

## 附件 2

# 桓台县第六批县级非物质文化遗产 传承人及项目简介

### 一、传统音乐（1 项）

#### 古琴演奏

传承人：张志阁，男，1981 年生。

项目简介：2006 年起，张志阁师从中国古琴学会理事、广陵派第十二代传人、诸城派第六代传人茅毅教授学习古琴演奏。他琴技精湛，是传统古琴演奏技艺的优秀代表。

### 二、传统戏剧（1 项）

#### 齐文化皮影戏

传承人：田宸光，男，1982 年生。

项目简介：田宸光现为山东奇韵皮影艺术团团长，曾获全国皮影戏汇演金奖、第五届北京文博会最佳展演奖等奖项。他立志发掘传承齐文化皮影戏精髓，目前已编排《炉姑传说》等 5 个具有桓台地方特色的皮影剧目。

### 三、传统美术（7 项）

#### 1. 云涛剪纸

传承人：赵兴社，男，1956 年生。

项目简介：赵兴社坚持传统剪纸数十年，创作各类作品数百幅。现担任县文化馆业余剪纸教师和多个学校的课外辅导教师，致力于

剪纸艺术的教育、传承。

## 2. 蕾丝蛋雕

传承人：张泷凯，男，1989年生。

项目简介：2012年至今，张泷凯独立创作近百个蕾丝蛋雕作品。创作蕾丝蛋雕须经过选蛋、清理、晾晒、清线、雕刻、清除蛋衣、打蜡、抛光等步骤。每个作品数千孔，每孔直径不足0.5毫米。

## 3. 周氏刻纸

传承人：周总海，男，1962年生。

项目简介：周总海师从本县剪纸老艺人赵振祥及济宁剪纸老艺人张越广，潜心20余年，目前已创作以《清明上河图》八米长卷为代表的数百件刻纸作品。

## 4. 张氏面塑

传承人：张东，男，1971年生。

主要内容：张东潜心面塑数十年，能用手或简易工具塑造出各种栩栩如生的形象，尤其擅长制作各种小动物。

## 5. 起凤彩塑

传承人：宋佳，女，1985年生。

项目简介：宋佳以黏土加纤维物、河沙和水揉合成的胶泥为材料，在木制的骨架上进行形体塑造，阴干后填缝、打磨，再着色描绘。已创作表现家乡风土人情和自然风光的彩塑作品数百件。

## 6. 葫芦雕画

传承人：张希锦，男，1951年生。

项目简介：张希锦经数十年研究和磨炼，掌握了葫芦镂空雕刻、

彩绘和烙画等技艺，尤擅长镂空刻。其作品依形造景、精心构思设计，富有生活情趣。

#### 7. 侯氏木雕

传承人：侯维忠，男，1953年生。

项目简介：侯维忠以刻刀、斧子、铁凿等为主要工具，以红木、枣木等为主要材料，经过绘图、雕刻、打蜡、上漆、染色等工序创作木雕作品。作品主要表现对象为各种小动物。

### 四、传统技艺（15项）

#### 1. 华北油滴盏烧制技艺

传承人：刘峰，男，1978年生。

项目简介：刘峰在传统烧制技艺的基础上大胆创新，在釉中加入马踏湖特有的草木灰，研制出釉色纯正、结晶效果佳的华北油滴盏作品。

#### 2. 李氏豆腐丸子烹制技艺

传承人：李贤波，男，1957年生。

项目简介：李氏豆腐丸子传承四代百余年，干吃、汤泡均可，不油腻，外脆里嫩。2017年夏，传承人李贤波参加《百姓厨神》电视栏目，家传豆腐丸子在全省民间小吃擂台赛中获得佳绩。

#### 3. 西三益老陈醋酿造技艺

传承人：胡正功，男，1956年生。

项目简介：西三益老陈醋选用优质高粱，经蒸煮、发酵、熏淋、晾晒等纯手工工艺流程制酿而成，以色、香、醇、浓、酸五大特征闻名。“西三益”是桓台八里庙村胡氏醋店的老字号，至今传承300

余年。

#### 4. 传统旗袍手工制作技艺

传承人：赵风华，女，1978年生。

项目简介：赵风华17岁开始系统学习手工旗袍制作，熟练掌握了手工旗袍制作中的镶、辊、嵌、宕、归、拔等手法，能根据顾客身材、体型，搭配适宜面料，制作出典雅舒适的手工旗袍。

#### 5. 红雨粽子

传承人：王超红，女，1970年生。

项目简介：王超红独创红雨粽子系列产品，油而不腻，糯而不粘，咸甜适中，香嫩鲜美，远近知名。红雨粽子制作主要有选料作馅、调味、捆扎、烹煮等步骤。

#### 6. 起凤纸编

传承人：韩光英，女，1965年生。

项目简介：纸编技艺借鉴了苇编、柳编、草编、蒲编等传统技艺。韩光英擅长编制十二生肖、丹顶鹤等动物形体作品，多次参加省、市、县非物质文化遗产博览会和比赛，作品受到各界好评。

