

走近蒲湖社区美好人物张秀兰和李成忠

八旬老夫妻,“秀”出夕阳红

文/片 本报记者 于荣花

耄耋之年的老两口,一个爱做手工,每年送给熟识的人百余双鞋垫和其他手工制品;一个爱打太极拳,在蒲湖公园免费教出百余名学生。近日,记者走进市中街道办蒲湖社区高杜居委会,见到了好人老两口张秀兰和李成忠。



李成忠和张秀兰。

社区人物

秀 ①

自“本报记者一线体验360行”系列报道以来,在社会上引起了强烈的反响。记者在体验基层工作辛苦的同时,也在各大城市社区、县区发现了一大批美好人物,他们有的是小区能人,身怀绝技;有的是古道热肠,助人为乐;有的是年轻有为,胸怀大志……在这些美好人物中,有年过半百的老人,也有中年人和孩子。

即日起,本报记者走进一线社区,和读者一起去发现那些社区里的美好人物。如果您身边有感动着你、鼓舞着你、帮助着你的社区美好人物,欢迎向我们提供线索。
热线电话:3211123/
18654399022

她,一直做手工 每年送出百余双鞋垫

一双沧桑的手在铺衬好的鞋垫上飞针走线,密密的针脚像撒在天上的星斗细致有序地点缀其上。这位正在做活的老人便是高杜居委会83岁的老人张秀兰。记者见到她时,老人脸上露出慈祥可爱的笑容,她告诉记者,做活做惯了,一闲下来没事的时候,就躁得慌。“做好的手工分给熟识的人,心里也开心。”

说起自己缝鞋垫的爱好,张秀兰老人告诉记者,其实不仅仅是鞋垫,其他的手工自己也愿意做,其中最常做的东西是钱包。“家里以前开沙发厂留下了很多下脚料,布料是植绒的,做成钱包放在兜里不容易滑出来。她用那种布做成小钱包,分给了她认识的很多人。”张秀兰的老伴李成忠告诉记者。

说起这个事儿,张秀兰和李成忠的好朋友李文庆夫妇告诉记者,因为很多人都有张秀兰送给的钱包,在菜市场买菜的时候,一些素不相识的人,因为彼此都有张秀兰送给的钱包而熟识起来,成为彼此交谈的一个有趣话题。

张秀兰的老伴李成忠告诉记者,张秀兰还会做鸽子、鱼、灯笼等等小玩意,许多朋友家里都挂着她的手工活。说起这些“小鸽子”、“小鱼”、“灯笼”等手工品如何制作出来的,李成忠笑着说,“我给他画出样子来,她就照着那个样子做成了这么多的东西。”

他,多年打太极 蒲湖公园教出百余学生

现已80岁高龄的李成忠告诉记者,平时没事的时候,他喜欢画画,“送给朋友,或者自己裱起来,都觉得非常的开心。年纪大了,没

啥大事,写写画画能陶冶身心。”李成忠曾经写了一个“寿”字投稿给“庆祝2008北京奥运会全国书画联展”活动组,获得了一等奖,而且该作品还被载入了《庆祝2008北京奥运会全国书画作品集》画册。

每天的晨练是李成忠必不可少的项目,“每天早晨,我都会骑着自行车去蒲湖公园锻炼身体,因为我会打太极拳,后来就有很多人加入到我的队伍中来,跟着我学。”

李成忠告诉记者,他在蒲湖公园总共有3个班的学生,分为一年级、二年级和三年级,分别有30人、20人、50人左右。现在他的学生大概有100人左右,各个年龄阶段的基本上都有。在李成忠家里客厅的桌子上,摆上着一张近百人的合影照,“这都是我的学生,也算是我的拳友,是在我80大寿的时候我们在一起拍的。”李成忠说。

说起免费教授太极拳的事儿,李成忠告诉记者:“趁着有这点余热,能给啥就给他们。”

他们家有许多鞋垫, 自己却没用过新的

记者注意到,在老两口的房子里,并没有悬挂自己制作的手工品,画作也不多见。“我不挂那个东西,我害怕不好的人给我要去了,就毁坏了。”说起这个“不好的人”,老两口颇感慨。“她做好了这些鞋垫,就把它分给自己身边的人,但是有些人不知道做这个东西的不易,用了一天或者半天就给扔了。”李成忠说。

