

历时半年，她巧手捏出百蛇献瑞

山东省非遗“刘氏泥塑”传承人刘梅玲创作生肖蛇作品贺新年

以泥土为原料，以手工捏制成形，或素或彩，以人物、动物为主的泥塑艺术，是我国传统的民间艺术，俗称“彩塑”“泥玩”。近日，记者探访了山东省非物质文化遗产项目“刘氏泥塑”第四代传承人刘梅玲。历时半年时间，刘梅玲创作了一百条“灵蛇献瑞”系列泥塑蛇，以迎蛇年。这些泥塑蛇有的蜿蜒盘旋，有的昂首挺胸，有的抽象或卡通化，形态各异，充满了韵味和内涵。

半年捏出百条泥蛇

1月13日上午，记者走进城阳区河套街道尚家沟新村社区泥塑民间艺人刘梅玲的工作室，刘梅玲是山东省级非遗项目刘氏泥塑的传承人。

刘梅玲的父亲刘世普是城阳当地有名的民间艺人，被称为青岛的“泥人刘”，他的泥塑技艺和创作热情深深地感染了刘梅玲。刘梅玲自幼受父亲刘世普的影响，对泥塑产生了浓厚的兴趣。在父亲悉心教导下，她逐渐掌握了泥塑的精髓，在十五岁时就展示出了泥塑天赋。

在刘梅玲的泥塑作品中，生肖蛇被赋予了极高的艺术价值和独特性。她从去年六七月份开始创作，历时半年时间，先在图纸上画草稿，再以泥土为原料，通过手工捏制成形，再经过揉、搓、捏、刻、压、磨、彩绘等工序，创造出上百条栩栩如生的“生肖蛇”。在色彩运用上，刘梅玲也独具匠心，巧妙地运用各种色彩，让泥塑蛇更加生动和鲜艳。“这批作品已经晾了一个周了，我正好从天津学习回来，准备给它



刘梅玲给泥塑生肖蛇画眼睛。



还未上色的泥塑蛇。

们点眼睛。别看只是点眼睛，需要三种颜色才能点出层次感和逼真的效果。”刘梅玲找来颜料，用白色的丙烯颜料与少量水调和，用最细的颜料笔上底层的浅蓝色，然后再点黑色的眼睛，最后在黑色的眼睛上，点上白色的眼珠。近两个小时的忙碌，通过巧妙

的色彩搭配，她给百条蛇画完了眼睛及装饰细节。

非遗刘氏泥塑蛇寓意深刻

刘梅玲在创作泥塑蛇时，注重作品的寓意。2025乙巳蛇年是“青蛇年”，象征着灵动、智慧和生机。蛇寓意着“小龙”，是龙的传人，也象征平安、健康、长寿。她在作品中巧妙地融入了这些元素，使得泥塑蛇既具有观赏价值，又具有深厚的文化内涵。在百件泥塑蛇作品中，刘梅玲最喜欢的一件是“福寿双全”红色泥塑作品，这是她受剪纸作品启发得来的灵感。作

品中，她捏出人的侧面与蛇灵动的身姿，塑出人蛇共舞的场景，蛇与福字融为一体，寓意“福寿双全”。

她创作的泥塑蛇形态丰富多样，既有写实的，也有抽象或卡通化的。写实的作品精确地捕捉到蛇的身体特征和神态，如灵动的身姿、炯炯有神的眼睛等，让人仿佛能感受到蛇的呼吸和动态。她也尝试将生肖蛇进行抽象或卡通化处理，创作了一些头戴皇冠、手拿柿子或坐在金元宝盆中的泥塑蛇，这些作品形态可爱，寓意“事事如意”“招财进宝”等，增加了作品的趣味性，使其更易于被大众接受和喜爱。

让更多人了解和喜爱泥塑艺术

“手工捏制完，再晾晒，再上色，需要大量人力和时间。”她向记者介绍道。为了增产增效，刘梅玲与团队另辟蹊径，利用最好的作品制作成模版，再采用模压法，将黏土或泥土压入模具中，完成初步形状后再进行修正和雕刻。这种灌浆工艺适合批量化生产，再经烧制就变成了陶艺作品。

