

工艺涉及管工、钳工、铸造工和打磨工四大工种,是体力活更是技术活——

老街倒锅匠,一锤一炼皆匠心

本报记者 张飞 文/图

随着市民生活质量的提高,不锈钢厨具在厨房中逐渐占据主导地位,而传统的铝制炊具则渐渐淡出城市家庭,昔日穿梭街巷的倒锅匠人及其响亮的吆喝声亦悄然消失于历史长河中。

时代更迭,当下街头已难寻倒锅匠人的踪迹,这给众多希望实现“废物利用”的市民带来了诸多不便。近日,记者走街串巷探访了解到,在中州大道与解放路交叉口向北的一家店铺,有一对中年夫妇坚守着这门老手艺,无疑成为传统与现代生活融合的生动写照,见证了时代的变迁。



三十年凭借倒锅养家糊口

11月9日,尽管室外气温骤降,而位于中州大道与解放路交叉口北侧的这家20平方米的小店内却是炉火炽热。店主陈建军正忙着倒锅熔铝,因炉火炙烤而汗流浹背。

今年52岁的陈建军来自镇平县侯集镇王官营村。据他介绍,他的爷爷是当地有名的老铜匠,父亲兄妹6人中有3位兄弟均掌握了铸造手艺。陈建军自幼在父亲的熏陶下,对手艺产生了浓厚的兴趣,七八岁时,每逢假期便会到父亲身边帮忙。

随着铸铝锅的兴起,自20世纪80年代起,陈建军的父亲开始在市区走街串巷,为

百姓打造生活用具,随后,在中州大道菜市场门口附近设立固定地点倒锅。

然而,随着年岁渐长体力不支,又恰逢菜市场街改造拆迁,陈父萌生了回家养蜂的念头。1999年,陈建军与妻子宋新瑞在解放路开设了这家铝锅加工销售门店,将家族手艺传承下来。

一位老年顾客告诉记者:“通过这种方式制作的铝锅很耐用,使用几十年都不成问题。”

30多年来,陈建军和妻子凭借倒锅这一传统手艺养家糊口。他那布满裂口、粗糙的双手,见证了数十年的倒锅岁月。



倒模铸造

倒锅是体力活更考究技艺

陈建军说,倒锅可是体力活,慢工出细活,一天能倒二十几个,挣的是辛苦钱。

6斤半铝除去杂质,仅能提炼出4斤铝水。他给记者算了一笔账,如今铝的价格每斤5到6元,6斤半铝总价30多元,加上加工费25元,市民购买一个4斤重的铝锅与拿铝来倒的锅价格相差无几。

“倒锅”,是将易拉罐、家中的破锅、破壶等铝制品回炉熔化后铸造成锅的手艺。

陈建军表示,倒锅的工艺涉及管工、钳工、铸造工和打磨工四大工种,这些工种协同合作,才能制作出高质量的锅具。以往模具是翻砂造型需先筛砂后制作,且使用一次后便需调整,现在的磨具是用耐火材料制作的硬模,可以使用上千次,倒锅时只需挑选所需模具即可;其次是熔铝,将铝块置于容器中,在炉上加热至660℃,铝即熔化为

液态,此时需用勺撇去液态铝表层的杂质;接着是浇铸,将铝水小心注入模具内,自然冷却;最后是打磨,冷却后打开模具取出锅具,经细致打磨成形。

“倒锅时火候至关重要,火候恰到好处,铝方能彻底熔化,所铸铝锅无砂眼,坚固耐用。”陈建军坦言,倒锅既是体力活,也是技术活。挑选模具、浇铸铝水、翻转模具,均需耗费体力,而铝水最佳温度为900℃~1100℃,温度全凭肉眼辨色,亮白色约为1100℃、亮红色约为1000℃、橘红色约为900℃,浇铸时需小心翼翼,稍有不慎便可能产生废品,这需要技术与经验的积累。

宋新瑞则是陈建军的好帮手,两人配合默契。妻子负责固定模具,而熔铝、浇铸等技术环节则由陈建军负责。

老手艺如何传承面临挑战

陈建军的店铺里整齐摆放着数十个大大小小的煎锅、蒸馍锅,最小的直径25厘米。

陈建军指着一个蒸馍锅说,如果客户带8斤半的铝倒锅,算上篦子手工费仅需30元。很多饭店则订购规格不同的煎锅。

他还透露,去年他的妻子宋新瑞在抖音平台开设了账号,并发布了一系列制作铝锅的视频,逐渐吸引了大量网友关注。在网友的建议下,他们尝试在抖音上开展销售业务,如今,每天都有来自全国各地的顾客在平台上下单购买。

谈及30余年来对这门技艺的坚守,陈建军感慨不已。他表示,之所以坚持传承这一传统手艺,是因为城市中仍有一部分

中老年人以及经营锅贴饺等特色餐饮的饭店对这类锅具有偏好,且这门手艺在城郊、农村以及网络平台上仍有一定的市场需求。此外,他的店铺经过多年的经营,已积累了一定的知名度,拥有众多回头客。

挑选模具、熔铝、浇铸……在店铺内,陈建军与妻子正认真进行着各项工序。但对于铝锅浇铸行业的未来,他心存忧虑。他表示,倒铝锅这一工作又脏又累,不仅辛苦且工作环境较为恶劣,年轻人不愿干。他愿意在身体状况允许的情况下再坚持十几年,希望这门老手艺能传下去……③7



精心加工

