



潍坊刺绣代表性传承人李银凤： 刺绣有一种魅力 走进不去就不想走出来

潍绣作为八大刺绣之一，“九千绣花女，十万织布机”就是描写其兴盛时期的场景。随着时代变迁，这种指尖的技艺渐渐被轰鸣的纺织机器所取代，日渐落寞。然而，总会有人将这门技艺视如珍宝，愿为它的传承延续付出青春和心血。近日，齐鲁晚报记者采访了著名潍坊刺绣代表性传承人、山东省级工艺美术大师李银凤，听她讲述自己与潍绣的不解之缘。



李银凤的绣针在薄如蝉翼的绢帛上来回穿梭。

文/片 记者 蔚晓贤 于晓雪
李旭旭 见习记者 徐逸杰

因为一场意外事故 她与潍绣结缘

日前，记者应约来到李银凤位于潍坊市奎文区丹桂里的工作室。推门而入，小到团扇、抱枕、手提包、旗袍，大到一米开外的花卉、人物刺绣，一幅幅光与影、虚与实结合，色彩斑斓、精巧无比的作品构成了李银凤一针一线创造的潍绣世界。

坐在绣架前，李银凤安静地创作着新的作品，纤细的手指捏着细针在绢帛上来回穿梭，不一会儿，荷叶的一丝脉络初现端倪。

潍坊刺绣，简称“潍绣”，是山东境内有鲜明地方特色的传统手工刺绣。源自民间妇女自绣自用或亲属间馈赠的小件生活用品，明代即广为流传。

李银凤告诉记者，1984年，她出生在安丘一个刺绣世家，小时候经常看姥姥绣花、绣鸟。那时候姥姥家常年摆着绣架，她从绣架下钻来钻去玩闹，耳濡目染之下，也掌握了一些刺绣的基本技巧，趁姥姥离开的时候还会偷偷地绣上几针。童年生活让李银凤很自然地把刺绣当做了自己的兴趣。不过让她真正钻研刺绣却是源于一场事故。

初中毕业后，李银凤去了一家染织厂打工。有一天在干活的时候，她的左手被蒸汽熨烫机给压住了，当她被人救出时，整个左手手掌已经被严重烫伤，燎泡一直出到手臂上。

在医院经过抢救，左手虽然保住了，但已无法复原。如果想恢复一些手部的功能，必须坚持做康复训练，做一些精细的动作锻炼手指的灵活度，于是李银凤做起了刺绣。

正因为这次不幸的遭遇，李银凤有了大把时间可以花在刺绣上。然而，在学习刺绣的过程中，她发现因为时代变迁，潍绣已日渐落寞，不仅传承上出现了断层，一些针法和技艺也难以满足现实的需求，“潍绣曾是中国八大刺绣之一，可是比起苏绣来却有很大的差距，苏绣为什么能发展得这么好？”带

着这样的问题，李银凤决定南下拜师学习。

只身赴苏州拜师 学成仍志在潍绣

2006年，22岁的李银凤孤身一人来到苏州，找到苏州有名的苏绣大师邹英姿，想拜她为师，学习苏绣知识以及针法。

可是拜师并不顺利。发现李银凤是从山东来的，邹老师一开始并不认为这个北方来的孩子能学出什么名堂。“老师一开始跟我说，我们的学生收满了，以后有机会再来吧。”李银凤没有放弃，她一次次登门恳求，直到第七次，邹老师指着旁边一个绣架说，去绣个看看。李银凤知道邹老师是答应收她为徒了。她想好好表现一下，让老师觉得自己有刺绣的功底，“结果一紧张，绣针都弄断了”。

对于刺绣，李银凤似乎有着特别的敏感，在邹英姿的指点下，她进步非常快。在苏州的三年时间里，李银凤没日没夜地学习，学会了用针线绣出油画和国画的效果，还可以绣制人像。同时，她也不忘捕捉苏州的美好，将撑着油纸伞的姑娘以及烟雨朦胧的江南都绣在了自己的作品里。