#### 7. 马踏湖喜烧饼制作技艺

传承人：张方学，男，1976年生。

项目简介：张方学是马踏湖喜烧饼第六代传人，从业20年。喜烧饼外形美观，底平面鼓，形如铜钹；口感焦香酥脆，芝麻香和天然面香相互融合。

#### 8. 鱼吞羊

传承人：巩端修，男，1950年生。

项目简介：鱼吞羊是起凤镇巩端修家族四代传承烹鱼技艺的代表作品。选鱼、去鳞、脱刺、脱骨、清内脏后，将炒熟的羊肉灌入鱼体，加料烹饪，便做成了马踏湖区特色菜“鱼吞羊”，视觉口味与众不同。

#### 9. 绿都烧鸡

传承人：宋丰岭，男，1966年生。

项目简介：绿都烧鸡由桓台绿都贵宾楼餐饮公司宋丰岭所创，色佳味美、肉烂脱骨，嚼骨留香，2004年被评为“山东名小吃”。

#### 10. 千层底老布鞋制作技艺

传承人：田茂宏，男，1968年生。

项目简介：老布鞋制作技艺包括制袷、切底、包边、粘合、圈底、纳底、槌底等七道工序。田茂宏的千层底老布鞋手艺传承自母亲、外婆，具有透气、休闲、舒适、吸汗、除臭等特点。

#### 11. 王氏脱骨扒鸡、酱蹄制作技艺

传承人：王树永，男，1964年生。

项目简介：王氏脱骨扒鸡、酱蹄制作技艺已有200多年的家族传承，王树永为第三代传人。选料为家养鸡和生猪前蹄，老汤熬制。产品脱油脱脂，肥而不腻，熟烂脱骨，味道鲜美。

#### 12. 花饽饽制作技艺

传承人：刘璐，女，1983年生。

项目简介：刘璐制做特色花饽饽采用面粉为原料，多种蔬菜调色，可制成多种活灵活现的动植物形象。制做流程有和面、上色、造型、醒发、蒸制等。

### 13. 新城水煎包

传承人：牟维金，男，1983年生。

项目简介：上世纪80年代，新城镇牟国栋、徐丽霞夫妇借鉴古方配料，开发出特色面食水煎包。2016年，中央电视台为他们的煎包铺做了报道。其子牟维金继承了这门手艺。

### 14. 李氏木工手艺

传承人：李福成，男，1952年生。

项目简介：李福成自幼随父学习木工手艺，始终坚持纯手工制作，所用工具有斧、锯、刨、凿、刀、钻、锤等数十种。李福成打制木器重视质量、工艺，坚持精益求精，产品多使用双榫、暗榫，结实耐用。

### 15. 伊氏传统白酒酿造技艺

传承人：伊继斌，男，1959年生。

项目简介：伊继斌继承发展传统酿酒技艺，创造出“十九道酿法”：高温制曲、蒸馏取酒；处理酒醅，经两次工艺处理，不加新料，入窖发酵一个月；再出窖蒸馏，取第二次原酒入库。前后共十九道大小流程。

## 五、传统医药（5项）

### 1. 龙凤接骨膏

传承人：田召彦，男，1983年生。

项目简介：龙凤接骨膏以麻油为溶剂，精选中药材熬制，具有接骨续筋、活血通络、除湿止痛的功效。因熬制需要乌鸡和花皮蛇作原料，故名。熬制方法传至田茂宁及其子田召彦，又有改进，疗

效进一步增强。

## 2. 亓氏癣药

传承人：亓涛，男，1980年生。

项目简介：亓氏癣药创始人为淄博市专科专病名中医亓汝恭先生（1922年—1999年），他总结出“针刺”“外敷”“中药调节”的综合疗法，运用中医制剂亓氏癣药，为数万名银屑病和白癜风病患者解除了病痛。其子亓荣祥、其孙亓涛继承创新，使亓氏癣药有了更显著的疗效。

## 3. 续断活血接骨膏

传承人：田震，男，1987年生。

项目简介：续断活血接骨膏曾用名“乌鸡接骨膏”，是起凤田氏正骨祖传秘方，60余味中药泡煎而成，经第五代、第六代传承人田茂杰、田震改进，接续断骨、舒筋活血、散瘀止疼等功效更加显著。现已取得山东省食品药品监督管理局制剂证书。

## 4. 王氏小儿推拿

传承人：王静，女，1980年生。

项目简介：王静从事小儿推拿近20年，主要运用推、拿、揉、运、捣、掐、分、合等手法作用于小儿肌体，达到防病治病，提高免疫力的疗效。

## 5. 刘氏温针灸

传承人：刘伟正，男，1979年生。

项目简介：刘伟正从事温针灸20余年，采用适宜艾绒，针对不同病位、病情、病别施灸，达到较好的疗效。

## 六、民俗（2项）

### 1. 茶百戏

传承人：杨海英，女，1987年生。

项目简介：杨海英师从中华茶百戏研究院院长、福建省茶百戏传承人章志峰。茶百戏又称分茶、茶戏等，是一种能使茶汤纹脉形成物象的古茶道。

### 2. 古典盘发

传承人：邢燕珍，女，1977年生。

项目简介：盘发文化在中国已有3000多年的历史。邢燕珍自幼学习古典盘发，可用梳子、发包、旗头、步摇等工具，根据女子脸型设计灵蛇髻、飞天髻等数十种温婉大气的古典造型。