

剪纸艺人用不同颜色的纸张剪出景物，一层层贴成作品，犹如水墨画——

传统文化也需推陈出新

□ 本报记者 张鹏
本报通讯员 李钰铨 王树海

1月12日，诸城市剪纸协会及部分书画家来到南湖生态经济开发区的农村小学和社区，为学生和居民送上新春祝福。在现场，一些老艺人现场教学，潍坊非物质文化遗产传承人刘桂英将一张张简单的红纸剪成喜庆的窗花，让孩子们欢喜不已。

刘桂英等人此行，还有一个目的，就是让剪纸等手艺让更多的人知晓，在孩子们的手里出新。旧时剪纸被作为衡量子女女红水准高下的一项标志。在相对封闭的环境里，女子用剪纸寄情，把对自然的理解、对田园的向往、对男女之情的追求，都寄托在一把小小的剪刀上。剪纸多以剪刀铰出为主，趣味浑然天成，都是出自农家妇女之手，造型各异、惟妙惟肖。“七八岁的时候我就跟奶奶和姑姑学习，学了3年多，我开始拿着自己的剪纸到集市售卖，换了钱就回花布做衣服。”刘桂英说。

不过，当前剪纸濒临断代。记者从诸城市非物质文化遗产保护中心获悉，现在的剪纸爱好者大都以60岁以上老年人为主，作品受局限，以小物件为主。“剪纸艺术发展要突破瓶颈，就要在风格、篇幅、内容上大胆创新，打开思路，更符合当下时代和消费需求。”刘桂英目前还担任诸城市剪纸艺术协会会长，“剪纸创新”是她一直挂在嘴边的要求。

在刘桂英的剪纸艺术馆，记者看到一幅



刘桂英在朱家村小学为学生和老师演示剪纸手法。

《红楼梦仕女图》，作品中30个女性人物，每人都有不同的服饰和穿戴，表情各异，眼睛、眉毛栩栩如生。在这幅高30厘米，长2.3米的长卷上，吸引人的是更多细节。“这件作品，

我用的是刻刀，作品人物相连，没有断开处，避免了使用剪刀铰不出细节、大型作品拿起来易断的弊端。”刘桂英告诉记者，单是人物服饰上的一个花瓣，至少要刻5刀，一个人物最

少也有200刀，一幅《红楼梦仕女图》在一万刀以上。同样的大型作品，还有《清明上河图》《中华民族大团圆》等，其中她凭借《中华民族大团圆》，在2013年获得第六届山东省“泰山文艺奖”民间艺术类二等奖。

艺术馆墙壁上，还悬挂着一幅《我的老家》，像是水墨画，不过有清晰的立体感，抚摸上去却是剪纸，作品中水井、枣树、院子、月光、石头、围墙等用不同颜色表示得清清楚楚。刘桂英告诉记者，这是她的新思路，用白、黑、浅黄、绿四套颜色的纸分别剪出，然后一层层贴上去，“不同的颜色表示不同的景物和感情，我认为是非常成功的”。

2015年，刘桂英还把自己的《恐龙》剪纸带到景德镇，烤到了陶瓷上，并申请了版权。她还把套色蜡染金箔剪纸技术学到手，用白宣纸剪好牡丹，然后用蜡染，再用金箔纸沿着花纹一缕缕贴在上面。

“剪纸是一门综合艺术，以前的剪纸比较简单，就是动物花鸟，在心中打个谱，学会叠纸，剪出来就行。现在的剪纸为了内容和篇幅更大，需要融合剪纸、绘画、书法等于一体，很多以前我都没有接触过，我一直在学习。”62岁的刘桂英认为自己知识不够多，她不断外出学习并买来技法书籍钻研。

如今，这门手艺在她儿媳手里传承了下去。因为媳妇俩手艺好，不断有企业和个人来购买，为他们增添收入。“现在在日本、韩国、新西兰等不少友人都有我的剪纸。”刘桂英高兴地说。

