

最后的河埠头记忆 镇海“漂”了40年的船居匠人要上岸了



气温高达33℃的午后，杜广杰的衣衫早已被汗水浸透，但他的眼神却像焊在了锡片上，纹丝不动。“和铜比，锡器熔点较低，约230℃就能熔化。但天气太热了，熔锡的活儿只能歇了。”他看着船头闲置的土炉，擦了擦额头的汗水，手里的锤子却没停。

25岁离开江苏盐城老家，杜广杰跟着家人一路漂泊到镇海后，成为一名船居锡匠。说是锡匠，杜广杰还有一手制铜的好手艺，“铜匠锡匠不分家，一个行当两样活，老手艺人这么过”。时光流转间，杜广杰近40载光阴在水波荡漾和“叮当”锤响里溜走，他也成了大家口中的老杜……其间，他亲手打造的上万件手工锡铜器具，也承载着传统文化的温度，走进了千家万户。

船居匠人的坚守

老杜的家与作坊是两艘并排停泊在镇海中大河河畔的木船，每艘约七八米长。工坊船舱里，锡锭与铜板各占一隅。另一边的木架上各种工具整齐排列着：磨得发亮的榔头、细如针尖的錾子、边沿磨出坑洼的抛光石……船舱顶上则摆放着各式成品——烛台、香炉、酒壶等。

“多年前我开始船居生活，当时开着船在骆驼桥、庄市、贵驷一带跑生活。后来城市改造，高楼建起来了，我和船就停在这儿生根了。”他舀起一瓢水洗脸，笑着说。

无论是轻敲慢打的锡器，还是重锤定型的铜器，以老杜几十年的功力，大多传统器具的制作都不在话下。在众多器具中，火熄（cōng）是他如今日常仍在制作的。作为浙东地区传统婚嫁“嫁妆三宝”之一，火熄寓意着夫妻和睦。尽管机器制品已遍布市场，“倔强”的老杜仍坚持纯手工打造。“机器制品千篇一律，缺少温度。我们经过千度火、万次锤，每一道纹路都带着给新人的祝福。”他掂了掂手里的锤子说。

千锤百炼的匠心

锡器制作技艺源远流长，自商代以来就是日常生活和婚嫁中的重要器物。但这项传统工艺制作流程异常繁琐，一件锡器要经过熔锡、塑形、雕花、抛光等十多道工序，道道是功夫活。

老杜那重约一公斤的铁锤和半斤的錾子，常人敲不了几分钟胳膊就开始发酸。而他一天要重复无数次锤击，而且一坐就是几个小时，日复一日，年复一年。

尤其是他制作的鸳鸯火熄，仅篆刻羽毛纹路就需要更换三种不同錾子，其中最精细的2毫米錾子用于雕刻鸳鸯眼睛“火熄上的鸳鸯，眼睛要有神，羽毛要灵动——要让新人们感受到‘活气儿’。”说这话时，老杜眼中闪烁着匠人特有的光。老杜算了算，经他之手打造的火熄，已为6000余对新人送去了沉甸甸的祝福。

非遗传承的忧思

2023年，在镇海区非遗保护工作的推进下，经骆驼街道推荐，老杜成为镇海区非遗（锡器制作技艺）代表性传承人。近期，在镇海区市场监管局等部门协调下，他即将实现“上岸”经营的愿望。

“心里头感激，可最忧心的还是手艺传承。之前也带过四五个徒弟，最后都改行了。干我们这一行，一把锤子一块锡，想守得住，得耐得住寂寞。只要有人真心想学，我就会认真教，只要还有人需要这些老物件，我就会一直敲下去！”老杜的语气简单却坚定。在这个快节奏的时代，这位“船居”匠人用数十年的坚守，诠释着对传统技艺的深情守护。

