



## 酒器技艺

## 雅致实用



郟县安良镇草沟村村民李建功自幼跟随伯父——钧瓷烧制大师李国栋学习烧制钧瓷，练就一身烧制瓷器的好本领。2008年，李建功另辟蹊径，结合传统钧瓷的美观性和酒器的实用性，尝试烧制钧瓷酒器，结果大获成功。他所制作的酒器有瓶、壶、杯、盏等，造型美观别致，不仅实用，还有很高的收藏价值。

钧瓷酒器中不含重金属，有利于酒水二次发酵，且造型古朴、雅致，很受人们喜爱。2018年9月，郟县传统酒器烧制和储陈技艺被评为市级非物质文化遗产项目。近日，记者来到曹沟村，近距离观看了郟县钧瓷酒器的烧制，欣赏了钧瓷酒器的风采。

图片说明：

- ①工人在整理已经烧制好的酒器。
- ②各种钧瓷酒器精品让人目不暇接。
- ③李建功和儿媳李会探讨《龙凤呈祥》酒壶的烧制技艺。
- ④李会展示自家烧制的钧瓷酒瓶《太白醉》。
- ⑤工人从模具中取出已经定型的酒壶盖子。
- ⑥工人在修整一只酒壶的胎胎。
- ⑦客户在观看刚刚出窑的酒瓶。 本报记者 彭程 摄

