



革新老字号的生产和经营，一改纯粹传统手工打造的弊端

“刀客兄弟”不简单，“打铁”手艺又火了



开栏语：

2019年新春，正在向我们走来。根据中宣部、省委宣传部部署，湖南日报社编委会组织湖南日报、新湖南客户端、三湘都市报、华声在线等相关媒体开展“新春走基层·家国又一年”主题报道活动，以改革开放40周年、新中国成立70周年为背景，展现2018年三湘大地众多家庭和个人奔跑、追梦、奋斗的故事，表现普通人的经历和家国情怀。在2019年春节前后30天时间里，湖南日报社超过百名记者将深入基层采访，在年味中寻找新闻的味道，在行走中感受国家的发展、社会的变迁与人民的美好生活，通过文字、图片、音视频等方式全媒体传播。今天起，三湘都市报将连续推出“新春走基层·家国又一年”专栏，敬请关注！

一块厚实的钢坯，经压板、锤炼、焊接、回火、抛光等13道工序，变成一把把锋利的刀具，或刀头长角，或形如弯月，或厚实锋利，如一件件精美的工艺品。

1月20日，循着“叮叮当当”的打铁声，记者走进娄底市双峰县走马街镇金蚌村。迎接记者的是两个年轻小伙，他们就是赵氏刀业的第五代传人，哥哥叫赵星亮，弟弟叫赵星宇。

■记者 周俊 通讯员 王玖华 李远根

图片·新闻



书法名家送春联

1月19日下午，“中国年·潇湘韵”2019长沙地铁春节系列活动在溁湾镇站启幕，书法名家现场泼墨为市民写春联。部分书法爱好者在领取春联与福字后仍不愿离开现场，与书法家交流书法心得。

通讯员 张婷 记者 袁欣 摄影报道

长沙上个月共检出6批次不合格食品

本报1月20日讯 今日，记者从长沙市食药监局官网了解到，2018年12月，该局对食品生产、流通、餐饮环节涉及的粮食加工品、食用油、调味品等开展监督抽检512批次，检出合格506批次，不合格6批次，合格率98.8%。

其中，汨罗市周师傅食品厂生产的周氏香油条（食品类别：糕点）被检出菌落总数超标，长沙市开福区金松家菜馆

销售的、伊犁嘉粟王酒业有限公司生产的卡伦情酒（浓香型白酒）被检出酒精浓度项目不合格。

此外，浏阳市洞阳镇大斌家串串火锅店销售的散装称重油条、湘龙街道小轮轮餐馆销售的土豆粉、长沙市芙蓉区唐老六餐馆销售的散装称重大油条均被检出铝的残留量项目不合格。

■记者 黄亚萍

衡阳彩民喜中今年我省双色球第一注大奖719万元

1月20日晚，中国福利彩票双色球游戏进行第2019009期开奖，开出红球号码：01、07、10、22、31、32，蓝球号码15。本期头奖全国开出12注，单注奖金719万元，湖南衡阳彩民喜中其中一注，幸运站点是衡阳市雁峰区白沙洲工业园金龙小区43049295站点，为我省中

得今年第一注双色球头奖。本期我省还中得2注二等奖，单注奖金269423元，由郴州市43056006站点、怀化市43122017站点中出。当期全国销量3.7亿元，计奖后，双色球下期一等奖奖金池累计金额12.6亿元，超级大奖值得期待。 ■杨强威 经济信息

福彩“己亥猪——喜事连连”上市便中奖连连

近期，福彩生肖系列即开票20元面值的“己亥猪——喜事连连”上市，迅速成为彩民新宠，彩民玩彩的方式也多种多样，有包整本的，有刮别人剩下的，有精准挑选的……虽然玩法各有千秋，但最终都不乏欢喜结局——喜中大奖，“己亥猪——喜事连连”秒变“中奖连连”！

湘西彩民捡漏中万元大奖

1月15日，“己亥猪”彩票喜事连连刚上市，吉首市八月楼福彩第43139243投注站，幸运彩民拿出20元钱，买了一张别人刮剩下的，中了保底奖金20元，又兑换了一张业主正准备贴在墙上销售的同样是别人刮剩下的“己亥猪——喜事连连”，不想竟中得了二等奖10000元。

