

濟南微縮模型製作師李壽升 以1:600比例復刻國家跳台滑雪中心

手製微型雪如意 精雕細琢傳心意

◆李壽升製作的微縮「雪如意」模型。

正在舉行的北京冬奧會，被譽為世界上最有設計感的國家跳台滑雪中心絕對堪稱「明星」場館，跳台剖面的S形曲線融入中國傳統吉祥物「如意」的造型中，它還有一個充滿詩意的名字——「雪如意」。山東省濟南的微縮模型製作師李壽升被「雪如意」的創意打動，用半個月時間以1:600的微縮場景復刻了「雪如意」，為冬奧會健兒加油助威。

◆文/圖：香港文匯報記者 丁春麗、胡臥龍 濟南報道



◆李壽升和他的「雪如意」微型模型。

李壽升的工作室位於濟南天橋區一處民宅內。李壽升說，微縮模型就是按照一定比例來復原場景或者建築，常用的材料有泡沫、黏土、鐵絲、麻繩等。一般是先根據照片或視頻估算出原來物體的尺寸，然後按照1:20或者1:30進行等比例縮小。

崇山峻嶺間，「雪如意」宛如一柄如意，以優美的姿態靜臥在雪坡之上，兩個微型的「滑雪運動員」正從白雪覆蓋的滑雪賽道上「飛馳」而下。雖然是1:600的比例還原，但場景依然非常逼真。「『雪如意』的造型主體是紙板，山體是用塑膠泡沫材料雕刻後加石膏固定，上面的積雪是白色的石英砂，細草是撒的草粉。」

位於張家口的「雪如意」承擔着北京冬奧會跳台滑雪、北歐兩項的比賽，它

是中國首座符合國際標準的跳台滑雪場地，也是張家口賽區冬奧會場館群建設中工程量最大、技術難度最高的競賽場館。

李壽升偶然在電視上看到了國家跳台滑雪中心，瞬間就被其優美的造型震撼到了。「『如意』不僅造型十分優美，還是吉祥的符號，它能夠給我們帶來好運。」在李壽升看來，「雪如意」還非常適合用微縮模型展現。

紙板加木板 線條更逼真

從正面、側面，前面、後面，再加上航拍的俯視角度，李壽升通過網上的照片對「雪如意」來了一個全面的「掃描」，一個立體的造型也隨之構思出來。

「雪如意」因其S形曲線宛如「如意」而得名，但這個造型也給李壽升的模型製

作帶來了最大的挑戰。李壽升最初的選材是木板，但其硬度無法凸顯出「雪如意」的曲線之美，多次嘗試之後，最終選擇了紙板和木板相結合。

「『雪如意』的曲面是一點點調整的，需要精心掌握曲線的走勢。」僅是突出「雪如意」的曲線之美，李壽升就用了四五天的時間，把紙板裁剪後，一點點粘起來。

用3D打印 手工再上色

石英砂比較細膩，也能表現出雪的亮晶晶的感覺，撒上石英砂的「雪如意」隨即生動了起來。賽道上的滑手和纜車則是由3D打印製作的模型。「整體小細節的顏色處理，全部都是手工上色，包括滑手的滑雪器具。」

借助「雪如意」的山體，李壽升在其背面的雪坡上做出了國家高山滑雪中心——「雪飛燕」。三條雪道自山頂蜿蜒而下，多名「滑雪運動員」爭先恐後，一番熱鬧的競賽場景。兩條架空索道上，還點綴着紅色的纜車。

李壽升介紹，自己畢業於山東藝術學院戲劇影視美術設計系，畢業後從舞台設計轉型到微縮模型製作，也經歷了創業的千辛萬苦。隨着短視頻的火爆，堅守這份傳統手工藝的李壽升也迎來了他的高光時刻，訂單也越來越多。「收獲了很多朋友們的鼓勵，特別感動，我也希望自己能繼續保持初心。」李壽升希望未來能傳授或者分享微縮模型的製作方式，讓這項傳統手工藝得以傳承。

