



5年4上央视!

这位非遗传承人
让“荡蟹”火出圈



“荡”到“红钳蟹”的瞬间。

“很荣幸再次登上央视,让我有机会在全国观众面前推广‘荡蟹’技艺,使得这项非遗技法能连绵不绝传承下去。”8月4日晚,再次亮相央视《超级农人秀》专题节目,鄞州区咸祥镇咸六村村民朱英健想的依旧是如何更好地把“荡蟹”传承下去。

作为“荡红钳蟹”技艺传承人,现年62岁的朱英健,自小随父辈学习“荡蟹”。从2019年到2024年,5年间,宁波这位“手艺人”4次登上央视,让“荡蟹”这门技艺被更多的人“看见”。

朱英健在“荡蟹”。

15小时绘制百米墙绘 这群大学生 给乡村留下一份“匠心”

“我们从早上8点画到晚上11点,过程很辛苦,但很值得。”这两天,在鄞州区咸祥镇,来自浙大宁波理工学院的鸿鹄学社暑期社会实践团,用手中的画笔,给乡村留下了一份独具匠心的礼物——百米墙绘。

他们结合鄞州区“艺”启研“习”项目,共绘制了“夏日welcome”“我爱咸祥”“海边日落”三大主题墙绘,让蓝湾小镇又一次出圈了。

为了这次墙绘创作,早在半个多月前,实践团成员们就开始了精心准备,前前后后跑了很多趟。

咸祥航空飞行营地是长三角地区首个专业用于航模赛事培训的基地,也是浙江省十佳户外露营地。新湾沙滩则是一个小众的赶海胜地,每年都有不少游客赶来抓螃蟹。穿过车道,沿着石子路走上一百米,有一堵百米长墙。实践团成员发现,高墙后面就是海边危险区域,那里风急浪高、水深莫测。然而营地游客众多,常常有游客不顾危险翻墙垂钓。了解情况后,实践团成员立刻进行实地测量和设计构思,在高墙上绘制了警戒线和飞行员形象。这一设计既契合了咸祥航空飞行营地的航空特色,又能醒目地警示游客切勿翻越高墙。

而墙绘中的“夏日welcome”“我爱咸祥”“海边日落”三大板块,则是贴合咸祥的旅游要素创作而成。当天,34名成员在白墙前,拿着画笔、调色板和颜料桶,一画就是十几个小时。他们分工合作,有人专注地描绘轮廓,有人精心涂画日落,还有人认真书写艺术字。

“这是我们第一次34人集体开展面积如此巨大的墙绘创作。其间状况频频,但团队成员见招拆招,最终顺利完成了这幅百米墙绘,虽说非常不容易,但是大家非常自豪。”实践团负责人朱佳怡说,墙最高处有三四米,大家就坐在脚手架上作画,一幅画往往需要多人协作完成。

天黑了,但墙绘尚未完工,同学们只能借着手机的微弱光源来照明。为了保持作画手感,同学们轮流上阵,甚至都顾不上吃晚饭,一直忙到晚上11点。“要是我们能提前考虑到时间和灯光问题,这幅作品或许能更加完美。”实践团成员倪航对作品还略带遗憾。

白天,这群大学生在烈日炙烤下挥汗如雨,不少同学都被晒伤;夜晚,他们忍受着蚊虫叮咬,打着手电筒继续奋战。就这样,经过整整15个小时的努力,原本单调乏味的墙面逐渐变得生动鲜活起来。一幅幅生动的画作跃然墙上,让蓝湾小镇多了另一种色彩。

记者 薛曹盛 实习生 吴眉育
通讯员 朱依文/摄



同学们正在作画。

1 这位手艺人8岁开始“荡蟹”

在沿海滩涂上,有一种被当地人叫做“红钳蟹”的小螃蟹,得名于其雄性的一只螯特别大而且颜色鲜艳,通常是红色的,学名又叫“招潮蟹”。当潮水退去时,“招潮蟹”会离开它们的洞穴来到海滩上觅食或进行其他活动。而当潮水上涨时,它们则会返回洞穴中。因此,人们观察到招潮蟹似乎是在“招唤”潮水的到来。

长期以来,“招潮蟹”都是沿海百姓餐桌上常见的美食。因为其动作迅速、反应机敏,抓小蟹效率最高的是一种叫做“荡蟹”的特殊手法——用特制的八

爪蟹钩在空中荡出去,落在3米外的红钳蟹前面,手腕一抖,钩子收回的同时,就把“红钳蟹”也钩了回来。

《超级农人秀》专题节目用整整25分钟的时长,对飞钩“荡蟹”技术做了全方位的拍摄。

“荡蟹”实则是钩蟹,因蟹钩在悬空中荡来荡去钩蟹,故而得名。“荡蟹”的蟹钩是用铁打成的八极钩,中间柄长12厘米左右,钩长6厘米左右,重约半斤,如一顶微微张开的小雨伞。整副“荡蟹”工具由一根一米左右长、笔杆粗细的竹竿,粗棉纱线和一个蟹

钩组成。

朱英健是“荡红钳蟹”技艺传承人,他自小随父辈学习“荡蟹”,8岁起便在滩涂上与“红钳蟹”打交道,一步步成长为熟练掌握这门技艺的人。说起来,其使用的八极蟹钩自父辈沿用下来,已经有70多年历史。

“‘荡蟹’要看气候和潮汐,每年六七月梅雨季退潮的时候,是‘荡蟹’的最好时机,泥土里的红钳蟹纷纷从洞里爬出觅食,有时一个潮时便可钩来四十多斤蟹。”与朱英健一样擅长“荡蟹”的朱根华师傅说。

2 目前熟练掌握这一技巧的不超过5人

“荡蟹”是门技术活,目前熟练掌握这一技巧的不超过5人,且大多为70岁以上的老人,“新鲜血液”严重不足,这门技艺濒临失传。

为了“后继有人”,朱英健在全市首个村级非遗馆——咸六村非遗馆设立“荡蟹”技艺展示区,定期进行表演传授,让村民与游客近距离体验这门技艺,同时积极参与各类媒体传播活动。5年来,凭借自己独特的技法和坚持不懈的努力,4次登上央视,他用镜头展示“荡蟹”技艺,提升大众认知度。

每一次登上央视,朱英健都记得清清楚楚。2019年,朱英健首次亮相央视10套科教频道的《味道》栏目,向全国观众展示了“荡蟹”这项技艺的独特魅力以及红钳蟹酱的做法。

2022年,朱英健携这项技艺远赴北京的央视演播大厅,参加央视3套综艺频道的《欢乐城市派》栏目,跟随咸祥民间音乐社的《快乐柯鱼人》节目一同表演,让更多人了解到这项技艺不仅仅是一种捕蟹方式,更是一种艺术表达。

今年6月,朱英健登上央视2套财经频道的《生财有道》节目。

节目通过深入报道咸祥镇的非遗技艺和乡土传承,让“荡蟹”及其背后的经济价值展现在观众面前。

今年8月,朱英健再次亮相了央视农业频道的《超级农人秀》节目。该节目用25分钟的时长,全面展示了“荡蟹”技艺的技术特点和文化内涵。

朱英健透露,除了上述4次登上央视,还有一部央视纪录片近期将拍摄完成,预计在年底播出。

记者 薛曹盛 实习生 许舒畅
通讯员 顾一伟 文/摄