胡忠成：让有品位的汝瓷飞入寻常百姓家

1月18日，由河南日报报业集团主办，河南省陶瓷玻璃行业协会协办，河南日报农村版承办的“致敬改革开放40年——中原陶瓷发展高峰论坛”在郑州市举行，活动评选出18名中原陶瓷名匠，我市汝宝斋公司董事长、艺术总监胡忠成名列其中。

1月25日，记者走进汝宝斋，与这位掌舵人进行了一次深入交流，为大家解密一位汝瓷人艰辛创业的心路历程。

“做汝瓷首先要亲力亲为，来不得半点虚假。一把泥是有生命的，要变成一件艺术品，要倾注你的心血和汗水，融入你的情感和智慧，更是个人艺术审美的完美表达。”胡忠成说，做瓷就要传承原产地汝瓷的主要特征，即“香灰胎，蝉翼纹，裹足满釉，支钉支烧”（大件不支烧）的特点，按照国家质检总局发布的汝瓷国家标准为指导，又高于标准去把关，保证每一件汝瓷货出地道，每一件汝瓷都用的是原矿釉，让客户信得过，以诚信赢得市场，擦亮汝宝斋汝瓷的牌子。

理想引航，他做天青路上追梦人

曾居五大名瓷之首的汝瓷鼎盛于北宋，因产地汝州而得名。有“青瓷之首，汝窑为魁”之说。

这份天青色，诱惑了汝州的一位当代年轻人。1986年4月，胡忠成来到临汝县（今汝州市）工艺美术汝瓷厂当了一名临时工，先后到成型车间干杂工，到烧成车间学烧窑。1988年，他又被调到匣钵车间制作耐火砖，整天累得腰酸背疼。本来只为生存的胡忠成，一天偶尔得到一份关于汝瓷的简介资料，并在厂里的展厅里看到了汝瓷迷人深沉的天青色，他顿时如痴如醉：釉面温润如玉，如雨过天青般美丽，通体开片纹形成独特的装饰效果，底部满釉支烧技术称得上一流，真不愧“汝瓷为魁”的称号。那一刻，他似乎觉得自己的生命就是为汝瓷来的。从此，汝瓷“宁静幽雅尊贵而又含蓄，像湖水一样清逸，像太空一样出尘”的朴素之美深深地烙在了胡忠成的心里。

1988年，因为能吃苦耐劳又善于钻研，胡忠成被调到厂里新上的炻瓷生产线担任工段长，负责生产炻瓷碗盘专供出口。短短一年时间，从制作到烘干、施釉，胡忠成熟练掌握了各个环节的工艺操作并成为技术能手，成了厂里的一名骨干。

1996年，胡忠成调到美术汝瓷厂办公室任主任，工作的变化他始终不放弃自己的追求，环境的改变更有利于他对汝瓷的研究和学习。多年来，胡忠成先后翻阅了《陶瓷工艺学》《陶瓷造型设计》《陶瓷模具制作》等书籍，虚心求教于厂里的老职工、老工程师，点点滴滴的知识积累为日后的创业打下了基础。

执着探索，他成陶瓷征途拓荒者

2004年，美术汝瓷厂宣布破产后，他成了一名下岗职工。胡忠成终于可以真正开始他至爱的行程。胡忠成先在市区建兴街租了店面，汝宝斋汝瓷工作室开张了，不大的店面成为汝宝斋汝瓷厂的前身。2006年5月5日，在市北环路中段，胡忠成筹资建成了汝宝斋汝瓷厂。

汝瓷以釉色取胜，釉色最难仿，虽然已研究成功，但他一直没有接触到配方。一切还需要从头做起。为调配方做试验，胡忠成整天埋头于工作室，放弃节假日的休息时间，一次一次计算数据，一次一次烧制，无数次推翻再来，不知经历了多少个不眠之夜，翻阅了大量图书资料，调配的釉色还是不理想。

为进一步精选原料，胡忠成从北汝河南岸的蟒川镇到北部的大峪、陵头、临汝镇，尝试了各种原料，从根本上推翻原配方，反复改进配方，重新烧制。2007年7月，为不断充实自己，提高艺术水平，胡忠成参加了景德镇陶瓷学院《陶瓷工艺及造型设计》培训学习，并且把景德镇陶瓷学院刘阳教授（博士）、设计学院张闻兵教授、中国地质大学珠宝学院邵萍教授等请到汝宝斋对产品作现场指导。配方调整后，胡忠成采用高速研磨罐每天出8个配方，在调了2300多个配方后终于试验成功。“温润似玉，如雨过天青般美丽”的汝瓷终于出现在胡忠成面前，随后，月白釉、豆绿釉相继研制成功。