绣技日渐精进的李银凤也有自己的想法，老师邹英姿很欣赏她，问她是否可以留在苏州继续苏绣艺术的创作时，李银凤拒绝了。她并不是不喜欢这座城市，也不是不愿意从事苏绣的研究，而是担忧家乡潍绣的未来。曾经风光一时的潍绣现在就要陷于沉寂，喜欢和愿意做潍绣的人太少了，自己有义务去传承家乡的刺绣艺术。李银凤的想法得到了邹英姿老师的理解和支持，并鼓励她多创新，要在自己的创作中走得更远更精彩。

李银凤告诉记者，经过三年的学习，她发现潍绣的特点与苏绣截然不同。一个好比是北方大大咧咧的女子，另一个就像江南温婉的姑娘。潍绣讲究对称，构图粗犷简练、配色艳丽、对比鲜明、针法平匀齐整，而苏绣讲究精细，雅致，光洁。李银凤利用学到的这些刺绣技法，巧妙地将潍绣与苏绣结合互补，大胆进行创新。

一副柔肩担起 传承潍绣重任

李银凤的工作室里有很多刺绣作品，这些装裱精致的作品远远看上去犹如一幅幅绘画作品，走近细看才能发现“一笔一画”实际上都是由丝线纵横呈现出来的。“刺绣就是用绣针做笔，丝线做墨，用针法作画。”李银凤告诉记者，为了呈现作品的细节，一根细丝有时候要分成4股、8股，最细能用分成1/128的线绣制，用的绣针也有粗细十几种型号，有一种名曰“羊毛针”的绣针正是因细如羊毛而得名。

李银凤善于思考，总是在想用什么针法表现画面会更出效果。每次外出去博物馆参观，看到有关织物的文物她就会驻足细细观看，别人眼中新奇的文物，在她眼中被分解为各种针法。李银凤说，刺绣有一种魅力，总是让她走进了就不想走出来。

“我最大的一幅作品绣了三年，绣完之后别人想买，我却舍不得卖了。”李银凤告诉记者，潍绣的灵魂就在于纯手工的绣制，一针一线都倾注着绣者的心血，虽然有的作品动辄标价十几万元，但很多作品她绣完之后都舍不得出售，“就像自己的孩子一样”。

李银凤不仅钻研刺绣技艺，还用心整理总结针法，她把常用的几十种针法一一总结出来，成为宣传潍绣的珍贵资料。李银凤最担心的，是没有更多人学习传承这门技艺。“现在学习潍绣的人已经很少了，我免费教过数人，但很少有人能坚持下来。”李银凤说，她觉得有责任把这项技艺传承下去。

李银凤常在潍坊市文旅局、潍坊市文化馆指导下开设的培训班中担任主讲老师和课程策划者。她还坚持进校园公开授课，“‘非遗进校园’是一个非常好的传承方式和途径，让很多学生从认识到喜欢这门技艺，能够给这门技艺埋下传承和发展的种子。”



扫码下载齐鲁壹点
找记者 上壹点

编辑：蓝峰 组版：颜莉

清明节捏燕子，六月初八祭龙王，七月初七牛郎织女。文登独有的地域文化，孕育了具有独特的胶东花饽饽习俗，在不同的节日有不一样的表现内容。作为“山东花饽饽之乡”，文登花饽饽产业年总产值达3亿元，并吸收了大批农村妇女就地就业，也因此成为当地的富民特色产业。

文/片 记者 王震 田佳玉

一个花饽饽三斤重 一天生产上千个

在位于威海市文登区侯家镇的山东益养德康食品科技有限公司生产车间内，搅面机、压面机源源不断地把面输送到案板上，一个个巧手厨娘紧接着揉面、塑型、拼装，一个个“萌虎送宝”花饽饽不断成型，蒸制30分钟后再次放凉，随即又是打包、装箱、发货。“一个三斤重，我们一天能生产1000多个。”公司技术总监林荣涛说。

