

十年前堪称工艺品明星 如今却面临失传危险 湖岭 瓶船 还能 驶 多久？

■记者 林长凯 通讯员 陈畅 实习生 何妙

瓶船 就是将帆船的模型放入瓶子里的一种工艺品。10多年前,它是工艺品中的明星,销路非常好,从业人员也非常多,最多时曾达五六百人。在2000年以后,瓶船 因缺乏创新逐渐被市场淘汰,从业人员纷纷改行。如今,在湖岭,还会做 瓶船 的手工艺人仅10来位,而且他们的年龄大多在50岁以上。瓶船 制作技艺面临着失传的危险。



瓶船

历经3年发明制作技艺

瓶船 是一种舶来品,最早是从菲律宾传过来的。菲律宾制作 瓶船 的方法是将瓶腹切开,然后把做好的船模放进去,而且都是在大瓶子里做,小瓶子的 瓶船 做得不是很理想。1988年,市工艺画帘厂应客户的要求,成功地发明了新的 瓶船 制作技艺,并向国家专利局申请了外观设计发明专利等4项国家专利。

市工艺画帘厂的 瓶船 与菲律宾的制作技艺完全不同。该厂的手工艺人事先严格按照船模与瓶子的比例尺寸,在瓶外做好船模的大致样子,然后拆开,再用特制的长镊子将配件一一夹进瓶里,在瓶腹用胶水一丝不苟地照原型固定组织,而且桅、帆、橹、浆等配件都完整地安装上去。这种技艺能制作各种大小不同的 瓶船 工艺品。

1986年,美国、荷兰的客户拿着 瓶船 的资料,找到市工艺画帘厂厂长王友生,问他能不能做。王友生想,既然人家找上门来,那肯定有市场,于是就接了下来。拿到资料后,王友生带领厂里几名细心的手

手艺人最多时600多位

1989年以后,市工艺画帘厂开始批量生产 瓶船 工艺品,产品一上市就供不应求,到2000年前后的销售高峰时,产品远销几十个国家和地区,年产值达1000多万元。这期间,市工艺画帘厂还培养了大量制作艺人,厂里制作 瓶船 的艺人最多时曾达到159人,此外还有500多人在家里制作 瓶船,工艺品生产企业也都将 瓶船 作为主打产品来生产。

今年52岁的手艺人王女士20多年前就开始在市工艺画帘厂学习 瓶船 制作

工艺人开始研究制作方法。瓶船 要在瓶子里完成制作,对技术的要求非常高,而且我们之前都没有做过。王友生说,他们一边看图纸,一边摸索着制作方法,做出了几个样品通过杭州外贸公司给客户看,当时客户并不满意。

1987年下半年,客户亲自来到厂里指导王友生一行人。经过指点,王友生等人的制作水平有了很大提高,他们信心满满地将新做出来的产品送到省工艺品进出口公司给客户看,检查出有80%的产品制作不合格,这给他们当场泼了冷水。

回来后,王友生带着工人继续尝试、改进制作方法。1988年,做出来的产品合格率在90%左右,产品在当年的广交会上展出就受到客户的青睐,质量也得到了客户的认同。从1986年开始到1988年才研制成功,王友生感慨地说:小小 瓶船,要想做好,难度非常大,一步做错就要重新做,同时它还需要制作者有超常的耐心和细心。

技艺,现在如果有订单,也会制作。在 瓶船 销路较好时,王女士一家都参与制作 瓶船。当时,在溪坦村类似我们全家参与制作 瓶船 的现象非常普遍,现在的一些工艺品企业就是那时做 瓶船 的作坊发展起来的。王女士说,当时出口的工艺品中,瓶船 占了很大一部分。

王女士的话得到了王友生的认同,王友生说:那时很多人看到 瓶船 的销路这么好,就来学习制作方法,掌握这种技艺的人也随之越来越多,瓶船 生产进入了高峰期。

缺乏创新走向衰落

2000年后,瓶船 工艺品因缺乏创新被市场淘汰,销路开始走下坡路,一年不如一年,大部分制作艺人纷纷转行。如今,王友生把工艺画帘厂交给了他的儿子王初棉。王初棉告诉记者:如今在湖岭会做 瓶船 的艺人已经非常少了,生产 瓶船 工艺品的企业也只剩我们一家了,现在有订单就做,没有订单就不做。

瓶船 生意变淡后,很多手艺人开始转行,剩下还在从事 瓶船 制作的艺人的年纪都比较大,有些眼睛都花了,制作一些规格较小的 瓶船 比较吃力。

王初棉说:现在的年轻人嫌麻烦又不愿意学,制 瓶船 这项老手艺快要失传

了。眼下,王女士一家人中仅王女士还在制 瓶船 工艺品,其他人都已经转行。王女士告诉记者,虽然制 瓶船 工艺品很耗时,赚得又不多,但她还是想坚持下去,因为她希望这门技艺能继续流传下去。

为防止 瓶船 制作技艺失传,2011年5月,瓶船 制作技艺成功申报市非物质文化遗产。王初棉告诉记者:如果有年轻人愿意学习 瓶船 制作这门技艺,我们会用心地将技术传授给他们。年轻人将新观念融入到 瓶船 工艺品的制作中,瓶船 才会重新焕发生命力。