快过年了 大饽饽开蒸啦

□ 本报记者 张鹏 本报通讯员 李芳 单琳

临近年关，诸城大饽饽摆上不少人家的年货单里。诸城大饽饽当代传承人时培东告诉记者，现在订单不断，不少都是批量定制，包装礼盒用的，还有直接下订单的，让发到北京、上海等地。

诸城大饽饽目前是“诸城名吃”“诸城市非物质文化遗产”，之所以受人欢迎，一是做法正宗，二是历史久远。

说起诸城大饽饽的起源，相传始祖为春秋时期的诸城人公冶长。据史料记载和民间相传，公冶长懂鸟语，可与百鸟交谈。公冶长很孝顺，他母亲的胃常不舒服，消化不良，因常喝稀饭，忽然想吃个饽饽，这可难坏了公冶长，而且未经发酵的死面饽饽吃了会不舒服。公冶长想起自己懂鸟语，于是就跑出去对空中飞来飞去的小鸟说：“鸟儿鸟儿快回答，找个好法蒸饽饽，又喧又白好消化，俺娘一顿能吃仨”。当时正好大热天，公冶长在日头底下晒得直冒虚汗，鸟儿被他的诚心感动了，一会儿一群鸟儿唧唧喳喳地说：“公冶长，公冶长，快和面放在供桌上。公冶长照鸟儿说的办了，待了好大一会儿，公冶长看了看供桌上的面，似乎有点稀还有点酸味，可把公冶长气坏了，正想骂鸟儿，又忽听鸟儿说：“公冶长，公冶长，快把面放在面板上，掺上面揉得光光，蒸熟了快给你娘尝”。公冶长回家照此做了，蒸出的饽饽果然又喧又白，他母亲吃了也很高兴。

再后来，公冶长做饽饽时，都会从发好的面里揪下一块做发面引子，他把这种做法广为传播，人们争相效仿，都用老面蒸起了饽饽。这其中，尤以公冶长村附近的时家疃村人做得最好。如今，时氏第21代传人时培东创建诸城市中粮宾馆，继续沿用此法蒸大饽饽，并在和面时加上牛奶，不但在诸城畅销，而且销往全国各地及出口国外，经济收入颇丰。

时培东介绍说，制作大饽饽前一天，要把老面引子泡开和好，第二天把开好的老面与面粉一起和，和面时要把老面和面粉搅拌均匀，然后将面倒出放在案板上揉，之后用手揪开面团，每个面团再揉30遍，成型，再发1-2小时即可下锅蒸。

“普通的诸城大饽饽一个在一斤一两左右，有的可专门定做到二斤二两，为了成批量生产，我们现在使用蒸箱，受热也均匀，一箱能蒸50多个。”时培东告诉记者，因为自己做着宾馆的生意，以中粮大饽饽为主体，延伸扩展出面食、荷叶、枣饽饽、大花饽饽、豆包等，品种多样化。同时，他还加强非物质文化遗产宣传建设，让更多的人学习和继承这一技艺。

下水道里淘“真金”

养殖户家中的“鸡背油”是最好的生物柴油原料



餐厨回收员正在淘捞下水道中的餐厨垃圾。

□ 本报记者 张鹏
本报通讯员 徐春光

在诸城的一些大小酒店门前，会经常遇到一辆回收车，两名员工用一柄大笊篱，从下水道里淘捞餐厨垃圾。

这是潍坊信达生物化工有限公司诸城分公司的回收队，主要负责把餐厨垃圾回收，中转收集后运往潍坊进行加工，生产成为肥料或生物柴油。“现在我们每天回收废弃油脂10吨，餐厨垃圾5吨左右。餐厨我们一般免费收取，不少饭店会主动留给我们，不过有的养殖场会提前收去泔水猪，拿一点报酬给饭店，所以我们再去时，饭店往往不给。”潍坊信达生物化

工有限公司诸城分公司总经理别培君告诉记者，一部分废弃油脂和餐厨垃圾需要从食品厂地沟、饭店食堂地沟里淘捞而来，一天能淘捞10车，每车3吨多的废渣，能够提炼3吨生物油。

