600多年历史，制作材料也在变化。“箩圈从最早的曲木发展到现在的木造板，箩底从马尾到如今的聚乙烯。”李汉杰说，随着历史变迁，制箩工艺发生了很大改变，其间还出现过马尾箩、铜

箩、丝箩、钢丝箩等种类。

对于东头制箩工艺的起源，村民口口相传称：明朝永乐年间，祖辈移民东头村时，已经有人开始制箩。那时村民吃粮食用石磨推，用箩将较细的面筛出，是当时生活富足的表现。箩的用处很广泛，不仅筛面，药房里也常用来筛药材，现在还有一些家庭，在夏季面粉长出虫后，用来筛虫。

“东头村既不靠山，也不临水，土地碱化，资源匮乏。但聪明的东头村人依靠便捷的交通和优越的地理位置，靠手艺补贴家用。”李汉杰说。

1947年前后，东头村制箩行业达到鼎盛时期。当时制箩手艺人分工很细：有人敲着圆鼓走街串巷，专门收购马尾；有人将马尾清洗上色，手工织箩底；有人破开木材在火上烤，制作箩圈；有人负责销售跑远门。制箩，在当时成为东头村人劳作之余补贴家用的重要副业。

“最多的时候，全村80%以上的人都在制箩。周边的村子都来这批发，最远卖到河北、河南等地。”村民李汉杰说，解放后，因为政策原因，制箩市场萧条了一段时间。但到了大集体时期，生产队统一收购马尾，统一制作箩底、箩圈，有时也分配到各户加工，再统一卖给制药厂、药店，箩艺又开始兴盛。

“但现在，现代化的机器多了，人们赚钱的方式也多了，大家都不干这个了。”李汉杰说，2000年前后，村里的修箩人只剩下了七八个，“现在我做好的就放在家里放着，等到赶集去卖，但也卖不出去几个了。”

如今，单靠制箩已经不能维持生计，但李汉杰还是不舍得放弃这门老手艺。“面粉机取代了石磨，箩也不再是生活必需品，但至少我见证过它的辉煌。老一辈的手艺，我不能丢。”李汉杰说。

2010年7月，东头箩制作技艺被列为寿光市非物质文化遗产。

已有100多家画廊 线上线下同时交易

寿光崛起书画经纪人

□ 本报记者 石如宽 戴玉亮

花2万元买来的曹鸿勋书写的对联，拿到拍行卖出了8万元。范曾不足一平尺的小扇面，20多万元买的，拍出50多万元的高价。14万元买来一幅画，转手卖到50多万元。一倒手，价格暴涨，这是书画经纪人、祥和斋画廊山东店负责人刘庆祥常有的“好事”。

“经纪书画主要是靠眼力、时运和诚信。”刘庆祥告诉记者。

发现曹鸿勋的对联，刘庆祥毫不犹豫地买下。“曹鸿勋是光绪二年进士第一，状元，深厚的文化功底自不待言，他还是潍坊一个胡同三状元之一。”刘庆祥判断，这些都是卖点。

线下书画交易只是刘庆祥经营的一部分，更多的交易在网上完成。2009年，刘庆祥加入网上中国书画超市，到2010年网上交易额已

达到500万元，在2012年已过千万元。

刘庆祥说：“原来只是寿光喜欢书画的人知道我，上网后朋友圈迅速扩大，可以说全国喜欢书画的人都可以找到我。在这样的机遇下，我就做大了。”

在寿光，像刘庆祥开画廊做书画经纪人的，现在已有100多人。

选择适合的画家和作品

祥和斋山东店位于寿光圣地茶博花卉书画古玩城，店内更多的是年轻书画家的作品。隋晓玲的花鸟四条屏，每条的价格为4000元。

隋晓玲画鸟多为麻雀、燕子、翠鸟等，花卉则为牡丹、茶花、荷花等。“这些花鸟都是生活中常见的，所以她的作品亲切、可爱。

她的花鸟画最大的特色是生动，无论是飞、立、啄、鸣，无不显得生机勃勃、充满活力。她能抓住飞鸟活动中瞬间的动态，跃然于纸上。”刘庆祥认为，隋晓玲潜力很大。

寿光人隋晓玲，1981年出生，在天津美术学院毕业后留校，目前师从著名花鸟画家孙其峰学画，这也是刘庆祥判定其潜力的重要因素。

1984年出生的李博，山水水墨画每平尺1000元，画家霍春阳的花开富贵和崔子范的双鲤图都标价12万元。隋晓玲、李博、霍春阳毕业于中国的美术八大名院。“盯学院是因为留校学生往往是比较优秀的，值得关注。老师带学生，代代相传。”刘庆祥说。

