



品读银川  
PINDU YINCHUAN

# 石飏：与石对话，以心传形

本报记者 王敏 文/图



石飏正在创作中。

## 与石对话：工匠精神的内核

荣誉加身，他却显得格外平静。“得知自己被评为了塞上工匠时，我的第一反应是意外和惶恐多于惊喜。”石飏缓缓道来，手指轻抚工作台上未完成的砚台，“我只是一名在自己岗位上做了几十年工作的普通技术工人。”

这份谦逊背后，是他对塞上工匠四个字的深度理解。“工匠”，是内核。它代表的绝不仅仅是熟练的技术，更是一种精神——耐得住寂寞的坚持。”他停顿片刻说，“而‘塞上’，是脊梁。这赋予了这份工匠精神独特的地域色彩和时代使命。”对他而言，这份荣誉不仅是肯定，更是鞭策。

“作为一名贺兰砚雕刻手艺人，我们所应具备的工匠精神，可以概括为‘与石对话，以心传形’。”石飏这样定义他毕生的追求。

这八个字，蕴含着三层深意。首先是“敬畏与读懂”。“贺兰石是塞上瑰宝，每一块石料都是独一无二的。”他解释道，“我们不能强行把自己的意志强加于石头，而是要像交朋友一样，先去读懂它。”在他的工作室里，有些石料一放就是数月甚至数年，直到某天，他突然领悟到这块石头“想”成为什么。

其次是“坚守与专注”。雕刻是枯燥的，甚至是孤独的。“当你拿起刻刀的那一刻，整个世界就只剩下你、你的创意和这块石头。”石飏说。这种对抗枯燥的定力，是他认为的工匠精神基石。最后是“传承与创新”。“工匠不是文物复制者。”他说道，“真正的精神是在传承中寻求

创新。”既要熟练掌握传统，又要思考如何融入时代审美，让砚台不仅是文房用品，更是承载独特文化的艺术品。

在日常工作中，石飏将这些理念化为行动。在选料读石上，他甘愿下“笨功夫”——为了一块好料，有时会思考几个月才敢下第一刀。在雕刻过程中，他追求极致，一个线条的弧度，一个平面的光洁度都反复修整。在作品构思上，他拥抱时代，创作了以贺兰山岩画为灵感的系列作品。

## 巧用俏色：与石头共创的艺术

贺兰石天然的紫底绿彩变化多端，如何“因石施艺、巧用俏色”一直是贺兰砚艺术的核心。近年来，石飏在这方面有了新的领悟。

“如果说过去俏色的运用更多是锦上添花，那么近年的新心得，就是力求‘与石共生，让色彩叙事’。”他不再仅仅满足于将绿色部分雕成具象的物体，而是追求让色彩与石头的整体形态、主题意境完全融为一体。

他分享了一件代表作《六盘山上高峰》的创作经历。“这块贺兰石的绿彩并非成片或成团，而是一层似透非透、薄薄的绿带穿梭于深沉的紫石之中。”传统思路可能会将这些绿彩雕成具体的山水纹样，但石飏却萌生了更大胆的想法——“为什么不把这些绿彩看作天空中流动的彩云？那深藏的紫底，可以雕刻成六盘山的巍峨峰峦。”

创作过程中，他进行了突破性的尝试：立意上，他选择表现《清平乐·六盘山》一诗中的意境，

但不做具体景物雕刻，而是创作意象作品；俏色处理上，他没有在绿色上过多雕刻，而是通过精细打磨，让天然绿彩呈现行云流水的质感；在紫色部分，他几乎完全舍弃具体雕刻，仅通过凿刻出山峰的起伏和肌理变化，来塑造山峦的厚重。

“这件作品代表了我最大的心得——大巧若拙，天人合一。”石飏感慨道，“最高级的巧用，或许正是最大限度地尊重并彰显自然的本真。”除了在俏色运用上的突破，石飏还大胆融入其他艺术门类的精华。他将中国画的意境与墨韵引入砚台布局，大胆留白；从现代构成艺术中汲取营养，让作品更具形式感。“这种跨门类的融合，让贺兰砚从技艺走向艺术，从器物走向心象。”他总结道。

## 传承之路：培育塞上匠心的种子

获得塞上工匠称号后，石飏深感肩上的传承责任更加沉重。

“早在2013年，我就收了7位徒弟，他们正跟随我系统学习贺兰砚的制作技艺。”石飏介绍。同时，他也积极走进校园，受聘为宁夏职业技术学院的兼职教授，并在宁夏大学等高校举办讲座，将贺兰砚的种子播撒到更年轻的群体中。

