

老手艺 老味道
——义乌百工口述实录

蒲葵编织：指尖经纬织乾坤

我叫柯球清，稠江街道柯村人，致力于传承和发扬蒲葵编织技艺。蒲葵，曾经与农家生活密切相关，在20世纪70年代以前的普通农家，那是必不可少的生活用品，但现在早已淡出了人们视野，许多年轻人已不知道蒲葵为何物了。

记得小时候，我经常听大人们训斥小孩：“不填债（意即不听话、不学好），将来娶不到老婆，要爷娘（父母）背着冷饭蒲葵去给你寻老婆。”蒲葵在我幼时的脑海中印象极其深刻。

柯村曾是远近闻名的“蒲葵村”，做蒲葵是许多人家世代相传的手工艺技术。据郑氏宗谱记载，柯村的蒲葵编织在南宋时期就已存在，至今有800多年的历史。在漫长的农耕时期，村民除了种粮油作物外，总会挤出一点田地种植席草，储存备用。小时候，我经常会在清晨听到阵阵捶席草的木槌声，这是勤劳的大人们在为编织蒲葵做准备。

蒲葵，也叫蒲袋，一个形状像篓子的盛物用具。过去，蒲葵用途很大。因蒲葵通风、透气，中药行可以用它来储存分类的中草药，以防霉烂变质。蒲葵还可以用来蒸饭、蒸鸡、蒸馒头，据说，用蒲葵蒸出来的饭清香可口。村民上山砍柴或外出时还会用蒲葵来装饭菜，便于携带。以前，义乌人逢年过节家家户户都会酿酒，把蒲葵放入酒缸，从蒲葵中打出黄酒，可以很好地滤掉酒糟。



不同用途的蒲葵

口述人：柯球清，84岁，稠江街道柯村人，义乌市非物质文化遗产代表性项目“蒲葵编织技艺”传承人。
整理人：全媒体记者 龚盈盈

义乌有味

全媒体记者 华青 文/摄

春华秋实，夏蝉冬雪。春夏冬的代表是景色和意趣，秋天的精髓则在于果实。大自然用规律告诉我们，秋天，就是用来觅食的。如果你只想满足口腹之欲但不想长肉肉？那就吃海鲜吧。

曾几何时，海鲜总是和高价联系在一起。但随着运输效率和保鲜技术的不断提升，如今在义乌，很多海鲜的价格已经平民化，而且种类还越来越丰富。天冷了，去逛一逛各大菜市场，比如中心菜市场、词林菜市场以及以海鲜出名的桥东菜市场，秋天的小海鲜或许会跟你撞个满怀。

“小海鲜很多，不认识不会烧也不用怕，很多摊主不光会帮忙处理，还会告诉你怎么做。”陈海军是江苏人，之前在义乌一家知名海鲜酒楼烹饪海鲜20多年，后来到一家大型海鲜店工作，目前在某超市分店担任店长。他不仅爱吃海鲜，对海鲜的处理和烹饪方法也非常了解。

“海鲜里面，义乌人最熟悉的就是鱼了。”陈海军说，像义乌人家最常吃的带鱼，买的时候要注意选新鲜的，外皮不破，眼睛清澈，鱼鳃鲜红，肚子不烂。“鱼头就建议直接去掉，清洗干净擦干水分后，油炸或者干煎都非常香，最后撒点椒盐就行。”干煎带鱼外酥里嫩，味道鲜美，是拿着吃要舔手指的美味，下酒下饭皆可。“以前义乌的带鱼很多都是冷冻的，现在市面上冰鲜的居多，肉质更嫩，味道更鲜。”

近年来，义乌菜市场里的海鱼品种越来越丰富。“像黄鱼、鲳鱼、剥皮鱼、豆腐鱼等，都是好吃又不贵的类型。如果宴请，则比较推荐多宝鱼、龙胆石斑鱼、老虎石斑鱼。”陈海军说，买海鱼的时候尽量选活的，挑选冰鲜鱼则可以看一看鱼的颜色、摸一摸肉的弹性，闻一闻有没有泡过药水。“我自己觉得最挣钱的还是黄