特稿

李壽升今年34歲，畢業這十年，他製作了500多件微縮作品。最小的作品只有巴掌大小，最大的是一個古鎮模型，有20多平方米。筒子樓、窯洞、城堡、濟南老火車站……李壽升用傳統手工藝記載着時代的變遷，他用微縮世界留住了記憶，也留住了鄉愁。

「考驗細心 更考驗耐心」

「這個鍋是我們用錘子一錘一錘捶打出來的，鍋裏的水鏽是真的用它去燒過水。」李壽升手裏的鑄鐵鍋如一元硬幣大小，鍋底竟然還有灰。仔細一看，灶台裏還有燃燒的灰燼。拿起旁邊的老式風箱，竟然可以拉得動。李壽升說，煙燻點火之後也是真的可以冒煙的。

李壽升說，拋開技法不談，微縮後的作品不僅僅要追求外觀與原來的場景相同，內裏的細節上也要精益求精。灶台和鍋底的灰跡，牆上流水的印痕，磨圓的桌角……這些既來自生活，又來自創作者對細節的認真觀察。

「微縮是個技術活，不但考驗細心，更考驗耐心。」李壽升剛開始為

了完成一個作品，整整花了半年時間。一些細節全部拿刀一點一點雕刻，出錯了只能用砂紙慢慢打磨，然後拿其他材料填充後再雕刻。微縮模型「濟南筒子樓」上的面磚是他一條線一條線的雕刻出來的，眼睛酸了，胳膊也酸了，但為了呈現逼真的效果，他依然堅持手工雕刻。為了復原黃土高原溝壑縱橫的感覺，李壽升甚至用針進行雕刻。

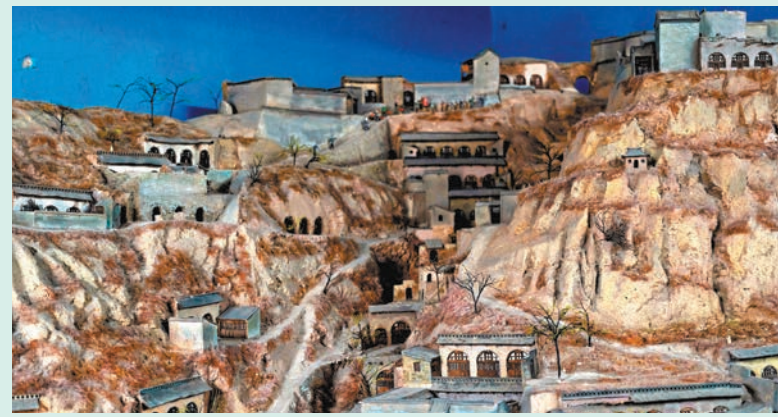
舊屋變模型 溫暖一個家

多年來，李壽升接下了不少為舊屋製作模型的工作。

一名客戶看到李壽升給他「還原」的老房子後說：「（模型中）有狗，有雞，晾衣繩上竟然還晾着衣服，這細節簡直太令人感動了！」

李壽升曾有一個北京「90後」女孩客戶，通過一段當年她滿月時家裏擺席的視頻，再加上女孩的描述，李壽升復原了她的老院子。而為了在1:30的微縮模型裏還原牆上的葡萄，他着實費了不少腦筋。嘗試了多種材料之後，他最後終於用染色的小米粒再現了那些葡萄。女孩把這個院子的微縮模型送給爺爺做生日禮物，她爺爺當時就哭了。作品得到認可，收到反饋的李壽升也很是激動。

細枝末節逼真 恍若身臨其境



▲李壽升微縮模型作品：《平凡的世界，山西李家山》。



▲李壽升「復原」的一間老房子模型。

◆李壽升畢業後從舞台設計轉型到微縮模型製作。圖為李壽升介紹他製作的微縮鍋灶模型。



巴赫賀央廣電總台成功轉播冬奧會

香港文匯報訊 據央視網轉載國際奧委會官方網站2月15日消息，國際奧委會主席托馬斯·巴赫對中央廣播電視總台為成功轉播報道2022年北京冬奧會所做出的貢獻表示祝賀。

在會見中央廣播電視總台台長慎海雄時，巴赫主席高度評價持續轉播商取得的前所未有的收視數據。截至2月10日，也就是在本屆冬奧會開幕不到一周的時間裏，中央廣播電視總台的央視報道平台已經擁有超過5億人的收視人群。

