



餐馆不忙的时候,李志国就坐在门口的工作台前静静地创作泥塑。



文/片/视频 王媛
实习生 赵文文 济南报道

厨师“泥人李”

他是一名厨师,用柴米油盐烹饪出美味佳肴;他也是黄河泥塑的传承人,用泥巴塑造出一个个惟妙惟肖的形象。12月16日上午,走进位于济南历城区济华路的饱饱私房菜馆,映入眼帘的不只是餐桌和佳肴,还有一面摆满泥塑的墙,在由冷餐柜改造的工作台上,还有未做完的一组泥塑人像。

李志国双手沾满了泥巴,在工作台前忙碌着,手边潮湿的黄河泥,在他不停揉搓中,逐渐形成了人的鼻子、嘴巴、耳朵……很快,一个老人的头像就清晰地展现出来。李志国是这个小餐馆的老板兼厨师,今年45岁。小餐馆不大,入口处是李志国的工作台,里面几张餐桌,让人一时分不清这是展览馆还是餐馆。

临近中午,餐馆开始来客人了。“来啦!里面坐,看看想吃点啥!”李志国看到客人后立刻放下了手里的泥巴,嘱咐旁边的妻子招呼客人,他则走进洗手间开始洗手,准备炒菜。

2000年,当时19岁的李志国从老家来到济南,学了厨师这门手艺。2001年他在老东门附近开了家小餐馆,2011年搬到了现在这个地方。李志国的父亲是个泥瓦工,受父亲的影响,他从小也很喜欢玩泥巴。来济南开餐馆后,他利用空闲时间从网上自学了泥塑。刚开始捏得不好,但是李志国不气馁,慢慢琢磨反复改进,后来捏得越来越像样,家里、店里,到处都是他的作品。这些年,李志国捏过的作品不计其数。他说,厨师是用来维持生计的,而泥塑才是他最割舍不掉的爱好。一手颠勺一手泥塑,这样的生活他很是知足。

今年九月份,李志国带着自己的泥塑作品参加了济南的非遗大赛,现场制作的泥塑人物形象《辛弃疾》获得了一等奖。另外,他还被评为济南市技术能手。更让他欣慰的是,14岁的儿子这几年也喜欢上了泥塑,今年跟着他一起参加比赛还获得了优秀奖。去年,李志国的黄河泥塑成为历城区非物质文化遗产,这也让他更加坚定了把这份手艺继续发扬传承下去的信心。



不少顾客一进门看到李志国的泥塑很感兴趣,会驻足欣赏。



客人们坐下吃饭后,李志国有了片刻空闲,他又坐到工作台前研究他的泥塑。



一丝不苟地刻画每个人物形象。



干了二十多年厨师的李志国能做一手好菜。



李志国正在给客人上菜,到了饭点,他和妻子忙得团团转。

微纪录



扫码看视频



餐馆入口处,李志国特地设置了一面墙用来摆放自己的作品,为了节约空间,他的工作台是用冷藏柜改的。