

# 古画名作的克隆者

## 技术高超 逼真还原

李东方今年62岁，老北京人，是一位女性珂罗版制作者。20多年前，她用珂罗版复制吴作人的一幅作品，她和对方开了个玩笑，把复制品和真品混在一起，吴作人老先生始终无法分辨哪一个是自己原作，哪一个复制品。

所谓珂罗版，是一种复制印刷技术，著名文物鉴定家、书法家启功先生曾评价：“珂罗版临制技术对古代书画无疑是一种延长寿命的特殊手段。”这一技术即因为高度逼真而为人称道，也因复杂细致而精通者寥寥。

20世纪六七十年代，那时周恩来总理等领导人倡导复兴珂罗版技术，在周总理关心下，现在的北京印刷学院在当时设立了珂罗版专业，李东方也是由此接触到了珂罗版。

珂罗版共分为四道工序制作，即照相、修版、晒版、印刷。通过熟练技师的制作，可以完美复制原作。珂罗版一张版印刷数量有限，仅有几百张，加之纯手工制作，珂罗版显得稀少又珍贵。

## 从敦煌到大兴 让古画获得“新生”

1974年，从印刷学院毕业后的李东方进入故宫博物院，从事书画珂罗版复制工作。一个偶然的契机，李东方从报纸上看到日本著名画家平山郁夫访问莫高窟的新闻，她很快就发现了珂罗版更大的用武之地，复制那些即将消亡的壁画。

珂罗版临制技术是复制具有高度艺术价值或历史价值的古代书法、绘画作品的一项技术，常常由文物部门组织专业人员从事书画复制工作，为历史文物的保护起到一定作用。该技术1860年起源于德国，后传入日本，清光绪年间传到中国。



1984年夏天，她来到了2000余公里外的敦煌，开始了属于自己的珂罗版之梦。1986年，她辞掉了故宫的工作，全身投入自己的事业之中。李东方在敦煌的珂罗版制作花费数十万元，让这座艺术宝库的很多画作获得了新生。

据李东方老师介绍，现在真正能称得上掌握这一技术的全国不到200人，而工作在一线的也只有二三十人。随着时代的发展，李东方愈发觉得独木难支，一个人干终究不能穷尽所有作品。而珂罗版显然应该服务更多的宝贵作品，产生更多的艺术价值和文保价值。就这样，李东方和朋友们于2011年在大兴生物医药基地

成立了一家名叫“东方宝笈”的公司，她和几十位徒弟日复一日揣摩复制品与原作的每一个细节。

## 选择就会坚持 只为喜欢

如今，李东方每天要奔波三十公里从南池子来到大兴。公司里的徒弟们，山东、河北的都有，大多有一定的绘画功底。

七年来，鼎盛时期公司有四十余人，现在只有不到一半。最年轻的史师傅也已经有32岁，是大兴本地人，负责印制工序。来这家公司之前，史师傅也做过珂罗版。“这里要求严格得多。”史师傅和他的师傅核对印刷颜色效果的间隙向记者说道。

史师傅虽然在这里干了四五年，但还



是属于徒弟角色，手把手教他的是窦师傅，作为一名女师傅，已经干了七八年。窦师傅的叔叔也在这家公司，负责珂罗版的绘制工作。窦女士需要做的就是核对出最细微的颜色差异，而她的叔叔则需要一笔笔在底板上勾勒出原作品的每一个细节。记者问及老窦师傅绘制一件作品需要多长时间，老窦师傅说：“不一定，这个画出来要去核对，差一点就要再画。直到完成为止。”

因为工序一致，全程需要手工完成，工作枯燥，要求又高，很多工人干几年就走了。这里还是北京印刷学院珂罗版实训基地，“但是没有一个大学生的留下来，可能是觉得无聊吧。”李东方老师如是说。淘宝上以珂罗版命名的商品非常多，贵则数万，便宜的几十块就能买到手。但珂罗版可贵之处就在于“像”，而这需要耐心、眼力、技术，同是珂罗版，心态、技术不同，所呈现的作品就会有差异。

把技术做到极致就成了艺术。这群工人身份的艺术家的工资虽然不高，只有几千元，因为喜欢选择了坚持。从业14年的刘师傅有着深厚的绘画功底，记者问他是否后悔选择这一行，他说：“没什么后悔的，喜欢这个。”

李师傅并不担心后继无人，她说：“从公司成立到现在，能留下来的都做得很好，因为喜欢，大家就会一直做下去。”