林荣涛的另一个身份是威海市级非遗胶东花饽饽习俗传承人。他自幼跟着母亲做花饽饽，毕业于中式面点专业，成名于餐饮界各项技能大赛。

林荣涛的工作室堪称琳琅满目，寿桃簇拥的仙女，须发尽张的龙头尽显大气，金鱼戏莲、松鹤延年小巧玲珑，数十件作品无不匠心独具。“有很多题材，祝寿、庆生、婚庆等都有。只要客户有需求，我们都能设计出来。”林荣涛说，他最得意的一件作品是“李龙拜寿”。那是在2013年的李龙文化山会期间，他耗时一个月，用200多斤面做成的，长三米多，“李龙王”的龙身飞旋，四个龙爪上各呈上一个大寿桃，“当时是8个壮汉抬上山的，一亮相就轰动全场”。

把花饽饽做得 “内外兼修”

身兼国家高级工艺美术师、国家级中式面点技师双重身份的林荣涛，把花饽饽做得“内外兼修”。

外，是指外形和颜色。“精致的卖相是吸引顾客的最基本条件。”林荣涛带着记者来到研发室，台案上摆着刀具、镊子、剪刀、梳子等30多种工具，“剪不同的口用不同的剪子，划不同的口用不同的刀。”

林荣涛说，塑型是个精细活，同样的工具在不同人手中发挥的作用不同，“一定要用心。稍有偏差，呈现的效果就大不一样。”

颜色的调配，更是一门学问。林荣涛又带记者来到实验室。“最早的花饽饽是用来祭祀的，所以老一辈用油漆、染料上色，这就导致花饽饽的外皮好

看，但不能吃。”林荣涛说，“现在我们都是用果蔬榨汁和面，保证花饽饽的任何一处都能进嘴下肚。”一个“果篮”中的“苹果”一度让记者认为这是真的。“其实，它是用南瓜汁和面，做成金黄色的苹果，再用仙人掌果粉仔细刷出红色的条纹。”林荣涛说。

“现在大家都在用果蔬汁来调色，但经过高温蒸制和存放多天后，成品后的颜色与之前区别很大。这就牵扯到了保色的问题。”林荣涛继而解释，“比如在菠菜汁中加点小苏打，在紫薯汁中加点白醋，就能使颜色更鲜亮，保存时间更久。”

内，则是指美味与健康。这也是林荣涛最为注重的。“同样的面食，用不同的手法和工序，加入不同的成分，呈现不一样的味道。”林荣涛说，最基本的揉面也是技术活，揉不好不仅影响口感的筋道，就连表面都不光滑，向面中添加糖，更需谨慎之又慎。“当普通吃食成为商品，就必须严格遵循食品行业的标准。”林荣涛说，“很多老人患有高血糖、糖尿病，不能吃糖，孩子成长也不易摄入过多糖分，但花饽饽中少了糖就少了甜味，所以我们用木糖醇来代替糖。”

摒弃门户之见 无私传授技法

林荣涛也明白大道至简的道理。“我能做出很精美、很复杂的样品，但花饽饽毕竟需要量化生产，要交由普通妇女来做，这就要求花饽饽既要美观、好吃，也要简单易做。”林荣涛的设计总监身份正是由此而来，仅山东益养德康食品自2020年5月开业以来，他就设计了100多种产品，让前来打工的普通村妇女几遍就可学会，也保证了60多名妇女常年在此领到三四千元的月工资。

传承也早已摒弃门户之见。近年来，林荣涛担任着多所院校的客座教授，在校园传授传统技艺；他也在自家公司开办讲堂，对周边的花饽饽经营业户，巧厨娘们无偿教学，甚至还经常到同行的公司无私传授技法和经验。“这门手艺不是我个人的，如果它能帮很多人创业、致富，我很欣慰。”林荣涛说，文登胶东花饽饽民俗于2009年被列入山东省非物质文化遗产，他真心希望能把它传下去、传出去，让更多的人了解胶东的饮食文化。



果蔬汁调色，刚蒸好的大饽饽。