

# 寿光剪纸：老艺术需要新传承



张会彬剪纸作品《喜上眉梢》。

□ 本报记者 戴玉亮 单辰  
本报通讯员 杨晓洁

剪纸又叫刻纸，起源于古人祭祖祈神活动，是中国农村广为流传的一种古老的民间艺术形式。

剪纸艺术自西汉发明以来，已有2000多年的历史。

作为一种民俗艺术，剪纸的产生和流传与农村的时令风俗有着密切的联系。据《齐鲁民俗丛书》和《中国民间剪纸艺术史话》介绍，在寿光，一进腊月，各家各户都要贴过门钱、贴窗花，“二二、二四扫檐下，二七、二八贴花”。靠着“一把剪刀，寿光人民把自己对生活的期盼与感激表达得淋漓尽致。”

“在农村的老一辈中，人人都能剪上几剪子。”寿光市侯镇第二中学教师张会彬说，闲暇时，老人们根据喜好将周围的事物裁剪成形，用以装点家具或门窗，“我小时候，胡同里有老人端着簸箩剪喜鹊、剪鸳鸯，我蹲在旁边一看就是一下午。”

“一把剪子多有用，能剪龙、能剪凤，能剪老鼠去打洞；能剪鸟、能剪鹅，能剪鲤鱼戏天河。”张会彬说，这句话像格言一样，把他的剪纸梦想支撑到现在。

16岁开始，张会彬处处留心生活中见到的美好事物，“带支铅笔带个本，随手画下来，回到家就剪出来。”张会彬说，剪纸是个熟能生巧的手艺，剪得越多、功夫越深。

张会彬已钻研剪纸艺术33年，技艺精湛。在侯镇民间剪纸爱好者的圈子里，张会彬是出了名的“纸上去刀”。“老张剪纸有真功夫。一剪子下去，几分子剪成眼睛、几分子剪出鳞片，他拿捏得分毫不差。”张会彬的好友张又新评价。

“虽说剪纸注重技巧和手法，但细致耐

钟馗纳福、魁星点斗、八仙过海、九龙图腾、鹤立枝头、鸳鸯戏水……不足20平方米的工作室内，张会彬的剪纸作品占据了近一半的空间。“热爱是坚持的唯一理由。”张会彬说。

作为寿光民间文化杰出传承人，69岁的张辉光在剪纸艺术上也有很高的造诣。多年来，张辉光致力于民间传统文化的探究，其书画作品曾多次在各级大赛中获奖，并被中国文联、中国书画家联谊会收藏。2006年，张辉光的剪纸作品被中国信合收录并印制于贺岁刊、月刊及台历内容中，在寿光市内发行。

张辉光在化龙镇丰城村中学执教多年，2006年退休后，义务担任学校的剪纸辅导老师。记者见到他时，他正在给孩子们上剪纸课。

“插花瓶要剪得‘肚子粗、脖子细’，有的同学剪出了两个‘肚子’，那就不是花瓶，而是葫芦了。”张辉光的幽默，让课堂氛围活跃了起来，“同学们带着兴趣和快乐剪纸，才能剪出好作品。如果只为应付、草草了事，学不到真本事。”下课时，全班43个同学中，有37个剪出了合格的作品。

“我就是想让这手艺后继有人。”张辉光说，“如今生活节奏快，能静下心来关注传统艺术的家长不多，更甭说孩子们了。”从零开始，张辉光一点一滴培养着学生们的剪纸兴趣。让他欣喜的是，很多学生已经可以做得很出色。

心才是根本。”张会彬说，“就是个铁杵磨成针的手艺，想学好剪纸，三天两日的热度绝对不行。耐得住性子、聚得起精神，才出得了好手艺。”

# 刘阁老扶桑梓：一招妙计万两银

□ 本报记者 单辰 戴玉亮

“年轻人住正堂，老年人住偏房；亲生的儿子不养娘，孙子辈成了家中太上皇；土菜野菜上大席，粗粮价格胜细粮；老鼠见猫不再藏，小狗吃上火腿肠……”6月26日上午，82岁的山东省民间艺术家协会、曲艺家协会会员李长明正在家中与友人排练自己根据社会“反常现象”编的快板，逗得众人哈哈大笑。