编好的蒲葵除了供自家用外，一些村民还会拿到集市上销售，换点钱物来补贴家用。也有上门收购的，刚开始是廿三里那边做鸡毛换糖生意的货郎担，也有专门的蒲葵采购员，后由象山、江湾、义享供销社和土产公司收购，发往全国各地，大家争相采购，供不应求。

蒲葵的材料为天然绿色植物席草（棧状），带有淡淡馨香。该植物纤维韧性强，用其编织的器具经久耐用，通风透气，可干可湿。柯村地处丘陵，有不少水田，属亚热带季风气候，四季分明，气候宜人，阳光充裕，而席草喜水性，栽于浅水田中，用分根繁殖。所以，我们村的土地气候非常适合席草的种植。席草编织后的蒲葵还具有环保的特点，因为席草是一种天然材料，使用后可以进行生物降解，对环境友好。

蒲葵制作器具主要有木槌、捶席草垫石、蒲席机等。蒲葵规格有饭包、十二双、十四双、十八双、廿双、北京蒲葵（挎包）等。一个完整的蒲葵并不是缠一缠绕一绕就能完成的，它需要经过割草、选草、晒草、春草、起头、成角、编帮、收边等十几道人工工序。

首先从种草开始。立春前后是种植席草的好时机，因席草受空气湿度的影响较大，太干席草易脆，太潮湿席草易长花斑，所以村民们必须定期检查席草的“健康情况”，每个月都需进行施肥，并除去影响席

草生长的野杂草。

其次是收割和晒干。立秋前后，稻黄草熟，是席草的收割季节，村民起早贪黑，脚下生风，把席草从泥地里收割回来，要赶在几天之内将其晒干、捆好，存到仓里。

再次是春草。收割晒干完后，村里的青壮年将席草放在长形条石上，用木槌使劲捶打至扁平柔软后，按席草长短分出不同的规格。春草时需掌握好力度，于一点精准落下，保证席草每一处都被碰到，席草受力均匀方能软硬适中。根据席草长短，编织不同大小的蒲葵，小的内径为10厘米左右，小巧玲珑，大的长宽在50至60厘米以上，后来用机器编织的，规格大到100厘米以上。

到了手工编织这一步，又有多道工序。先是起头，就是从底部开始，通常摆偶数根席草，左右两半，一半根朝前，一半根朝后，作为经，压一木板，开始编织。这一步骤非常关键，它决定了蒲葵的大小和形状。通常，起头的席草数量是固定的，不能多也不能少，以确保蒲葵的结构稳定。

在起头完成后，开始编织蒲葵的墙壁，又称编帮，即通过席草片的经与经相编，纬与纬相编，让蒲葵底形成四个角，然后再通过挑、压技术，把经、纬席草片往上编，编成围墙一样的蒲葵帮。

最后是收边。俗话说：“编织容易，收边难。”在蒲葵编到预定高度后，通



整理席草



起头

过回折和编辫等技术，使蒲葵上面有一个结实美观的边口。大的蒲葵为加强牢度，收边时还要在蒲葵边口里面嵌入草绳。至此，蒲葵算编织完工。

我已知的蒲葵编织技法就有几十种，即使是最简单的作品，也需要用三五种技法。手艺人对每一个部位都心中有数，精准排列席草的位置。一抽一拉间，全是力道；指尖飞舞中，皆为心血。一个编好的蒲葵结实耐用，舒适平整，看不到两条草之间衔接的痕迹。

儿时，蒲葵编织是一场精彩的会演，一家人不论男女老少都会这门技艺，大家围坐在一起，巧妙编织出一件件作品。自打有记忆起，我就被席草的清香包围，父辈熟练编织蒲葵的技艺渐渐影响了我，耳濡目染下，我也爱上了这门手艺。过去的蒲葵编织手艺养活了一代又一代柯村人，是他们的钱袋子和米袋子，是一家人生活的全部来源。一只小小的蒲葵承载了柯村人的勤劳肯干，寄托着他们美好的梦想和希望。

