

江城手艺人“忙年”不停歇

汉吉福创始人许华波:

直播间销售日发3万单

湖北日报全媒体记者 黄洁如
通讯员 毛雅倩 实习生 曾令嘉

进入腊月,东西湖区慈惠街道汉吉福工作室里,时间被分割成两种节奏。画室里轻勾慢描,屏息凝神;直播间里却争分夺秒,噼里啪啦。传承千年的门神年画,正以这样的变奏走向千家万户。

“朱砂要一层层罩染,才能厚重又透亮。”汉吉福创始人、非遗传承人许华波轻抚着丝绢画面,门神甲胄上的烫金在灯光下流转生辉。作为手绘门神技艺的坚守者,他深知这门手艺的慢功夫。

一幅宽1.4米、高3.2米的《秦琼敬德》手绘门神,从勾线、上色到贴金、固色,历时近8个月。仅朱砂底色就要反复上五遍,每一遍都需等待完全干透。贴金工序更为烦琐,上千张轻薄如羽的金箔,需依靠手腕的稳定与呼吸的节奏,一张张贴合在勾勒好的线条上。最后的多道大漆工序,确保画面防水防潮,可传承百年。

“手绘门神,快不了。”许华波说,“这种需要提前数月预订的‘时间契约’,恰恰是机器印刷无法替代的价值。”

手绘门神制作周期长、成本高,难以满足大众需求。“一幅手绘大作价格不菲,产量有限,这样传承不了文化。”许华波意识到,要让传统年俗走进更多家庭,必须找到新的路径。

为此,他带领团队对传统技艺进行标准化转化,开发出适合电商销售的年画产品,采用自有设计的机械化生产。

与静谧画室一墙之隔,直播间里喧嚣未停。

“家人们看这张立体门神,今年最新工艺!”早上8点,汉吉福直播间里,“90后”主播龚倩玲的声音有些沙哑,但语速不减。面前的大屏幕显示着实时在线人数、互动评论和后台数据。小助理在旁提示,这场直播已经持续了2小时28分钟。

近3个月,汉吉福的立体门神和福字贴在全网已售出100万单,单日销量更是突破3万单,在抖音平台霸榜年画品类销售前三。

“我们实行‘早六晚十二’的直播制,4个直播间同时开播。”运营负责人展示着排班表,“20多位主播轮班,每2.5小时一轮换。”

直播间外的走廊里,几个刚下播的主播正靠在墙边短暂休息。“春节前,直播间里的每一分钟都很珍贵。”龚倩玲说,“我们不仅是在卖产品,更是在完成一场传统文化的即时传播。”通过这些“90后”“00后”的生动讲解,传统门神褪去了陈旧感,秦琼与敬德的故事、植绒烫金的工艺、镇宅平安的寓意,被转化成现代人易于理解的语言,乐意接受的年俗。

记者感言

采访前,我以为非遗传承是老师傅的事。走进汉吉福才发现,大部分员工都是90后、00后。

我问河南主播龚倩玲,快过年了想家吗?她说:“小时候就帮爷爷贴门神,现在天天看到秦琼敬德,特别想老家堂屋那扇门。”

那一刻我突然懂了。年画从不是过时的物件,它是刻在基因里的记忆。这些年轻人卖的不只是产品,还是他们童年里最温暖的年味。当他们对着镜头把门神故事讲给几十万人听时,传承已经发生了。

理发师陈灿:

千推万剪理顺一年好心情

湖北日报全媒体记者 张倩倩 张竞恒
通讯员 兰子君 孙炜

2月10日,农历北方小年。上午10点,武汉江汉路人潮渐起,沿街商铺陆续开门迎客。位于汉口Stay商场三楼的一家美发店内,85后理发师陈灿打开工位柜,取出工具包,稳稳系在腰间——里面装着他用多年的剪刀、梳子和电推剪。一天的忙碌,就此开始。

再过几天就是除夕,店里已进入一年中最忙的节奏。从上午开门到晚上9点,甚至更晚打烊,陈灿平均每天接待十七八位顾客,最多的一天,他服务了30多位顾客,忙到凌晨才拖着疲惫的身子回家。