李长明自上世纪50年代开始从事文化事业，先后在省内外报刊发表小品、戏曲等各种文艺作品500余件，40多次获奖；主编、参编《寿光民俗》、《寿光曲艺》等书十余部。虽已步入耄耋之年，李长明仍笔耕不辍，心系家乡文化。

李长明介绍，寿光自古被称为蔬菜之乡，关于蔬菜产业的发展，流传着许多脍炙人口的民间传说，其中“刘阁老妙计扶桑梓”最为人们津津乐道。

“相传，明朝成化年间，寿光阳河（今属青州）出了个布衣清官刘翔，人称刘阁老。他虽在京城做官，却心系家乡。”李长明说，有一年，刘翔奉皇帝之命，微服私访到山东，回京途中经过寿光。看到父老乡亲

在种植蔬菜方面很有一套，尤其是种植韭菜、黄瓜和大葱格外拿手。但由于菜农贫困、土地瘠薄，年复一年种多收少，蔬菜生产发展缓慢，刘阁老看在眼里急在心里，就想弄些银两扶持桑梓，发展蔬菜生产，但苦于没有办法。

“当他经过寿光的南三里、北三里、南柴、北柴、南河、北河、南楼、北楼、上口、下口等十几个村庄时，突然心中一亮，想出一条妙计。”李长明说，刘阁老有意拖延察访日期，晚回京城一天，回京时早已料到会被皇帝责问。

成化皇帝问：“为何不按期返京向朕述职？”刘阁老答：“皇上有所不知，微臣在返京途经寿光时，由于天下大雾，误入菜园一黄瓜架内，蔓缠脚腕，扯又扯不断，走了大半天，所以耽误了时间。”

皇帝一听，大声喝道：“信口雌黄，那黄瓜架能有多长，竟走了一天？”刘阁老说：“万岁息怒，那架黄瓜南三里、北三里，共有六里长。”皇帝追问：“这么长的黄瓜架，用什么柴架？”刘阁老答：“用南柴、北柴架。”

皇帝又问：“用什么水浇？园主人怎么看守？黄瓜架长，结黄瓜必然多，怎么

吃？”刘阁老说：“用南河、北河水浇，在南楼、北楼看守，用上口、下口吃。”皇帝见刘阁老对答如流，便信以为真，问：“寿光就能种黄瓜，不能种别的吗？”

刘阁老说：“辣椒韭菜蒜，大葱芹菜和地蛋（土豆），种啥都能办。只是种菜的人家无钱买肥，买菜种，只好种黄瓜。”皇帝听罢说：“拨给你一万两银子分给他们，叫他们多种一些菜，只准种好、不准种坏。”刘阁老一听，正合心意，便把一万两银子分文不少地发给了寿光菜农。

“寿光菜农感激刘阁老，便将此故事编成了一首民歌，代代相传：从长江到长城，寿光蔬菜传美名；寿光蔬菜长得好，忘不了阳河刘阁老。”李长明说，如今，曲艺家协会平时有文艺表演涉及寿光蔬菜历史的时候，也会有感恩刘阁老的唱段。

“带着感恩之心的寿光农民，成了种菜能手，刘阁老泉下有知定会欣慰。”李长明说，“一招妙计换得万两白银。刘阁老用智慧帮了寿光农民一把，寿光人民永世不忘、代代传颂。”

2008年7月，刘阁老妙计扶桑梓的传说被列为寿光市非物质文化遗产。



# 寿光“蹄疾步稳”推进教育民生项目

□记者 单辰 通讯员 王兵 报道

**本报寿光讯** 近日，寿光市召开教育民生项目推进调度会，促进“全面改薄项目”、“校舍标准化建设”、“中小学食堂改造提升”、“农村学校塑胶操场建设”等工程“蹄疾步稳”。

一是加大督查考核。下半年，寿光将继续将2015年学校建设工程完成情况纳入对镇街区科学发展年度考核。所有项目坚持由政府采购中心公开招标，其技术标准、实施方案、工程进展和实施结果等向社会公布，建设和验收接受新闻媒体和社会监督。建立财政资金监管机制，确保各项资金落实到位、管理使用安全高效，工程按期保质完成。该市委、市政府督查局会同教育局定期对工程的进展情况进行检查通报，保证工程质量，推动学校建设工程工作顺利推进。