随着现代包装材料的发展，蒲葵逐渐被塑料袋、编织袋、购物袋、旅行袋等取代，蒲葵销路越来越小。如今，会熟练编织蒲葵的村民大都已50岁以上。一草一席，承载的是情感，编织的是技艺，传承的是文化。在我看来，蒲葵编织是先人留下的宝贵财富。如果不抓紧培养新的蒲葵编织接班人，再过二三十年，现有编织技艺人年事已高，蒲葵编织技艺就面临失传的危险。此外，蒲葵的编织材料席草也濒临灭绝。我希望能有更多的人学习、传承这种民间技艺。



编帮



收边

遇见秋天的小海鲜



花蛤

鱼。”陈海军说，黄鱼最经典的做法之一就是家烧。先下锅干煎，不要动鱼。等一面煎到金黄后再翻面，两面都金黄之后加生抽、酒等调料以及生姜、大蒜、雪菜、笋丝，加水煮到冒泡，入味后大火收个汁，一道鲜掉眉毛的家烧黄鱼就做好了。陈海军坦言：“很多美食家推崇野生的黄鱼，但市面上大部分的黄鱼都是养殖的。两者的价格相差很多，但味道的区别其实很小，不是味觉非常灵敏的人基本吃不出来。而且现在保鲜技术越来越好，活黄鱼在义乌也能买到。”

高端的食材往往只需要简单的烹饪。白灼，可以快速将海鲜煮熟，保留食材的鲜嫩。在陈海军看来，贝类与白灼最搭，小海鲜中最特别的一道，就是白灼血蛤。“血蛤买回家要多搓洗几遍，将外面的泥沙尽量洗干净。”做白灼血蛤，最重要的就是时间。锅里放水，加盐、姜片和白酒，水烧开后放入血蛤煮20秒，然后不要迟疑，立马捞出泡冰水。这样做出来的雪蛤刚刚六成熟，汁水仍锁在肉里，对于喜欢的人来说直接吃已是美味。“完全没有血腥味，就是一个字鲜。”还可以做个捞汁搭配，小葱、小米辣、大蒜、香菜切碎，加入生抽、白酒、白胡椒粉、香醋、香油，直接浸泡或者挥发5分钟后淋在打开的血蛤上均可。

要是不想冒险尝试血蛤，可以试试花蛤、文蛤、海瓜子、香螺、海螺、天鹅蛋等这些更常规的贝壳类海鲜。做法和白灼血蛤类似，只要根据食材大小调整煮的时间即可。但要注意煮的时候水一定要没过食材，且水要冒大泡翻滚才行。

在陈海军所在的海鲜店铺里，还有一种很特别的食材也可以用来白灼，那就是章鱼。“活章鱼，加一点面粉，放盆里揉起码半个小时，才能揉出那个口感。”陈海军介绍，这叫磨章鱼，是源自福建的一种做法。将活章鱼放入盆中，用手轻轻沿着盆底磨转，让章

鱼与盆摩擦，动作要轻柔，小心不要磨破章鱼的表皮。在“过山车”的过程中，章鱼表皮的黏液与墨汁被析出。整个过程需要半个小时，一直到章鱼所有的触角收拢，卷曲成一朵章鱼花。经过反复的磨转，章鱼原本充满韧性的肉质变得柔软，过程原理有点像皮革鞣制。

磨好的章鱼清洗后放入沸水中烫煮。只要足够新鲜，不需要加生姜、料酒，30秒后捞起放入冷开水过凉即可。最后做出的章鱼Q弹爽嫩，完全不会咬不动，触角还带点甜，不仅没有任何腥味，甚至还有点鲜甜，蘸酱油、芥末就可以吃了。“前面的过程非常枯燥，不过我们会请专业的人处理好，客人拿回家烫一下就行。”

菜市场和各大商超里随处可见，一般8元一斤的花蛤，可以算是海鲜中的平价代表了。花蛤好吃，最简单的做法就是清炒。锅里热油爆香葱姜蒜，加入花蛤翻炒，可以加一点水，但不需要加盐加水，因为花蛤里汁水丰富，而且自带咸味。盖上盖子焖一会儿，等花蛤都开口了，最后加一点葱，就可以出锅了。秋天的花蛤，肉质肥嫩，最后一点白汤，更是鲜香可口。

花蛤除了清炒，酱爆、蒸蛋等都可以，但前提是要处理好花蛤里的泥沙。“买花蛤的时候，可以问店主要些海水，回家泡几个小时，让花蛤吐掉泥沙。像我们店里一般是会养一养，半天后再拿出来卖。”陈海军说，要是着急，花蛤可