在传授技艺时，石飏格外注重弟子内心的修养，尤其是注重培养他们三种品质：沉稳专注的匠心、精益求精的态度、守正创新的思想。然而，传承之路并非一帆风顺。石飏坦言，最大的困扰在于“掌握贺兰砚技艺周期长，短期内经济效益



石飏的作品《六盘山上高峰》。

不高，导致一些弟子难以坚持”。他希望能有更多社会支持，改善传统手工艺人的从业环境。

展望未来，石飏有着清晰的规划。在技术创新上，他计划探索将贺兰砚与金属、木材等材料结合，拓展贺兰砚的艺术边界；在个人创作上，他准备打造“黄河史诗”“贺兰山阙”等主题系列作品，让每一方砚台都成为一部用石头写就的史诗；在传承推广上，他正着手编写教材，并梦想推动建立体验中心，让更多人了解贺兰砚的制作技艺。

“塞上工匠的称号赋予了我更强的使命感，”石飏目光坚定，“我愿做一座桥，连接贺兰砚的过去与未来，让这门古老的手艺在塞上大地上，绽放出属于这个时代的全新光彩。”



## 远方的“客人”请你留下来！

——湖城与候鸟的美丽邂逅

庄电一/文

“听说红嘴鸥又飞来了，湖里的鸟都成群结队了！”“走，到湖边看鸟去！”近日，许多银川市民都兴奋地交流着红嘴鸥的相关信息，不约而同地来到有鸟的湖泊观鸟、喂鸟、拍照打卡。

红嘴鸥自春季到银川歇脚、补充能量飞离之后，银川人就盼着它们再次返回。银川得黄河灌溉之利，沟渠纵横、湖泊棋布，不仅地理条件优越，还拥有众多红嘴鸥的忠实“粉丝”。这足以让红嘴鸥驻足、栖息。

果然，红嘴鸥没有让爱鸟的银川人失望。最近在鸣翠湖、阅海、北塔湖、燕鸽湖等众多湖泊湿地，都能见到它们的身影。

我选择在北塔湖拜访它们。来到北塔湖后，只见成群的红嘴鸥或在水中游曳，或在湖面上空盘旋，虽然姿态不同，但都悠闲自得、无忧无虑，看着着实令人欢喜。

在北塔湖的一处曲岸边，我看见一个十岁左右的小女孩在给红嘴鸥投食。她把刚刚买到手、准备自己食用的馓子掰碎抛向湖面，在空中划出一道弧线，而这道弧线立即成为红嘴鸥追逐的目标，激起它们欢快的叫声，好像在说：“谢谢你们，好客的银川人！”“好啊，这个我爱吃！”……

这个小女孩给红嘴鸥投食，大概只是临时起

意，因为馓子不一定完全适合红嘴鸥的口味，而更多的爱鸟者则是来有备而来，有人提前准备了红嘴鸥爱吃的食物，有人则买了面包之类的食品，他们的目的只有一个，那就是想让这些远道而来的“客人”领略银川人的热情，当然，他们也想在这个过程中充分享受与红嘴鸥互动的乐趣。

除了喂食红嘴鸥，与它进行互动的市民游客，还有许多是热衷于拍鸟的摄影爱好者。他们携带着“长枪短炮”，也都是摩拳擦掌、做足了功夫，他们都以捕捉红嘴鸥动人的神态、迷人的倩影为乐趣，红嘴鸥飞翔、盘旋、追逐、游弋、栖息时，他们聚精会神，想要用镜头记录下这些动人的瞬间。

爱鸟的银川人都知道，红嘴鸥在银川只是短暂停留，它们迟早还会飞走，但这短暂的相处，已给银川人带来了许多乐趣和无尽遐想。“不知能作几日停留，我们已经分别得太久太久……难道你又要匆匆离去，又把聚会当成一次分手……”这首《思念》的歌词，也许最能表达银川爱鸟人的心情。好客的银川人，希望它们都能留下来，停留的时间越长越好。他们也相信，到了来年春暖花开时，鸟儿还会如约而至，到那时，银川人还会以同样的热情欢迎它们。



海宝公园里，红嘴鸥与游人嬉戏互动。本报记者李靖摄

## 福州大鱼丸：

## 好味道里有好寓意

本报记者 吴璇/文 图片由受访者提供



福州大鱼丸。

在福州，鱼丸是一个自成体系的美食江湖。这里的鱼丸，绝非寻常火锅中那般雪白光滑的Q弹小球，它有着更具手工感的微糙外表，包裹着令人惊喜的肉馅，最绝的是，那一口咬下时，在口中爆开的滚烫汤汁，堪称味觉的高潮。

