

# “把虎头鞋的祝福传下去”

## 八旬老人社区开课传承老手艺

“针尖要稳，线脚要匀，这虎眼才能绣得有神。”3月25日上午，鄞州区姜山镇星城社区非遗室内，年近八旬的虎头鞋非遗传承人骆慈君，正戴着老花镜，手把手指导学员穿针引线。彩线穿梭间，普通布头渐成憨态虎头鞋，也串联起一门老手艺的传承之路。



骆慈君展示她做的虎头鞋。林华奇摄

### 1 八旬匠人藏匠心，指尖坚守老手艺

骆慈君是姜山镇五龙桥村人，年轻时便跟着母亲习得一手好针线活。直到70岁那年，她重拾技艺，潜心钻研虎头鞋制作，从此与这门承载民俗智慧与美好祝福的非遗技艺结缘，让古老手艺在社区方寸间焕发新生。

当天的虎头鞋制作课程上，十余名手工爱好者围坐一旁，目光紧紧盯着骆慈君的动作。“虎头

鞋可不是简单的针线活，从打褶、纳鞋底，到鞋面裁剪、鞋帮缝合，再到虎脸刺绣、五官点缀，足足有十余道工序，每一步都不能马虎。”骆慈君介绍。她还特意放慢动作，从穿线的技巧到刺绣的力度，从虎鼻的弧度到虎须的疏密，逐一拆解、耐心解惑，生怕学员错过任何一个细节。

在骆慈君心中，虎头鞋早已超越了“鞋子”的本身，成为承载

着老祖宗祝福的文化符号。“老辈人都说，虎是百兽之王，能驱邪避灾，给孩子穿虎头鞋，就是希望他们平安健康、虎虎生威。”她一边穿针引线，一边语重心长地说道，“这一针一线，缝的是布料，传的是手艺，更是咱们中国人对美好生活的期盼。我今年快八十了，教了这么多年，就想把这门老手艺好好传下去，不让它在我们这一代断了根。”

### 2 方寸之间传薪火，邻里共学添温情

民间有“摸摸虎头，吃穿不愁；摸摸虎嘴，驱邪避鬼”的童谣，而骆慈君的针线里，藏着最朴素的守护与热爱。课程现场，学员们热情高涨，跟着骆慈君的指导穿针、剪裁、刺绣，相互交流心得、切磋技艺。

遇到拿捏不准的地方，骆慈君便俯身靠近，手把手纠正姿势，一句句“慢一点”“再调整一下”，温柔又有力量。一块块普通的布头，在学员们的指尖变成

了虎头饱满、眉眼灵动的虎头鞋，现场暖意融融，满是烟火气与文化味。

“跟着骆老师学做虎头鞋已经好几年了，她年纪这么大，还坚持每周教我们，特别有耐心。”学员徐阿姨拿着自己刚完成的虎头鞋，满脸欣慰，“不仅学会了一门手艺，还认识了很多志同道合的朋友。每次做好送给家里晚辈，他们都特别喜欢，这一针一线里都是心意，也都是骆老师

传递给我们的传统文化。”

这份传承始于2019年底，骆慈君受邀在星城社区开设课程，依托“骆慈君工作室”与“星之韵”老年大学平台，开启系统化传承。2020年11月，“骆慈君工作室”在社区非遗馆挂牌。不同于传统口传心授，她整理出清晰教学流程，以每两周常态化教学、小班化实操的模式，让更多居民有机会学习老手艺。

### 3 老艺新生融生活，非遗传承永不止

多年来，年近八旬的骆慈君从未停下传承的脚步，用耐心与坚守，点燃大家对非遗技艺的热爱。截至目前，她已累计开展课程超50场，培养近30名能独立制作虎头鞋的居民学员。

为了让老手艺更好地融入现代生活，她还和学员们一起创新，推出了虎头鞋别针、汽车挂件等文创衍生品，更设计出“四

时长宁”系列虎头鞋，将春芽、夏花、秋果、冬藏的意象融入设计，对应人生重要阶段，让古老技艺贴合当下生活。

除此之外，骆慈君还积极推动虎头鞋文化走进社区生活，配合社区将虎头鞋制作融入元宵、端午、中秋等传统节日活动，为辖区新生儿赠送亲手制作的虎头鞋，让非遗祝福传递到每一个

家庭。

“能让更多人喜欢虎头鞋，让这门老手艺传下去，我就觉得很有意义。”骆慈君说。在她的带动下，越来越多人走进虎头鞋的世界，感受传统手工艺的独特魅力，让这门承载民俗记忆与美好祝福的老手艺，在社区扎根生长、代代相传。 记者 马佳威 通讯员 周凌峰 王静

## 从居家主厨到公益美食老师

### “小宁妈妈”项目

### 让这类特长变成社区资源

糯米粉在温水里渐渐揉成光滑面团，红豆沙的甜香漫溢全屋，黄豆粉簌簌落在案板上，晕开阵阵醇香……3月25日，鄞州区邱隘镇宁湖社区的活动室内暖意融融，十几位居民围坐在一起，跟着“小宁妈妈”叶静丽，沉浸式学做驴打滚，在指尖翻飞间，感受春日里的烟火温情。

“手腕要这样转，劲不能太急，不然面团容易散。”叶静丽一边耐心讲解，一边上手示范，娴熟的动作引得大家频频凑近。围坐的居民们兴趣浓厚，有人掏出手机记录步骤，有人迫不及待上手尝试，偶尔沾得满脸面粉，相视一笑间，满屋子都是爽朗的笑声，暖意十足。

谁也想不到，几个月前，叶静丽还是一名围着灶台和孩子打转的全职妈妈，一身好厨艺只在自家厨房里施展。一次社区网格员入户走访，被她家飘出的阵阵美食香气“勾”住了脚步。网格员当即提议：“这么好的手艺，藏在家里太可惜了，不如教给邻居们！”

这一提议，恰好契合了社区“小宁妈妈”项目的初衷。该项目专为全职妈妈打造，不搞“送温暖”式的单向帮扶，而是发掘妈妈们的特长，将其转化为社区资源。就这样，叶静丽从居家主厨，变身公益美食老师，她开设的第一堂驴打滚课程，一经推出就座无虚席。

“以前总觉得自己只会做饭，没什么其他价值，没想到还能教邻居做美食。”叶静丽揉着面团，脸上满是笑意，“现在下楼买菜，老远就有邻居喊我‘叶老师’，这种被认可的感觉，特别好。”

叶静丽的故事，只是“小宁妈妈”项目的一个缩影。该项目运行以来，社区已发掘出烘焙达人、手工巧匠、育儿能手等十余位“妈妈老师”，让全职妈妈们从被动的“服务对象”，转变为主动参与社区治理的重要力量。

项目的长久运转，离不开精心的机制设计。社区负责“点火”，搭建平台、发掘人才，后续则由妈妈们自己“续柴”。老学员带新学员，旧达人发掘新达人，活动模式从“社区派单”转变为“居民点单、妈妈接单”。“我们要做的不是办几场热闹的活动，而是让这些妈妈们找到自身价值，长出自己的根。”社区负责人说。一碗驴打滚，揉进了春日暖意，也“滚”热了邻里温情，更让全职妈妈们在奉献中，收获了属于自己的光芒。

记者 马佳威  
通讯员 余晓琳 叶俊灵 文/摄



居民跟着“小宁妈妈”叶静丽(右一)学做驴打滚。