成功逆袭，他立汝瓷茶具风向标

2008年，在汝瓷陈设品盛行、产品同质化严重的局面下，汝宝斋果断转型。胡忠成认为，宋代人崇尚道家的道法自然思想，以天青为贵，宋代读书人儒雅，喜爱饮茶、斗茶，充满文人气息。汝瓷因其“似玉非玉胜似玉”内敛而不张扬的朴素美，千百年来被达官贵人所厚爱。原产地汝瓷因采用天然原矿材料入釉，烧制成本高，成品率低，又养在深闺人未识，一定程度上制约了受众选择。而现代社会的人们崇尚休闲生活，品茶作为一项高雅的文化生活，研发一种集观赏、实用为一体的茶具，会有巨大市场空间。于是，胡忠成提出了“艺术品实用化”的理念，并立即决定研发、上马汝瓷茶具生产线。

但是茶具怎么做？胡忠成陷入了深深的思考：一把茶壶的制作，从造型、壶嘴水流、把手的力学、壶扭等，一个个看似简单却异常复杂的环节，失之毫厘差之千里。从未做过茶具的胡忠成逆势而行。最终，历经近一年的不懈努力，胡忠成终破解了诸多环节的技术难题，汝瓷壶逐步成型并成功推向市场。

汝宝斋迅速推出原产地系列汝瓷茶具，以简洁、实用、美观、正宗的品牌赢得客户的信赖，并通过河南省产品质量监督验院检测，完全符合国家日用陶瓷的标准。汝宝斋原产地特色汝瓷茶具，以健康、环保、绿色的特色得到了北京、上海、广东、河北、云南等全国各地客户的认可，赢得客户的广泛赞誉。

20多年来，胡忠成倾注心血打造的公司，多次被评为中国陶瓷工业协会理事单位、首批原国家质检总局汝瓷地理（原产地）标志产品保护单位、河南省文物局“文物复仿制品研究开发基地”、非物质文化遗产社会传承基地、文化产业示范基地、河南省电子商务企业、汝州市科普教育基地。汝宝斋汝瓷荣获2008戊子年黄帝故里拜祖大典指定用品，2010年协办河南省人民政府、香港文汇报主办的中华姓氏文化（国际）巡回展及中原经济区豫港商务高层论坛，2008年上海世博会元首礼品等高端外访商务礼品。胡忠成创作的汝瓷作品先后获得省及国家级金银铜大奖。

李伟恒

焦糖味瓜子中添加明矾？

专家：瓜子中不允许添加明矾，购买应选正规厂家产品

图片来源网络

临近春节，家家户户开始置办年货，花生、瓜子等炒货更是年货中的重要一员。现如今，瓜子的口味越来越丰富，焦糖味、核桃味、绿茶味等新口味受到不少人的青睐。但近来网传“焦糖味瓜子、核桃味瓜子的添加剂中有明矾，不能吃”。这是真的吗？河南农业职业学院汤高奇教授对这个问题作出了解答。

坚果炒货中不允许添加明矾

汤高奇教授表示，目前市面上除了比较热销的焦糖味和山核桃味瓜子外，还有绿茶味、红茶味、五香味等其他口味的瓜子。决定瓜子口味的关键是瓜子生产过程中使用的食品添加剂。焦糖味瓜子在炒制之前先将瓜子、红糖（或黑糖）、大料、茴香等材料放在一起煮一段时间，以便瓜子带有一定的风味。正是焦糖味瓜子有这道煮瓜子的工序，使得焦糖味瓜子和传统炒瓜子相比，吃起来不容易上火，才受到了消费者的热捧。

但一些不法商贩为了使瓜子不易受潮变软，保持好口感，在制作瓜子时会添加明矾。由于明矾在炒货食品中不能使用，因此，正规生产厂家生产的瓜子中不会含有明矾，但是部分“三无”产品，质量无法得到保证。

根据《食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）规定，目前只有钾明矾和铵明矾这两种含铝添加剂作为膨松剂和稳定剂可以被适量用于这7类食品：1.豆类制品；2.面糊、裹粉、煎炸粉；3.油炸面制品；4.虾味片；5.焙烤食品；6.腌制水产品（仅限海蜇）；7.粉丝、粉条。

这些食品中铝的残留量也有明确的标准。而瓜子属于坚果炒货，这类食品中是不允许使用明矾的。瓜子中添加明矾，是为了防止瓜子受潮，让瓜子吃起来更脆，但这不符合《食品添加剂使用标准》。明矾中的铝，被人体大量吸收后很难排出，并且会损害大脑及神经细胞，导致记忆力衰退，严重的还会引起脑萎缩、痴呆等症状。

