



上合青岛峰会上,巨幅工笔牡丹画出自中国工笔画之乡巨野。图为当地农民书画家创作时的情景,因为画作太大,画家们用上了升降机。

6月9日,在上合组织青岛峰会宴会厅迎宾大厅,国家主席习近平与与会各国元首亲切会晤并合影留念。背景墙上的巨幅工笔牡丹画典雅大方,名为《花开盛世》,这幅画出自中国工笔画之乡巨野县,为当地农民画家创作。

文/片 本报记者 牟张涛 赵念东  
袁文卿 见习记者 王雅楠

### 历时77天九易其稿 218朵牡丹有寓意

趴地上画、站着画、蹲着画、在升降机上画、趴桌子上画……

《花开盛世》大型工笔牡丹画,是中国传统工笔画,宽15.5米、高4.2米,是目前国内乃至世界上最大的工笔牡丹画、最大的工笔画。10日,齐鲁晚报·齐鲁壹点记者来到巨野县,采访到这幅工笔牡丹画的主创人员。他们讲述了创作艰辛背后的荣耀与担当。

巨野书画院院长程军伟介绍,2018年1月,巨野县书画院受邀为上海合作组织青岛峰会创作大型工笔牡丹画《花开盛世》。在中国民间文艺家协会主席潘鲁生的指导下,巨野县书画院五位主创画家李联起、高潭印、孙自安、孔庆臣、赵长玉及庞东华、马星鸿、侯福常、张雪云、吕国亮5位参创画家,自1月25日到4月10日历时77天,每天晚上加班加点到凌晨,九易其稿,集体完成创作。

《花开盛世》这幅作品,以牡丹为题材,牡丹是国花,是富贵、吉祥、美好的象征,寓意新时代繁花似锦、国富民强。整幅作品全部盛开的牡丹花是218朵,“200”寓意着“双百”方针和“两个一百年”奋斗目标,“18”是庆祝2018年上合会议在青岛召开,祝愿国家繁荣昌盛,人民安居乐业。

### 作品尺寸太大 画家站在升降机上创作

程军伟表示,参与绘制的五位主创画家都是巨野县农民,都为中国美术家协会会员,目前,五人全部被山东工艺美术学院聘为兼职教授。

“我们接到这项任务时已临近年关,距离交稿的时间不多。”工笔画《花开盛世》五位主创画家之一孙自安说,作为工笔画,意味着需要投入更多的时间和精力,如此鸿篇巨制,他也是第一次参与其中。

据介绍,中国画技法有工笔和写意之分,工笔画要求逼真、写实、细腻。往往要先画好起稿,一幅完整的稿本需要反复修改才能定稿。孙自安说,工笔画工序很多,主要分为起稿、勾芡、上色。其中,

起稿作为整篇作品的骨架,是最为重要,也是最为繁琐的。这幅《花开盛世》就因为起稿先后九次易稿。“花朵大小、花朵与枝叶协调性、构图等都影响最终定稿。”孙自安说,《花开盛世》中的牡丹花展现了花朵从含苞待放到娇艳盛开各个阶段的姿态。单说花朵画法,他们五位主创画家就有五种不同风格,为了趋于统一,需要相互磨合、学习。

“由于作品尺寸太大,而创作后期需要将宣纸挂在墙面上,县里专门为我购买了升降机,我们就站在上面进行创作。”主创画家赵长玉说。

“每一次修改稿本,都需要3-4天时间。”主创画家高潭印说,创作中最高兴也是最劳累的就是上色阶段,由于作品几近完成,心中满是欣喜。“但是越到最后,越应小心谨慎,即便一个微不足道的错误,都有可能导致前功尽弃。”高潭印说,当他看到自己参与的作品出现在上合组织青岛峰会宴会厅迎宾大厅内,觉得一切的努力都是值得的。

### 巨野书画产业 人员达15000余人

巨野是中国文联命名的中国农民绘画之乡,也是中国工笔画学会命名的中国工笔画之乡。

近年来,巨野县书画院积极引导精品创作与产业发展并重,全县书画创作水平连年提升,市场份额逐年扩大,在全国的影响力日益凸显。截至目前,全县有中国美协会员11人,山东省美协会员50人,中国书协会员11人,山东省书协会员32人,拥有4个绘画专业镇,50个专业村,30余家基层画院,从事创作、销售、装裱等书画产业人员达15000余人,在全国建立了600余个销售网点。去年创作绘画作品120余万幅,作品远销美国、法国、澳大利亚、新加坡、韩国等40个国家和地区。

巨野县委副书记、县长王东表示,借助上合青岛峰会的影响力,巨野工笔画站到了新的起点,下一步,巨野县将重新梳理全县书画产业面临的新问题以及发展路径,一方面重点做好精品书画创作、国家级书画名家培养,全力提高巨野工笔画的外在知名度;另一方面着力抓好基础画师培训、书画扶贫工作及书画品牌和销售渠道的管理,进一步做大做强书画产业。



工笔画前期工作非常繁琐,需要先确定骨架。



画作最后的上色阶段需要极其仔细。

## 峰会上的孔府宴尽显山东元素

本报记者 汪泷

上合组织青岛峰会,各国嘉宾少不了要品尝鲁菜。6月9日晚,在青岛国际会议中心欢迎宴会上,央视直播透露了国宴的部分菜单,其中就包括了孔府宴主菜四菜一汤。

这份菜单上包括:孔府一品八珍粥、孔府焦溜鱼、孔府神仙鸭、孔府酱烧牛肋排、孔府蔬菜。所有上桌的菜品必须做到极致,比如说一品八珍粥就需要

经过八个小时的炖煮,加上两个小时的调试,十个小时以后方可上桌。为了尊重各国不同文化习俗,晚宴为全清真菜品,以示对多元文化的尊重,这是“上海精神”的又一体现。

据了解,孔府菜始于公元前272年,是中国饮食文化重要组成部分。孔府的历代成员秉承孔子“食不厌精,脍不厌细”的遗训,对菜肴的制作极为考究,要求不仅料精、细作、火候严格、注重口味,而且要巧于变换调剂、应时新鲜。孔府宴融合古今

烹调技艺,汇聚南北饮食精华,在食料选择、菜肴烹饪、宴席设计、糕点制作以及饮食礼仪等诸方面都达到了极高的文明境界,尤以做工精细、善于调味、讲究盛器而著称,给人以雄浑庄严、华贵典雅、大味醇厚的感觉。作为中国三大官府菜之一的孔府菜,历史悠久,烹调技艺精湛,浸润了千年儒家文化,每道菜都有悠久的历史典故,寓意深远。

位于孔子故里曲阜的东方儒家酒店集团此次派出厨师颜强、服务员白

琳影,全程参与此次上合峰会国宴接待工作。“孔府菜的一大特点,就是蕴含着丰厚的儒家文化特色。”东方儒家酒店集团餐饮总监王伟告诉记者,例如“诗礼银杏”这道孔府菜,相传,此菜首次献之筵席时谓之“蜜蜡银杏”,衍圣公尝此菜时认为味道虽好,但其名不雅。他经了解后知所用银杏取之孔府“诗礼堂”院内的古树,当即赐名“诗礼银杏”,借此纪念孔子“不学诗,无以言;不学礼,无以立”的垂训,寓意深刻。