看到喜欢的青年书画家，刘庆祥选择最优秀的进行深入研究。有无深厚的文化传统功底、有无创新，从而判断其有没有前景。从长远看，刘庆祥不用担心没有画家可做。

刘庆祥告诉记者：“经纪人选择适合自己的画家和作品，才能做得更好。”

闲钱玩字画乐在其中

刘庆祥从小喜欢书画，自己也时常写写画画。上学时出黑板报，是他的一大乐趣。工作后，单位领导与省里的一些书法家熟悉，刘庆祥有机会跟着学习。

“当时没有买画的意识，而且画家也很抵触买卖，遇到喜欢的画家，我就去求画。”刘庆祥说。

那时一幅画三五百元，刘庆祥省吃俭用买来。2007年，刘庆祥和妻子退休后，开了一家茶庄。他把收藏的书画都放进来，也与青州的画廊联系，逐渐请画家来。

2009年，刘庆祥在网上做起书画，生意有了很大起色。“2009年至2012年市场比较好，做书画的都赚了钱。”刘庆祥说，火爆的时候，炒名家书画，有的一平尺一年可以从10万元涨到40万元。

从2013年下半年，书画礼品市场开始萎缩。“原来进的画价格偏高，现在亏钱卖也没有人敢接。”刘庆祥认为，不是书画市场不行了，而是以前的经营模式需要转变。

2015年以来，刘庆祥的书画卖出了200多万元，与往年相比是下滑，但与同行相比算是

较好的。“现在人们买画更多的是收藏，自己欣赏、学习，不再是送礼，所以定价、进货都需要眼光。”刘庆祥说。

如今，寿光有大大小小100多家画廊，而7年前不过十来家。去年5月，寿光成立画廊协会，刘庆祥担任副会长。“为何我能被认可？讲诚信，薄利多销，能退能换，不做假画，让买家买得放心。”刘庆祥说，字画是雅玩，不能总是盯着赚钱。用闲钱来玩，这样没有压力，就可以乐在其中。

本土书画家更需“推一把”

刘庆祥不代理寿光本地的书画家，但书画经纪人苗乃轩却盯上了本地的书法爱好者程福田。

“中央电视台书画频道专门拍过他的作品。程福田曾去北京学习，得到名人指点。他的草书被认为具有大师级水平，好多人都来求他的字。”苗乃轩认为，今年60岁的程福田极具潜力。

上海一位老板看到程福田的字，专程前来拜访，一幅“沁园春·雪”，给了2万元。不少农民拿着宣纸前来求字的更多。“现在一副中堂能卖到1.4万元。”程福田告诉记者。

1992年的一天，程福田看到毛泽东的草书《忆秦娥·娄山关》后，被书法的魅力所吸引。“被震撼了，感觉书法没那么美。”程福田说，从此他每天坚持练习一个半小时的书法。

2002年央视春节晚会上，一位老人用粉笔在黑板上双手同时书写正书、反书，程福田深受启发。他开始试着将两手分开练习，右手练习正书、反书，而左手则从练起，从笔画拆分开始，然后由正书转为反书、倒书，最后再双手双管齐下，同时书写。

现在，程福田已经掌握了左右手同时正书、反书、倒书，再结合从上至下、从下至上等不同的书写顺序，共掌握了16种书写方式。他还可以左右手同时分别书写“福”、“寿”等吉祥字。

“程福田写字很有功底，但现在仅限于寿光人知道，很需要借力推一把。”苗乃轩说。

目前，苗乃轩正帮着联系各种书法大赛，希望程福田获得好的名次与名气。



□石如宽 报道

▲闲暇时，书画经纪人刘庆祥喜欢在他的店里拉京胡。

寿光今年将改造村路65公里

□记者 单辰 通讯员 付惠敏 报道

本报寿光讯 纪台镇孙家村村民上镇区或者孩子上学，都要经过村西一条通往柏油路的“村路”。同时，自“村村通公交”开通以来，公交车开进村里，这条路也是必经之地。但是，作为该村主干道，多年来这条路处于“晴天一身土、雨天一身泥”的状态，一直是村民的“心头病”。今年，好消息传来，寿光有关部门将对这条1400多米的路进行维修改造。

“计划5月份开工，9月底前完工。”据寿光市交通运输局有关负责人介绍，进入5月份，寿光今年计划改造的农村公路将全面铺开。此次改造严格按照程序，经公开招投标确定施工单位、监理单位，保证工程质量。