铜铸沧桑，锡映流年。余晖将船顶的锡器镀上温暖的金色，也将老杜手中的錾子染上了黄昏的痕迹。在这个什么都求快的年代，老船载着不肯褪色的匠心，将时间倾注于一念和一技。伴随着40年的“叮当”声，这位船上的老匠人，一手锡光，一手铜火，用千锤百炼，将老手工艺的温度，带进了千门万户。 据浙江在线

每天送出600碗面

温州这家公益面馆提供“免费的午餐”



在温州鹿城区来福门社区，安福长寿面馆每天中午都会迎来忙碌景象。从今年4月开业以来，这家公益面馆每天中午向市民免费提供600碗热气腾腾的素浇面，吸引了络绎不绝的食客。

7月24日上午，记者在现场看到，面馆里座无虚席，门口还排起了长队。家住附近的陈阿婆在排队时，忍不住和前后的人闲聊：“真好真好，我经常来这里吃面，不仅免费方便，还很健康呢。”在面馆附近温富大厦当保安的徐师傅告诉记者：“我已经在吃了一个星期的面了。”徐师傅中午做饭不方便，“这里的面味道不错、服务热情，很好很好。”前来面馆就餐的有附近老人、环卫工人、保安大叔、外卖小哥、医院护工……只要走进面馆，都能享用这份免费的午餐。

面馆每天上午10点30分开门迎客，持续两个小时到12点30分歇业。为了这两个小时的供餐，义工团队每天早上8点就开始忙碌，准备食材、炒

制浇头、摆放桌椅。面馆负责人谢希清介绍，提供的素浇面是健康的山药面，搭配青菜、香菇、木耳、胡萝卜等六种营养丰富的浇头。每天，12名义工在现场各司其职，负责煮面、端面、引导秩序、清洗碗筷，确保服务高效有序。支撑面馆运转的，是一支多达150人的义工队伍，他们每周轮班接力，将爱心持续传递。

“能帮助到他人，我们也感到很开心、很有成就感。”安福长寿面项目发起人温金燕道出了义工们的心声。她表示，面馆秉持着“以面载善，以爱传福”的理念，“一碗长寿面，温暖一座城”。他们希望这碗饱含心意的素面，能将“安福长寿”这份朴素的祝福，传递给每一位前来就餐的市民。面馆的持续运营，不仅依靠义工们无私的付出，也离不开众多爱心人士慷慨捐款支持，有人捐款10000元，也有人捐款100元，每一份力量，都让这份温暖的公益事业走得更远。

据《温州日报》

免费送了26年

这盒烫伤膏里藏着宁波慈溪的“消防温度”



“谢谢你们的烫伤膏。”近日，慈溪市消防救援大队收到了一条来自群众的感谢消息。原来，慈溪的王女士被高温锅烫伤手指，她想到家中还有之前在大队免费领取的烫伤膏，使用后红肿水泡得到控制。

这份温暖已延续了26年，平均每年送出烫伤药4000多瓶，受惠群众近7万人。1999年，鉴于消防员在灭火救援中经常会造成烧伤烫伤的情况，宁波市慈溪消防救援大队与浙江省消防救援总队医院合作研制出烫伤膏配方，经过多次实验最终配制出这份具有良好治疗效果的烫伤膏。

这些年来，由慈溪市慈善总会捐助、慈溪大队制作的烫伤膏，无偿向上门寻求帮助烫伤市民提供。

在“宁波消防”微信公众号上，网友留下了一连串感谢的话：“前阵子我妈烫伤，连夜去拿了个药，感恩。”“凭着对人民消防的信任，当时去大队门岗拿了一盒，临走时，给我药的消防员还叮嘱我用药注意事项，让我记忆犹新。”……

慈溪市消防救援大队游山站二级消防士丁一舟来队6年，自2021年起传承了制作烫伤膏的配方，成为新一代的配置队员，他深感这是一份沉甸甸的社会责任。记者联系上丁一舟时，他刚结束当天下午的训练及出警任务。由于白天需要加入灭火战斗、训练和各种警情的处警，丁一舟多是利用午休和晚上、以及双休日的休息时间制药。 据浙江在线