

# 张维:泥塑时光里的传承创新逐梦人

□牡丹晚报全媒体记者 李艳粉

郓城县武安镇的张维是一位泥塑爱好者,他既是郓城县老年大学志愿服务队成员,也是菏泽市民间文艺家协会会员。儿时,河沟里的泥巴是他欢乐的源泉,一颗成为泥塑匠人的梦想种子悄然种下。此后,他拜师学艺,历经多年磨砺,在泥塑领域崭露头角。如今,面对古老技艺传承的挑战,他积极创新,努力让郓城泥塑在新时代焕发生机,书写着属于自己的精彩篇章。

## 把黄河泥巴“玩”出名堂

日前,在菏泽市学雷锋志愿服务月主题活动现场,牡丹晚报全媒体记者见到了张维。只见他面前摆放着一堆质朴的泥巴和几件精美的泥塑作品,这些作品吸引了不少市民纷纷驻足观看。

张维热情洋溢地向市民展示着泥塑作品,耐心细致地讲解着泥塑知识。有的市民被他的讲解深深吸引,饶有兴致地动手体验泥塑制作。张维微笑着介绍:“这些泥塑作品,都是以黄河中独特的粘土为原料。这种粘土经过多次捶打揉捏制成泥坯,再借助古老而精湛的技艺,便能摇身一变,成为生动形象的艺术品。”说着,他一边拿起一个精致的泥哨递给



介绍泥塑作品

市民,一边亲切地说:“这些泥哨就送给你们了,希望大家喜欢。”市民们接过泥哨,脸上洋溢着惊喜,现场气氛热闹非凡。

说起与泥塑的渊源,那要追溯到几十年前。张维小时候对玩泥巴有着浓厚的兴趣,经常和小伙伴们在河沟里挖些胶泥,然后尽情地摔哇鸣、印核模、做泥哨,想做出漂亮的小泥人。2000年,张维有幸拜泥塑师傅郑瑞章为师,从此踏上了学习传统泥塑技艺的道路。他边学习边实践,跟随师傅多次参与了大型泥塑工程。

“刚开始我对泥塑了解得并不多,随着学习的深入,我才逐渐明白,原来泥塑从选料、采泥、制作到成型,每一步都至关重要,稍有偏差,最终的结果就可能不理想。”张维感慨道。郓城泥塑以其精细的控制技艺著称,每一件泥塑作品都是艺术家通过双手逐一捏造而成,无需借助任何机械设备。这种纯手工艺的制作方法,使得每一件作品都独一无二,具有极高的艺术价值。

此后,张维不断学习泥塑理论知识,只要有机会就绝不

放过实践。他跟随师傅投身大型泥塑工程,面对陌生环境中的复杂造型与严格工艺要求,从未退缩。每一次,他都会仔细揣摩细节,精心调配色彩,用实际行动诠释着对技艺的执着追求。从2006年到2023年,他的足迹遍布全国各地。在河南省范县龙王庙,他精心雕琢,赋予雕塑鲜活的生命力;在泰安市地下大裂谷、东明县佛汉拳文化研究发展中心等地,都能看到忙碌的身影。他不断积累经验,技艺日益精湛,逐渐成为泥塑领域的行家里手。

## 创新传承,让古老技艺焕发新彩

随着对郓城泥塑艺术的深入了解,张维深感保护这门古老技艺的紧迫性。2022年4月,他在《中华遗产》杂志上发表了文章《郓城泥塑艺术的传承与创新路径》,用文字为郓城泥塑发声,呼吁更多人关注和保护这门珍贵的传统艺术。

“郓城泥塑魅力独特,精细的控制技艺、讲究的选材、注重情感表达的造型以及运用天然颜料的色彩搭配,无一不彰显着深厚的文化底蕴。”张维表示,然而在现代化加速推进的今天,它面临着既要保持传统又要追求新意的双重挑战。

张维深知创新对于传统技艺传承的重要性。他积极投身创新实践,将现代设计理念和新技术巧妙融入传统技艺之中,运用现代雕塑理念优化人物比例与姿态,结合当代流行元素,使作品更贴近现代审美,打造出一系列既迎合市场又具创新性的产品。同时,张维十分重视教育与文化传递,希望通过各种方式,让更多人了解、爱上郓城泥塑,增强人们的文化自信与保护意识。



# 中医说的“春吃甘”是哪些食物?

俗语说“春食甘,病不沾”,为了顺应气候特点,春天的饮食养生原则就是“减酸增甘”。中医眼里的“甘”是哪些食物?

## 这个春天,少酸多甘

中医认为,春季与五脏中的肝相对应,很容易肝气过旺,对脾胃产生不良影响,妨碍食物正常消化吸收。

甘味食物能滋补脾胃,温补人体阳气,促其生发。而酸味入肝,多吃不利于阳气的生发和肝气的疏泄,还会使本来就旺的肝气更旺,对脾胃造成更大伤害。因此,春季进补应“省酸增甘,以养脾气”,即少吃酸味,多吃甘味食物。

甘不等于甜。很多人把甘味简单理解为甜味,这其实是不对的。中医所说的“甘”包括淡味和甜味,其中淡味是甘的正味,甜味则是辅助。淡味能利尿渗湿,有助消除水肿;甜味

能缓解疼痛和痉挛。

## “甘味”包括哪些食物?

哈尔滨医科大学附属第四医院中医科主任医师于景献介绍,甘味多有补益、和中的作用,最具代表性的食物就是山药和大枣。山药味甘性平、健脾益气,适合平时容易出现多汗、反复感冒的气虚人群。大枣为甘温之品,不仅对脾脏有益处,还能补气养血,尤其适合女性在春天食用。

除了大枣和山药,甘味的食物还有这些:大米、小米、糯米、黑米、燕麦、高粱、薏米、豇豆、扁豆、黄豆、甘蓝、菠菜、胡萝卜、芋头、红薯、土豆、南瓜、黑木耳、香菇、桂圆、栗子等,大家可根据自己的口味,在这个季节适当多吃一些。

## 春吃甘,推荐这5种吃法

为了迎合春生之气,专家

推荐几种家常的“吃甘”方式。

**嚼着吃或泡茶** 于景献建议每天嚼3~5颗大枣,或者把红枣切碎,泡茶饮用一天,最后将碎枣吃下。

**煮饭** 北京中医药大学东方医院营养科营养师魏帼介绍,大米、高粱、嫩豌豆都具有健脾益气的作用,春季吃豌豆高粱饭可以助消化。将豌豆和高粱略煮片刻,再同洗净的大米一起,放入电饭锅中煮熟即可。

**凉拌** 凉拌菠菜是个不错的选择,菠菜滋阴平肝、助消化,且叶黄素、β胡萝卜素、膳食纤维、钾等营养素含量较高。菠菜洗净后快速焯水,捞出沥干水分;加入适量的蒜末、盐和香油调味即可。

**煮粥** 小米和山药共煮成山药小米粥,适合在春季调养脾胃。小米淘洗干净后,与切好的山药片一起煮粥,可根据



个人口味,加入适量红枣和冰糖调味。

**做汤羹** 银耳搭配红枣做成的红枣银耳羹,清甜润燥、健脾润肺。银耳冷水泡发撕小块,红枣去核切块。银耳加水烧开,转小火炖至黏稠,加入红枣再煮15分钟,根据个人口味,加蜂蜜或者冰糖调味。

在日常饮食的基础上,还可以多吃点芽菜,芽类食物蕴藏无限生机,豆芽、香椿、豌豆苗、竹笋等都是不错的选择。

据《生命时报》

## 生活情报站