“午饭?有时候扒两口,有时候干脆忘了。”一天下来,陈灿坐下来歇息的时间很少超过10分钟。水杯放在角落,一整天没动;围布刚解下,又迅速披到下一位客人肩上。

陈灿是咸宁嘉鱼人,初中毕业后跟着姑姑学理发,第一次拿起剪刀竟“驾轻就熟”,从此再没换过行。

二十年光阴流转,他亲历了国人对“美”的理解从单一走向多元:十几年前,一个日本梨花头能风靡全国好几年;如今,有人要“氛围感卷发”,有人选低饱和度和柔和色调的“微潮色”,还有人拿着P图精修照要求复刻……尤其是春节前半个月,预约排得密不透风,老顾客宁愿等两小时,也要赶在年前“从头开始”。

在陈灿看来,理发从来不只是技术活。一位顾客进门,他先看脸型、头骨、发量,再观察衣着、神态,甚至能猜出对方是去见家长,还是刚升职。“脸小、骨相轻,就做轻盈些;发量多,加点造型提亮——不夸张,但精神。”这份对人的体察,也是他坚信AI无法取代理发师的原因:“机器算不出一个人对生活的期待。”

正因如此,17年来,哪怕他换了三次门店位置,仍有一百多位老顾客一路追随。“别人剪我不放心,就认陈师傅的手艺。”一位顾客理发完后,看着镜子里的自己,满意地说。“看到熟悉的面孔一个个进来,就知道年真的到了,再忙我也乐意!”陈灿说。

工作平凡还有些枯燥,但陈灿乐在其中。最让他满足的,是顾客照镜子时突然笑出声来:“你说的正是我想要的!”他觉得,那一刻,自己不仅是在剪头发,更是在帮客人找回新年的那份清爽与信心。

记者感言

“我嘴笨,不太会说话,但就喜欢忙碌的感觉。”这句朴实的话,藏着陈灿最真实的奋斗模样。

千推万剪这一行不容易。不少人从洗头工干起,因为顾客不信任、不熟悉,或迟迟熬不出头,最终选择了放弃。但陈灿一步一个脚印,靠扎实的手艺慢慢积累,凭着坚持和努力闯过了最难的起步阶段。

忙碌是好事,人就怕闲着。越忙,活儿越多,回头客也越多。凭着自己的努力,陈灿在武昌买了房,在武汉扎下了根。越忙,他觉得越踏实,越觉得这座城市需要他。

导读

腊月二十四,掸尘扫房子。除夕将近,热闹繁华的武汉大都市里,上班族仍在朝九晚五地忙碌,另一群手艺人却在默默帮你“忙年”:他们洒扫庭除、剪纸理发、置办年夜饭……有了他们的辛苦付出,这年才从容不迫,有滋有味。



武汉非遗手艺人许华波手绘门神。(受访者供图)



理发师陈灿正在为顾客理发。(湖北日报全媒体记者 张竞恒 摄)



武汉艳阳太平洋店后厨,厨师长左许惠拿勺烹制年味。(湖北日报全媒体记者 黄磊 摄)



临近中午,张艳平正在为雇主准备午饭。(湖北日报全媒体记者 甄子萱 摄)

厨师长左许惠:

松鼠鳜鱼烹出万家年味

湖北日报全媒体记者 黄磊 甄子萱
通讯员 郑开心 实习生 曾令嘉 丁亿韬

“今晚有83桌订餐,大家打起十二分精神,加油干!”2月9日,农历腊月廿二,窗外寒风凛冽,武汉艳阳太平洋店后厨一派忙碌。

厨师长左许惠站在灶台前,迎接他一年中最忙碌的旺季。每年腊月二十到正月初八,都是年夜饭预订的高峰期。

当晚,湖北日报全媒体记者来到艳阳太平洋店时,酒楼停车场爆满,步入店内,包间和散台也宾客满座,各个宴会厅,都传出团年饭的欢声笑语。

后厨一片忙碌,厨师们各司其职,颠勺、翻炒、出菜一气呵成,一道道热气腾腾的菜品从这里源源不断送出,传菜员一路小跑。

炉灶上,左许惠正在制作自己的招牌菜“松鼠鳜鱼”,鱼肉的香气弥漫厨房。

只见左许惠将新鲜鳜鱼改刀成型,经腌制、拍粉后入油锅炸至金黄酥脆,外形酷似蓬松松鼠,然后再淋上精心熬制的酸甜酱汁,一道色泽红亮、外酥里嫩的经典苏帮名菜就此完成。

“今年年夜饭,整体预订情况比去年要好不少,我们这几天基本上都是连轴转。”从上午上班开始,左许惠忙得连轴转。他一边紧盯灶台火候与出菜顺序,一边叮嘱各位厨师做菜细节,从菜品的备料到出锅,每一环节他都要亲自把关。