本期推荐:提子

记者 蔡玲玲

提子 是葡萄的一个品种,是指进口品种的葡萄。与国产葡萄相比,提子含糖量更高,吃起来更甜,它以果脆个大、甜酸适口、极耐贮藏、品质佳等优点,被称为 葡萄之王。现在虽不是吃葡萄的季节,但是由于提子的保质期很长,所以在这个季节依旧能吃到新鲜美味的提子。



教您挑果蔬

记者帮帮帮

这样挑选提子

现在的红提都是经过长期保存的,那么怎样才能挑选到相对新鲜且味道更甜的提子呢?据市农贸水果批发市场内的水果批发商龙哥介绍,品质好的提子,果形一致,大小均匀,整串无散粒,拿在手里较硬,口感脆甜。原则上,提子越大越好,但同时还要根据自己打算存放时间的长短来挑选。提子存放的过程,就是糖分释放的过程,新鲜提子一般味道不够甜,而放了一定时间的提子比较甜。

其次,要辨别提子的新鲜度:一看茎的颜色;二看皮的颜色。新鲜提子的茎是青色的,皮是粉红色的。存放越久,茎越枯黄,皮越红。如果发现一串提子的多颗果粒上有白点,那么可以断定这串提子不太新鲜。

据了解,为便于保存,所有的提子都使用了保鲜剂。在规定范围内使用保鲜剂,能让水果储存时间更长,也不会危害人体健康。但有部分提子存在超标使用保鲜剂的情况,龙哥介绍,鉴别这种提子的方法非常简单,还是看提子的

茎:如果茎的颜色发白,那就是保鲜剂使用过量造成的褪色。

清洗提子最好的方法是先将其放入淡盐水中浸泡3至4分钟,然后再用清水洗一遍,这样洗出来晶莹剔透,而且表皮上的污渍及细菌可以彻底清除掉。也可将一小勺淀粉放入水中,然后将提子放入,将水按一个方向搅动片刻,再用清水洗一遍,也会洗干净的。

提子可以这样吃

阳光假日酒店行政总厨郑宏冠推荐:
芥末葡萄浇汁排
材料:去骨猪大排8块,面粉、鸡肉汤

100克,黄油1茶匙,无籽红提10颗,小洋葱1个。调料:粗盐、黑胡椒半茶匙,干白葡萄酒1/2杯,红糖1茶匙,芥末酱15克。

做法:在浅盘中混合面粉、盐和胡椒,将猪大排放入表面粘满粉;高火将食用油和黄油加至半热,放入猪排,每面煎2至3分钟;洋葱切成碎片,与红提一起放入热油锅中,用中火煎约5分钟,倒入葡萄酒,煮沸后加入肉汤和糖,将猪大排倒入,慢火炖3至5分钟;将猪排捞出摆盘,洒上芥末,用盐和胡椒调配锅中的调味汁,浇在猪排上。

酸奶沙拉

材料:菠萝肉50克,苹果50克,黄桃50克,哈密瓜50克,提子50克,紫色卷心菜10克。

调料:(1)凉开水500克,柠檬汁5克,盐5克,白糖200克(制成浸泡汁);(2)酸奶75克,炼乳5克,果酱5克。

做法:将所有原料洗净,切成2厘米见方的大丁备用,将调料(1)制成浸泡汁,浸泡原料2个小时后,盛出放入盘中,淋上调料(2)即可。

营养专家眼中的提子

提子的果肉、果皮,甚至核,都蕴藏着丰富的营养素,可谓全身都是宝。据市人民医院门诊营养科副主任医师戴福仁介绍,提子肉含有大量的葡萄糖及果糖,容易被人体吸收,能迅速转化为热量,恢复体力,消除疲劳,果肉中含有特殊的氨基酸,有助提升脑机能。提子皮含有白藜芦醇(Resveratrol),有助预防血管闭塞,因为它可防止血液凝结成块,沉积在血管内,减低患心脏病及中风等血管病的几率。提子核含植物中少见的抗氧化物质——花青素。花青素的厉害之处在于能清除损害正常细胞的自由基、预防细胞老化、增加免疫力及保护动脉血管壁上胶原蛋白遭破坏而僵硬等。



R 律师说法
Rui bao Tel: 6688 6688

因工伤亡,如何索赔?

市民蔡女士:朋友的丈夫在工厂里因工伤亡,请问能按照《最高人民法院关于审理人身损害赔偿案件适用法律若干问题的解释》这一标准来进行索赔吗?如果雇用方坚持按照工伤来赔,死者家属方应该怎么做才能坚持按照人身损害来赔偿,这两者的赔偿结果差一倍左右?

浙江瑞越律师事务所肖成飞律师解答:《最高人民法院关于审理人身损害赔偿案件适用法律若干问题的解释》第十二条第一款的规定应当解释为是一种程序性的规定,即

当出现工伤事故时,受害职工应当先按《工伤保险条例》规定的程序进行处理,按《工伤保险条例》无法获得赔偿时,才能按民事侵权进行处理。职工因工受伤,单位未参加工伤保险,也未在法定期限内申请工伤认定,职工本人及其直系亲属也未在一年内申报工伤,超过工伤认定申请时效后,劳动保障行政部门不予认定工伤,致使职工无法获取工伤保险待遇赔偿,职工在诉讼时效期间内可直接请求用人单位承担民事损害赔偿责任。

(记者 林长凯 整理)