

山东省兰儒孔膳文化研究院院长王兴兰

## 从事烹饪事业64年，匠心复原千年孔府菜

记者 孔令茹 通讯员 张乔

从学徒到烹饪大师  
择一事，终一生

“我从事烹饪事业已经64年了，可以说择一事，终一生。烹饪是文化，烹饪是科学，烹饪是艺术。烹饪需要有耐心和毅力，只有坚持不懈才能创造出人间美味。”1月16日，在2023“鲁班首席工匠”“齐鲁大工匠”“手造大工匠”发布仪式现场，获得“山东手造大工匠”的王兴兰聊到坚守烹饪事业的64年，感慨地说：“择一事，终一生”。

出生于1948年的王兴兰，是个地地道道的济南人。13岁时在鲁菜老店聚丰德帮厨，是后厨唯一的女孩。当时，由于年龄小、个子矮，王兴兰常要垫着石磨才能挨上厨房工作台的桌面，有时还不小心切到了手，她怕被批评，不敢告诉别人，只能自己去锅炉房偷偷处理完，再回来继续切菜。

就这样，在厨房这处小天地里，王兴兰似乎找到了兴趣所在，靠着一股永不服输的韧劲，从“切菜都会切到手”的学徒丫头逐渐成长为可以独当一面的厨师。1966年，在全国名菜大比武竞赛中，王兴兰在与100多位最顶尖厨师高手比拼下，勇夺刀工第一名。“这个刀工第一名，全靠当时六年的砧板生涯和这一道道疤换来的。”她语气平淡，笑着对记者摊开手，尽管五六十年过去了，但王兴兰手指上的疤依旧还在。

当年它这项荣誉对于王兴兰来说十分重要，不仅是对她刀工技艺的肯定，也坚定了她要继续坚守烹饪事业的决心，这一坚守，就是64年。

如今，她不仅是山东省兰儒孔膳文化研究院院长，更是中国功勋烹饪艺术家，她的名字已经与孔府菜紧密相连，成为了中国烹饪艺术的一张名片。76岁高龄的王兴兰，依旧会在每天忙完工作后，翻出厚重的菜谱和典籍研究孔府菜，来了兴致，便到厨房里一展身手，操起菜刀和锅勺烹饪几道菜，与徒弟徒孙们一同品鉴研学。每次家人和徒弟们劝她多休息，她都笑着说：“活到老学到老，锅和勺就是我的命，停不下来啦。”

传承不守旧  
创新不忘本

1981年，王兴兰成为中国首个孔府菜研究小组中的核心人物，开始了孔府菜不平凡的复原工作。“2000多年前的菜和现在的菜差距非常大，在研究孔府菜的时候，也走了很多的弯路，”王兴兰回忆说，传统孔府菜菜谱不外流，很多菜品已经失传，在复原孔府菜工作中，最大的难题在于找不着孔府菜的灵魂。

王兴兰和团队多次前往曲阜查询孔府档案，请资历深厚的孔府名厨口述和现场制作，一同试验，复原孔府菜，历时两年，研制出200余道孔府菜。

在复原“玛瑙海参”这道菜时，王兴兰和小组成员发现，以前用海参与猪蹄

一起烧制的做法已经不适应现代人的饮食习惯，于是对它作了一些改动。“我们换用虾，捶成虾片，一片海参一片虾，蒸出来以后，再加上玛瑙。”王兴兰告诉记者。

除了改进传统孔府菜的做法和口味，小组还根据“鲁壁藏书”等历史典故，创造出一系列新的菜品。在多方共同努力下，2011年，经国务院批准，孔府菜烹饪技艺列入第三批国家级非物质文化遗产名录。

在研制孔府菜的过程中，王兴兰尽可能多地使用售价便宜的原材料，如豆腐、豆芽、冬瓜、白菜等，并一改鲁菜口味重，颜色重的问题，增加素菜品种和鱼虾类菜品。“虽然使用的是普通食材，但把粗菜细做、细菜精炒，呈现出来的菜品外形漂亮且营养美味，寻常人家还能吃得起。”王兴兰说。

在王兴兰看来，孔府菜根据孔子独特饮食理念衍生而来，烹调技艺精湛，浸润千年儒家文化，不仅要在国内广泛宣传推介，更要把孔子饮食文化推向海外。从1986年开始，王兴兰多次带领弟子及其团队赴新加坡、日本、马来西亚、韩国、美国、迪拜等地宣传推广孔府菜和精品鲁菜，受到海外各界的追捧。

“传承不守旧，创新不忘本，”王兴兰说，未来，她希望在保留传统技法的基础上，研制创新出更多营养健康的孔府菜，走入“寻常百姓家”，同时推动孔府菜在更多国家落地，让全球更多人不仅能品尝到中国味道，更能领悟其中蕴含的深厚孔子饮食文化。

淄博市永强文化艺术有限公司技术总监刘永强

## 一窑一刀一笔，成就陶风瓷韵追梦人

记者 孔令茹 通讯员 梁晓燕

40年如一日  
被称为刻瓷界“一刀准”