2002年，寿光率先实现村村通等级柏油路。2011年，该市被确定为首批“全省村级公路网化示范县”，目前村级公路网化工程全面完成，共完成投资3.31亿元，完成网化项目1217个，惠及全市15个镇街887个行政村。今年，结合城乡公交一体化改革、推进“村村通公交”工作的实际，寿光确定了今年镇村道路维修改造计划，计划维修改造镇街道路、连村路、出村路共计65公里。寿光市财政按照工程量的50%进行补助，全面改造提升镇村道路通达水平和通畅能力。

寿光好味道

上口李氏全羊：

可做百道菜

□ 本报记者 单辰 戴玉亮
本报通讯员 杨晓洁

上口李氏全羊，其技艺传承人为寿光上口镇南部李姓家族。如今李氏全羊店不仅在上口镇镇红火，在寿光市区及周边乡镇也遍地开花。

上口李氏全羊的由来颇有传奇色彩。晚清时期，南部村民李万成在胶东的同茂宫当学徒，后来成为同茂宫的主厨。1910年，李万成回到家乡，与同村的李万清到羊口开福合楼，名声大噪。为保持肉质鲜嫩，当时店里一天只做两只羊，并且只在羊口渔港繁忙的夏日烹任，供不应求。

1960年，李万成去世后，又逢特殊历史时期，餐饮行业逐步没落。直到改革开放后，李万清回到老家上口镇南部一村重新开店。

4月30日上午，在上口镇南部村全羊馆，66岁的李氏全羊宴第3代传人李会东正在店里指导大儿子李登军打理店面。

“这是父亲的老店，现在交给我了，但父亲一有空就过来看看，毕竟半生的心血都在里面。”李登军说，按照祖辈的规矩，李氏全羊讲究传男不传女，制作工艺更是绝密。作为第4代传承人，李登军肩上的担子不轻。

“李氏全羊宴可以把一只羊从头到尾做出一百道菜来，每道菜的做法都极其讲究。”谈及全羊宴，李登军滔滔不绝，“汤鲜而不腥、肉嫩而不绵，风味独特、用料考究。”

据李登军介绍，以羊汤为例，第一步为选料，是考量厨师基本功的重要一环。厨师首先要做的，便是“慧眼识羊”。

“从一群羊中挑出上好羔羊，以小公羊为佳；然后是杀羊，所谓‘后院拴羊，前铺卖汤’，就地现宰，味道最鲜。”李登军说，杀羊是他的绝活，杀得利落，洗得干净，各个部位分得条理清楚。

烹饪方法是李氏羊汤与其他羊汤区别的关键一步。烹饪时，要求厨师掌握火候，及时撇清浮沫。“‘火候’二字虽然简单，却是最难操作的一步。多一分钟嫌多，少一分钟嫌少。”李登军说，最后出锅，葱、姜、胡椒、精盐、醋以及少量的味精，再加上一把香菜末，一道风味独特的李氏全羊汤就完成了。

据《本草纲目》记载，羊肉具有“暖中补虚，开胃健脾，滋肾气，养肝明目，健脾健胃，补肺助气”等功效。常吃羊肉可以祛湿气、避寒冷、暖心胃补元阳，对提高人的身体素质和抗病能力十分有益。

还不到午饭时间，李登军的店里已陆陆续续来了不少食客。顾问张伟康边点菜，边告诉记者：“去年在这个店吃了回全羊，特别好吃，今天再过来吃一次。他这里生意好，我怕来晚了没座，就提早来了。”

提起李氏全羊，李会东略显担忧。“李氏全羊第3代有3个传人，到了第4代，只有我的两个儿子和一个侄子继承了手艺。”李会东说，全羊宴的100道菜流传至今已不足30道，“有些菜做起来复杂，点的人也少，逐渐就不做了。”

“例如红烧羊肉，要经过十几道工序的蒸煮，然后长时间熬制。定价高了没人点，定价低了连成本都不够。”李会东说，在第二代传人经营老店时，这道菜便不在菜单上了。

“拔丝羊肉”亦是如此，从食材的准备到熬制出锅，20多道工序，客人要等很长的时间。同时，要品其最佳口感，客人须在极短的时间内食用，所以几乎没人点过这道菜。

“羊对于李氏家族来说，不仅是一种食材，更是一种根基的传承。全羊宴不仅是一种味道，更是一种饮食文化。”李登军说。



□刘敏 王兵 报道

5月2日，“全福元家居杯”寿光第12届集体婚礼开幕，在现场父老见证下，15对新人手牵手、踏上了红地毯。此次集体婚礼向外界展示了寿光青年新风尚，为“争创文明城市、建设品质寿光”增光添彩。