

火炉匠：巧手制出容纳烈焰的器物

□晚报记者 朱保彰

火炉，有泥炉、铁炉、铜炉和陶炉之分。据记载，在西汉时期就有人发明了泥炉，用来烧柴火或炭火，不仅可以取暖而且可以烧饭。从那时起，专业制作火炉的工匠也应运而生。不过，在清朝之前，大多数火炉匠都是靠泥炉制作来营生。比如流传至今的老式烧饼炉，除了有半扇铁锅来贴烧饼外，整个炉身都是泥质的。火炉与我们百姓的日常生活息息相关，从远古时候的靠树枝烧炭、麦薪烧饭、再到现如今很少见的煤火炉生火做饭，每个年代都有火炉匠的辛勤付出，他们用巧手制出能容烈焰的器物，供人们取暖、做饭。如今，随着电气化在周口城乡大地上的普及，火炉匠的身影离我们越来越远了。

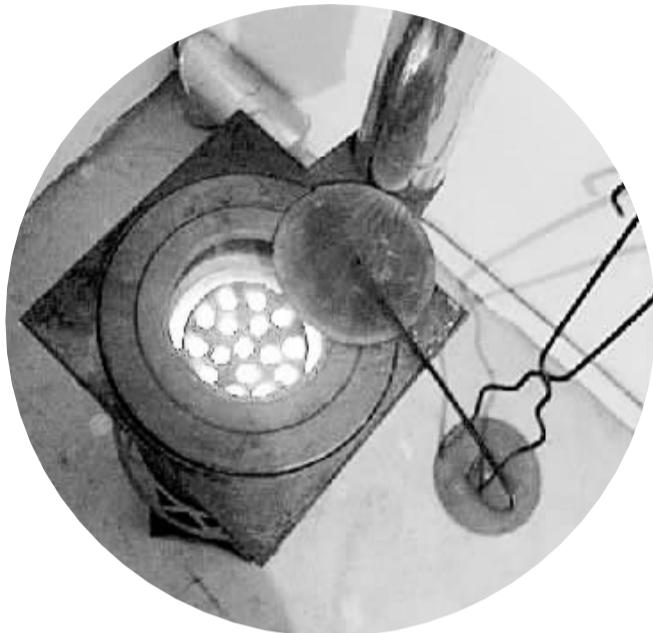
世代为火炉匠人

前不久，记者在热心读者的引荐下，来到沈丘县城南的城乡结合部，找到了现在仍靠手工制作煤火炉的龚师傅。龚师傅叫龚其方，今年已经70岁了，仍带领孙子与自己一起用手工制作煤火炉。龚师傅所制作的煤火炉，现在一般卖到农村家庭，但大多数还是卖到城乡的小餐馆。龚师傅说，从他爷爷那时候开始，就辗转在城乡制作火炉。那时候一般都是做烤火用的泥炉，当然，做的最多的是烧饼炉。

龚师傅说，他在孩提时代就天天看爷爷和父亲制作泥炉，大的能承载七八口人用的大锅，小的可拿在手掌中烤

火取暖。龚师傅说，他这辈子制作过的泥炉连自己都数不清有多少个了，但提起龚字号的火炉，在当地名声比较响亮。据龚师傅的爷爷说，他的祖宗一直在京城里，靠为富贵人家做火炉为生。目前，做火炉的技艺传到龚师傅这里已经是第7代了，所以，龚字号的火炉，在当地是数一数二的。

改革开放后，县城里的居民都用上了蜂窝煤。所以煤火炉也非常畅销，龚师傅和儿子每天都是在加班加点的赶活儿，但仍然是供不应求。不仅有老字号的招牌吸引顾客，更多的是当时制煤火炉是一种技术活儿，每个乡镇也只有两三个专业的制作作坊。



