

日照黑陶邢艺术厂厂长邢葆东

以黑陶淬炼匠心，让传统工艺“活”起来



记者 赵清华 通讯员 任鹤

于细微处潜心钻研 破解“蛋壳陶”制作技艺难题

运气凝神、确定中心、打眼拉筒、塑型精修……数分钟后，一个黑陶高柄蛋壳陶杯坯一气呵成。

“从泥巴到陶器，需经过拉坯、修坯，再经压平、刻制、打光、烘干、烧制等20多道工序，每一步都有讲究。”邢葆东在工作室内正在拉制蛋壳陶杯坯，像这样操纵线条的走向、筹谋造型的意境，是他每天的日常。

邢葆东正在制作的蛋壳陶制作工艺复杂且精细，每一步都近乎苛刻。对一般的黑陶师来说，质量在40克左右的蛋壳陶杯，烧制成功率只有百分之十几，现在想要烧制一件精美黑陶高柄镂空蛋壳陶杯也绝非易事。

在一次次淬炼中，邢葆东成功破解“蛋壳陶”制作技艺难题。在制陶技艺上，邢葆东精选陶土、精细加工、标准化烧制，使陶体不易断裂，成品率90%以上。刻制工艺上，他发明了双刀刻制，刻制出的图案线条更流畅，造型更立体；烧制工艺上，他将窑型单烟筒改为三体烟筒，产品坯体受热更均匀，成品率达到90%左右，成功烧制的黑陶通体透黑、表里如一，被行业公认为标准黑陶，从而获得“黑陶邢”的美誉。

邢葆东，日照黑陶邢艺术厂厂长、中国黑陶文化博物馆馆长、山东省民间文艺家协会副主席、高级技师。曾获“中国民间工艺美术大师”“中国黑陶艺术大师”“山东手造大工匠”等荣誉。

捧土为陶，烈火重生巧工成器。40多年来，邢葆东从“小学徒”成长为黑陶振兴的“黑陶邢”，他以匠心独运的技艺，执着坚守的精神，守护着黑陶这一古老的工艺，并赋予其新的生命与活力。

的美誉。

“为了探寻先人的工匠技艺和其中的奥妙，我在日照四处‘寻拜’黑色陶片，就连小到指甲大小的陶片都视为珍宝，回来后潜心揣摩、悉心探究，并逐一记录归档。”邢葆东说，捧土为陶，一窑窑泥坯就是他心中梦想的起源。

把一件事当成事业去做，制作黑陶早已成为邢葆东熟稔于心的制作技艺，这一份为黑陶技艺奉献的匠心在泥与火的交融中愈加坚定，他从每一个细微处入手潜心钻研，逐步成为鲜少可掌握从设计到拉坯、雕刻、烧制等全部流程的“全能型艺人”。

讲好黑陶故事 建立中国黑陶文化博物馆

邢葆东出生在黑陶艺术之乡馆陶县，从小看着祖母画门帘、剪纸、刺绣长大，他对民间艺术有着特殊的感情。他的艺术成长之路也很顺利：14岁学习绘画，18岁到文化站工作，21岁赴北京参加黑陶高研班，拜“寇氏黑陶”寇维军为师学艺。可以说，热爱民间艺术的邢葆东在接触黑陶技艺的第一天，就与黑陶结下了深厚的缘分。

近期，为黑陶技艺非遗传承，邢葆东正在整理、编制《画说中国黑陶文化简史》《黑陶的故事·画册》《黑陶

造型及纹样设计》《黑陶技艺》等专业图书，以文字、图片、视频等直观的形式，系统化地呈现黑陶技艺，填补了业界专业用书的空白。

随着时代的变迁，这个古老行业也面临着许多挑战。现代化的工业生产使得传统手工艺渐渐被遗忘，黑陶手艺人也逐渐步入老年。如何将这份宝贵的技艺传承下去，成了一个亟待解决的问题。

深思熟虑后，邢葆东决定用自己的行动去传承这项技艺。他出资建立了1500平方米的中国黑陶文化博物馆，这也是中国唯一一所黑陶文化主题博物馆。“迄今，馆内集中展陈着我三十多年的收藏，上报国家备案在册的藏品有1600件套。”邢葆东介绍，馆内陈列着黑陶的古今精品，展示着不同年代制作黑陶的器具和各式物品。

目前，中国黑陶文化博物馆每年接待六七十场学生参观，邢葆东会亲自带领学生们参观四个展馆，讲解黑陶文化的历史渊源及发展现状。同时，为了让传统工艺“活”起来，在博物馆的体验区，学生们可以现场制作黑陶，亲手触摸上千年的黑陶工艺。

