

## 澄泥砚传人学艺端砚宗师,打破四大名砚技术不外传“惯例”—— 开放与包容,让两大名砚“珠联璧合”

□记者 陈小伟 通讯员 陶军

本报讯 泥砚和石砚制作技术完美融通,两大中国名砚——澄泥砚和端砚“珠联璧合”。记者昨日在新安县采访时获悉,新安魏州澄泥砚第六代传人、河南省工艺美术大师李赞拜端砚宗师黎镗为师,黎镗大师胸襟,摒弃门户之见,愉快地收李赞为徒,在业界传为佳话。

中国的四大名砚均属民间传统工艺,都恪守门户之见,制砚技术从不外传,这种传统绵延了上千年。但是,随着中国工艺美术大师、端砚宗师黎镗收澄泥砚传承人为徒,中国名砚走上了交流、包容的发展之路。

李赞告诉我们,澄泥砚窑变颜色多,如绿豆青、鲮鱼黄、檀香紫等,出炉如玉,弄不好会破坏它的整体效果。而从视觉效果上看,澄泥砚的浮雕一般比较圆润,线条粗,造型厚,一般的雕刻刀具就行;端砚石质细腻,雕刻边缘凸起,线条和造型瘦而薄,立体感很强,必须用合金刀。

能否将端砚出炉后雕刻的技术用于澄泥砚,对澄泥砚进行二次创作?今年5月,经澄泥砚业界前辈推荐,35岁的李赞向端砚宗师

黎镗提出了拜师的想法。没承想,黎镗大师胸襟,摒弃门户之见,热情地收李赞为徒,尽心传授他端砚制作技术。

经过4个多月的学习,李赞融澄泥砚和端砚制作技术为一体的新作——“河图洛书”、“国色天香”等砚台灿然亮相,得到业界好评。

我们昨日在新安县魏州澄泥砚艺术馆看到,李赞结合澄泥砚和端砚制作技术的“牡丹飞天”、“河图洛书”等澄泥砚造型精美,刻工细腻。其中,“牡丹飞天”砚长30多厘米,高20多厘米,砚台以雍容华贵的牡丹为主图案,砚盖则取自中国传统文化符号“飞天”。看这方澄泥砚,其牡丹花叶、花瓣薄而细,向上凸起,立体感很强;再看以前的澄泥砚则花叶圆润,叶片厚而宽,二者截然不同。

### ■相关链接

#### 四大名砚

从唐代起,广东端溪的端砚、安徽歙县的歙砚、甘肃南部的洮砚和河南洛阳的澄泥砚被并称为“四大名砚”。其中,澄泥砚属陶砚,其余三砚皆为石砚。

我市2010年高校毕业生就业服务月昨日拉开帷幕,1870名求职者与用人单位达成就业意向——

### 七成就业岗位有了“主人”

□记者 李迎博 实习生 韩雪晖 姚伟

营销人员依然抢手,高管职位无人问津——在昨日市人才市场举行的大型综合招聘会上,我市2010年高校毕业生就业服务月开场就出现“冷热不均”:236家招聘单位共提供就业岗位2596个,截至昨日16时,共吸引3860多人次进场,有1870人与用人单位达成就业意向。

据悉,在9月16日至10月16日活动月期间,市人才市场将举办10场高校毕业生现场招聘会,并在洛阳人事人才网上开辟高校毕业生就业服务专区,举办为期一周的“2010年全国高校毕业生就业网络联盟秋季联合招聘周”和为期一个月的高校毕业生网络招聘活动。另外,10月14日,人才市场还将面对大学

生举办“硅电子、钨钼钛新型材料主题招聘会”。

市人力资源和社会保障有关负责人介绍,在高校毕业生就业服务月期间,他们将对登记求职和失业的离校未就业毕业生提供免费公共就业人才服务,跟踪掌握毕业生的去向,凡需要政策信息的,及时提供政策咨询;凡需要岗位信息的,认真开展就业推荐;凡需要职业培训或就业见习的,积极组织参加相应培训或见习;凡有意愿自主创业的,提供创业培训和相关创业服务,使离校未就业毕业生都能参与到相关就业准备活动中。

