

省人大代表昝秀花： 瓷器上雕字画 要把这手工艺传下去

“很少有干的了，因为很辛苦，回报也少。让大师们多带徒弟，把好东西传下去，培养一批‘大国工匠’……”见到山东省人大代表、中国手工艺大师昝秀花时，她刚从淄博市博山区政务服务中心回来，申请以她名字命名的艺术研究所升级为艺术研究院。这几年，昝秀花不断呼吁调动年青一代从事传统工艺的积极性，推动齐鲁优秀传统文化在创新中传承下去。

文/片 齐鲁晚报·齐鲁壹点
记者 杨璐 刘振宇

做主播吸引年轻人

年近六十岁的昝秀花没想到，有一天自己做起了“网络主播”。在短视频平台开设账户，打造“在线创新工作室”，宣传推介刻瓷艺术。

“现在刚刚上线，慢慢见到效果了，网上年轻人多，想让更多人了解。”昝秀花介绍，刻瓷是用刻刀在瓷器釉面进行书画雕刻，刻瓷集绘画、书法、刻镂于一身。最早的刻瓷可追溯至秦汉时期，当时出现剥凿瓷釉的方法，称为“剥玉”。

伴随着叮叮当当的敲击声，昝秀花的刻瓷生涯已走过了36年，她创作的《聊斋》系列在全国第六届中国工艺美术大师作品评比中荣获金奖，这是刻瓷第一次捧回金奖，为刻瓷这门艺术“正了名”，成为刻瓷行业的学术带头人。

小小的刻刀，注入了昝秀花的无数心血，在开门授徒的过程中，她将自身技艺毫无保留地传授给每位徒弟，现在许多徒弟都成为省级工艺美术大师，逐渐成长为淄博市乃至山东省刻瓷艺术的骨干力量。

但现在社会上知道刻瓷文化的青年人越来越少，她的徒弟以70后居多，80后、90后的身影很少。

不久前，昝秀花刚刚被淄博市职业学院聘请客座教授，专题讲授刻瓷相关课程。近期，研究所正与职业学院有关部门进行沟通对接，详细商讨课程设置和相关领域人才培养计划，研究将创新工作室列为淄博职业学院课外实训基地，以培养优秀刻瓷人才。

助推乡村振兴

作为从农村走出来的人大代表，昝秀花很关注乡村振兴，特别是乡村文化振兴。她多次到淄博市博山区源泉镇麻庄村调研帮扶，希望蹚出一条特色发展之路。

“这是一个文化底蕴深厚的村落，而且还有红色文化的传承，这些都是非常好的乡村旅游资源。”早在2018年5月，昝秀花就参与启动了“山东省传统古村落申请计划”，从历史底蕴、自然资源、人文沉淀等方面入手，深入挖掘村庄亮点、特色，并成功入选“山东省第五批传统古村落”。

随后，昝秀花又实地调研产业发展及基础设施建设情况，并到麻庄唐槐、南庙、北阁等有发展潜力的地点实地查看，推动落实好古村落保护各项工作。

“当时麻庄村对仅一山之隔的‘开元溶洞’发展前景很羡慕，我认为时机已经成熟，找准产业聚焦点，构建乡村旅游综合体。近几年来，仅博山区就有五阳湖、如月湖、和尚房、中郝峪等一系列乡村旅游景点成型，几乎每个乡镇都有意发展乡村旅游，但因为旅客黏性不够，经常出现‘叫好不叫座’、长期发展乏力等窘境。”昝秀花认为，把游客吸引来仅仅是个开始，如何打响“乡村旅游”这张牌，让城里的游客住得下、买得走、下次还想来，才是发展的关键。

昝秀花经过调研发现，麻庄村因为独特的地理优势，几年前就开始发展猕猴桃特色种植，如今全村近90%的耕地都种植了猕猴桃，顿时有了以“猕猴桃产业”为“梧桐树”，引来“乡村旅游”这只

