

探访 鹰城 非物质文化遗产

传统工艺与现代科技“联姻”一口铁锅“炒热”一个产业 郟县铁锅是这样炼成的!

□本报记者 张永军/文 李英平/图

核心提示

郟县广阔天地乡位于县城西，曾因毛泽东同志的亲笔批示“农村是一个广阔的天地，在那里是可以大有作为的……”而闻名全国，被誉为“中国知青运动的发源地”。

如今，这个乡所生产的铁锅已成为郟县的另一张响当当的名片。广阔天地乡铁锅产业园区以赵花园村为中心，辐射该乡石庙、苏庄、杨庄、青龙庙等村，占地3平方公里。现有各类铁锅及其配套企业60余家，形成了以铁锅及其主要配件——锅盖、锅边、锅把、涂剂等一条龙生产链条，实现了铁锅原料、配件及包装需求的自给自足。

广阔天地乡铁锅园区已成为我国目前最大的优质铁锅生产基地和销售集散地。这里生产的铁锅畅销全国各地，“华邦”“美伊厨”“勇利”“豫花苑”等品牌的铁锅纷纷在大中城市上市，全国近1/3人口所使用的铁锅出自这里，还出口到欧美、东南亚等国家。

赵花园村：中华铁锅第一村

古有“铁锅铜勺银筷子”的说法。据了解，铁锅自古以来就是人类饮食的最重要炊具。另外，由于特殊工艺，使铸成的铁锅中含有人体所需要的多种微量元素，它对人类健康有强有力的促进作用。

5月初，在郟县广阔天地乡文化站长刘家祥的陪同下，记者来到该乡赵花园村。

据刘家祥介绍，郟县历史悠久，境内有裴李岗文化、仰韶文化、龙山文化、商周文化和汉文化遗址多处，现保存的与冶炼铸造相关的行政地名有铁炉村、团造村、铁匠庄等。广阔天地乡铁锅铸造传统技艺以优质生铁为原料，深层地下水为水剂，所用工具多为自制铸造，翻砂模型都由传承人目测手量确定。所产铁锅铁质细密，没有“榨眼儿”，不漏水，结实耐用。

赵花园村是一个有200多户人家、1000多口人的村庄。但在赵花园村，高耸的高炉和烟囱总会时不时映入眼帘，还能看到炊具公司的厂房。这个村有各类铁锅及其配套企业60余家，从业人员1万多人，其中不少人来自省内的上蔡、汤阴、浙川等地铁锅“老字号”的铁锅“世家”。从业人员月薪平均达三四千元，高者可达五六千元。赵花园村已成为名副其实的“中华铁锅第一村”。

造锅技术发展革新

当天，在该乡赵花园村生产铁锅的某炊具有限公司，高炉里正在熔炼生铁，车间里炉火升腾，到处都是忙碌的景象。在生产车间，二三十名工人各司其职，将铁水倒进制作铁锅的模子里。记者看到，从模子中溅出的铁水，像星光般闪耀；刚刚铸出的铁锅，通体透红冒着热气。

在打磨车间，工人们借助电动磨具对已经铸成的铁锅进行打磨，伴随着滋滋的声音，火星飞溅……

“我已经和铁锅打了近30年的交道，早已经习惯了这种环境。”在嘈杂的环境里，一位穿着工作服，满脸是汗的中年人为了让记者听清楚他说的话，特意加大了嗓门。

这位中年人名叫吴得青，是广阔天地乡赵花园村人，今年48岁。用他的话说，自己有两种身份，既是这家炊具公司的负责人，同时也是一名在一线工作的工人。

“赵花园村因制造铁锅而闻名，但最初传入赵花园村的却是铸造其他用具的手艺。”据吴得青介绍，听他的父亲讲过，大概是上世纪60年代初，一个外乡老人到赵花园村收废铁，铸犁铧和烙馍的鏊子。村里有个叫雷领坡的人拜老人为师学起了翻砂铸造手艺。

老人去世后，雷领坡成了大师傅，在赵花园村又带出了一批小徒弟，慢慢地又从翻铸犁铧、鏊子转向翻铸铁锅。到了上世纪80年代，在雷领坡的带领下，一群年轻人在赵花

园村建起了第一家钢厂——广天钢厂。他们把冶炼出的铁水倒入砂土做成的模具，然后打碎砂模，取出锅，再背到街上去卖。

进入新世纪后，“土专家”雷乾发明了以铸铁为材料的硬质模具，填补了我国铁锅模具的空白，并装配成生产效率更高的压锅机。有了压锅机，一个熟练工一天可制成400口成品锅。随后，一些掌握了这一核心技术的人员纷纷另起“炉灶”。于是，很多新的钢厂从广天钢厂分出来了。