以先放沸水里面煮1分钟，立马关火，再等1分钟以后捞起来。这样沙子就沉淀到下面，再炒或者调味，肉也不会老掉。

要是觉得以上几种海鲜做法还是有难度，可以试试这两年流行的新吃法——海鲜火锅。清汤、麻辣或者冬阴功汤底，配上各色海鲜一起咕嘟咕嘟，温暖就有了具象。而且每一筷子海鲜的熟度都可以精确到秒，现烫现吃也不会冷掉。最近，还有菜市场推出代炒服务，加上摊主的处理切配，可以让人完全不用动手，美食一步到“胃”，方便快捷。

拥有多家海鲜连锁店的陈美花在义乌做水产生意近30年，是义乌水产行业发展的亲历者，也是海鲜从高档酒楼走入义乌寻常百姓家的见证人之一。“我是1993年在最老的新马路菜市场开始做水产，因为义乌不靠海，海鲜很难运过来，所以那时候只有河鲜。”她回忆说，大约是1995年，义乌市场出现了海鲜。“一开始主要在前大路，很多温州人在那里卖海鲜，买的也是温州人居多。”

嗅到商机的陈美花开始到杭州进海鲜。“为了节省运费，当时市场里五个人搭我的车子，一起组团去杭州进货。那时候像梭子蟹都只有冰鲜的，没有活的。”

随着义乌人对海鲜的喜爱逐日加深，海鲜的市场需求越来越大，陈美花的水产生意也越做越好。她不仅自己开饭店，还为高端酒店供应海鲜。如今，她依旧奔跑在海鲜行业一线，敏锐洞悉着义乌人的海鲜喜好变化。“义乌市场更喜欢宁波、温州的东海小海鲜，这些地方离义乌近，新鲜度有保障，价格也相对实惠。”陈美花介绍，“帝王蟹、澳洲龙虾这些高端食材在义乌也有市场，但量肯定没法跟小海鲜比。”

陈美花说，秋天是吃海鲜的季节。因为“天气冷，海鲜肥得快，肉质好”，秋天的小海鲜既鲜又肥。别错过秋天的小海鲜，以及各种小美好，赶快去菜市场溜达溜达，给自己和家人来一顿“海的盛宴”吧。

2024义乌廉政主题美术书法作品开展开始征稿

全媒体记者 傅柏琳

本报讯 近日，市文化和广电旅游体育局开展“廉润义乌——2024年义乌市廉政主题美术书法作品展”征稿活动。

据了解，作品内容要求紧扣廉政文化建设主题，宣传清廉文化思想。届时，优秀作品将在义乌文化广场剧院大厅

及市内轻轨站、镇街公共文化场所巡展。征集时间截至11月25日，展览时间为12月5日—15日。

活动组织方将遴选专家评审会对此次送展览作品进行评审，评选出参展作品65件（特邀作品5件），含金奖作品5件、银奖作品10件、铜奖作品15件。

“左琴右书·二十四间”书院开业

全媒体记者 傅柏琳 文/摄

本报讯 近日，位于后宅街道李祖村的“左琴右书·二十四间”书院正式开业。

“左琴右书·二十四间”书院坐落于李祖村中心，为徽派二庭院式建筑，占地面积达630平方米，内部设计以暖黄色调为主。图书整齐有序地摆放于书架之上，涵盖文学、历史、艺术、科技等多个领域，满足不同年龄层、不同兴趣爱好读者的阅读需求。书院还巧妙设置了文创区和休闲区，为周边村民和游客提供了一个阅读交流、拍照打卡的场所。

眼下，后宅街道正以“大李祖”共同富裕建设为引擎，推动文化软实力提升，为乡村振兴注入不竭动力。“我们将深入挖掘文物古建筑的历史价值和文化内涵，结合当下流行的研学



书院一角

热潮，创新文物展示方式，成为推动乡村振兴的亮丽名片。”后宅街道文化站站长胡夏露说。据悉，“左琴右书·二十四间”书院纳入我市图书馆三级服务体系管理，除图书借阅外，还将不定期举办各类读书会、分享会、研学等活动。