截至2月11日(星期五)，中國觀眾在電視端觀看2022年北京冬奧會的總時長已經達到20.5億小時。這一數據比2018年平昌和2014年索契兩屆冬奧會的收視總和還要高出15%。

為表彰中央廣播電視總台取得的成績和總台與國際奧委會的長期合作夥伴關係，巴赫主席還向

慎海雄台長頒發了國際奧委會主席獎——由亞歷山大·克里沃謝夫創製、又名「進無止境」的獎盃，象徵金牌運動員的奪冠之路。

奧運版權合作延至2032年

最近，國際奧委會和總台將新周期奧運版權合作協議延長至2032年。早在上世紀80年代，通過與亞廣聯協議，原中央電視台獲得奧運會轉播權，又於2008年首次直接從國際奧委會購得奧運會轉播權。

去年10月，中央廣播電視總台還推出了央視奧林匹克頻道——國際上首個4K超高清、24小時播出的專業體育頻道，中國奧運迷們能夠全年每天24小時欣賞他們喜愛的運動項目、運動健兒和奧運故事。該頻道開播進一步促進了奧林匹克運動和奧林匹克精神在中國的推廣。

製元宵包燒賣吃烤鴨 冬奧記者品北京味道

香港文匯報訊(記者 馬曉芳 北京報道) 2月15日恰逢農曆正月十五元宵節，2022北京新聞中心邀請來自國內外33家媒體的60餘名冬奧非註冊中外記者，走進北京老字號「便宜坊」探訪傳統元宵、烤鴨、燒賣等美食工藝製作過程。不少中外記者更是現場參與搖元宵、包燒賣的製作。有外國記者在親身體驗後表示，中國傳統美食製作手法多樣，文化寓意豐富，並讚「北京味道，棒！」

外媒記者：烤鴨是北京文化符號

記者們首先來到烤鴨製作間觀看煙燻烤鴨製作技藝。據介紹，便宜坊經營的「煙燻烤鴨」是北京烤鴨兩大流派之一，在2008年被列入國家級非物質文化遺產名錄。其特點是烤製過程鴨子不見明火，皮酥肉嫩，口味鮮美，表面沒有雜質，乾淨衛生，也因此被譽為「綠色烤鴨」。有外媒記者表示，「北京烤鴨不僅是一道美食，還是北京所獨有的文化符號」。

「都一處」燒賣製作技藝代表性傳承人吳華俠向記者展示了燒賣擀皮工藝，她現場製作的「炫彩燒賣」專為2008年奧運研製，燒賣皮由五種顏色組成，象徵了奧運五環，「炫彩燒賣不僅造型好看，營養豐富，寓意也好，推出十幾年來一直備受歡迎」。此前不久，吳華俠還在京擔任了冬奧火炬手，順利將火炬傳遞給下一棒火炬手、影視明星吳京。

現場記者也紛紛動手，體驗了一次「花式包餃子」的樂趣。蒸熟的燒賣玲瓏剔透，皮薄如翼，頂端泛著白霜，酷似盛開的花朵，香氣四溢。

正逢元宵佳節，媒體記者跟隨錦芳小吃製



◆韓國紐斯頻的記者崔憲圭現場體驗在烤鴨上寫字。

香港文匯報記者馬曉芳攝

作師傅趙雙宇，現場學習了手搖元宵。韓國紐斯頻記者崔憲圭在體驗搖元宵後表示，元宵節也是韓國的重要傳統節日，但韓國在這一天並不吃元宵，而是會吃由江米、大黃米、小米、高粱米、小豆五種穀物為原料做成的五穀飯。