



记者走近永康 百工 匠人系列报道 锡匠桑子安 精雕细锤的守艺人

周焯的《清波杂志》中言：凡茶宜锡，窃意以锡为合，适用而不侈。盛酒酒香醇，盛水水清甜，贮茶色不变，插花花长久，是锡的独有特色。锡匠是传统制作匠人之一，专门制作各种锡器（也叫作鑊器）。永康锡艺的起源，史籍虽无明确记载，但至少可上溯至宋代。永康锡匠从业者众多，鼎盛时期有1万多人。

如今，锡器制作的作坊与过去不同，不仅是制作工厂，也是展示、传播锡器文化的场所。永康锡雕是国家级非物质文化遗产。7日，记者走进位于农贸市场的桑子安锡雕技能大师工作室，体验锡器制作，倾听老手艺人的人生经历。

融媒记者 徐灿灿



桑子安将锡片锤打定形

心手合一 锤打定形

记者见到桑子安时，他正在忙着制作一个茶壶。只见他用小铁锤反复敲打一根锡条，然后小心翼翼地将其焊接在茶壶的底端完成包边，并用锉刀对凹凸不平的衔接处加以修平、削光。精湛的技艺让人忍不住拍手称赞。

一把锡壶打出来，要经过化锡、压板、下料、锤形、打磨几个关口，最关键的是锤形。桑子安把茶壶放在一边，现场向记者演示。他拿起一张锡片，用剪刀裁剪出所需备件，然后把备件放在铁龙上，进行锤打定形。哒哒哒哒，锤声听来清脆踏实，像山道上的马蹄声。壶身、壶盖、壶底等不同部

作品精美 成绩斐然

经过一番接触，桑子安与记者逐渐熟络，渐渐打开了话匣子。

我是芝英镇黄龙村人，1963年出生。小时候家里穷，经常吃不饱饭。大哥让我跟他学手艺，去外省闯荡，不仅顿顿能吃饱，还能吃上白米饭。桑子安回忆说，他14岁就肩挑行担，跟随大哥去江西省流动经营，虽然能吃饱，但很少吃上白米饭。在16岁时，桑子安出师了，并在17岁开始带徒弟。

后来，桑子安转行当过牙医和推销员，还创办过企业。但他从来没有丢下过锡艺，闲暇时仍会打制一些锡制品。

自费传承 后继有人

在桑子安整理抽屉时，记者发现了一堆锡板，上面刻印着飞机的图案和舟山初中某某的字样。

这是我在舟山初中授课时，学生在课堂上的作品。桑子安介绍，受舟山初中校长的邀请，他每个星期都会去舟山初中无偿授课，讲解锡的历史文化、锡的材质特性、锡器的制作流程等知识，并指导学生现场制作锡制工艺品。

很多朋友笑话我，因为我去授课是倒贴钱的。桑子安给记者算了一笔

账，每个星期他要花费一天半的时间用于授课，这意味着要白白支出一天半的店铺租金。在舟山初中布置展示厅和给学生准备材料工具的所需费用都是他自费的。再算上请师傅制作锡器的费用和来回的油费，4年来他已经倒贴了10多万元。

但是我不后悔，我的目的是传承锡艺。我一直在思考，怎么将这门传统的手艺更好地融入现代生活。我结合现代工匠的一些手艺，教他们创作新的产品、新的艺术品，让这些

件，都在铁龙上锤打成形。这是一个细致的活，最见匠心和技巧，作品漂亮不漂亮，就看这一关过得怎么样。桑子安一边锤一边解释。锡片在桑子安灵巧的手上柔若无骨，经过一番锤打，已能看出大致模样。

来，你试一试。脚要踩住铁龙下方的木块，左手握着锡片，右手握锤。锤的时候左手要不停地转动锡片。桑子安起身，给记者腾出地方。记者依照桑子安的指导，开始锤打锡片。落第一锤的时候，记者就感觉不行了。转动锡片时，需要左手大拇指、无名指和中指的配合，但是记者的小拇指会

跟着抖动，很难转动锡片。

手指弯曲，小拇指抵住锡片的内部，大拇指不要用力摁。桑子安在一旁提醒。记者照做后，锡片能缓缓转动，但不灵活。记者的右手落锤也老是锤不到正确位置。平锤要锤到铁龙的边，要锤实。这声音一听就没有锤到位置。桑子安指出了记者的不足之处。随着记者滞涩地锤打，锡片不仅没有成形，反而变扁了。

锤形讲究心手合一，心里所出，手里所成。刚接触锤形，锤扁是很正常的，这需要经年累月的练习。见记者有些沮丧，桑子安安慰道。

人才工作领导小组办公室、市人力资源和社会保障局授予桑子安锡雕技能大师工作室称号。

2018年，宁海县文化局局长听闻最好的锡雕在永康，遂奔赴我市多个工匠家中考察，最终委托桑子安为宁波十里红妆博物馆打造婚俗仪仗中的半副鸾驾，制作18件锡雕作品。桑子安克服了多项工艺上的难题，按期完成。

2020年，桑子安的作品《中华凤》荣获中华大师汇第十五届中国木雕竹编工艺美术博览会优秀工艺美术作品创作大赛金奖。

新的艺术品，能被更多的年轻人所接受、传承，我们是守心不守形。桑子安说，舟山中学的学生的动手能力很强，上课也特别认真。这笔钱他认为花得值，他希望学生们长大以后，能热爱锡艺，学习锡艺，把锡艺一代代传承下去。

在桑子安的工作室里，也有一批热爱锡艺的手艺人，他们经常聚在一起相互探讨磨练手艺。我的愿望是再过几百年甚至上千年，这个行业后继有人，并散发光彩。桑子安说。



记者体验锤形步骤



作品《中华凤》



桑子安给舟山初中的学生上课



永报姐妹花
Yong Bao Jie Mei Hua
全国巾帼文明岗
监督电话 87126426



既服务到人
更服务到心