

“棹影斡波飞万剑,鼓声劈浪鸣千雷”,端午佳节已经近在眼前,很快各地又能看到龙舟竞渡、百舸争流的景象。近段时间,正是传统龙舟的生产旺季。在温州瑞安,许多龙舟制造基地订单不断,师傅们忙得根本停不下来。



龙舟制作现场 叶佩伦 摄

### 农历四月十三之前,新龙舟都要全部交货

一条传统龙舟,四位经验丰富的师傅,要做上三天时间。如果加班加点熬夜赶制,时间会缩短至两天。

在瑞安蔡阮龙舟制造基地,做了几十年龙舟的阮立国,这几天忙得脚不沾地。

他告诉记者,从上个月开始,基地接到的订单数量就不断增加,他们要赶在农历四月十三之前,把所有订单都赶制出来。因为这天要举行新龙舟的“上水”仪式。

眼看着时间只剩下最后一周,阮立国却没有焦虑,因为他知道,做龙舟急不来。

“我们的订单,各个地方的都有,大龙、小龙、黄龙、青龙,每个地方的龙舟都不一样,有很多版本,要一条一条慢慢做。”阮立国说。

做一条传统龙舟,从选购木材开始。

温州师傅制作龙舟使用的木材,大多从江西采购,主要选择用樟木和杉木做成的大木料。每次采购,都是五六十立方米的木材,根据形制大小不同,每条龙舟要用的木材数量也不相同,少的只要几立方米。

“最重要的是龙骨,这个全部要用樟木,防虫防腐还经久耐用。”阮立国说,选好龙骨后,要将其削成流线形,然后才能在上面安装各个部件。

接下来便是龙头、龙身、龙尾,这些部位会被细分成很多零件,每个零件都做好后,再进行拼接固定,后面还要抚平、打磨、涂防水胶……共有数十道工序,需要师傅们协同完成。

船体全部完工,便到最后的点睛之笔——画彩龙。师傅们会先在船身上,用线条勾勒出整条龙的大致轮廓,再一笔一笔上色,非常考验功底。

### 师傅上门制作,哪有需要就哪里跑

在瑞安,大大小小的龙舟基地不少,这和当地龙舟文化源远流长密切相关。当地民俗学者研究,瑞安传统龙舟已有多年历史,龙舟师傅在当地是个很吃香的职业。

不过,想从事这一行,并没有那么容易,因为瑞安有龙舟“上水”之前,不能接触水源的传统,在无法确定浮力等性能的限制下,如何做好龙舟,考验着师傅们的经验和技巧。

以前,运输并不发达,龙舟都是请师傅上门现场做的,雇主们还要挑选一个好日子,求一个好彩头。

一直到现在,这种上门制作的方式依然延续。

“哪里有需要,我们就四五个师傅一起过去,在那边住上几天,等船做好后再回来。”瑞安另一个龙舟基地负责人徐建光说,这段时间,他们已经连续跑了好几个村庄。

单子有大有小,一条龙舟的价格从几千元到几万元不等。其实,纯手工的作品,一个月时间,几位师傅合作也只能打造出十多条龙舟,收入并没有许多人想的那么高。

本报记者 黄玉环



## 新龙棘头戏

## 等交佬开演

## 瑞安菜场粽夜抢风头

今年,粽子圈的“战争”早就火花四溅。电商们早就开始吆喝新奇口味的粽子,比如把流心汤圆包进粽子,比如用乌米做的粽子。

粽子之争更在线下,除了众多传统粽子品牌,记者观察到,从去年开始,杭州采荷农贸市场、望江门农贸市场、骆家庄农贸市场……越来越多的菜场粽子店也想来分一杯羹。

### 网红粽子店传统口味出圈

近日,位于杭州城隍牌楼的周萍粽子店,周家三口人又开始忙活了。近两年大马弄成了杭州的网红打卡地,加之粽子店周边好几家邻居上了米其林榜单,来往的顾客中多了不少年轻人。

这家粽子以扎实著称,杭州本地美食播主“我爸老郑”的主理人曾经做过测评,“周萍粽子,个头称得上是杭州的天花板,别家两个粽子也抵不过这家一个。”

“每个粽子每个至少半斤,肉也多。”95后的周萍基本都靠父母在店里张罗。他说:“生意一年比一年好,去年我爸偶尔发发朋友圈,都得到半夜才有空。我们精力有限,网上不做预定,还是怕客人从临安或者更远的地方赶过来会扑空。”

在杭州,专心做粽子的网红店还有王蓉粽子,她们家是可以网上预订的。

“粽子不会排队的。一锅粽子从包到出锅,要好几个小时,等不了的。我们家蛋黄大肉粽和五花大肉粽卖得好,要赶早。”王蓉说,临近端午,包粽子的人比平时多了一倍。

### 菜场粽子引来美食大V打卡

随着杭州菜市场的升级改造,年轻人也爱上了逛菜场。菜场粽子店也因此同时揽获了街坊老主顾和年轻人的生意。

近来,上海美食大V、国家一级面点师朱厘米来杭州时发了一条关于菜场粽子店的视频,引来了网友们的议论——杭州的粽子真的好吃到要排队抢,让上海大V都赶过来的程度?

记者也去望江门农贸市场探店了,这家网红粽子店就在市场入口第一家,招牌蛋黄肉粽和五花大肉粽分别为每个15元和13元。现场并不需要排队,店员说:“今天下雨,所以人少,平时很俏的。”

60后的阿顾已经退休,刷手机时常被推送菜场粽子的视频。“有一家是在采荷农贸市场,我之前住采荷时也没留意过这家店,其实挺想尝尝的。”

做了二十多年粽子生意的“阿胖粽”商标持有人、公司掌门人邵刚也敏锐地观察到了局势的变动。“菜场粽子店推广很猛,客人多多少少会分流一点。不过,我们是不怕的。吃过,比较过,老客人还是会让舌头说话。”

杭州人的口味也变化不大,一直以来我们卖得最好的还是鲜肉粽和豆沙粽。”

本报记者 章卉



产权公告 按揭电话:0571-85311551

### 招必得-建易招标采购平台租赁权交易公告

标的编号:ZBD-24-05-03  
项目名称:邻居中心望江店6F-01(商铺)五年租赁权  
出租底价:2.2元/平方米/天  
首年物业费单价:1.5元/平方米/天,公共能耗费:0.3元/平方米/天  
信息披露开始时间:2024年5月15日9时  
联系人及电话:徐女士 85817297  
详情请登录杭州招必得网站 www.zhaobide.com 查阅。

### 招租公告

我公司现有5处房产对外公开招租:文二路385号汽轮大厦601室78.88平方(起租价1.82元/平方/天),出租年限2年,年租金逐年递增2%;602、604室78.23平方(起租价1.86元/平方/天),出租年限2年,年租金逐年递增2%;603、605、606、607室239.41平方(起租价1.83元/平方/天),出租年限2年,年租金逐年递增2%;305室58.8平方(起租价1.82元/平方/天),出租年限2年,年租金逐年递增2%;610室30.94平方(起租价1.86元/平方/天),出租年限2年,年租金逐年递增2%。上述房屋在本次招租年限内均无装修免租期。房屋用途均为办公用房,不得经营培训机构。原承租人享有同等条件下优先权。  
如有意向可于2024年5月15日-2024年6月4日(15个工作日)联系陆小姐,咨询详细信息及领取报名资料,联系电话85097609。  
杭州国宇物产管理有限公司

### 珍惜点滴能源 创造美好环境



中国节能 中国文明