二是强化组织协调。寿光市委、市政府主要领导在全市领导干部会议上作为重点工作来调度，并专门到相关学校调研。根据主要领导安排和学校布局专项规划的实施情况，该市教育局会同规划局修订城区学校布局规划，使城区学校布局更加趋向合理、规范。为推进2015年学校建设工作，寿光市政府办公室印发通知，明确责任主体、责任时限，确保工程稳步推进。各党委、政府务必加强调度，利用暑假时机，帮助教办和学校解决存在的问题和困难；教办和学校主动向党委、政府汇报，已开工项目在确保工程质量前提下，加快工程进度，未开工项目抓紧办理相关建设手续，力争尽快开工建设。

三是落实保障资金。对2015年的建设项目，特别是厕所改造项目资金，根据寿光市财政局、教育局下发的通知，镇街区建设项目继续由市政财政工程造价50%进行奖补，市直建设项目全部由市政财政承担。同时，各镇街区进一步拓宽资金筹措渠道，鼓励村队办学和社会力量捐助助学，确保学校建设顺利开展。

## 践行社会主义核心价值观

### 小学生

### 课本剧里学美德

□刘云龙 任丽丽 报道

**本报寿光讯** 孔融让梨、陆绩怀橘、黄香温席、曹冲称象等中华传统美德故事，化为精彩的舞台短剧，经过一众小学生的精心演绎，让人乐开怀。

讲故事、诵经典、学美德，6月25日，寿光市西城小学举办的校园文化节上，全校学生把课本教材上学到的美德故事搬上舞台，以课本剧、诗朗诵、讲故事等形式，带领全校师生领悟社会主义核心价值观的真谛。

“孔子拜师时已经是最有学问的人了，他怎么还会拜师呢？他拜的老师是谁呢？”当一年级的孩子们欣赏课本剧《孔子拜师》时，有的同学提出了这样的疑问。等看完整个课本剧，同学们才明白，原来故事是要告诉大家，今后无论学问多大，都要尊重老师。当孩子们欣赏完《黄香温席》这一课本剧后，大家为黄香的孝顺做法所感动。王双通同学说，孝顺的形式还有很多，要用自己的一言一行，来回报自己的父母、亲人对自己的爱。

据介绍，学生们在舞台上表演的传统美德故事剧本，全都是老师和学生一起依据课本里的内容改编的。

## 牛头镇村入选

### 省乡村记忆工程文化遗产

□记者 石如宽 通讯员 王珍 报道

**本报寿光讯** 近日，我省公布第一批“乡村记忆”工程文化遗产名单，潍坊市15个村落入选，寿光市双王城生态经济园区牛头镇村位列其中。

牛头镇村是寿光革命的发源地。1937年，以马保三为首的“鲁东抗日游击队第八支队”在该村成立，举起了抗日卫国的大旗。抗日战争时期，牛头镇村民为抗日战争做出了卓越贡献，先后有123名烈士为国捐躯，为此牛头镇村也荣获“抗日英雄村”称号。

1993年12月，寿光在涇流湖畔修建“牛头镇抗日起义纪念碑”和“八支队抗日武装起义纪念馆”各一座，如今成为寿光青少年红色教育基地。马保三故居也修缮一新，被列入寿光市重点文物保护单位。2014年10月，该村入选山东省第一批省级传统村落。

## 寿光菜农

### 发明“懒汉凳”

□记者 石如宽 报道

**本报寿光讯** “只要用脚轻轻一蹬，这个小板凳就能自己往前跑。”6月26日，寿光市纪台镇吕家庄一村蔬菜大棚里，吕锦江一边坐着给茄子摘花，一边靠着双腿的力量，让小板凳来回灵活地“奔跑”。这个小板凳就是吕锦江发明的“懒汉凳”，一种能在大棚里灵活移动的劳作工具。

“俺是个菜农，为了干活的时候省力，一来二去，就钻研出这个小车了。”吕锦江告诉记者，自己每天弓着腰在蔬菜棵子里打杈、点花，一天下来，腰酸背痛得厉害。吕锦江琢磨，发明一种让菜农在大棚里干活省时省力的工具。一天，他看着小孩坐的学步车，两腿一蹬，就能灵活走动，顿时来了灵感，“懒汉凳”的原型大致就有了。

