

慢节奏的老手艺碰上快节奏的直播,会擦出什么样的火花? 52岁匠人变身主播介绍打镱

慢节奏的打镱(là)老手艺,碰上快节奏的网络直播,会擦出什么样的火花?近日,不少市民在浏览平台直播时,留意到一位来自奉化区的打镱匠人。



骆宏军在直播。

上了年纪的宁波人对打镱不陌生

“我叫骆宏军,住在西坞街道桑园村,朋友们有兴趣的就过来看看,跟我学手艺也行,我都会特别欢迎的。”每隔10分钟左右,52岁的骆宏军就对着镜头介绍一遍,继而开始展示制作过程,讲述工艺历史。手机后面的支架还专门装置了打光灯,这是刚刚大学毕业的女儿为他网购的。

大部分进入直播间的人只是偶然间刷到,匆匆浏览后见没有“爆点”便很快退出。也有网

友兴趣盎然地守着打镱的一个个步骤,一些年轻人还在直播间和他互动起来:“这个里面放什么的?”“我家也有两个,听说是妈妈结婚时候用的。”骆宏军手上动作不停,一一耐心解答。

打镱对年轻人来说是一个比较陌生的词汇,但上了年纪的宁波人一定不陌生。打镱是锡艺的俗称。以前,家里女儿出嫁时,父母一定会请打镱匠人制作烛台、酒壶、茶叶罐、果碟等各种镱器作为陪嫁。

16岁开始当老手艺人的学徒

骆宏军拿起柜子里细心收纳的精美烛台——飞龙在上、凤凰在下、六角云纹托底,他介绍:“这是我1996年结婚时自己制作的。老一辈传下来,要在洞房花烛夜点燃蜡烛,直至蜡烛燃尽,寓意生生不息,白头偕老。”说起过去,骆宏军打开了话匣子。他说,那时大家普遍没多少积蓄,但请人打镱还是必不可少的。实在买不起,也要向亲戚朋友借一借,他的结婚烛台就曾经借给好几位邻居。

“我16岁就跟着一位小有

名气的老手艺人当起了打镱学徒,三年磨一剑,1989年开起了自己的铺子。”骆宏军说,生意好的那些年,他每天都要加班加点,一个月能有1000多元的收入,日子也越过越好。近年来,随着传统风俗的简化,工业经济的快速发展,价廉物美的塑料、玻璃、不锈钢制品等逐渐代替镱器。市场小了,愿意学的年轻人更是寥寥无几。如今,骆宏军已经52岁了,虽然收入大不如前,但做了快40年的打镱人,他并不愿就此放弃。

希望直播之路走得远一些

“年前无意间看见女儿在抖音平台观看直播,就有了想法。”骆宏军说,默默无闻和后继无人,是所有传统手工艺行业面临的最现实问题。但是,不能因为被淡忘就不创新。骆宏军示意记者观察柜台上的新产品:“你看,饭盒本来是储存饼干、果子,现在食物供给充足了,改进后的大小缩减几乎一半,功能更倾向于存放茶叶。原先使用的不易松落的木质顶部,现在使用频率小,干脆就做成了镂空精巧的镱

顶,把观赏功能做到最大。”骆宏军又拿出一盆镱制发财树,由于全部使用手工弹簧,制作完成需要两天时间,手工费约800元。

“打镱工艺复杂。我们这一代的手艺人年纪越来越大,年轻人又不愿意做这个,确实面临断代的问题。”骆宏军说,希望他的直播之路可以走得远一些,不为售卖,只为了让更多人能看到、能知道还有这样一种器物。

记者 鲁威 通讯员 郑连乔 王林威 景士杰 文/摄



35载匠心烧制东坡肉 只为那“禾草珍珠透心香”

相传,宋代文学家苏东坡到江西永修艾城游历,被美景陶醉,作诗“禾草珍珠透心香”,却被农夫听成将肉“和草蒸煮透心香”,成就了传统佳肴——东坡肉。如今,在余姚三七市镇祝家渡村的祝云线边上,也有一家老店,35年如一日,专门用稻草绳绑着五花肉烹制东坡肉:薄皮嫩肉、色泽红亮,烧得酥烂而形不碎,香糯而不腻口,深受当地及慈溪、宁波的食客欢迎。