省政协委员程伟华： 弘扬鲁菜文化 一生只痴迷这一件事

17岁进厨房，从帮厨开始做起，厨师到烹饪老师，又从鲁菜大师到餐饮老总，山东省政协委员、烟台天天渔港实业发展有限公司董事长程伟华已经在餐饮行业摸爬滚打了50个年头。50年，程伟华一刻没忘的，是要将鲁菜文化传承发扬下去。他说：“弘扬鲁菜，是这50年我一直在做的工作，今后也将继续做下去。”

代表委员履职记



中国烹饪大师程伟华每周做一道传统鲁菜。

于餐饮行业、烹饪行业、鲁菜文化弘扬方面的提案。”履职至今，程伟华共提出24条建议和提案。

2018年和2019年，程伟华相继提出《抢救整理全球最早“孔府菜”影像资料的提案》和《关于创造性转化创新性发展孔府菜系将孔子饮食文化推向世界的建议》两条建议。在这两条建议的背后，有一段不为人知的故事。

孔府菜是鲁菜的一个重要组成部分，创立于2000多年前，是中国三大官府菜之一，它始终遵循孔子“食不厌精，脍不厌细”等饮食思想，浸润了千年儒家文化，在食料选择、菜肴烹饪、宴席设计以及饮食礼仪等方面都达到了很高的境界。1983年山东省相关部门组织包括程伟华在内的一批专业人员到曲阜，对孔府菜进行了历史性的发掘和整理，并拍摄了资料片。影片中，现已去世的最后一位孔府世袭厨师——87岁的葛守田师傅在镜头前演示了最完整的“孔府菜”制作全过程。

但是由于很多因素，这部资料片在制作完成后一直没能面世。“葛师傅当时身体不太好，但还是坚持夜以继日地和我们把资料片拍好，给当时不到三十岁的我留下了非常深刻的印象。”作为主要编导，录像带被程伟华珍重地保存了下来，无论工作怎么变迁都带在身边，成了他多年难解的心结。“孔府菜是中国的优秀文化，这个资料片没能发出去，我感觉是一个非常遗憾的事情。”

2010年9月，由中国孔子基金会、山东省烹饪协会主办，“全球最早的‘孔府菜’影像资料首次公示”新闻发布会在济南的山东大厦召开。作为山东省烹饪协会副会长的程伟华登台，面向满座记者介绍这部资料片。资料片的发布，如程伟华所预料的一般，引发了全国乃至全世界对孔府菜的关注。

但程伟华认为这远远不够。“我们需要对孔府菜的保护传承倾注更多的力量，让孔府菜成为弘扬鲁菜文化、中国饮食文化乃至中国优秀传统文化的一个重要窗口。”

不遗余力弘扬鲁菜文化

如何加强传统鲁菜独特技术保护传承，弘扬鲁菜文化？程伟华认为，要“访名师、挖传统、录影响、记文字、留住根、理清脉”，留下宝贵的资料和遗产。

他在提案中提出，建议成立传统鲁菜烹饪技艺传承专班，组织相关协会承办并制订出传承传统鲁菜文化和技艺的计划并抓紧实施。遍访摄录真正有权威、能操、有技术的鲁菜工匠的老鲁菜大师，留下他们高超且传统的烹调技艺，给传统鲁菜留下历史记忆，为传承和保护传统鲁菜烹调技艺，提高鲁菜知名度和影响力留下宝贵财富。

提案回音不断。近年来，山东在鲁菜的宣传推介上进行了积极探索，连续几年举办鲁菜创新大赛与齐鲁厨师艺术节，启动《鲁菜》纪录片的拍摄，为推广宣传鲁菜做了大量工作。

“我这一生就只做一件事，就是做菜这件事。过去的50年，我坚持身体力行弘扬鲁菜文化，今后我也将继续将这项事业做下去。”程伟华说。

文/片 齐鲁晚报·齐鲁壹点
记者 杜亚慧 谢巨洋 曾凡斗

坚持每周做一道鲁菜

在厨师这个行当，程伟华已经做到了极致。

中国餐饮业最高奖——金爵奖、中国烹饪大师、中国鲁菜特级大师……诸多显赫荣誉加诸一身，程门弟子桃李满天下。按理说，今年已经67岁、拥有烟台天天渔港实业发展有限公司的老总程伟华，已完全可以远“庖厨”，乐享休闲生活。然而实际上，从四年前程伟华就给自己定下规矩，每周都要做一道传统鲁菜，到现在为止，他已经不间断地做到了第217道。