别培君最眼馋的是养殖户家的“鸡背油”。诸城养殖户以养貂和狐狸为主，他们从食品厂买来鸡架子，煮熟后打碎喂养。养殖户在大锅中煮鸡架产生的浮油，色泽金黄，闻起来香味十足，攒够一桶就卖掉。据别培君测算，每天诸城产出的这种“鸡背油”大约有100吨以上。“我们一天只能收到十几吨，大约是产量的十分之一，这些油提炼后能够做成品质很好的生物柴油，我们希望他们能够多卖给我。”别培君

说，生物柴油每吨销售4000元，去掉成本，收购价只能在2400元一吨。

“诸城有400多家食品企业，还有炸货店，他们产生的‘老油’也很好。”别培君告诉记者，现在收购来的餐厨垃圾和地沟油都会运送到潍坊总公司统一加工。分公司专门成立运输队，密封罐储存两天就送一次，运输队的大罐车一天的运送成本就是1500元，5吨的小型车也要700元的费用。

在别培君北边的闲置厂房里，几台设备正在进行安装调试，今年5月份可进行加工生产，到时候这里就不再是一个中转地，而是直接产出生物柴油和肥料的基地。

用质量赢市场 用信誉稳货源

□ 本报记者 张鹏 本报通讯员 傅汝强

325省道诸城段，通往山东华宝食品股份有限公司的路上，每天运送生猪的车辆来来回回，这里是生猪屠宰的大型工厂，日均宰杀能力达5000头，产品销往全国各地。十几年的发展道路，公司靠产品质量和商业信誉，从个体户发展成为省内第二大屠宰厂。

“商贩到养殖户家收猪，都是需要数块钱，我们却设置了一道槛，收购的生猪3天后付款。”山东华宝食品股份有限公司副总经理刘培刚告诉记者，这是公司坚持的收猪“法则”。公司收购员到达养殖场，先用自带的检测卡进行生猪尿液快速检测，须呈阴性，再与养殖户签订安全保证协议书，确保养殖中未添加违禁药品，拉回厂后，再进行肝脏、猪肉等深度检测，出具结果需要两天的时间，合格后再付款，不合格的按照协议进行无害化处理。

7年前，公司刚开始实行这条规定，不少养殖户认为这是在拖欠款项，尤其在猪肉价格一天一涨的时候，非议更多。“我们当时就定下政策，无论资金多么紧张，也必须在3天内付清养殖户的款项。有一段时间，公司因为扩大规模，资金紧张，依然不拖欠款项，在业界赢得良好口碑。”刘培刚说，在价格飙升、养殖户“惜售”时，不少商贩收不到生猪，华宝公司却一直有不断的货源。现在，省内700多家大规模养殖场与华宝公司建立了供应关系，华宝公司178辆的采购车辆每天行驶在全省各地。

近年来，随着公司规模扩大，公司开始通过实施产业化、规模化的发展战略，采用“公司+合作社+农场”的模式，把劳动力、资本、土地和技术有效组合在一起，使农业产业化产销链条更加稳固，实现了企业带动合作社、合作社带动农户的双赢局面。

据刘培刚介绍，因为公司屠宰的生猪全部来自饲养基地及合作社农场，生猪的饲养、用料、防疫能够在畜牧部门的监督指导下进行，入厂生猪由畜牧部门实施产地、宰前检疫，整个过程由官方兽医卫检人员控制监督。

“如今我们将国内外先进的管理模式导入企业的管理体系，贯穿在整个生产机构和企业工作环境中，不断改善食品安全检测的技术和手段，从生猪饲养用药、用料控制及屠宰分割过程控制、冷库冷冻程度控制、出厂品质控制，到后续的冷链物流配送等环节，建立起严格而完善的质量追溯体系，并建立起完善的召回制度。”刘培刚介绍说，公司建立的安全追溯系统包括在生猪的饲养、屠宰、分割、加工及销售过程中，加贴特定标识并将信息传输计算机数据库中，实现对生猪和猪肉的跟踪和追溯，做到从生猪养殖到产品出厂各个环节严密监控，确保质量和安全万无一失。

