



工人操作机器制作锅坯

工人为外筒的铁锅压上商标,准备安装锅柄

铁锅技艺

匠心传承



工人检查即将进入下道工序的锅坯



工人将制作铁锅的铁水倒出钢包



技术人员检验即将出厂的铁锅



炼制铁水时,工人要不停地去除铁水中的杂质

郟县制作铁锅源于清末,在广阔天地乡赵花园村一带流传。采用优质铁矿石与硫、磷、镁、锰等多种原料炼制的上等铁水,经过翻沙、铸造、压制、打磨、抛光、喷涂等工艺制成铁锅这一技艺,在2010年被评为我市非物质文化遗产。

如今,郟县铁锅制作技艺传承人改良传统技艺、结合现代工艺将铁锅制作技艺传承发扬,制作出美观、耐用的不粘铁锅、抗氧化铁锅等,远销国内外,受到消费者的一致好评。

近日,记者到郟县广阔天地乡赵花园村附近的铁锅制作企业,见证了一口口铁锅诞生。

本报记者 彭程 摄



工人把不合格产品当场砸碎