每天早上6点，刘永强都会准时来到工作室，从一抔细土开始，精心调制比例混合，制坯、上釉、烧制，然后按照成品陶瓷的色彩和造型，进行或彩绘或刻瓷的艺术再加工。

40年的刻瓷生涯中，刘永强只要有时间就会“闷”在工作室内，每天工作8至10个小时，这个习惯从来没有间断过。

临近春节，刘永强最近正在完善调整鲁青瓷雕塑《龙》系列作品，包括吉龙新韵、卧龙生辉、腾龙盛世、祥龙云霄、瑞龙和美这五款作品。“这五款生肖龙，连起来就是‘吉卧腾祥瑞 韵辉世霄美’。这不仅是我雕塑生肖系列的收官之作，也是献给自己本命年的一份礼物吧。”刘永强对记者说。

12年前，刘永强创作了第一件生肖作品鲁青瓷雕塑蛇，不仅填补了同类作品空白，还赢得了市场的青睐。为此，他在不同的年份，结合生肖的特性、传统文化特点，融合多种元素，创作出不同的生肖作品，年年推出新作，从未间断。如今，这组作品已成为不可多得的艺术珍品和收藏佳品。

刘永强说，他从小就喜欢写写画画，1985年从山东省轻工美术学校毕业后，被分配到淄博瓷厂科研所工作。他抓住一切学习机会，勤奋苦练，在张明文、李梓源等国家级大师影响带动下，经过多年的艰苦努力，形成了自己独特的艺术风格，在刻瓷界是出了名的“一刀准”。

他独创运用素描关系表现水墨山水的肌理技法，在行业内独树一帜，在刻瓷众多派别中处于重要地位。他将篆刻、西洋油画等艺术手法运用于刻瓷艺术之中，无论多么张扬的线条，只需要一刀便能完美表达，刻画的人物服饰、花鸟体态、木石棱角便有了灵性，无比鲜活。

挖掘鲁青瓷文化底蕴  
打造陶瓷艺术博物馆

让刘永强印象比较深刻的作品《清明上河图》，这幅作品历时3年刻出，荣获第一届全国刻瓷艺术大赛一等奖，既有国画的笔墨效果，又有强烈的金石韵味，800多人神态各异，刻画之细致入微，尽显刘永强技艺的功力，被艺术界专家称之为“刻瓷巨著”。

“泥沙入手经抻埴，光色便与寻常殊。”为了让陶瓷更接地气，走进寻常百姓家，刘永强自己设计、制造模

型，通过对窑火的调控，烧出符合自己意愿的瓷符。他先后烧制出浮雕梅瓶、葫芦瓶以及浮雕孔子瓶、老子瓶等系列鲁青瓷瓶文化艺术作品，成为市场抢手货。他还提出将“陶瓷艺术实用化”的理念，设计生产出茶杯、文房四宝、碗等多种鲁青瓷器皿。目前，由刘永强自己设计的鲁青瓷器型已有60余种。

除此之外，刘永强深入挖掘淄博瓷厂的深厚陶瓷文化，特别是鲁青瓷文化底蕴，在淄博瓷厂原址上建起了陶瓷艺术博物馆——都瓷苑，既保留了老淄博瓷厂老厂房的“瓷味”和“乡愁”，又体现出现代陶瓷瓷文化艺术新时代风貌和发展新成果。

如今，2300多平方米的都瓷苑文创园里，融合了永强文化艺术有限公司、刘永强陶瓷艺术博物馆、刘永强艺术工作室、刘晔轩艺术工作室，展柜上一件件光华朗润、形态各异的鲁青瓷刻瓷、浮雕作品和大型山水刻瓷瓷板等琳琅满目，令人目不暇接。

刘永强在用毕生精力追求陶瓷艺术的同时，也把传承和发扬陶瓷文化当作了自己的责任和担当。对于传授技艺，他从来不吝赐教。在传承传统艺术的基础上，徒弟们个个具有独特的创新创作风格，目前，徒弟中已有山东省工艺美术大师3人、淄博市工艺美术大师4人、国家一级高级技师3人。



刘永强，淄博市永强文化艺术有限公司技术总监，中国工美行业艺术大师，高级工艺美术师。曾获“山东手造大工匠”“山东省特级陶瓷艺术大师”“齐鲁文化之星”等荣誉。

在鲁青瓷艺术传承之路上，刘永强希望用盲刻、意刻的手法，创作刻瓷精品，用更生动的形式让中国传统文化走进大家的生活，努力实现鲁青瓷的传承创新、美美与共。

报料电话：13869196706 欢迎下载齐鲁壹点 600多位在线记者等你报料

报纸发行：(0531)85196329 85196361 报纸广告：(0531)85196150 85196192 文字差错投诉：(0531)85193436 发行投诉：4006598116 (0531)85196527 邮政投递投诉：11185 全省统一零售价：1.5元  
邮发：23-55 广告许可证：鲁工商广字01081号 地址：济南泺源大街2号 大众传媒大厦 邮编：250014 大众华泰印务公司(大众日报印刷厂印刷(济南市长清区玉皇山路1678号))