刘梅玲传承了山东省级非遗项目刘氏泥塑的精髓，她定期走进社区、学校，开展公益泥塑制作培训，让更多的人了解和喜爱泥塑艺术。她还不断创新和突破，将市场需求和时代精神融入作品创作，让这门古老的艺术焕发出了新的生机。

观海新闻/青岛晚报/
掌上青岛 记者
马妮娜 摄影报道



扫码看视频

迎新春蒸年馍，好吃好看卖得俏

即墨区花样馒头俏销散发浓浓年味 有人专程驱车数十公里前来购买



村民们正在制作花馍。



特色花馍好吃又好看。

本报1月16日讯“今天一上午，我就接到了来自周边村庄顾客打来的10多个电话，有的预订孩子百岁花样馒头，有的要马上到店里来买鱼花馒头。自从进了腊月门，我每天都要忙到晚上10点，花馒头供不应求。”即墨区龙泉街道汪河水北村的村民薛增玉笑呵呵地说。

1月16日，薛增玉和丈夫徐丰玉，以及几位村民聚在加工点忙着蒸花馍。蒸馍的香味扑鼻而来，刚出笼的各种造型花馍让人目不暇接。村民整理、包装花馍，供应春节市场。进入腊月起，薛增玉夫妇就开始忙碌起来。在她的巧手揉捏下，一个个普通面团摇身一变，成为一件件造型独特的艺术品，为

节日平添浓浓的喜庆气氛。伴随着层层蒸气，香喷喷、热腾腾的花样馒头从蒸箱端出，年味儿更浓了。

即墨区居民一直有蒸年馍的习俗，蒸年馍寄托人们对新年的美好祝愿，寓意新的一年日子甜甜蜜蜜，生活蒸蒸日上。精美的花馍象征着吉祥如意，也蒸出了人们满满的幸福感。花馍制作工序看起来比较简单，但要做好却需要费心费力。花馍的制作有严格的工序，发酵、揉面、捏花、蒸制，每一道工序都精益求精。醒馍时，要掌握好时间和温度，确保不变形、不干裂、湿润光滑；蒸制时要控制好火候，蒸出的花馍才能熟透而不变形、不起泡。花馍制作的最后一道工序是装饰。由于没有教材和图样，

做花馍这门传统手艺全凭一代代人口传心授。一把小剪刀、一根筷子，加上一双双巧手，谈笑间，一个个普通面团就变成了活灵活现、造型精美的艺术品。

小小的面团经过揉、捏、揪、擀、粘等多道工序，变成各式各样的花馍。“花馍制作时，和面的软硬度、面和碱的配比、面塑蒸制的火候和时间都有严格的讲究，发酵、揉面、捏花、蒸制，每一道工序都要细细琢磨，才能把花馍做得又好看又好吃。”徐丰玉告诉记者，“在即墨，农村过年家家都有蒸花馍的习俗，除食用之外，花馍还有祈福运、求平安等吉祥寓意。”徐丰玉店里的桌子上摆放了不少制作好的花馍，造型各异，充满浓郁的乡土气息。

针、梳、刀、剪、叉是薛增玉做花馍的工具。各种工具在她的手中“起舞”，不一会儿，她就做好一只锦鲤。“一开始，我用红曲粉上色，后来试着用菠菜汁、胡萝卜汁、火龙果汁一起和面，这样面的颜色更加鲜艳，可以放心大胆地吃。”寿桃、锦鲤、元宝……地道的年味不断从薛增玉的手里“变”了出来。

为了购买花馍，即墨市民王守福专程驱车20多公里到徐丰玉的店里。“有了花馍，就有了年味。”王守福说，花馍蒸出的是满满的儿时回忆，更是祥和、团圆，以及对“家”的味道的留恋，是当地家家户户的独特年味。（观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 首席记者 张译心 通讯员 张涛 摄影报道）