



2025年“烟台手造工匠”风采展示——

方寸精华 咨尺匠心

YMG 全媒体记者 钟嘉琳 摄影报道

曲笛—— 妙手厨心 匠心筑梦

曲笛,山东城市服务职业学院西餐学院教师,高级技师。

曲笛在烹饪教育领域成绩斐然,拥有食品科学与工程本科学位、烹饪预备技师以及西式烹调高级技工等专业资质。

自2018年7月起,曲笛担任山东城市服务职业学院西餐学院专职教师,主讲西式烹调工艺课程。近三年累计授课1809学时,教学效果备受认可。她不断提升自我,参与企业实践,在上海迪士尼度假区学



习,将行业前沿知识融入日常教学。在专业技能方面,曲笛精通西餐烹饪技艺,能够精准地把握食材特性,巧妙融合传统与现代元素研制创新菜品。她不仅持有中等、高等职业学校教师资格证,还取得了中式面点师一级、西式烹调师三级资质。

曲笛积极投身项目实践,创建创新工作室,开展烹饪技术研发,推动行业技术进步。参与教学研究课题,为西餐专业教学改革提供指

栾淑娟—— 匠心独运,绽放指尖芳华

栾淑娟,烟台市栾淑娟剪纸有限公司剪纸非遗传承人,先后获得“鲁艺人”“优秀匠心山东人”“泰山文艺家”“民间手工艺制作大师”“民间传统技艺大师”等荣誉称号。

栾淑娟是烟台最具代表性的民间艺术家之一。她凭借着丰富的想象力,在原有的技艺基础上创新发展,成为全国剪纸“东风派”的代表人物之一。1995年,她初出茅庐便在全国首届中华巧女工艺大赛中



获得“中华巧女”荣誉,作品先后获得武汉市剪纸大赛、杭州国际艺术节、沈阳世界园艺博览会等赛事和节会金奖,全国第五届工艺博览会金奖,山东省“泰山文艺奖”,“红高粱杯”全国剪纸作品大赛“铜剪奖”。

栾淑娟先后出访美国、日本、加拿大、法国等多个国家和地区进行文化交流,作品被40多个国家收藏。她多次代表烟台剪纸参加中国国际文化旅游博览会、山东省民间

张振春—— 让传统宴席焕发新生机

张振春,烟台丽苑华宴餐饮有限公司中式烹调师,高级技师。曾获“中国鲁菜烹饪大师”“中国烹饪大师杰出贡献奖”“烟台市传菜鲁菜功勋大师”“烟台市鲁菜技艺非物质文化遗产传承人”等荣誉。

张振春师承山东省鲁菜非物质文化技艺传承人张吉顺先生,是鲁菜泰斗王义均大师的再传弟子。长期以来,他以传承鲁菜技艺、弘扬鲁菜文化为己任,带领整个团队在传承中不断



地钻研进取。他通过师徒传承的方式,将传统的烹饪工艺、独特的烹饪手法以及对食材的深刻理解传授给年轻一代,确保传统技艺得以延续。

他设立了“中国饭店协会张振春烹饪大师工作室”,通过举办烹饪表演、美食文化讲座、烹饪研讨会、学者讲座和交流、美食节等活动,展示烹饪艺术的魅力,广泛传播地方特色饮食文化、地方特色菜肴背后的历史故事、文化内涵,促进饮食文化的传承

王常海—— 精巧绘就古村新画卷

王常海,栖霞市美术家协会主席,中国包装设计委员会全国委员,烟台市美术家协会主席团委员。

王常海自1986年7月参加工作以来,一直从事包装设计及品牌形象设计工作,先后为北京大宝日用品公司、东阿阿胶集团、张裕葡萄酒公司、威龙葡萄酒公司、古贝春酿酒公司、鲁抗制药公司等300多家企业设计包装17000余件,完成品牌形象设计400余个,30余件作品获市级以上奖。他个人先后获得栖霞县专业拔尖人才、山东省包装



村”等荣誉称号。

王常海还先后为后许家等16个村打造景观30余个、彩绘墙体6000多平方米。2021年,王常海被评为山东省“寻找美术符号 助力乡村振兴”先进个人。2022年,他被聘为栖霞市美丽乡村建设“高级顾问”。

王福禄—— 开辟蓬莱小面传承新路径

王福禄,烟台王福禄餐饮服务有限公司厨师,省级非遗蓬莱小面制作技艺传承人,高级技师。

王福禄自1975年开始学习蓬莱小面制作技艺,40余年如一日,坚守传统技艺,潜心研究蓬莱小面的历史文化。他遍访名家,融合创新,先后推出“八仙面”“一窝丝”等新品。他秉持“做良心菜、拉良心面”的理念,诚信经营,赢得了广泛赞誉。

作为传承人,王福禄免费授徒



200余人,多次带领徒弟到北京、上海等地交流,传播蓬莱传统美食文化。他还起草了《鲁菜·蓬莱小面》地方标准,填补了蓬莱餐饮类标准的空白。

王福禄带领团队成功研发出即食蓬莱小面,不仅保留了传统小面的独特风味和制作工艺,也满足了现代人快节奏生活的需求,为传统非遗文化的传承和推广开辟了新路径。2020年,他受邀到塞尔维亚展示蓬莱小面制作技艺,让蓬莱小面

