



银镶嵌篆刻海浪纹修复紫砂壶盖。



银镶嵌招财进宝纹修复紫砂壶盖。



传统铜钉修复盖碗裂隙。



金缮修复成化斗彩碗。

烟火味道里 锅艺生生不息

□松青

在一个“树荫满地日当午”的夏日午后，走进塔山西路的福生缘李氏锅艺，满目正在被修复的茶壶、茶杯、花盆，勾起了我们对“箍漏匠”的回忆。从锅瓷到非遗，明与暗在破碎的瓷片间共舞，缝隙中闪烁着历史的光影。

一段美丽的传说

“锅”指的是“以铁缚物”；锅瓷就是指以金刚钻打孔，再用金属制成的铜钉连接破损的器物，将它修补的手艺……寥寥数语仿佛道尽锅瓷上千年的历史，但是在胶东传统锅艺市级传承人李勇的心中，锅瓷作为我国古老的民间七十二行之一，饱含烟火味道的情感寄托，是它传承至今、生生不息的原因。

锅瓷的历史十分悠久，铜补过的器物在唐、宋、元各代均有少量考古发现，但是被广泛运用则是明清时代。意大利传教士利玛窦曾在《利玛窦中国札记》中描述了他所见到的明代锅瓷：“这种瓷器可以耐受热食的热度而不破裂，而尤其令人惊讶的是，如果瓷器破了，利用铜丝连接起来，就是盛汤水也不会漏。”而这种让外国人都叹为观止的绝活，没有文字记载，就是靠“街挑子”一族的锅匠们走街串巷、口口相传至今日。



银镶嵌宝葫芦纹修复盖杯。

李勇也是想一探这锅瓷奥秘的人。上世纪90年代末，老锅匠们的生意已经没落。物质生活越来越丰富的日子，锅碗瓢盆早已不是稀罕物，碎了，大不了再买一个。而李勇却在一门心思拜师学艺。“1992年，我在福山大集上第一次见到锅匠用铁钉修补一只碗，心里就纳闷，补完盛汤不漏吗？1996年，我终于在师傅史温泉的演示下，找到了答案。”

李勇说，师傅来自莱州西郎子埠村。这个曾经有300多户村民的村庄，出过300多个锅匠，算得上是胶东锅艺的发源地之一。至于西郎子埠村为何有如此多的锅人，据说和一个传说有关：村北有一玉皇顶，紧靠县城，后因庙会闻名。曾有个精通风水的“南相士”，到此一游后留下一句话：“此地定有举人出。”但是，有史以来，这里的读书人没有一个考中“举人”的，反而出了一大批“锅人”。村里人说，南相士说得没错，只是人们领会错了，应是“锅人”而非“举人”。

李勇曾听老人们说过，民间锅瓷分三大派：山东派、河南派、河北派。山东的金刚钻为皮钻，河南的金刚钻为弓钻，河北的金刚钻为砣钻。而山东的锅艺源自潍坊，锅匠们沿胶莱河顺势而下，慢慢在莱州形成富有胶东特色的锅艺。

烟台是名副其实的“水果之乡”。上世纪七八十年代，一到金秋瓜果飘香时节，红彤彤的苹果、甘甜脆酥的莱阳梨，绽开笑脸纷纷下树，被装进果筐，用火车一车皮一车皮地运往外地，销往全国。当时这些水果的唯一包装，就是荆条编的果筐。荆条果筐“功勋卓著”，在那个特殊的年代，举足轻重，功不可没。

编果筐的人，叫篾匠，也叫编匠。退回四十年前，到了夏季入伏和农闲，当地农村的庭院、街头巷尾、树荫下，到处都是能编筐的人。篾匠的基本功挺多，砍、锯、切、剖、拉、撬、编、织、削、磨样样都要会。篾匠的手都厚实，指骨关节都肿大，手心手背都干燥破裂、伤痕累累。编筐用的原料均是农村的地堰、道旁、河边自然地生长的繁茂蒺藜、郁郁葱葱的荆腊条。夏天，荆腊条长得特别快，几天不去你就会发现它的绿茎又长出十几公分。待到秋季，它已超过人的头顶。冬天全部割了，一到春天，不经意间便又露出了嫩黄的新芽。荆腊条最大的特点是耐干牢、耐磨烫，对土壤的要求不高，而且“能硬能软”。软起来怎么弯曲都折不断；硬起来又像象牙，有的指