李成忠告诉记者,张秀兰每次看到自己做好的鞋垫被扔在了路上就非常心疼。她总是悄悄地把这些鞋垫捡回来,洗干净,收起来给老伴用。“我哪能用得了呢,这几年几乎没用过新鞋垫,都是穿她捡来的。”李成忠说。

专访武定府酱菜制作技艺传承人王景泉

再难也要将酱菜的手艺传下去

记者 张雪丽 通讯员 郭芳芳 王海花

寻访非物质文化遗产传承人 ①

当记者来到山东惠民武定府酿造有限责任公司时,一下子被院子里的上百口缸给震撼住了:上百口缸整整齐齐地排列,每口缸上都戴着一顶由竹篾编制而成的圆锥形帽子。记者打开一看,缸里面装的是甜面酱和一个一个小茄子。武定府酿造有限责任公司总经理王景泉告诉记者说,这就是武定府酱菜之一的磨茄。

武定府酱菜历史悠久

武定府酱菜历史悠久,距今已有三百八十多年的历史。早在明朝就有几家酱菜作坊,那时在酱菜酿造方面已有很高的技艺。它具有色泽鲜艳、咸中带甜、甜中微咸、酱香味浓、清香可口的特点,尤其以“仙泉居”酱园的小菜为最佳,曾多次向朝廷进贡(康熙、雍

正、乾隆时期),故而赢得了“进贡小菜”之美称。

1954年公私合营前后,这个古老的老字号“仙泉居”酱园发生了历史性的变革。1954年公私合营前,“仙泉居”酱园加入了惠民县手工业联社,时间约半年有余;1955年,实行公私合营后,成

立了西镇社酱菜商店;1958年,厂名改为惠民县酱菜加工厂;1997年改制为山东惠民武定府酱园有限公司;2003年改为山东惠民武定府酿造有限公司。武定府酱菜是随着地名的更换而改的,商标注册也由原来使用的“仙泉居”变为“武定府”。

纯手工,制作工序复杂

王景泉1982年工作,从事酱菜加工制作已经有30余年,从一开始干杂活、捞咸菜到现在酱菜传承人,他吃的苦只有他自己知道。“我16岁时开始学习酱菜制作,一开始老师不让制作,我就趁老师不注意偷偷过去学。”王景泉笑着说。磨茄、糖醋包、什锦菜等是

武定府酱菜的拿手酱菜,在制作工艺上有自己独特的特点。“像磨茄,要经过鲜茄子收购、削蒂、水磨皮、煮制、出锅冷却、手握软、腌渍(天然酱油)、沥油、酱制、管理、成品等几个流程,其中各个流程的准备工作又需要几个流程,总体下来得二三十道工序。”王景泉说。

王景泉还告诉记者,这些过程都得用手工,机器制作的不行,光泽度和口感上与手工制作的相差太远。“在磨茄酱制过程当中,头5年要每天翻一遍缸,然后隔两天翻一次,一般得酱制一个月的时间。酱制是在日晒夜露的情况下完成的,保证纯天然。”

要把制作工艺传承下去

王景泉一开始学习制作酱菜的时候,一共有3人,到最后只剩下他一人仍在酱菜制作的岗位上坚持着。纯手工制作的酱菜,不仅制作周期长,手工费用也高,但酱菜的价格却不能一涨再涨。谈到酱菜的现状,王景泉不由地有些担心,“酱菜生产过

程很辛苦,年轻人不愿意学习,技艺较高的老师傅已经退休或离世,技艺传承方面出现了空档。而且现在武定府酱菜的制作时间太长,根本满足不了市场上的需求。武定府酱菜经过这几百年的发展,我不能让它毁在我手上,我会尽力让酱

菜传承下去。”

为了更好地保护武定府酱菜这一非物质文化遗产,王景泉的公司共投入100万元资金用于保护传统的制作工艺,培养特殊技艺的技术工人,研发新品种、改善工作环境等,以保护“武定府”这一品牌。



滨州协和医院
BINZHOU XIEHE HOSPITAL



实力成就健康
展现现代名院风采

中医科医生: 2名
妇科医生: 2名
外科医生: 1名

客服人员: 2名
护士长: 1名
药剂师: 2名

护士: 若干名
劳务工: 若干名 包吃住
(资料传递:)

欢迎爱岗敬业、吃苦耐劳、精益求精,以患者为己任的同仁加盟

联系人: 王主任 联系电话: 18764556588
院址: 黄河三路渤海五路交叉口往东50米(原国营车站南门对面)