走向了世界。

他先后获得山东省第六批省级非物质文化遗产代表性传承人、山东省道德模范、中国鲁菜烹饪大师等荣誉称号,不仅展现了传统美食工人的风采,也为蓬莱小面这一非物质文化遗产的传承与创新树立了典范。

吴世斌—— 精雕细琢 传承匠心

吴世斌,龙口市一味朴真木雕博物馆雕刻师,高级美术工艺师。

吴世斌出身雕刻世家,1981年师从李玉江学习木雕雕刻,1991年又拜师李殿兰继续深造。他还先后到浙江东阳、福建仙游等地遍访名师,博采众家之长。他在传承基础上不断提高,在创新路上持续发展,雕刻技艺日渐精湛。

吴世斌以字画雕刻见长,作品精雕细琢、美轮美奂、浑然天成。他致力于弘扬雕刻技艺,成立工作室



地参展,受到了业界人士及藏家的好评。他的作品《沁园春·雪》参展新疆乌鲁木齐国际经济洽谈会,获得大赛组委会金奖;作品《兰亭序》在大连国际艺术博览会上被大赛组委会授予金奖。

王守双—— 将砣矶砚推向更高艺术境界

王守双,长岛县砣矶金星雪浪砚厂砚雕首席技师,中国制砚艺术大师、山东省工艺美术大师、山东省非物质文化遗产砣矶砚制作技艺传承人。

王守双是砣矶砚雕刻的创始人之一。自1979年创办长岛县工艺美术社起,王守双便踏上了砣矶砚的研发生产之路。他的作品不仅在国内得到了广泛的认可和赞誉,而且成功地进入了国际市场,成为了外交馈赠的礼品。



王守双不仅在雕刻技艺上精益求精,而且在书法和绘画方面有着出色的造诣。他逐渐形成独具特色的海石文化雕刻风格,作品深受知名人士的喜爱。

他的作品还获得了多项外观设计专利和商标注册专利,并在国际和国内的评比中多次获奖。他于2016年出版了《砣矶砚》一书,详细介绍了砣矶砚的历史和制作技艺,为后人研究砣矶砚提供了宝贵的资料。他还培养了几十位砚雕艺人,为砣矶砚的传承和发展作出了巨大贡献。



王守双是中国砣矶砚艺术领域中的重要人物,他通过自己的努力和才华,将砣矶砚推向了更高的艺术境界,为该传统文化遗产的保护和传承作出了杰出贡献。

杜丕涛—— 妙手雕琢 潜心研发

杜丕涛,烟台市尼普顿家具有限公司木工非遗传承人、工艺美术大师。他先后获得中央美院“黄河流域非遗传承人代表”“烟台市工艺美术大师”“烟台市中小学生劳动实践兼职导师”“牟平工匠”等荣誉称号。

杜丕涛将中国传统工艺与欧美风格相结合,将古代“火炕文化”与现代技术相结合,研发出“杜木匠”牌玉石床、玉石沙发、玉石炕等产品,得到了国内外广大消费者的喜爱。截至

他还潜心关注青少年人才的培



养,打造青少年超级工匠实践基地和3D打印实践基地,为学生提供更多的实践机会。他努力打造功能齐全、设备完善、课程丰富的青少年劳动技能与智能大赛培训基地,为更多青少年人才培养提供了有力支持。

于超亮—— 扎根沃野推动茶产业发展

于超亮,烟台市和心意茶叶专业合作社技术总监,国家一级评茶技师。从业15年来,他先后获得“全国乡村振兴青年先锋”“山东省乡村好青年”“烟台十大杰出青年”等荣誉,并斩获山东省评茶师职业技能大赛第一名。

于超亮首创烟台茶感官审评“四字诀”和“昆嵛圣雪”绿茶制作技艺,自主选育并在农业农村部登记国家级茶树新品种“烟茶7号”“烟茶9号”,制定8项茶叶加工标准。创新“龙头企业+示范合作社+高素质茶才队伍”。



于超亮还致力茶文化推广,承办烟台首届茶叶炒制技能竞赛、斗茶大赛,开展96场公益讲座,打造中小学研学基地,通过科普视频传播茶文化。其创立的“烟台茶”品牌获评山东省知名农产品,企业被认定为农业产业化龙头企业,为乡村振兴注入新动能。

杨国智—— 让玉雕传承与创新同行

杨国智,莱州市老石匠玉雕工作室工艺品雕刻工,莱州玉雕烟台市代表性传承人。先后获得“山东省级村优秀人才”“齐鲁文化之星”、第七届“莱州工匠”等荣誉称号。

他从事玉雕行业30多年,主攻雕刻动物、瑞兽,兼攻植物、人物,将国雕、透雕、浮雕等技法结合,因材施艺。他始终致力于雕刻技艺的传承与创新,在莱州玉雕中率先使用“带水雕刻法”,解决了粉尘对人体的伤害以及环境污染问题,推动技法创新。

2010年,他的作品《志在千里》参加第五届中国民间工艺品博览会并获银奖;2011年,作品《幸福欢歌》参加第六届中国民间工艺品博览会并获金奖;2012年,作品《海阔天空》在中国(合肥)民间工艺品博览会上获优秀奖;2017年,参加首届“莱州玉雕”技艺大赛并获一等奖。