汤高奇说，消费者如果发现瓜子有些掉色，或是有被腐蚀的现象，则可能存在加入过多明矾或是长时间没有销售出去的情况。

消费者可把瓜子用杯子或是碗盛水浸泡30分钟，再观察水的颜色，如果水变浑浊，就表明该瓜子可能添加了明矾。

买瓜子最好选原味的

目前市面上除了原味瓜子外，出现了很多种口味的瓜子，虽然正规厂家严格按照要求使用添加剂，但是经常食用瓜子中的甜味剂等食品添加剂对健康不利。汤高奇建议，尽量购买原味瓜子，选择正规企业生产的瓜子。消费者在购买时应先仔细了解产品信息，包括其生产日期、保质期、配料等，警惕购买到“三无”产品。并且，应选择正规购买渠道。

原载《大河健康报》

免费饺子宴 温暖老人心

1月28日，20多名志愿者受邀来到纸坊镇苏楼村王御史庄，和村里50多位老人一起包饺子，办起了免费饺子宴。

据悉，该村举办“爱故乡·敬老人”活动，是为了在村里营造孝亲敬老的浓厚氛围，让老年人体会到大家庭的温暖，也让年轻人学会知恩感恩报恩，更好地弘扬传统美德、弘扬孝道文化。

张亚萍　摄

·连载·

这一下大家可有点着急了。越剧的代表作是《梁山伯与祝英台》，在那个年代里，到哪里去找录音呢？因为越剧的曲调已被说成是靡靡之音，女子越剧已被江青定为“60年代的怪现象”而宣判“死刑”了，一些服装也早在“文革”初期就作为“四旧”烧掉了，所以估计录音唱片也难以免遭劫难。当时，有同志提出到浙江越剧一团去借借看，但敢去借的人却没有。因为在那时，谁若再开口借《梁山伯与祝英台》，定会引起极大的误会。别人不是以为他思想有问题，就是以为他不正常，为什么还敢听这靡靡之音？最后，有人想出一个办法，请驻杭空军的文化处徐处长去借，因为空军当时是在杭州的支“左”部队，地方造反派听他们的。这个点子出得好，《梁山伯与祝英台》的录音带果真借来了。在一次跳舞休息时，毛主席一改听京剧的习惯，而听越剧了。

当时我们这些人受“左”的影响比较深，加上已有几年没有听到越剧了，有些生疏。所以当录音放出来的时候，有点觉得听不习惯，不入耳，表现出不爱听的情绪。但是，毛主席却不是这样，他老人家在认真地、仔细地听着。大家看到他这个样子，也就迅速地安静下来了。把“梁祝”的“十八相送”“楼台会”等主要选段都放了，毛主席一直全神贯注地听着。

听完录音，我问他：“主席，你觉得越剧怎么样？好听吗？”

毛主席非常认真地对我说：“我看还可以，不要全盘否定啰。”

主席表示：“这个戏的音乐基调是好的，只是个别太低沉的地方才需要改一改。”他说：“各个地方剧种就是要有自己的特色，不然要那么多的地方戏干什么，一个剧种就够了嘛。”

一个器乐演奏员问主席：“听说越剧要砸烂，这到底对不对呀？”

（未完待续）

写给孩子的信

孩子，你好！

爸爸妈妈想过很多次和你怎么聊天，说说现在，说说未来，说说你的努力和坚持，说爸爸妈妈以及整个大家庭对你的爱和期许！

亲爱的孩子，你是爸爸妈妈的宝贝，在更多人的关注下成长，注定要接受更多的鼓励和要求，甚至挑剔。大家经常说，不要让孩子输在起跑线上！爸爸妈妈觉得，父母其实就是孩子的起跑线。如果我们不去努力和奋斗，没有自己的希望和追求，把太多的期望放在孩子身上实现，在一定程度上说是一种不负责任甚至自私的做法。所以爸爸妈妈选择在而立之年开始新的工作和追求，我希望你能够看得到我们的努力和坚持，进而做一个有理想、有追求、努力上进、正直善良的人！

孩子，你已经是个小小青年了，虽然爸爸妈妈一直不好意思当面夸奖你，其实你一直都是大家的骄傲和自豪！我一直觉得，一个男孩子首先要正派、有担当、有理想，其他的都可以通过后天努力去完成。每一个和你相处过的人，都夸你正直善良贴心，他们说一个孩子能够做到这些，成人已经比成才更重要了！