### 藏在“福丸”里的美好寓意

在福州的饮食文化中，鱼丸是深深烙印在当地人生活里的文化符号，被亲切地称为“福丸”。小小的鱼丸，承载着福州人对生活的美好期许：鱼丸越大，象征着福气越大；方言中“丸”与“状元”的“元”谐音，于是有了“吃福丸、中状元”的美好期许。在福州，“无鱼丸不成席”是代代相传的餐桌文化，无论是节庆欢聚还是日常小酌，这道美食都是餐桌上的常客。

关于福州大鱼丸的起源，民间还流传着一段佳话。古时一位商人出海遭遇意外，断粮后只能以鱼充饥，幸得一位船妇将剩余的薯粉与鳙鱼肉混合，制作出鱼丸帮他渡过难关。商人返回福州后，为报答船妇的救命之恩，特意开设小食店，聘请她担任厨师专门制作鱼丸。这段故事不仅体现出鱼丸承载着的深厚情感价值，更暗合了它“千锤百炼始成鲜”的制作历程，让每一口鱼丸都多了几分传奇色彩。

### 喝着茶，品尝大鱼丸

最近，银川文化城凤凰幻城大酒店东篱茶社推出福州大鱼丸，这道承载着福建饮食文化的美食，以其Q弹的口感、鲜美的味道，吸引了不少人前去尝鲜。“我爱人是福建人，福建的美食太多了，不管是茶叶还是特色小吃，我们都想带到银川。”茶社主理人徐姝婷笑着说，对于远离家乡的福建人而言，一口地道的家乡美食就是最温暖的慰藉；而对于宁夏的食客来说，这更是无需远赴千里就能领略的闽地风味。

徐姝婷说，福州大鱼丸以鲜鱼肉为原料，汤清味醇，恰好与茶社清雅淡然的气氛相得益彰。“鱼丸搭配年份普洱茶、武夷山岩茶、漳平水仙这些茶叶都极好。”她说，中度发酵的乌龙茶能平衡汤底的咸鲜感，让味觉更显层次；而搭配“闻香不见花”的茉莉花茶，则能以其清香中和鱼丸的细微油腻，实现“茶引花香，花增茶味”的奇妙效果。“鱼丸的鲜、清茶的醇，两种风味在舌尖碰撞融合，是极具特色的味觉体验。”

### 做鱼丸，每一步都有讲究

一道地道的福州大鱼丸，每一个制作细节都有讲究。以东篱茶社最近新上的大鱼丸为例，它在食材选择上遵循福州传统，以新鲜的海鳙鱼、可食用鲨鱼为主料。“这类鱼肉质厚实、刺少，是制作鱼丸的黄金之选，而在福建当地的高规格餐厅，也会选用东星斑、老虎斑等鱼类制作鱼丸。”徐姝婷说。

馅料是大鱼丸的灵魂，东篱茶社在遵循传统的基础上，做出了恰到好处的改良。馅料以猪五花肉剁蓉为主，摒除纯瘦肉的干柴，加入荸荠碎增加脆感，再用葱头油提香，使得肉馅油润饱满，口感丰富。鱼浆的制作则更考验功底，要将新鲜鱼肉剔除鱼骨和鱼皮后，用细刀刮下切成小块，再经过反复捶打，直至成为细腻且富有弹性的鱼糜。“这一步直接决定了鱼丸Q弹的口感。”徐姝婷说。

包鱼丸则需要快准稳，经验丰富的师傅能以3秒成丸的速度完成整套动作：左手掌心抓取适量鱼浆，放入调制好的肉馅，大拇指轻轻一扣，圆润的鱼丸便从虎口冒出，右手持勺迅速一舀，鱼丸便精准落入清水中定型。从选鱼、刮肉、捶浆到包馅、成丸，每一个环节都一气呵成，只为将鱼肉最本真的鲜美完整保留。

至于汤底，徐姝婷认为，鱼丸本身已是极鲜之物，过于浓郁的汤底反而会掩盖其本味。因此，茶社选用虾皮、紫菜搭配鱼丸熬制汤底，盛入精致瓷碗后撒上少许盐粒和葱花，最大程度激发鱼丸的鲜美，让顾客每一口都能品尝到鱼肉的鲜美。