一门营生的手艺

“初识师傅的时候，他就告诉我，靠锅瓷养活不了家。后来随着时代的发展，我们这些新时代的锅匠人只能朝‘秀活’的方向发展。”李勇说，当时自己学艺完全是为了满足好奇心，从没想到会把这一行作为谋生的主业。

李勇口中所说的“秀活”是相对于“常活”而言的。随着清代制瓷业的兴盛，到清代乾隆年间，锅瓷发展逐渐分出了“常活”和“秀活”两大类。像“铜锅、铜碗、铜大缸”这类，锅匠穿行在大街小巷之间，为百姓铜补家用器物的，叫“常活”。而“秀活”，是单纯为审美服务的。京城里的八旗子弟们喜欢玩瓷弄玉，一旦那些青花、紫砂、南泥等珍贵器物失手碰裂，便需要找人修补。锅匠们巧夺天工，把那些物件复原如初的同时，还在铜钉上花心思。花钉、素钉、金钉、银钉、铜钉、豆钉、米钉、砂钉，各式花样的铜钉使器物看起来更加精美，还增添了一种独特的“残缺的美”。“这样的器物身价翻倍，甚至有人特地将黄豆放入茶壶或花瓶内，加水泡发黄豆，让它们胀裂器物，再找锅匠来修补。”李勇说，如今这样的“残缺美”早已不是王公贵胄们的特权，我们普通老百姓也够得着。

2000年，李勇开始摸索锅瓷技艺的创新发展。他在传统锅瓷的基础上，融入其他行业的技术，比如焊接。“你要做一个壶嘴，传统的就是用铜管生砸。一砸就是一天，累还费时间。如果淬火，个把小时就完成了，看起来也比生砸的更舒服。”为了学习焊接，李勇曾买上海鲜，坐着绿皮车千里迢迢地北上拜师，却被拒之门外，后来几番辗转终于在慈溪学成归来；为了学习花丝烧蓝，他特意跑到涿州跟老艺人学习，并把它融进锅活里……多年来，李勇不满足于已学到的找碴、拼缝、捧瓷、定位、打眼、上钉等传统锅匠工艺，他走南闯北四处拜师交流，学会了金银饰篆刻、锡镶、花丝烧蓝、金缮漆艺等民间技艺，并将之与传统锅艺相结合，通过不断大胆创新，使锅瓷技艺得到了创新与发展，他的身份也越来越多元——锅匠、焊匠、银匠……慕名而来的客人越来越多。

一份情感的传承

依旧是夏日炎炎、蝉鸣声声的午后，多少人的童年午睡时间是伴随着“锅瓷锅碗锯大缸”的吆喝声入梦的呢？这“吆喝声”是一份时代的记忆，更承载着岁月的积淀，就像一件器物用久了，它已不再仅仅局限于杯子或者茶壶的外形，情感的寄托、家风的传承给予了这件器物更多的意义。

“一个摔成碎片、价值几块钱的白瓷水杯，修补完需要花2000元，你修不修？”来找李勇的物主给出的回答是：“修！多少钱都修！”因为这个杯子是上世纪60年代，物主受到省级表彰的奖品，上面印有时间、名字和中国铁路的标志。也是在这一年，物主结婚、怀孕，完成了她人生中的一系列大事，更是她人生高光时刻。“当物主的儿子拿着一袋破碎的瓷片找到我，并跟我详述了其中的故事，我顿时也觉得这杯子就是无价之宝。”李勇说。老人因为这个杯子三天不吃不喝，而修复好它，就等于治愈了她的心病。一直以来为了锅艺四处学习、奔波的李勇，也在那一刻真正体会到这门手艺的魅力和成就感。