文并摄/实习记者 刘润蛟

## 我的创业是一次甜蜜的挑战

“我当时把失败的成本都想好了，给自己定了个35岁界限，如果35岁前失败了，还可以做自己擅长的事，继续找工作呗。”

——刘轩

初见刘轩，她正“忙碌”于这个不大的烘焙店，一会儿和员工在后厨转一转，一会儿又给来拍摄蛋糕视频的人安排位置，这个过程中还接了两三个电话。“现在除了做蛋糕，还要做人、做市场、做文案、做设计……”她没有穿工作服，黑色T恤加蓝色牛仔褲，黑框眼镜，不高，说话时一直笑着，弯弯的眼睛，“一开始都是亲自动手，等培养出人来，我就可以继续下个工作了。”

## 转行

### “我们都喜欢迎接挑战”

刘轩，32岁，土生土长的大兴人，中国人民大学管理学学士，前一份工作是会计主管。说起过去的工作节奏，她只用了一个字：快。“早上8点上班，下午跑银行。后来当了主管，就更忙了。”刘轩顿了顿，“当了7年的会计，一个小数点都不能错的那种谨慎。”当被问到是否喜欢过去的工作时，刘轩弯弯的眼睛向下看了看，“任务性的工作比较多，其实不是很喜欢。”“现在是工作生活交叉，对我来说一天24小时和48小时是一样的。”她捂着嘴笑了笑。

谈到创业，刘轩并没有一吐辛酸往事，“我老公可支持我创业了，本身他是个老师，工作相对来说很稳定，他希望将这



家店作为我们的挑战。”关于经济压力，刘轩坦言开店的钱一部分是借的，“压力就是动力，当然现在都好了。”

刘轩的眼睛弯弯的，笑道，“我们都喜欢迎接挑战。”

## 成长

### “儿子的生日都没有时间好好设计”

如今的工作并不一帆风顺，刘轩说，自己是在经验中成长。有一次，一个企业办活动在店里订了蛋糕，距离远而且早上7点就要送到，她怕迟到就决定亲自配送，



但由于太匆忙，半路发现忘了带餐具，于是给负责人打电话说明情况，对方表示理解，自己买了一套餐具，“真的挺愧疚的。”刘轩说，“但是后来他们反映蛋糕味道真不错，没责怪餐具的事，从那以后也有过合作。”

起初蛋糕是和孩子假期互动的“小游戏”。她说，“放假时和我家孩子一起做蛋糕，他帮我打个蛋壳之类的，等爸爸回来就会说：这是我和妈妈一起做的。周末会比较忙，陪宝贝的时间就少了。”她还说，每天给别人做蛋糕设计各种样子，但是儿子过生日的时候只能简单地做一个，都没有时间好好设计。“其实我开店给我最大支持的是家人。”刘轩说。

## 未来

### “就是想为大家提供一个可以分享甜蜜的地方”

起初，对于蛋糕，刘轩只是在家里“做着玩”。买一个小烤箱，网上搜样子照着做，然后请亲戚朋友来品尝，但后来刘轩对于蛋糕的要求越来越高，开始买专业的

工具，样子也不断翻新。刘轩说，朋友们尝的时候都说好吃，“后来都开始问我是不是要考虑卖蛋糕。”

2015年4月18日，烘焙教室在试运营两个月后正式营业。“朋友们问我给这家烘焙店定个什么主题，我说我也想不好，当时就是想为大家提供一个安静的可以分享甜蜜的地方，所以就叫静蜜堂了。”

为了不让蛋糕的品质下降，刘轩对奶油、糖霜之类的要求很严。“奶油是进口的，不会很腻。”她推了推眼镜。而且，店里没有现成甜品，“为了保持新鲜，都是现订现做。”说起蛋糕创意，刘轩的话停不下来，她说自己经常在国外网站上找灵感，“就得多看，无论是蛋糕还是设计配色，多看才行。”刘轩拿来店里的蛋糕册边翻边说：“蛋糕册是不断更新的，我们店最大的特点就是顾客和烘焙师是不断沟通的。”刘轩歪着头，“对于怎么设计，顾客和我们一起头脑风暴。”由于是创意定制蛋糕，顾客有自己的想法，刘轩说，有时候和顾客沟通好久都沟通不好，“这个单子可能就黄了。”

如今，静蜜堂烘焙教室除了旧宫的体验店之外，在亦庄还开了一家培训店，无论是想专业学习烘焙还是蛋糕发烧友都可以参加，即将开业，对于刘轩来说，又是一个挑战了。

文并摄/实习记者 杨雪寒  
图/刘轩