这家小店的老板叫袁瑞兆。他的父亲曾是祝家渡村有名的厨师,烧得一手好菜,尤其是烧制东坡肉。左邻右舍经常会拿着肉来请他加工,久而久之,便萌生了专门烧制东坡肉出售的想法。袁家做东坡肉迄今已有35个年头了,袁瑞兆传承其父手艺经营店铺也有15年了。

每天凌晨4点多,袁瑞兆就开始忙活起来——去菜场购买最新鲜的猪五花肉,回到自家店铺清洗处理后,将每块1公斤左右、肥瘦相间的正方形五花肉用稻草绳绑成九宫格的样子,再放在箬叶垫底铺层的大铁锅里,加上绍兴花雕酒、生姜、黄糖、八角、生抽、老抽等调料进行烹煮。柴火烧起来,全程大火烹煮约3个小时,起锅收汁,撒上葱花。在热气腾腾、烟雾缭绕中揭开了神秘面纱:红得透亮、色如玛瑙、肥而不腻、香糯酥口的东坡肉便呈现出来。

每天上午9点半左右,是东坡肉出锅的时候。每到这时,小店里总是等满了闻香而来的食客。“给我打包5块”“给我打包7块”,顾客的声音此起彼伏。记者在这里碰到了一

个来自慈溪的老主顾钱先生。他说:“这是一家老店了,烧出来的肉不仅样子好,而且吃起来味道赞。”第一次,他是听别人介绍过来的,远远地,通过香气四溢的肉香味,一路寻找到了这家店。以后每每路过此地,他会顺手带一块回去,也会帮街坊邻居捎带,“最多的一次带过十几块!”

袁瑞兆告诉记者,平时一天一般可以卖出三四十块东坡肉,到了节假日可以卖出100多块,好多都是打电话提前预订的。

当记者问他有何秘方时,憨厚的袁瑞兆微微一笑说:“也没啥秘方,选料好,食材要新鲜,烧制时火候控制好是关键。我们家仍旧沿用土灶,全程柴火烧制而成。”这便让记者想起,苏轼曾在《猪肉颂》一词中这样写道:“净洗铛,少著水,柴头罨烟焰不起。待他自熟莫催他,火候足时他自美。”或许,这便是红烧肉烧制的一大秘诀。当然,要烧制得有口皆碑,并不容易。坚持老传统、老手艺既费时又费力,袁瑞兆一家还是一如既往地坚持着,结合当地特有的饮食文化对其进行改进,并逐步形成了祝家渡特有的东坡肉烧制风格。

如今,在三七市镇一带逢年过节都有吃东坡肉的习俗,祝家渡的东坡肉如同三七市镇的杨梅一样,成为当地的特色美食。它肉香四溢,吸引着外地食客纷至沓来,也成为当地群众走亲访友时馈赠的伴手礼。

记者 张晓曦
通讯员 赵静 应佳楠 文/摄



袁瑞兆烧制的东坡肉。

好消息! 1元秒杀老年新款健步鞋

感恩回馈,原价198元超轻、超透气、超柔软、超耐穿的健步鞋,体验价只要1元! 名额有限,先报名先得!

注意事项:

- 1、每人限购一份,重复无效(已申购过本公司产品的不可重复申购);
- 2、申购时请携带本人身份证,退休证等有效证件;
- 3、由于申购人数较多,申购前请务必来电核实身份信息并预约申购时间。

申购条件:仅限年满60周岁以上的中老年朋友!(无附加条件)

申购地址:中山路455号东海曙光大厦18楼A1(原解放军113医院东200米)坐车到杏阳小区公交车站下车,地铁:江夏桥东站A出口出站。



【申购热线】180 6728 0183

(报名后方可申购) (以实物为准!)

最终解释权依法归宁波天之瑞所有