



挥舞的大锤塑造出一把把匠心铁锅。

章丘铁锅走红,工匠精神受捧

宁下架也不降品质挣热钱

铁制南瓜、铁制葫芦、铁制章丘大葱、铁制富贵牡丹……作为铁匠之乡的章丘,这段时间特别热闹。在央视热播的《舌尖上的中国3》器具篇中的章丘铁锅“一夜走红”,一时间知名度骤增、价格飞涨、销量直线上升。如今,章丘铁匠们坚守一直以来的工匠精神,理性面对当前的市场。

本报记者 石剑芳

一口锅十二道工序 三万六千次锻打

据了解,章丘铁锅需要历经十二道工序,过十八遍火候。先用1000度高温锤炼,然后经受三万六千次锻打,直到锅如明镜。另外,手工铁锅的工艺分为热锻和冷锻。热锻,也就是在炉火中煅烧,反复捶打,最终打出锅的造型,一般手工铁锅的锅柄和锅也是一体的,不需要螺丝固定;冷锻阶段,匠人们需要反复捶打铁锅,冷锻也可以说是章丘铁锅的精华所在。一道最简单的水炒鸡蛋,便能看出其特点,不放一滴油,就能做到丝毫不粘。

目前,网上销售的“臻三环”“同盛永”品牌章丘手工铁锅商品标价300-1000多元不等,个别名师打造的铁锅能卖到1299元。

打铁,看似寻常的技艺,却是非数年学习入不得门。入门后,对工艺的研究传承又是多年之功。相公庄是章丘铁匠的发源地,早在2014年“章丘铁匠”入选山东省第二批非物质文化遗产,相公庄街道河庄村的牛祺圣带着儿子牛大伟坚守铁匠阵地,近些年已向“铁艺”完美转型,成为章丘铁匠的代表人物。

铁制南瓜、铁制葫芦、铁制章丘大葱、铁制富贵牡丹……在非物质文化遗产传承人——章丘铁匠牛祺圣老人家里,陈列着一件又一件铁打的“精品”。“我的家里祖辈打铁,已经有七八代了。作为非遗传承人,我就是到90岁,也不会丢掉这门手艺。我传承的不只是技艺,更是一种精神和信仰。”这是对传统铁匠文化的发展和创新。