这个锅活是接下来了，但是碎成十几片，如果用铜钉来补，那整个杯子上都是钉，影响美观。正当李勇一筹莫展的时候，大漆的风干条件非常苛刻，需要在气温28度到30度、湿度80%到90%的条件下才行，这类似于桑拿房的环境。于是李勇自制了一个风干箱，模拟了“桑拿房”的温湿，专门给水杯上的大漆风干。大漆完全干透后，红色的纹路上再覆以金粉，增加器物的拙朴与韵味，实用性 with 美观丝毫不减。就这样在磕磕绊绊、精益求精中，李勇一修就是两年。

“老人拿到这只‘重获新生’杯子后的表情，至今我都记忆犹新。她看着那金色大漆纹路，说这下子可以当成传家宝了。而我那种获得感与满足感，绝对不是做其他事情可以体会到的。”李勇坦言，虽然事情已经过去多年，但是锅艺的情感传承才是当下促使他将这门手艺发扬光大的重要原因。

打磨、镶嵌、包边、钻头、盘钻、刮刀……同样包裹并延续着先人智慧的锅艺，作为中华优秀传统文化中的一朵浪花，正以一种见人见事见生活的鲜活生态，走进普通人的身边，在文字、文物、记忆等静态以外的地方活络起来，这才是非遗传承的价值所在。



李勇在修复茶杯。



李勇在修复瓷器。



李勇的锅艺工具墙。

消失的篾匠

□孙瑞

三五十一年用不坏。

果筐底的直径一般是40公分，高45公分，上沿直径为45公分。一个筐约需要二百根荆腊条，大约能装60斤苹果。苹果种植大户用得多，一般需到市场上购买。上世纪八十年代，青岛、烟台的一些城市，街头巷尾有专门回收苹果筐的，倒手一卖赚差价。

荆腊条还可以用来编织各种农村用具，如粪筐、偏筐、苹果筐和盛装粮食的粮囤；也可以编织篱笆、菜筐、篓子等。立冬过后，生产队的秋收秋种已结束，队长便吩咐社员沿着地堰收割荆腊条。漫山遍野的荆腊条一人多高，迎风摇曳，有的指

头来粗，也有的筷子粗细。大家磨好镰刀，带条绳索上山割荆腊条，先是把荆腊条上的枝杈、叶子削干净，只留下光溜溜的荆条，然后捆成捆，一车车运到村后的大池塘里，沤上半月二十天。荆腊条在水里浸泡透了，能弯不断有韧性，不浸泡的荆腊条发脆，容易折断。

到了“猫冬”季节，队长下令开始编筐篓。过去编筐篓在农村属于轻快活儿，是美差。否则就要冒着严寒、顶着大雪，去山上修整大寨田。谁和队长关系好，就能坐在饲养室，叨着旱烟袋，晒着太阳，舒舒服服地编筐篓。编织粮囤时，要由几个人共同合作来完成。先在地上点上火，将囤框大架在火上

烤，采取踩、压、圈、削的方法编织，力求美观、耐用。一个冬天，编匠们必须把生产队用的粪筐、小推车筐、果筐编好，以备来年所用。

记得三队有位能工巧匠，编筐不仅好看还耐用。开始编筐的时候，他先将准备好的荆腊条放在地上，交叉成“米”字状，然后将条子来回缠绕、编织、压实，一个结实好看的筐底就“出炉”了。据说，这一步为“起底”。“起底”完成后，他又把一根蜡条子一分为三，劈成薄薄的片，编在筐中间，再用一根完整的荆腊条加固，这样编的筐扛用。筐沿编了两个像耳朵一样的把手，便于装卸方便。一个筐，半小时就完成了。

生产队把编织的果筐统统卖给了县果品公司，挣的钱用于购买化肥、农药。

三十年河东，三十年河西。条编筐在胶东农村兴盛了一段时间之后，逐渐走向沉寂。果筐不再靠编织，全部用纸箱代替。篾匠和筐篓正在逐步淡出人们的视线，只能留在人们的记忆中……