

# 金雕手’回老家创办根雕艺术馆

## 展出上百件根雕精品,免费向公众开放



黄宽宏在创作根雕

近日,位于舟山镇舟山三村的宏天根雕艺术馆免费向公众开放,馆内上百件根雕作品吸引了不少村民观看。

宏天根雕艺术馆的主人黄宽宏是中国根艺美术大师,在业内有不小的名气。在不久前举行的第五届中国木(竹)雕展上,黄宽宏的根书作品《福》获得优秀作品金奖,他本人还获得‘金雕手’称号。

□记者 林群心

### 在树根里发现美,根书作品‘福’获全国金奖

20世纪80年代末,黄宽宏开始从事根艺创作,平时就坐在门外的小院子里工作,这一坐就是30年。黄宽宏一边介绍,一边带着记者参观他创作的各种根艺作品。在水田里休息的水牛,造型优美的茶壶,展翅翱翔的雄鹰,仰天长啸的狮子,如出水芙蓉般翩翩起舞的仙女,高贵如守护万灵的凤凰……

黄宽宏表示,寻找根雕原料很关键,就像寻找宝物一样,很辛苦,却让人乐在其中。“全国大大小小的树根市场我都去过,但并不是每一次去都能找到有中意的树根。”黄宽宏对记

者说,为了找到一块好树根,他的足迹遍及全国各地,可以说走过千山万水。

黄宽宏一次在贵州寻根途中发现一个树桩,总觉得有点像什么。经过认真观察,凭着多年养成的眼力,他发现很像‘福’字,是可雕之料。他心中暗喜,就和主人聊,最后以低价买回。回家后把这块树根经水冲洗,清理,阴干,精心创作成一个1米多高的‘福’字(右图),再配上底板和底座,成为一件国内罕见的根书精品。这件作品在不久前举行的第五届中国木(竹)雕展上获得金奖。



### 三顾茅庐求崖柏,创作出得意之作《母仪天下》

黄宽宏从房间里拿出另一件根艺作品,向记者介绍了他的又一件得意之作。这件作品从下往上看,犹如青烟绕柱,缓缓升空,在柱子的顶处,突然结成一只欲展翅飞翔的凤凰。这个作品名为《母仪天下》,是用甘肃天水的崖柏雕刻出来的。”黄宽宏说,这块崖柏,来之不易。

黄宽宏说:“贵州的树根买卖在全国都是出名的,不止在市场上,在民间也有很多好树根。”当时他在贵

州某地挨家挨户寻宝,找了很多天都没有收获,人已经很累了,本来打算放弃,直到敲开一个小伙子的房门,看到了那块崖柏。在那一瞬间,黄宽宏便被它独特的造型给迷住了。黄宽宏迫不及待地想买下它,于是便和那个小伙子商量价格。没想到,那个小伙子自己也很喜欢这块崖柏,直截了当地拒绝了他。

当时他很失望,但转眼一想,只要自己出对价格,并和这小伙分享自

己对这块崖柏的感觉,再加上诚意和想法,肯定能说服他。于是,他便记下了这个小伙的电话和地址,并开始为第二次造访做准备。

“接下来的几天,我是‘三顾茅庐’啊。虽然第二次还是被拒绝,但我能感觉到那个小伙正慢慢被我‘感化’。”黄宽宏笑道,后来,经过不懈努力,最终他如愿以偿,买下了那块崖柏,并用它雕刻出了《母仪天下》这件作品。

### 出身于根雕世家,下一步打算设立根艺传承基地

黄宽宏可以说是出身于根雕世家。他的爷爷叫黄桂玉,是清末民初我市一个很有名气的细木名家,而他从小就跟着父亲学习木雕。

“爷爷16岁开始学习雕艺,18岁就开始带徒弟了,很多人慕名前来向爷爷拜师学艺。”黄宽宏拿出一本图册,向记者展示当年黄桂玉师傅的一件根艺作品——“根雕圆桌”。“这个

圆桌是我爷爷在1910年创作的,在当时很受欢迎。”在讲述爷爷的作品时,黄宽宏的自豪之情溢于言表。

在创作作品的同时,黄宽宏还积极参与中国根艺美术学会工作,为发展中国根石美术事业做出了贡献,今年9月,他被学会授予刘开渠根艺奉献杯。

“根艺创作是我的毕生所爱,是

我的价值所在,而舟山老家是我根艺生涯开始的地方,我想把自己的根艺带回去。”黄宽宏说,这就是在舟山老家成立宏天根雕艺术馆的初衷。“现在,根艺已经成为浙江省非遗保护项目,自费创办根雕艺术馆,也算是为保护根雕非遗奉献一分力量。我还打算在老家设立根艺传承基地,进一步弘扬根艺文化。”

林峰饭店的黄酒

为何这样香醇

## 取用历山泉水 严把酿酒每一关

□记者 应玲菲 姚岚

入冬以来,到林峰饭店吃饭的顾客都会对老板说:“有你们自己做的黄酒吗?我想喝几杯。”

我市民间在农历九十月有用糯米做黄酒的习俗。逢年过节时,农家用自酿的黄酒来招待亲戚朋友。而作为有着30年历史的餐饮单位,用自酿的黄酒炒菜、招待顾客,成了林峰饭店的特色之一。每年下半年,林峰饭店都要精心酿造数千斤黄酒呢。

### 请老婆姨为饭店酿黄酒

林峰饭店老板娘林绍青介绍,自酿黄酒已经15年了。开始,林峰饭店用的黄酒,都是到店里买的。但是,许多顾客反映,买的黄酒用来烧菜还凑合,但喝起来没劲道,家酿的黄酒口感更好。

正巧,林绍青的姐姐林彩玲是村里出名的酿酒好手,她酿的酒香气扑鼻,后劲又足。每次去她家做客,亲朋好友都点名要喝她酿的黄酒。林绍青一家也不例外,特别是平时爱小酌几杯的林峰。既然姐姐酿酒这么厉害,为什么不找她帮忙呢?林峰灵机一动,当下就找林彩玲帮忙,请她给店里酿黄酒。

### 用历山泉水酿酒 买糯米红曲有固定商家

在离林峰饭店不远处的一座旧房子里,林绍青专门准备了一间房子存放酒坛。现在,一个多月前酿的近1000公斤新酒已散发出阵阵香味。

林绍青告诉记者,为了让顾客喝上更纯、更香的黄酒,近年来,他们酿黄酒用的水都是上历山取的。而且酿酒的材料也实打实。红曲、糯米都是从合作了10多年的老商家那里买的。

经过多年的摸索,林峰饭店在酿酒时用的糯米、水、红曲的配比为1:1.5:0.08,这样做出来的黄酒,口感不错。“有次做酒时不小心水加多了,后来被顾客喝了出来,以为不是我们自己的酒呢。”林绍青表示,顾客既然这么信任、喜欢林峰饭店的自酿黄酒,店里就要坚持把好做酒每一关,保证黄酒的品质。

“我与林峰饭店的故事”征文

林峰饭店地址:东城街道东塔路251弄6幢3号(近城东路)  
热线电话 0579-87116519

投稿邮箱 yaolan03@126.com

投稿地址:总部中心金贸大厦三楼永康日报社

联系电话 0579-87138030