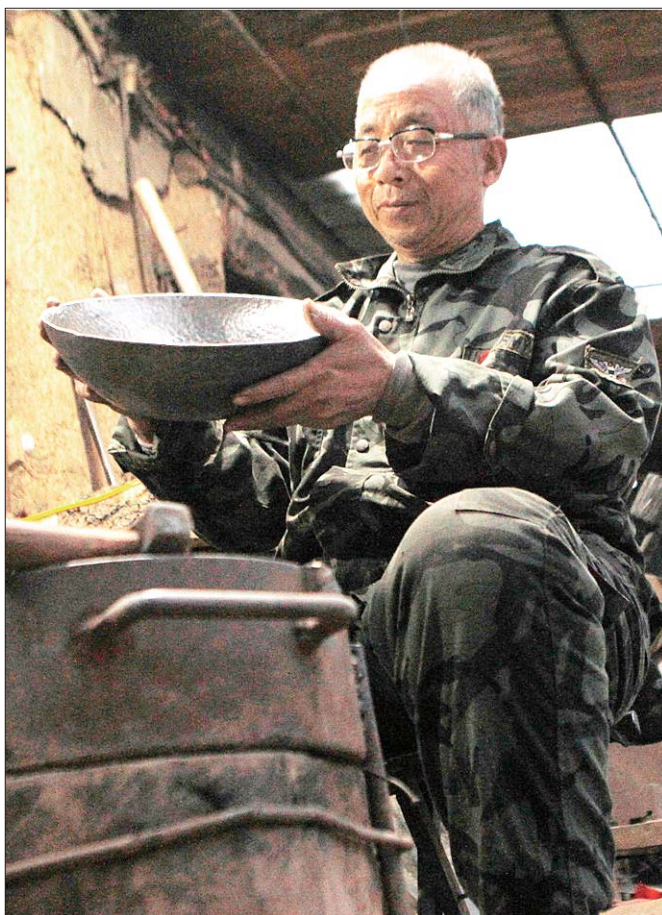
章丘铁锅走红 不降品质不涨价

守匠于心,精进于行,必须铭记“初心”。牛祺圣老人的作品铁制富贵牡丹的照片在各大网站刊发,他表示,铁打一朵牡丹,每一道工序都马虎不得,任何一步的疏忽都会前功尽弃。他始终沉心静气、气定神闲,一心只为制作一件艺术品,几十年独自坚守自己的“铁匠炉”,这便是“匠心”。

正是一位又一位“牛祺圣”凭着精雕细琢、精益求精的执着追求,不断雕琢自己的产品,不断改善自己的工艺,让产品在无数次敲打中提炼,在长满老茧的双手中升华,终于成就了“匠心独运、独具匠心”的精神,其利润虽微,其精神却恒久。

据相关报道显示,《舌尖3》开播后仅四天时间,章丘铁锅在网上的销量已经同比增长近6000倍。与此同时,章丘铁锅刷屏朋友圈后,位于济南宽厚里的“同盛永”铁锅线下体验店,每天都人头攒动。在章丘区的“臻三环”“同盛永”铁锅加工厂,很多参观和咨询购买者甚至不远数百里,专门赶来领略章丘铁锅的加工工艺,并期望觅得一口锅。慕名前来的人每天络绎不绝,让工匠师傅也不堪其扰。

另外,随着订单不断增加,章丘铁锅“臻三环”“同盛永”传承人之一刘紫木表示,由于他们的手工铁锅产量每年只有几千口,无法满足瞬时出现的数十万口铁锅订单。手工的东西不可能走量,为了维护品牌的真实性,和对传统铁匠文化的传承和尊重,宁可下架也不降品质,不会涨价也不会降价。目前刘紫木已暂时下架了电商平台



牛祺圣琢磨着新出炉的作品。



热锻是打出铁锅原型的必经之路。

台的铁锅商品并关闭网店,并呼吁市场回归理性。

章丘已邀专家 制定生产标准

据了解,在章丘注册登记的锅具厨具生产企业和个体经营户有16家,销售企业和个体经营户有500余家。章丘铁锅走红后,章丘区市场监管局充分发挥职能作用,深入“臻三环”章丘铁锅生产厂家,积极引导、帮助企业制定出了手工锻打铁锅的产品标准,现正邀请山东省标准化院的相关专家对制定的标准进行研讨,标准的发布将解决章丘手工锻打铁锅生产无标可依的问题。在制定标准的同时,引导章丘铁锅生产企业和手艺人建立手工铁锅行业协会,扩大生产规模,统一生产标准、产品价格、销售渠道,提升相关产业发展水平。

在做好“章丘铁锅”品牌服务的同时,章丘区市场监督管理局还积极健全线上线下监督体系,为规范好“章丘铁锅”市场,成立专门领导小组,严厉打击假冒伪劣“章丘铁锅”的滋生,避免恶性竞争。另外,该局还将继续加强章丘境内老粗布、黄家烤肉、龙山豆腐等手工作品商标的注册和保护,全面实施标准化战略,以标准化生产助力传统品牌的保护和企业的健康发展,真正打造品质至上的章丘品牌。

日新月异的发展进程中,章丘区将坚定不移推进“四大提升”工程和乡村振兴计划,全力以突破“山泉做湖城”五大片区,凝心聚力做强产业支撑,这些工作无不需要传承、发展、创新“匠心精神”。这份匠心,既是技巧与力量的结合,刚性与韧性的把握,更是文化与生活的交织,坚守与创新的融合。