

王后显

戴月轩第五代传承人

制笔大工匠 挖掘传统不负光阴

□本报记者 任洁 文/摄

“全国真正掌握配锋技术的不超过三个人，同时熟稔南北派完整制笔技艺流程的就我一人。”能说出这样的豪言壮语，戴月轩第五代传承人王后显的底气来自于多年以来对制笔技艺的不懈钻研。他不仅会制笔，谈起笔文化时更是滔滔不绝，那一刻，他的眼中仿佛有光。

湖笔制作老字号戴月轩坐落于琉璃厂文化街上，前店后厂，创立伊始就为书画大家制笔，徐世昌、赵朴初等名人皆慕名前来，并为其题写匾额。新中国成立后，销售范围逐渐扩大到整个北方地区。2007年，戴月轩湖笔制作工艺被列入市级非物质文化遗产代表性项目。

虽已历经百年，这家老字号依然长盛不衰，靠的就是一代代工匠对制笔技艺的传承有道。从一名小学徒逐步成长为业界大家，王后显继承了这种精神，他在延续传统的基础上不断挖掘笔中文化，创新应用领域。

1998年，他从外地来北京学艺，辗转投到戴月轩门下。制笔是一门手艺活，笔头制作（行话“水盆”）要学3年，干作学6个月到1年，捆笔头等零碎活还要学3个月，普通学徒需要3年才能出徒。他学习南派和北派技艺并加以融会贯通，足足用了8年时间。经过多年沉淀，他攻克了制笔技艺的最

高峰——配锋技术，达到湖笔制作的最高境界，能做到这点，据说全国不超过三个人。

王后显喜欢与来店购笔的书画家交流，听取他们对毛笔的建议，而不是由店员转述，这样可以直接掌握顾客的反映，继而改善技艺，制作时尽量满足书写过程中的多变性，再投向市场进行检验。这样的制作流程保持了销售的持续热度。

王后显对制笔的创新点子是从古人身上找来的，他说自己只是把典籍上的理论变成了实践。比如写欧体字的人多，市场上却没有一管欧阳询善用的毛笔。他在习字时注意到这点，于是遍查古籍资料，不断调整笔头原料的配比，终于用北尾狼毫做出了最贴近欧阳询书写习惯的毛笔，如今他生产的欧体笔已成为店中的主打产品之一。

在制笔工艺上他也有所改进。“化学原料伤笔，采用加温方式处理笔头时，我们用的是物理方法。”经过反复实践，他发现上锅蒸毛的效果不如铺砖烤的好，但砖烤到多少度？烧多长时间？何时添水？没有一个量化标准，凭的完全是经验。他总结了七字诀窍：眼看手摸心里想，依靠手感来调节温度，让笔头更加润泽，书写时与纸的摩擦力达到最佳效果。



近年来，王后显陆续恢复了配锋羊毫、宿羊毫、鸡狼毫笔、苘麻笔等品种，推出精品毛笔、套装礼盒等新产品，还作为主要制作者成功复制了多套皇家藏笔。他创作的作品多次参加全国四宝会及非遗作品展并屡获大奖，“无上妙品”“书画映心”纯狼毫套装毛笔于2015年入选了北京市商务委、北京老字号协会开展的“寻找北京老字号原汁原味代表性产品名录”。

湖笔技艺的传承讲究以师带徒口传心授，维持手工制作的传统。整个笔坊有7名学徒工，其中王后显带了4个徒弟，他会根据每个人的特点进行分段定向培养。

年龄大、没有童子功，35岁的郭双双来戴月轩求学时的资质并不符合制笔界对徒弟的要求，但她却坚持用整整一年时间去提出请求，终于打动

王后显，被收入王后显的门下。“她的身上有一股韧劲，非常能吃苦，还有对制笔的浓厚兴趣，这些足以弥补她的不足。”

看到郭双双对制笔的痴迷，王后显仿佛看到另一个自己，所以他倾情传授技艺，及时指点迷津，“你做事不要着急，不明白随时问，别怕做坏了，有师傅给你担着。”三年过去，如今的她已成为师傅最得意的弟子。