“做黑陶，是对自我的回归和完成。”邢葆东说，他将深入挖掘黑陶的文化内涵，把黑陶技艺保护好、传承好、创新好，用一生的时间去践行“讲好黑陶故事”这件事。

聊城市民间文艺家协会理事高文平

百年传承坚守匠心，烹得齐鲁美食扬美名



记者 陶春燕 通讯员 梁晓燕

祖辈厨艺代代传承 妙手烹得正宗鲁菜

“我用了二十多年的时间征集饮食史料，收集了近两千册八十年代以前的老菜谱，创办了两处饮食文化博物馆，这样做的目的就是为了挖掘传统烹饪遗产，弘扬齐鲁饮食文化。”1月16日，在2023“鲁班首席工匠”“齐鲁大工匠”“山东手造大工匠”发布仪式上，获得“山东手造大工匠”的高文平说，只有靠专注和坚守，才能够创造事业的辉煌。

食不厌精，脍不厌细。高文平在刀碗锅筷间坚守了30余年，总是用近乎苛刻的要求，烹制出一道又一道独具特色的运河美食。热火烹油鲜花着锦，当色香味俱全的菜肴满足了四方食客的味蕾，被越来越多的人所知晓，高文平也就与亲手研究制作的道道美食，做到了互相成就。

清朝光绪年间，高文平曾祖父高凤仪在聊城光岳楼下开办了一家“义安成饭庄”，名厨云集，门庭若市。父亲高士玉得名师教授，继承了聊城传统的烹饪技艺，是鲁西烹调界和聊城民间久享盛誉的一代烹调名师。

祖辈相传，耳濡目染。高文平13岁开始入行学艺，经过多年摸爬滚打，对烹饪技艺不断研究和创新，并在聊城传统烹饪中加入苏菜技法，将

南北烹饪融为一体，逐渐形成了极具特色的高氏烹饪技艺，成为餐饮界的知名厨师。尽管声名大噪，但高文平始终没有忘记祖辈的心血与心愿，2009年，他恢复了曾祖父创立的“义安成”老字号，取名“义安成鲁菜馆”。

2023年11月，由山东省人民政府主办的“好客山东·好品山东”2023北京推介会在北京展览馆举行，高文平现场制作的“空心琉璃丸子”吸引了许多前来看展的市民品尝，并对此赞不绝口。

“空心琉璃丸子”这道鲁菜曾被收录在中国烹饪协会主编的《中国名菜谱》中，书中写道：“琉璃丸子以聊城饭店特级烹调师高士玉制作的为最佳。”这道“空心琉璃丸子”是高氏厨艺的代表菜，用料仅是普通的鸡蛋、面粉和糖，但制作工艺技术含量极高。

“初炸定型、复炸吐空、三炸酥脆”，在高文平看来，“空心琉璃丸子”需要厨师恰到好处地掌握面性和油温才能制作成功，是几代烹饪人智慧的结晶。

非遗文化扎根校园 手艺人更是“守”艺人

“折桂摘金新鲁菜，寻幽探雅义安成”，这是一幅挂在义安成饮食文化博物馆门口的对联。博物馆里展览着高氏家族从创立义安成到现今的照片，收藏陈列着数百册古代菜谱以

及诸多与“饮食”有关的珍贵资料 and 文物，俨然成为了聊城展示特色餐饮文化的窗口和名片。

高文平认为，收藏是为了更好地传承和吸收。作为“百年老字号”，高文平始终把技艺的传承放在心上，为了更好地传承非遗烹饪技艺，他与二哥高文广编撰出版了《东昌烹饪文化》《东昌饮食纵览》《锅沿飘逸的千年醇香》《百年义安成》等饮食文化专辑，广纳门徒，潜心传艺，开展了各项非遗进校园等活动，取得了优异的成绩。

2017年，聊城高级财经职业学校以烹饪专业为突破口，成立了义安成高氏烹饪技艺传习所，聘请高文平为高级讲师。基于“非遗文化+”模式，学校与义安成饮食文化博物馆共同创建了烹饪文化展馆，并将口传身授的民间技艺整理编成集文字、图片、二维码于一体的数字化教材，以科技力量赋予非遗技艺新的载体，推动高氏烹饪技艺在校园更好地发扬与传承。

非遗文化能够引入校园，植入专业、融入课堂，这样的机会，高文平也十分珍惜。课堂上，他认真教学，纠正学生的动作，重复动作要领，力求让学生们学习到更多的实用技能。几年来，他指导培养学生6000余人，收纳入室弟子60余人，不少已经在国家级、省级大赛中取得了优异的成绩。如今，聊城高级财经职业学校已成为鲁西较具规模的餐饮行业人才培养基地。

高文平，聊城市民间文艺家协会理事，现任聊城高级财经职业学校教师，高级技师，系非物质文化遗产“鲁菜烹饪技艺”（聊城义安成高氏烹饪技艺）省级传承人，曾获“中国烹饪大师”“山东手造大工匠”“齐鲁首席技师”“齐鲁工匠”等荣誉。出身于烹饪世家，30多年来，高文平始终坚持对传统鲁菜的挖掘、传承和创新，不断创作具有聊城特色的菜品，他制定的13款标准化鲁菜被认定为山东省地方标准。先后出版《东昌烹饪文化》《锅沿飘逸的千年醇香》《百年义安成》等烹饪专业书籍，为传承发展山东优秀传统文化作出了积极的贡献。