妇保院引进气囊仿生助产术

□ 记者 张鹏 通讯员 韩晓丽 报道

本报诸城讯 日前，为缩短产程，减少产妇阵痛时间，降低剖宫产率，诸城市妇幼保健院成功引进气囊仿生助产术。该技术利用特制的气囊，在计算机程序控制下，通过充、放气提前模拟胎头作用扩张产道，使软产道达到胎头大小，从而减少胎儿先露部下降阻力，提前为顺利分娩创造良好条件，减少产妇产盆底组织损伤，降低了母婴并发症和剖宫产率，提高了医疗安全系数。经过20多年的临床实践和总结，全国完成临床验证30万例以上，已获得国家专利，是国家科技部重点推广技术。

闫传伟用自己的故事和事业验证成功，将成果融入到智慧城市建设中去——

一个APP温暖一座城

□ 本报记者 张鹏
本报通讯员 李芳

1月7日晚，创业者闫传伟与他的合伙人举办了诸城首届互联网交流峰会暨手机诸城APP上线的新闻发布会，这对诸城互联网界是一次小小的震动。手机诸城APP从2016年下半年试上线，日均访问量达36万人次，独立访客11万人次，平均每10个诸城人就有一个人看过“手机诸城”的资讯。

闫传伟把这场发布会的主题定为一个APP温暖一座城，因为他认为，他们做的事业足够温暖人心。

谈起自己的创业故事，闫传伟说，2010年，刚刚毕业不久，他与同学创办诸城百姓网

时，只有1200元的经费可用，我们找了一间20平方米的房子当办公用房。“1200元连房租都不够，当时房东向我一年5000块钱的房租，为了缓解困境，我跟他谈，你一年5000块，一个月不到500元，我一个月给你600元，让我按月支付房租吧。”闫传伟的主意有了效果，房东答应租住，收了200元押金。用400元买了两张桌子、两把椅子，创业就开始了。

那时，他经常加班，租房白天是办公室，晚上打地铺就是宿舍。当时偶尔有诸城百姓网的会员来看一下“总部”，闫传伟就跟同事把被子抱到楼道，用报纸盖起来。

后来，闫传伟与合伙人又创办了中讯互联信息技术有限公司，专业从事互联网外包、网站和手机APP的开发，目前已拥有1600多家企

业客户。此后，他们合资创办的鼎诺金服互联网金融平台，上线半月交易额突破数百万元。自营的电商平台“涓水电商”，去年的营业额也获得数倍增长。

“我非常喜欢一句话，叫做坚持理想顺便赚钱，可以赚大钱。坚持赚钱顺便谈谈理想，往往只能赚小钱。”闫传伟说，自己希望做基业长青的商业组织。之所以做金融和传媒，因为他研究后发现，有三种需求永远存在：金融、食品和传媒。

“传媒业目前最好的媒介是移动互联网，它让人把碎片化的时间充分利用，扩大了人们的文化消费，所以我觉得这块领域大有可为。”闫传伟选择重组诸城百姓网，打造出全新的“智慧飞燕·手机诸城APP”，利用用户

产生内容的分享经济模式，极大地加快信息诞生和传播的速度，通过朋友圈极大提高诸城网民获取本地资讯的效率。他还开发“全民记者”功能，让市民随处拍，随手写，随时发。

手机诸城APP试上线以来，数次新闻事件，由于网民的追踪，极大地促进了事件进展。2016年10月15日晚，密州路小学学生冯俊杰走失，当晚数万人次转发，不少诸城人盯着手机诸城看网友信息，了解孩子是否找到，更有网友走出家门一同寻找孩子。直到半夜十二点左右，孩子在小姨家楼下被发现，整个城市点带着满心的欣慰安然入睡。

闫传伟告诉记者，今年他将做4件大事：智慧出行、智慧菜篮、智慧物业和智慧教育，将“手机诸城”融入到智慧城市建设中。