内向寡言的郭双双不会说漂亮话，只将对师傅的感激倾注于手艺中。“师傅对我们毫无保留，让我少走了很多弯路，希望出徒后我能留在这里，跟着他好好干。”

唯有匠心，不负光阴。“挖掘传统，即是创新，我希望更多人能静下心来，了解湖笔背后的历史文化。”为此而相守一生，他，心甘，无悔。

吴华侠

都一处第八代非物质文化遗产传承人

传承技艺 越担当越成长

□本报记者 孙艳

她是北京老字号都一处烧麦馆招进来的第一个外地学徒，令很多人不解的是，一个来京打工的丫头凭什么能成为北京老字号第八代非物质文化遗产的传承人？用她自己的话说，“我当传承人，传承的是技艺，是工匠精神，更是一份担当。”说这话的人叫吴华侠，侠义的侠，今年才36岁。

提到这个河南打工妹与都一处结缘，还要从她小时候的向往说起。“我最先来北京，是在顺义的一家培训基地学面点，因为学得还不错，老师给我介绍了个在天安门附近的差事，虽说也是学徒，但一听是在天安门附近，连什么都没问，就答应了。”吴华侠说，她从小就向往天安门，能去那儿附近工作，简直是梦想照进现实。

到了地方才知道是一家老字号餐馆，跟师傅学做烧麦。但让她没想到的是，由于都一处对出品质量的严格要求，新手刚开始并没有上手做烧麦的机会，要从扫地、刷屉这些杂活儿做起。“师傅说，干好这些才是学好手艺的基础。”从不发憷干活儿的吴华侠一干就是一年，样样杂活都干了个遍。

终于可以跟师傅学手艺了，可都

一处的烧麦是纯手工制品，不达标绝对上不了桌。当时为了学好擀皮这一基本功，吴华侠每天坚持工作十几个小时，反复地和面、揪剂、擀皮，不断地练习。本来上午十点上班，八点钟她就已经换上工服开工了。当时，很多人都不理解，说她是装样子。但时间长了大家伙才明白，原来她真的是勤奋，装样子没必要天天装。

“我发现我这个人适合跟物打交道，不适合跟人打交道，一样东西拿在我手里，我会想方设法让它更完美。”自嘲情商低的吴华侠凭着这股韧劲，不断地提高自己的擀皮速度。一般情况下一个人一小时最多擀十斤皮，而她给自己定的标准是一个小时擀四十多斤。她很快成为大家公认的擀皮快手。

更令人佩服的是，大家都知道，都一处的核心技术就是擀烧麦皮，标准是每个烧卖皮不少于24个褶。吴华侠却可以擀出103个褶！想象一下，一张面皮擀出百余个褶，经吴华侠的妙手，每一张烧麦面皮拢起来都像一朵花瓣层叠匀称的花朵，娇艳欲滴。

两年多苦学技艺出徒后，赶上师傅退休，吴华侠接手烧麦组日常管理的职



责，师傅的退休让她一下子没了主心骨，而也正是那一刻，她开始学着独当一面，也是从那时开始，吴华侠开始了对烧麦新产品的追求。“以前都是师傅的想法和创新，现在我可以按照我的想法来创新。”吴华侠说。2008年，25岁的吴华侠被确定为都一处烧麦技艺第八代传承人，回忆当初是怎么当上传承人的，吴华侠说她也不知道当时为什么选她，可能是因为每月1次的技术练兵，一年12次有11次她都得第一名。经历这十年的传承人担当，吴华侠一直牢记老前辈说过的这句话：“有德有才者破格录用，有德无才者培养使

用，有才无德者坚决不用。”

北京的老字号绝技，非要传给外地人，难道北京本地没人才了吗？这是吴华侠听到最多的质疑。“我相信信念的强大，我干什么事情脑子里就想着一定要干好，我要让看不上我的人刮目相看，让看上我的人引以为豪。”吴华侠说，也正是这股倔劲儿，这份担当，越来越多的人为她这个传承人竖起了大拇指。但未来的路还很长，“越担当，越成长！只有不懈地传承好手艺，传承好认真严谨的精神，才能让老字号基业长青。”吴华侠表现得很淡定。