

寒风中,他们在坚守……

经营炸串生意的孙海波——

在“冰箱”里站到零点

本报记者 张倩 摄影报道

昨日16时,26岁的孙海波穿上家里最厚的一件羽绒服,戴上厚厚的手套出门了。走出单元门,一股寒气袭来,很快耳朵就冻得通红。

16时40分,孙海波带着食材、器具来到运河区亚龙湾小区附近,这里是他每天卖炸串的地方。

17时开始营业,24时结束,他在这里一待就是7个小时。

站在户外 就像站到冰箱里

到了摆摊的地方,孙海波开始热油、整理炸串。戴着厚手套干活不方便,孙海波摘了下来,换上一副薄手套。一瞬间,他的双手就感受到了寒风的威力。整理完冰凉的炸串,他赶紧搓了搓手。

盘子里的炸串种类很多,有鸡排、里脊、鱿鱼等。这个季节的室外就像一个大冰箱,这些肉串被冻得很结实。“天气太冷了,我没有准备菜串,容易冻坏了。”孙海波憨憨地一笑。

有顾客上门了。“吃点什么”“炸鸡柳、炸鱿鱼”“好嘞”……孙海波热情地招呼着。他搓搓手,拿出一串鱿鱼放进油锅里。

带着冰碴的鱿鱼一进入滚烫的油锅里,热气立马蹿了起来。



孙海波制作炸串。

来。孙海波感受到了“第一波”温暖。

打开两个炉子取暖

这位顾客走了,闲下来的孙海波感觉有点儿冷,他喝了些热水,起身溜达着,搓着手。

18时,来买炸串的人多了

起来。拿串、下锅、剪开、装袋……孙海波在腾腾热气中忙碌着。这个时候,是孙海波感觉最温暖的时候。

“如果没有这些热气,这一晚上还真扛不住。”孙海波说,“每天晚上七八点钟的时候,来买炸串的人比较多。”

已是21时,温度越来越低了。孙海波感觉寒意一阵阵袭

来,他打开了身后烤红薯的炉子。“这几天气温太低了,我把两个炉子都打开了。”孙海波说,平时烤红薯卖的不多,他舍不得打开这个炉子。冷的时候,就跺跺脚、搓搓手。

但是这几天实在太冷了,他狠了狠心,开了两个炉子。“这样暖和多了,就是费用高了,有点心疼。”

坚持到深夜 全身已冻透

到了23时,孙海波已经在户外待了6个小时了。他感觉自己要冻透了,但还在坚持着。

做买卖就得这样,有顾客和没顾客都得照常营业,如果遇到点问题就不出摊或早收摊,慢慢就没了顾客。孙海波深知这一点。

陆陆续续的,还有人过来买炸串,孙海波热情地招呼着。热气袭来,他感觉自己又缓过来了。

24时,孙海波准备收摊了。他把剩余的肉串收拾到袋子里。收拾完肉串,灭了炉子,孙海波感觉寒意更重了。

孙海波收拾好东西,开着电动车再次来到仓库,把肉串分门别类归置好。此时,四周都静悄悄的,只有他收拾东西的声音。

凌晨1时,收拾完了,孙海波感觉自己已经冻透了。他匆匆赶回家,家里有温暖的被窝和熟睡中的妻儿。

孙海波的妻子白天上班,他在家看孩子。下午妻子下班后,孙海波才出来卖炸串。因为白天不能出来,孙海波就把晚上经营的时间延长一些。这样一来,收入也多了些。

他憨憨地笑着:“过日子不就是这样嘛,我这不算什么,比我辛苦的人多了。”

黄骅市楼西村村民李世成——

把面花模子做成了艺术品

本报记者 庞维双 本报通讯员 高善 李冠达 摄影报道

进入农历腊月了,黄骅市黄骅镇楼西村村民李世成制作的面花模子十分紧俏。

每逢过年,黄骅市的家家户户都要蒸面花。将面团揉进面花模子,使劲按压,轻轻磕出,然后上锅蒸熟,一个个富有吉祥寓意的面花便出现在人们面前。

做面花,就要用到模子。一把刻刀、一块木板,通过直刻、斜刻、平抢等雕刻刀法,将花、鸟、鱼等图案刻在木板上,就制作成了面花模子。

这些年来,他不仅精心研制各种新型模子,还通过网上直播,让面花模子走向全国。

集市上的紧俏货

李世成的手艺是跟父亲学的。小时候,他喜欢看父亲手中的刻刀,雕刻出一个个图案各异的面花模子。时间长了,他也试着做了起来。一开始只是做着玩,后来慢慢开始真正深入进去。

19岁,李世成开始独立制

作面花模子。他最喜欢做鱼形的面花模子,欢腾的大鲤鱼、精巧的小金鱼、双鱼等图案,寓意好,人们喜欢。

一到过年,家家户户蒸面花,面花模子便成为大家争相抢购的紧俏货。每到这时,李世成总会扛着一袋子模子,到集市上摆摊。他制作的模子精巧、细致,很快就被抢购一空。

精雕细琢出新花样

面花模子选用木质细腻、纹理密致的木头为雕刻原料,雕刻刀法和工序繁多,花样取材于当地农村生活,多以寓意吉祥、富贵、喜庆的动植物为代表,包括鸡、鱼、寿桃、石榴等。

随着制作技艺的不断精深,李世成开始研制新的图案。“你看,这个立体鱼模子,是我研究出的一种新的制作技艺。”李世成手中的这个立体鱼模子,鱼身上的每一个鳞片都清晰可见,仿佛一条真鱼拿在手中。

李世成说,制作一个传统图



李世成全神贯注地雕刻面花模子。

案的面花模子只需一两个小时,但立体鱼模子工序复杂,需要花费半天的时间。

除此之外,李世成还以铁狮

子、帆船、长城等为图案,制作了面花模子。在他眼中,面花模子并不是一个普通的制作面花的模具,而是一种艺术品。每一个

纹理、每一个凹凸面,他都做得精细、清晰;每一刀的运、抢、转、刻,他都用心拿捏。

传统技艺 搭上直播“快车”

李世成并不是专职制作面花模子的工匠,本职工作是一家模具厂的质检员。只有在工作之余,他才会在家里制作面花模子。他制作的模子图案新颖、工艺精良,在当地市场上小有名气。

前一阵,李世成在网上看见别人通过直播展示传统技艺。他和妻子商量后,也在网上开始直播面花模子的制作过程。“一开始,我就想着让大家更好地了解面花模子的制作技艺。”李世成说,没想到,很多观众对于他制作的面花模子非常感兴趣,他又开始“直播带货”。

最初仅有几十名粉丝,到现在已有6000多名粉丝,李世成的直播活动吸引了越来越多的人。他的面花模子也销往了山东、四川、辽宁、云南等地。