“这一步啊，我们要注意用刀把筋给去掉，像这样刮干净，这样排骨炸出来以后吃起来才能离骨……”程伟华边做边讲解，将每一步的技术要点都仔细交代。217道菜制作的过程，道道不落，都会被影像记录下来，制作编入“老饭馆、老师傅、老味道”这个程伟华自创的视频栏目中。每期视频上传网络后，程伟华还会将视频转发到朋友圈和自己的各种群聊。

“不为别的，我要将传统鲁菜独特的烹调技法保存并流传下来，让更多人了解鲁菜的魅力。”程伟华说。

鲁菜，被誉为四大菜系之首，是中国传统饮食文化的重要组成部分。它是四大菜系中唯一的自发型菜系，更是历史最悠久、技法最丰富、难度最高、最见功力的菜系。然而，随着鲁菜大师级人物日渐凋零，真正具备工匠大师级的老师傅、又能亲自烹调传统鲁菜的工匠师傅越来越少，抓紧推动老师傅传授传承传统鲁菜文化和烹饪技艺迫在眉睫。

程伟华向记者展示了一张2000年首批中国烹饪大师、名师的合影。“我们这一批，是唯一一批国家认定的大师和名师，你看，当时我是这群老师傅中年纪最小的一个，如今这张照片中很多人已经做不了菜了。”他说。

抢救“孔府菜”

作为本届山东省政协委员中唯一的厨师，程伟华深感责任重大。“能为全省的餐饮行业做些事情，我感觉是一件非常荣幸的事。所以每年都会提出一些关



中国手工艺大师昝秀花和她的刻瓷艺术。

“金凤凰”的发展思路。

2020年，昝秀花找到了一批志同道合的北京专家，到麻庄村调研查看猕猴桃储藏及冷链运输等情况。目前，村集体产业发展正沿着“立足猕猴桃产业发展乡村旅游”的思路进行“全产业链”谋划和摸索。

“文化搭台、产业唱戏，探索公司化运营思路已经打开，如何点燃这‘第一把火’事关麻庄村的乡村旅游事业发展的第一步能否迈好。”2021年5月，昝秀花多方奔走，推动举办了“麻庄村书画文化艺术节”。趁热打铁，又积极促成了“麻庄村唐槐农业专业合作社”成立，成功注册“麻庄唐槐”商标。

“乡村文化振兴必须以产业为基础，这些有益探索也仅仅是奠定了发展的基础，如何才能让群众受益、集体发展才是我们的最终目的。这就需要社会各界的有识之士加大对乡村产业的投入和支持，只有不断注入源头活水，才能将一个‘小水洼’浇灌成‘汪洋大海’。”昝秀花说。

弘扬齐鲁工匠精神

履职四年来，昝秀花围绕弘扬齐鲁传统手工艺、推进乡村振兴、推动老工业地区转型发展等方面，累计提出建议十余件，并得到省内相关部门的认真解答反馈。

2022年山东省两会召开，昝秀花精心准备，认真撰写代表建议，今年她依然聚焦传统手工艺的发展。

昝秀花表示，工艺美术行业在多重因素冲击下，创新能力不足、产业化水平不高的弊端日益显现，再加上人才梯队建设力度不足，导致不少传统工艺美术细分行业比较困难，发展前景堪忧。

“尽管各级政府一直强调对传统工艺进行保护甚至挽救，很多品类也列入了各级非遗名录，但内生动力不足。传统手工艺要想持续健康发展，必须得和市场接轨，加快产业化进程，让干这行的人不仅养活自己，还能有不断创新的动力，这样才不会被淘汰。”昝秀花建议，进一步加强政策导向，加快传统工艺美术产业进程，完善行业创新发展生态，加强人才队伍建设，弘扬齐鲁工匠精神，在更高层次上推动提升传统手工艺行业整体发展水平。



扫码下载齐鲁壹点
找记者 上壹点

编辑：彭传刚 美编：马秀霞 组版：刘淼