经过近3年的时间，吕锦江的懒汉凳才终于在不断改进中成功。“你瞧，三个轮子的设计更利于支撑和稳定。前挡、后挡则避免了在干活时凳子打滑或人坐不稳的情况。这款座板，使舒适度大大提高，避免了久坐时的疲劳感。”吕锦江说。

“懒汉凳”不仅适用于蔬菜大棚的苗期、花期、采收期的田间管理、劳作，也适用于棉花的摘花、拾棉，甚至像苗圃除草、苗厂嫁接、移苗等蹲坐、弯腰的劳动。

## ■寿光好味道

# 羊口蚰子酱：一勺虾酱五碗饭

□ 本报记者 戴玉亮 单辰  
本报通讯员 王朋

6月29日上午，在寿光市宝林干鲜水产店，店主李宝林正忙着给顾客称量刚从冷库取出的羊口蚰子酱。

“6提30斤，高高的秤，您拿好。”招呼完顾客，李宝林赶紧擦了擦汗，“来咱店买蚰子酱的顾客多，一上午就出去几百斤，都是回头客。”李宝林说，他销售的羊口蚰子酱，全部以羊口本地蚰子虾为原料腌制，鲜度、纯度都有保证。

“日晒夜露，天然发酵，没有任何添加剂，富含氨基酸、钙、铁等多种有益元素，营养丰富。”李宝林说，自己是土生土长的羊口人，打小就爱吃蚰子虾酱这口“海味儿”，如今做了水产销售生意，他对蚰子酱的质量要求更是丝毫没有降低。

“供货商的蚰子酱要上我的货架，先得过了我的嘴这一关。”李宝林说，为了能够进到优质、高纯度的正宗蚰子酱，他必须亲自试酱，“只要是掺了盐卤或晾晒、发酵不完全就供货的蚰子酱，我抿一口就知道是水货。想在我的店里卖，门儿都没有。”

因为瞒不过这一张“苛刻”的嘴，许多供货商在李宝林这里吃了闭门羹，“蚰子酱这东西，想做到正宗，只能下工夫，想省力省时间还能出好酱，根本不可能。”

蚰子虾是一种海中的小虾，用它制作虾酱的优点是水分少、无杂质，味道浓郁。

“每年开春，赶早去码头挑选干净的蚰子虾，筛好、洗净之后，按照5:1的比例将蚰子虾与食盐混合入瓮。”谈到正宗羊口蚰子酱的做法，李宝林张口就来，“盐和虾拌匀后，瓮顶加盖8至10天，再仔细挑出鱼、蟹、海草等杂物，保证蚰子酱纯度。”

“千万不能进雨水，进了雨水，一瓮酱就都坏了。”李宝林说，虾酱怕水，所以制酱必须有宽的瓮盖和防雨布适时遮挡，以保证成酱品质。

“清明之前弄好酱，入了伏就开始晒。除阴雨天加盖防水之外，虾酱瓮必须露天曝晒，发酵充分。”李宝林说，虾酱入瓮10天后，每天都要

用专门的酱耙子上下翻酱2至3次，称为“打酱”。

“打酱是为了保证瓮里的虾酱得到均匀晾晒。”李宝林说，上层“晒饱了”翻到下层，下层“够晒了”再上去晾晒，“随着水分的蒸发和发酵，虾酱的浓稠度会越来越高。”

“越浓稠，打酱就越费劲。”李宝林说，到了快出伏的时候，虾酱基本上成了半固体的状态。打酱阻力大，晒酱的人就在腹部绑上一双布鞋，鞋底抵住瓮边，才能用力把酱耙子插到瓮底，“一个制酱场100多口瓮，一口一天

打酱3次，工人打完一天酱，会累得连路都走不直了。”

从入伏持续到出伏，每天如此反复，虾酱制作就度过了最耗时间、精力和体力的晾晒和发酵阶段。

“酱做好了，下一步就是浇虾油。”李宝林说，用柳条编好的漉油网插入酱中，不足一天，漉油网中就满是虾油了，“前两网虾油比较浑浊，漉出弃用。从第三网开始，漉出的就是合格成品油了。”



制作中的羊口蚰子酱。