艳阳太平洋店营业部经理陈玲玲介绍,店内33个包间、22张散台、4个多功能厅及3个宴会厅已全部预订一空。为应对年夜饭就餐高峰,酒店已将3个宴会厅临时增设为散台区。

“明日起,酒店晚餐将实行分时段就餐,第一餐从17点至19点,第二餐为19点30分至22点30分,全力保障市民用餐需求。”陈玲玲说。

夜幕降临,饭店大厅里觥筹交错。左许惠和十几位同事在各自岗位上忙碌,锅铲碰撞声、油烟机轰鸣声、传菜员的吆喝声交织在一起,构成独特的年味“交响曲”。

“尽管今年除夕又不能陪家人吃团圆饭,但能为这么多家庭烹制年味,挺开心。”左许惠说,“顾客的笑容,就是对我们最大的认可和奖励。祝大家马年快乐,马到成功!”

记者感言

当除夕夜万家团圆时,左许惠和同事们顾不上与家人围坐守岁,在油烟与热气中,把对食客的心意、对新年的期许,熬进汤、炒进菜、摆进盘。

一个多小时的跟踪采访,以及与左许惠面对面的交流,让我深切感受到:一桌团年宴,吃的是佳肴,品的是团圆,藏的是厨师们默默的坚守与匠心。他们以灶台为岗,以美味为礼,用最朴实的方式,守护着千家万户的年味与幸福。

家政员张艳平:

凭三样心得与雇主共情

湖北日报全媒体记者 甄子萱 通讯员 武芙蓉

2月11日上午9点,武汉市江汉区美林公馆。

张艳平俯身蹲地,用湿拖把沿墙角向前推擦,右手同时攥着一块干抹布,地拖过后,再仔细用干抹布抹去踢脚线与边角缝隙。“拖把够不到的地方,手要跟上。”她解释道,“一湿一干,这样才不留痕。”

作为首嘉巾帼家政北湖店的一名资深家政员,张艳平春节前的日程格外满档。临近中午,她转身走向厨房,高压锅里炖着羊肉,灶台上备着菜羹、洋葱和鸡蛋。张艳平说,“中午做炖羊肉、炒菜羹、洋葱炒蛋,少调料、清淡些,按客户口味来。”

张艳平在这户家庭服务已有6年,对家里各个角落了如指掌,也与雇主形成了无需多言的默契。“能在客户家做长,离不开三样:做饭要对胃口,眼里有活儿爱干净、有事好商量。”她一边说着,一边麻利地整理灶台。其中,“做饭对胃口”是她最看重也最自豪的一点。春节前夕,她还计划为雇主家卤制一些牛肉。“看到他们吃得满意,我自己心里也高兴,觉得这份工作做得值。”张艳平笑道。

张艳平的忙碌,是春节前武汉家政市场的一个缩影。2月8日至10日,湖北日报全媒体记者联系武汉市多家家政公司了解到,随着春节临近,保洁服务需求集中释放,多数家政公司的保洁员排期更为密集。首嘉巾帼家政北湖店负责人杜美红介绍,腊月以来,保洁、上门阿姨等订单明显增多,像张艳平这样经验丰富的家政员尤为紧俏。“忙的时候,店里12名保洁员都处于在岗状态。”

张艳平所依托的不仅是一个成熟的家政平台,还有来自妇联组织的持续支持。作为市、区两级妇联重点建设的巾帼家政就业平台,首嘉家政在技能提升、岗位对接与从业保障等环节持续获得赋能。据杜美红介绍,依托“江城巧娘”等项目,员工可定期参加厨艺、收纳、老年护理等技能提升课程;同时,妇联还通过物资慰问、特定医疗安康保险等多种形式,为困难从业者提供保障。“这对阿姨们是实在的帮助,也让我们企业感觉不是一个人在奋斗。”

中午,准备好午饭的张艳平脱掉围裙,短暂休整后奔赴下一个雇主家中。

记者感言

家政员的手艺,说起来都不复杂:拖地时带块干布抹边角,做菜少油少盐、按雇主口味调节。可这些普通的细节,张艳平讲起来却滔滔不绝。

手艺练到极致,不过是心放到了地方。在这户雇主家干了6年,张艳平与雇主之间早已建立起深厚信任,这是行业里比技能更稀缺的东西。

采访张艳平那天是南方小年。我问她自己家过年怎么安排。她说,雇主家还没定,等这边忙完了再说。有先后,有轻重,这是对雇主的尊重,也是对这份工作的敬畏。