醉心于火炉工艺

龚其方说，他们一家人都会制作火炉，从最早的泥炉开始，一直到现在的煤火炉，这其中有过几十次甚至上百次的工艺改造。泥炉在上世纪五六十年代间还很流行，到了八十年代后，不少打烧饼的都改用钢板炉子了，用钢板焊个长方形的烧饼炉子，上面再搭上一块能搅动的钢板，钢板两面都能贴烧饼，一次能出十来个烧饼，而且火候也能拿的准些。

到了上世纪九十年代，在城乡之间流行吃铜火锅，火锅中间有个烟囱，几个人围坐一起吃火锅，当时很是流行。龚其方见到这个新生事物后，专门到外地学习，很快制作出了能烧木炭的铜火锅。当然，大多数的铜火锅都卖给了火锅店，

不论城里还是乡下，男女老幼都喜欢围坐一起吃这样的火锅。然而，好景不长，随着液化气的出现，用液化气或蜂窝煤做饭成了城乡的主流，砂锅出现后，给了铜火锅一个致命的打击，砂锅反过来又取代了铜火锅。

龚其方的家，可以说是火炉的王国，在几间旧房子里堆满了加工煤炉的材料与部件。龚其方说，开这样的作坊，也不容易，没有先进的设备，全凭手工劳动；没有足够的技术力量，只能摸着石头过河；没有资金支持，东拼西凑找钱进材料。大厂一分钟可生产好多个炉子，我们家的几个人一起忙活一整天，累得腰酸背痛也只能做十来个，手工与机械化相比永远是落后的。

工艺要推陈出新

龚其方介绍说，现在的蜂窝煤煤炉构造简单；炉体包括外壳、隔热层、滤芯；炉算由几根生铁条组成，托起藕煤，便于通风；还要有出渣室、鼓风口与风口盖。制作工序也不麻烦，金属外壳的就要靠手工敲打成型。有回收过来的铁皮桶，当然也有比较先进一点的玻璃钢，要预先倒模，再用胶在模具内涂粘玻纤丝三遍，拆除模具修饰一番；外桶做好后在内壁安搁好炉算，放进采购的半成品炉芯，填充保温材料与石灰岩等隔热保温；封闭炉顶底面；安装调整炉脚；喷刷油漆打印标志；安装提手后煤炉就算完成。这里生产的煤炉大多数批发给周边乡镇的商贩，价

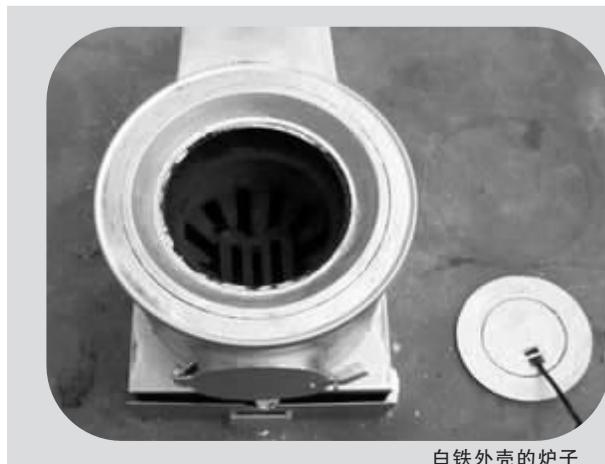
格因制作工艺与材料而定，高的不过二三十块钱，低的十块钱左右。不锈钢与白铁外壳价格稍高，水泥浇灌的最低。

龚其方说，煤火炉的季节性非常明显，冬季是高峰。一般每年9、10月份开始动手备料，在元旦前后是销售的旺季。现在与以前相比，农村的销售市场抬大头，但大多都是根据餐馆老板需求，改制成既能烧火做饭，又同时能烧温水的节能环保型火炉。但无论怎么说，随着科技的发展，这个手艺迟早会被现在的电磁炉、高温炉所取代。言谈中，龚其方流露出对这个老行当的依依不舍。

“寻访周口老行当” 52

记者名片：朱保彰

手机：13592220020
QQ：809857073
邮箱：zkwbzbs@126.com



白铁外壳的炉子



泥炉



烧饼炉