[瑞安传统手工艺，你还记得多少？]

手指上的绝活

传统竹编技艺 期待后继有人

■记者 陈希林 实习生 李姿姿 /文 记者 庄颖昶 特约记者 方孔德/图

竹席、箩筐、谷筛、盘罩，当你看见这些熟悉而又略感陌生的竹编器物时，有没有一种怀旧的感觉？

竹编器物，过去在瑞安农村几乎是家家必备。如今掌握这门手艺的人越来越少，这个行业也逐渐淡出人们的视线。

在马屿镇马岙村，今年63岁的谢成田是当地有名的竹编艺人，他能编制近百种传统竹编器具。最近，记者来到马岙村，拜访了这位有着一手绝活的竹编艺人。

竹编制品曾是农家必需品

谢成田家门口摆放着大大小小几十件竹编制品，有婚嫁用的“六合”，也有竹席、箩筐、盘罩等，还有许多叫不上名字的竹器。

谢成田随手拿起一件小玩意说：“这是‘纫满’(音)，过去是嫁女儿时的嫁妆，是妇女搓纫用的；这是鞋篮，也是嫁女儿时用的，跟纫满配套，是制鞋底、做鞋、放针线用的。”

这些竹编制品都是谢成田手工制成的，原材料取自本地山上的毛竹。“与其他手艺活不同，竹编手艺最难的是剖篾，厚薄要均匀，厚了、薄了都不行。”

谢成田拿来一根粗大的毛竹，用锯子锯开，再经过破竹、起坯、去黄、拔篾、剥篾等几道程序，最后进入竹编阶段。

去掉竹黄后，就开始进入工序的“精细”阶段了。谢成田把宽约1厘米的竹青毛坯用篾刀对半剖开，取来一根坯篾，左手捏坯篾，右手拿篾刀兼捏竹篾，同时用嘴巴衔着篾一拉，剖成四层篾，动作显得干净利落。不一会儿，一段毛竹就变成了一根根细长的竹线，厚度仅0.5毫米左右。然后，他戴上老花眼镜，弓着背蹲在平整的水泥地上，娴熟地编织篾席。

“手工剖出来的篾，质量要比从篾机上加工出来的好。”谢成田说，像这样细致的手艺，没有几年功夫根本做不来，他16岁时跟本村的一位师傅学习竹编手艺，两年后出师，第三年开始带徒弟传授技艺。

精致竹编依然很受欢迎

改革开放后，村里许多人外出做生意。1986年，谢成田也放下了喜爱的手艺活，到外地做生意，奔波了15年。49岁那年，他回到了家乡。

回到老家后，谢成田本来不想再重操旧业。“年纪大了再干手艺活，颈椎有点吃不消。不过上门来要求定制竹编用品的人较多，碍于人情面子，接着干吧。”谢成田说。

与过去农家常用的竹簟、篾席、簸箕、箩筐、谷筛、米筛、蒸笼等用具不同，谢成田现在做的是精致的工艺品。在原有的传统工艺基础上，他用一根根加工过的黑色竹篾和原色竹篾勾画出图案和字样，如“双喜”、“龙凤”、“风调雨顺、国泰民安”等各种吉祥的图案及文字，颇受客户喜爱。

据了解，精致的竹编制品大都价格不菲，如一对“帐扇”价格约2.8万元，需要编制45工(天)；一担“六合”价格约3600元至3700元，需要编制17至18工左右，还要油漆成漂亮的金黄色；一担小竹箩价格约900元，盘罩每个500元；而编制一张精美的篾席则需要半个多月，国内市场上价格约4500元/张，在国外可卖到1万多元。

期望“申遗”成功传承技艺

在一般人印象中，竹编器物在快节奏的现代社会中几乎无用武之地，实际上还是有一定的市场。在农村，一些特殊场合比如订婚、结婚，会用到一些竹编器物；一些村民习惯用手工编制的篾席，认为质量比机器制作的要好。

据了解，十余年来，马屿、莘塍、仙降等地有不少人上门求购竹编器物，莘塍有位卖竹器的老板，已向谢成田定制竹编用品6年，每年购买300至400担小竹箩等；马屿镇汤岙、许岙等周边村子也有不少人来定制“六合”、盘罩、谷筛等用品。

如今，我市拥有这门手艺的人越来越少，竹编技艺面临着后继乏人的境况。谢成田希望该项技艺能被列入非物质文化遗产进行保护，并且有人能够将竹编这项传统技艺发扬光大。

舌尖上的美味

百年茯苓糕 飘香街坊四邻

■记者 庄颖昶

多年来，住在南门三期安居街的市民已习惯了一种令人垂涎三尺的米香味——刚从蒸笼里拿出的茯苓糕，热腾腾、香喷喷，放入口中，轻轻一咬，豆沙和茯苓制成的馅，细腻，浓郁，香甜，尝过一次，你的舌尖就会记住这个味道：潮而不黏，松而不散，韧而不坚，滑不黏牙。

近日，“高长发”茯苓糕制作技艺被列入温州市非物质文化遗产名录。

制作工艺精益求精

茯苓糕，相传其前身为“潮糕”，是皇帝上早朝前，大臣们等候在朝房里吃的糕点，因而谐音称之为“朝糕”。晚清时期，硐桥头边的瑞安糕点名师高长发把“潮糕”加以改良，掺入茯苓粉，使其更加美味，并改名为“茯苓糕”。从高长发起至今，“高长发”茯苓糕技艺已传承了四代。

“高长发”茯苓糕第四代传人高其娜告诉记者，茯苓糕的制作工艺十分复杂，各个环节和时间要把握准确无误，才能保证正宗的口味。

用纯正的糯米、粳米、籼米为原料，按祖传留下的比例搭配，用水浸泡透后，将米晾干，磨成粉待用。第二天用温水将粉搅拌，加入适量的蔗糖揉成主料，并筛成细细的湿粉，湿度要适当。筛后的湿粉，捏紧会成块，手松会散开为最好。

在做成糕坯前，先备好清洗干净的模具(木格)，在模具(木格)加一层底湿料粉，整理平整，再加入馅料。馅料由黑芝麻、细蔗糖、红绿瓜、葡萄干、冬瓜条混合绞细，再加入少量的中草药茯苓粉搅拌均匀做成。

放好馅料后，在上面加一层湿粉，使馅料正好在中间位置，整理平整后，要再加上一层极细的湿粉。高其娜说，这一层极细的湿粉是关键，这样蒸出来的茯苓糕才好看。

最后是用专用器具横刀弹压出特有的条纹，切割成型后，把模具(木格)连同茯苓糕糕坯放入大蒸笼中蒸15分钟后出笼。

“高长发”茯苓糕长8厘米，宽6厘米，外表雪白有条纹，再加盖红字“高长发”印章，看上去令人食指大动。

“正宗瑞安味”深受大家喜爱

记者在店内采访时，茯苓糕还未上锅蒸，不少居民已前来询问、购买。高其娜笑着说，这是常事。10月份的玉海美食节上，“高长发”茯苓糕摊位本来是以展示为主的，但第一天带去的35格、700块茯苓糕，不到1个小时就被抢购一空。第二天做了100格，2000块茯苓糕也只“支撑”了不到两个小时，就断货了。

前不久，温州一位80多岁的老人专门要孙子到瑞安寻找，买“高长发”茯苓糕品尝，回忆幼时在瑞安品尝过的味道。一位从台湾回乡探亲的老人吃了以后，连声赞“还是正宗的老瑞安味”。

筛粉

上蒸笼

加馅料

用专用器具横刀弹压出条纹

盖“章”