郟县铁锅是这样炼成的

赵花园村63岁的雷全德老人是当年广天钢厂第一批工人，经历了从小学徒到大师傅的过程。他告诉记者，赵花园村民间匠人多、手艺高，群众基础好，村民平时喜欢钻研铸造小日常用品，以前多生产农用车、铁蒸笼、鏊子、铁锅等，大都是家庭作坊，零星加工，规模不大。当时人们做铁锅全靠“眼力”，有时候做锅的模具一天要更换一两次，产量也不高。

据郟县非物质文化遗产保护中心主任祁书奎介绍，郟县广阔天地乡铁锅铸造传统技艺，相传起源于明朝初期。现能记载的时代为清朝晚期，该技艺当时叫翻砂，制作出的炊具有用来烙饼的铁鏊子、铁锅、铁勺等，传统技艺非常笨拙。其生产流程是这样的：首先选用优质生铁为原料，深层地下水为水剂，然后在铸造好的铁锅炉子上放上备好的细、滑、比例适中的黄沙土，经刻制、晾晒成铸造铁锅的锅炉子的模型；其次把备好的铁原料放入专用的炼铁炉中，炼制成铁水，这需要1000摄氏度以上的高温；再次由专人用铁勺把铁水倒入铸造铁锅的锅炉子的模型中；最后经过冷却，使铁水凝固后，拆卸掉锅炉子模型，冷却后，再打磨抛光，一口铁锅就此做成。

现在，铁锅制作也由原来的传统手工制作发展为现代流水线作业，几乎所有有规模的钢厂都使用上了压锅机，生产效率大大提高。

小铁锅 大产业

在采访的过程中，不少铁锅生产企业的老板说，他们企业的发展壮大，离不开郟县县委、县政府近年来精心的呵护。

目前，郟县有铁锅生产及配套企业60余家，分别成为美的电磁炉专用铁锅及苏泊尔公司、爱仕达公司的核心供应商。同时郟县铁锅业还创出“华邦”“美伊厨”“勇利”“豫花苑”等自主品牌，成为全国炊具市场上响当当的品牌，产品远销全国30多个省市，出口到欧美、东南亚等国家。

铁锅铸造是郟县的一项传统优势产业，近年来，郟县积极转变铁锅产业发展方式，不断推动铁锅产业升级改造，郟县编制了铁锅产业长远发展规划，明确铁锅产业今后发展方向。规划建设了铁锅产

业集聚区，投入1000多万元，不断改善基础设施和公共服务设施，被河南省确定为“省级厨具产业园”和“省重点产业集群”，还被命名为“市级铁锅产业集聚区”。

让传统手艺继续传承

郟县非物质文化遗产保护中心主任祁书奎表示，随着科学技术的发展，大多数广天铁锅的制作由原来的传统手工制作方法改为机械制作。原有的手工铁锅小作坊随着时间的推移越来越少，现在仅存不到10家，加上传统铁锅铸造技术难度大，习艺周期长，工作环境较恶劣，劳动强度大，年轻人中愿意学习的不多。“传统手艺得以传承和发

展，应该让更多的人参与其中，特别是年轻人，这样才能有更好的发展。”对目前的情况，祁书奎表示了自己的忧虑。

“毕竟是流传了这么久的一门手艺，应该好好传承下去。”吴得青说，俗话说，靠山吃山，靠水吃水，有手艺吃手艺，广阔天地乡的很多父老乡亲通过铁锅富了起来，也走出去见了世面，从这个角度来说，更应该加以保护和传承。

让人欣慰的是，早在2010年，郟县的传统手工铁锅制作技艺已经进入我市第二批非物质文化遗产名录，这样可以有力地促进这门传统手工技艺在保护中更好地发展，让这张带有历史印记的名片更加亮丽。



图一：工人从炼铁炉中取出泛着红光的铁水。



图二：蒸腾的铁水倒入压锅机的模具中。



图三：压制成型的铁锅。



图四：基本成型的铁锅被小车转运至下道工序。



图五：压锅机旁常年温度都在40摄氏度以上，一年四季工人都靠电风扇消暑。



图六：铁锅生产车间的环境非常简陋。



图七：工人为铁锅进行最后的抛光增亮。



图八：出厂前要经过严格的检查。