

传统工艺融入现代科技

唐兴龙菜刀声名远扬

“磨剪子啦戗菜刀……”当那抑扬顿挫，如信天游般悠扬的音符，偶尔从串街走巷的手艺人口中传出时，脑海中便闪现出了儿时记忆里传统制刀的那间草毡铺子，还有铺子门口那一把光亮锋利、韧而不脆、刚柔适中、经久耐用的菜刀。日前，记者跟随友人来到张寨唐兴龙菜刀制作厂，感受传统工艺与现代科技的完美结合。

初秋的季节，丝丝微风中带着些许凉意。我们顺着乡间小道，七拐八转来到张寨镇关帝庙村的前李洼，走进唐兴龙的菜刀工厂，传统打造菜刀的印象才有了彻底的颠覆。宽敞的厂房里，虽然噪声很大，各种型号的刀坯堆积如山，高性能数控切削刀具的庞然大物在默默运行着。工人们各自忙碌，有

论质量和舒适性，最有发言权的就是饭店的厨师。沛县燕山饭店的厨师长杨北平说，论质量，唐家菜刀丝毫不比张小泉等名牌刀差，要论价格，却不及名刀的三分之一，是名副其实刀美价廉。万华天居的大厨刘师傅多年来一直认准山东临沂厨具市场一家店铺的菜刀，但是当同事送他一把唐兴龙菜



的环节真想亲手尝试一下，但又不忍打扰匠人的那份专注，忍着内心的好奇，做个安静的观察者。

唐兴龙菜刀集传统工艺和高新技术于一体，具有背厚刃薄、锋利易磨等特点，“刀背厚，刀刃薄，一年半载不用磨。”唐兴龙介绍，好钢要用在刀刃上，菜刀整把打制都使用上好钢

刀时，他反复再三比较和试用，对这把菜刀赞不绝口。

如此出色的菜刀，制作起来自然是不省心的。唐兴龙对记者说：“卖刀卖的是功夫。每一把刀，不经过锻打刀坯、拉条、破槽、夹钢等前前后后30多道工序是成不了的。说到底，每把菜刀不打够万把锤，那就不是‘唐记’好菜刀。”

谈起唐家菜刀的发展，与其它传统产品走过的道路一样，也是从当初的几个单一品种发展为如今的十多个系列。在与唐兴龙交谈中得知，唐家祖籍山东，祖辈都是打铁做刀，可以说是当地菜刀生产的鼻祖，有资料记载就可追溯到三百多年前清代，唐家曾带着打刀的技术闯关东，声名显赫。后来又有唐家青年人带着技术走江南，姑苏城下站稳了脚跟。

孩童时期的唐兴龙跟随父亲学习纯手工制刀，从如何选择适合做刀的优质钢材开始，经过沾火、锻造、打坯、整形、磨面、磨口、淬火、抛光、锋口、装把等工序，每一道工序，他都要亲自尝试，并且精通。“在整形和淬火这两道工序中，都必须抡大锤，使起大锤很费劲，很多次都想过放弃，但看到做出来的刀有很多人喜欢，感觉这样的付出很有价值。”说起那段艰苦的岁月，唐兴龙很感慨，“我手上的老茧早已掉好几层了。”

随着各行各业的快速发展，传统的工艺慢慢被现代科技所取代。唐兴龙深知，如果自己的菜刀还是沿袭传统的模式，肯定会被现代科技所替代，怎么样才能不被淘汰，而且还能在具有自己特色的前提下，如火如荼发展起来，唐兴龙决定开创自己的制作模式，传统融入现代。他远赴外地大厂学习先进技术，引进现代制作设备，反复研究琢磨，很快制作出了具有自己特色的唐兴龙菜刀。采访中，记者了解到，改良后的唐兴龙菜刀分大中小三个型号，纯手工制作的鱼肚状刀身，前薄后厚、美观轻巧、光亮锋利、韧而不脆、刚柔适中、经久耐用，具有前切、中片、后剁骨、背轧肉泥、把捣蒜等功能。该菜刀使用寿命为30到50年，是普通菜刀的三到五倍，而因为做工精良，唐家菜刀还形成了“不上集、不赶会、用户上门催”的销售模式。徐州人跑来下单贴牌，临沂人跑来下单贴牌，郑州人也跑来下单贴牌……唐兴龙说，一定要继续将

沉甸甸的斩骨刀，可手的切菜刀，大小型号，一应俱全，把把闪着寒光，映照人影，大有吹发即断的锋利。唐兴龙说，菜刀虽然耐用也锋利，若是使用不当还是容易崩口的，特别是砍斩从冰箱里取出的冷冻物品，需要化冻后再砍斩，因为冰冻的物品硬度非常高，使用不当就容易让刀口卷刃或崩出缺口。更让人高兴的是，在唐兴龙花费数万元购置的激光刻录机上，可以随意打上个性签名，永不消失，让购买者心中之美溢于言表。论产量和规模，唐兴龙的菜刀厂与外地工厂相比并不算大，但他把传统工艺与现代技术巧妙地融合，其意义却非凡响。在我国太多的手工制造业已经失去生命力，成为廉价代工厂的大背景下，唐兴龙不忘初心，坚守工匠和祖先的优秀品质，秉承匠人精神，实在值得尊敬。

“打制刀具是我人生的最大乐趣，看着越来越多的家庭和饭店使用唐兴龙菜刀，听到用户的赞扬，这种快乐并不是来自挣多少钱，而是发自内心的高兴。”正在认真检验每一把刀具的唐兴龙说，除非是客户有特殊要求，一般每把刀都刻有他的名字和联系电话，便于用户和他联系，“时常接到用户赞扬刀具好用的电话，感觉这就是对我最大的褒奖。”

对下一步菜刀厂的规模扩大和特色发展，唐兴龙表示，除了在改进包装上下功夫外，还要拓展品种，突出特色，打造出诸如礼品盒装菜刀，用来人际交往中的馈赠或当作观赏品，让喜爱道具的朋友都能用上唐兴龙菜刀。

文/晓眉 建设

摄影/张建设

弘扬彭祖文化
振兴彭祖酒业



彭源贡酒



彭源老酒

徐州彭祖八百寿酒业有限公司前身为徐州市彭祖酒厂，始建于1976年。主要生产彭家系列酒，其工艺独特、原料精纯，各项理化指标均达到国家标准。彭家系类酒色泽透明、窖香浓郁，入口绵甜，回味长久……

徐州彭祖八百寿酒业有限公司荣誉出品

销售热线: 0516-89796528 13912006528

厂址:江苏省沛县原种场