我还是想来和你聊聊学习，学习永远不是一件轻松快乐的事情。就像我们每个人都不要让自己过得太舒服一样，要自律，和自己的天性、惰性赛跑和抗衡，保持清醒和坚定。这并不容易！所以孩子，成功和奋斗永远不是说说那么简单！一个良好的学习习惯会让你终身受益！一个好的大学不只教你知识和技能，更教你怎么学知识长技能。另外，要多读书，每天坚持体育运动，这些爱好会让你受益终生。今天说的这些话，你可能会觉得比较啰唆，当你五年或十年后回头想想，可能就会有新的体会和感悟。

现在马上期终考试，希望你能够坚持艰苦奋战，不负自己！希望你继续爱你的老师你的同学你的团队，他们在你人生每一个起起伏伏的过程中，一直都是陪伴、信心、勇气和光明！

还想说一句，只要真正用心了，无论结果如何，爸爸妈妈都会一如既往地爱你支持你，微笑着做你的后盾！

平安快乐！

爱你的爸爸妈妈

（作者：佚名）

编后语：

这封信言辞恳切，语重心长，充满正能量。其中有几个观点更是入木三分，对所有家长都是一个启发和警醒。

一是父母是孩子的起跑线。想要孩子成为什么样的人，父母必须首先成为孩子的典范。你整天沉溺于麻将场中，怎么要求孩子专心学习？你整日流连于觥筹交错之中，怎么要求孩子有远大的志向？“没有自己的希望和追求，把太多的期望放在孩子身上实现，在一定程度上说是一种不负责任甚至自私的做法。”

二是成人比成才更重要。“一个男孩子首先要正派、有担当、有理想，其他的都可以通过后天努力去完成。”教育孩子，不能只盯着孩子的成绩，正直、善良、正派、有担当、有理想更能让孩子走得更远，飞得更高。

三是学习永远不是一件轻松快乐的事。“我们每个人都不要让自己过得太舒服，要自律，和自己的天性、惰性赛跑和抗衡，保持清醒和坚定。”“成功和奋斗永远不是说说那么简单！一个良好的学习习惯会让你终身受益！”面对孩子如山的学业，面对老师近乎苛刻的要求，作为家长是以素质教育为由指责学校教育，还是动辄以保护孩子的自尊为由挑剔老师的言行？书山有路勤为径，学海无涯苦作舟。勤奋不一定成功，但懒惰注定失败。

“望子成龙，望女成凤”是每一个家长最大的心愿。但由于认识不同，我们爱孩子的方式不尽相同。在家庭教育中，“父母是原件，家庭是复印机，孩子是复印件”。父母首先自己要有正能量，才能传递给孩子正能量；父母要有理想有追求有担当，孩子才能勇往直前；父母要有大的成才观、人生观，孩子才有人生的大格局，才能在困难面前迎难而上。为了孩子的明天，让我们共同努力吧！

市骨科医院获得中国卒中中心联盟认证“卒中中心”称号

本报讯（融媒体中心记者　**李伟恒**　通讯员　**闫方方**）近日，汝州市骨科医院顺利通过中国卒中中心联盟（CSCA）认证，被授予“卒中中心”称号。

中国卒中中心联盟，成立三年来，已经有超过2100家医院加入其中，数据上报逾50万例，市骨科医院成为全国近2100余家获得授牌单位之一，也是为数不多的县市级医院卒中中心之一。

据悉，中国卒中中心联盟是由中国卒中学会发起，国家卫生计生委神经内科医疗质量控制中心指导的中国卒中医疗质量规范和改进项目，旨在推进我国卒中中心（卒中中心和综合卒中中心）的建设，建立基于区域急救系统的接转诊模式，制定卒中规范化诊疗的标准操作流程，构建中国卒中医疗质量持续改进模式，开展临床规范和健康教育培训。

饭前茶水烫碗 很难真正消毒

用茶水洗碗、烫碗，起不到真正的消毒、杀菌的作用，真要起效，要架起炉子将水煮开，碗筷放水里煮上三五分钟才行。

而高温消毒则要讲究温度、时长。安徽省某食品安全检测中心曾做过一次检测实验，证实哪怕是100℃开水的洗烫，也只能去掉3%的细菌。而80℃热水，要持续浸泡10分钟后细菌才能死亡；而60℃温水浸泡，即使时间长达30分钟，很多细菌仍能存活。而事实上，一般餐馆为了避免烫伤客人，提供的热水或者热茶只会到达80℃左右，食客接过再倒进凉的餐具里，水温进一步下降，对细菌更没有杀伤力，这样的洗洗烫烫只是心理安慰而已。

如今餐具清洗已改进为集中洗消，封装后一次性使用，清洗、消毒的方式改进，加上卫生监管的加强，残留问题的担心可以大减。

原载《大河健康报》