据悉,由于目前人才市场和劳动力市场摊位有限,工作人员还提醒应聘单位,最好提前一周联系应聘事宜,以免影响用人单位的招聘计划。

我市旅游涉外定点餐馆又添新军  
洛伊轩酒店隆重开业

□见习记者 姜春晖

本报讯 昨日上午,洛阳洛伊轩酒店隆重开业,标志着我市的旅游涉外定点餐馆又添新军。

据了解,洛伊轩酒店原为洛阳轩酒楼,始创于20世纪30年代初,以经营洛阳菜、豫菜闻名,代表菜式有洛阳四羹、洛阳三绝、洛阳八珍和洛汤四式。在菜肴制作上,其顺应四时,讲究用汤,精工细作,味道醇厚。

## 街头卖的馒头缘何“白净”?

### 医生:内含增白剂,长期食用有害健康



□记者 武逸民 文/图

在近日结束的《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》征求意见活动中,粮食部门及不少生产企业建议在面粉中停用俗名为“面粉增白剂”的过氧化苯甲酰。我市目前的面粉中是否含有这一成分?昨日记者进行了调查。

昨日,在创业路一家卖场内,一袋袋规格不等的精制粉、全麦粉、饺子粉等码放在一起,这些面粉的外包装上大都标着质量等级、产品标准、生产日期、生产地址及合格等,但大多没有标明增白剂的使用情况。

“这些外观看起来雪白的面粉,基本都加了增白剂。”曾在面粉加工厂工作过的关先生表示,若不加增白剂,面粉的颜色会发灰、发暗,做出来的面食光洁度也不好。

在南昌路兴隆花园农贸市场,一家馒头加工店的老板说,他们选购的面粉大多含有增白剂,因为大多数顾客在买馒头时很注意馒头的亮洁度,“颜色发白的肯定比发黄的好卖”。

记者了解到,目前市场上的面粉可分两类,一类是小包装的家用面粉,通常不含增白剂等添加剂;另一类是出售给饭店、食堂的商用面粉,其中往往含有增白剂。

据悉,按照现行的相关标准,面粉使用增白剂的限量为每1000克0.06克。但市区某医院消化内科的王医师表示,加在面粉中的增白剂不可能分散得十分均匀,过氧化苯甲酰含量超标的情况必然会出现。他说,长期使用这种面食会造成慢性苯中毒,从而出现恶心、呕吐、头昏、乏力、神经衰弱等症状。市民在购买面粉或面食时,不要太看重“品相”。

## 佳节到,如何吃得更放心?

### 《22楼会客厅》邀执法人员、专家共话食品安全

□贾臻

中秋、国庆将至,为保证“双节”期间洛阳市民吃放心食品,洛阳市工商局对全市月饼、肉制品、乳制品、豆制品等多种食品进行检查,确保“双节”期间的食品安全。

15日,最高人民法院等四家单位下发通知,要求依法严惩危害食品安全犯罪行为,对危害食品安全犯罪的犯罪嫌疑人,罪当判处死刑的,要坚决依法判处死刑。

民以食为天,食以安为先。据调查,认为能够在市场、超市“放心”地购买各种食品的受访者只占四成。近几年先后出现的乳制品、小龙虾、地沟油、苏丹红等食品安全问题,也成为大家关注的焦点。洛阳“双节”期间的食品市场是否让市民放心?今日16时,《22楼会客厅》邀洛阳市工商局的执法人员及相关专家共话食品安全;欢迎收看访谈并留言,或拨打66778866参与讨论。

静艺·私享家  
je enjoy home  
国际软居体验馆  
布艺 家纺 装饰 设计

**静艺·私享家国际软居体验馆  
9月19日盛大开业**

**开业三重礼 真情惠洛阳**

19日~24日每天前10名订购满3888元以上的客户,独享三重大礼:  
赠送价值1000元的床品  
赠送价值188元的靠垫  
赠送精美礼包  
尊享布艺六折起

六大优势:团队专业化、产品品牌化、展示实景化、设计艺术化、服务流程化、环保认证化,倾力打造“静艺软居 私享人生”的居家新体验。

Add: 洛阳新区王城大道与太原路交会处雅香金陵商业街(雅香金陵饭店商业裙楼)  
Tel: 0379-63281888 13938888353