衡阳、张家界彩民用坚持换来金条

1月15日，“己亥猪——喜事连连”新票上市第一天，石鼓区西湖二村14栋43049367投注站彩民喜中福彩刮刮乐“己

亥猪——喜事连连”5g足金条一根。也是上市第一天，张家界永定区韦斯特酒店旁43148029福彩投注站，彩民王先生喜获5g金条一根。

“己亥猪——喜事连连”持续热销中

20元面值的“己亥猪——喜事连连”是生肖系列即开票，该彩票共有16局游戏，一等奖奖金100万元。同时，1月15日至6月30日“己亥猪——喜事连连”上市营销活动同步启动，凡购买20元面值“己亥猪——喜事连连”的彩民，即有机会中5g足金条一根。金条共计100根，送至本活动结束时为止。

■木子 赵军国 周英红 黄莲锦 经济信息



秉承着爷爷的匠心和情怀

走进仓库，仿佛来到了刀具展览馆。斩骨刀、辣椒刀、虎头刀、牛角刀……20余种刀具次第排列。随手拿起一把斩骨刀，锋利的刀刃、宽厚的刀背、锃亮的刀身，透出一股凌厉气势。刀尾，“赵学林”商标的烙刻赫然在目。

“我们把爷爷的名字作为商标，刻在每一把自产的刀上，既是对产品的自信，也是对爷爷的纪念。”赵星宇说。

1958年，凭借祖辈传下来的手艺和自己多年

的钻研，赵学林独创“赵氏锻刀法”，所生产的刀具质量好、价格实惠，村民购买还需提前预订。2010年，赵学林病故，儿媳和两个孙子接过重担。秉承着爷爷的匠心和情怀，赵星亮、赵星宇这对“刀客兄弟”继续行走江湖，传承老字号。

然而，时代在发展，纯粹的传统手工打造，在机械化生产大潮中越来越“不吃香”，产量低，利润也不断缩水，许多老主顾“移情别恋”，老字号面临着生存危机。

锻刀产业又红火起来了

记者跟随“刀客兄弟”来到生产车间，40余名技艺娴熟的工人正忙得不亦乐乎。捶打压面、淬火加硬、焊接拼装、抛光上油，一道道工序紧密衔接。机器轰鸣、锻刀敲打、火花四溅、蒸汽翻滚，看似简单的一把菜刀，却需经过“千锤百炼”。

“市面上，许多菜刀由一块钢板压制而成，虽然生产简单快速，但重量不均、不耐用。我们先通过反复锤击淬炼，分别制作出刀背、刀刃和刀脚，再焊接成型，工艺复杂很多。”赵星宇随手捡起一把牛角刀介绍，“为达到最佳力学效果，还会将刀头做成‘牛角’凸起。”

如今的赵氏刀业，平均每天能制作各类刀具4000至5000把，去年销量达到120万把，产值超过800万元。“赵学林”牌注册商标，还被认定为湖南省著名商标。

锻刀产业又红火起来了，许多“金盆洗手”的老师傅成为了赵氏刀业的座上宾，许多年轻人加入企业成为了新的传承人。有30年打刀经验的康日芝被聘请为技术顾问，刚大学毕业的小刘主动当起了技术学徒。今年50岁的贫困户彭红元，因为腰伤无法外出打工，在“刀客兄弟”的帮助下进厂干起了包装工，一个月能挣3000元左右。

追梦路上，“刀客兄弟”奔跑的步伐愈发矫健。

主动革新把品牌做大做强

“坐等歇业，不如奋力一搏。”2017年底，“刀客兄弟”一拍即合，着手进行生产和经营的革新。性格开朗的哥哥赵星亮“主外”，负责市场开拓和产品推销；手艺好的弟弟赵星宇“主内”，负责生产技术和设备的升级。

兄弟俩拉开架势，看谁先做出成绩。

赵星亮一边走访老主顾，稳定现有销售渠道；一边走访市场，了解行情和需求。赵星亮跑遍了周边几个县市，洽谈一个又一个代理商，逐步扩大销售的“朋友圈”。凭着“赵学林”的老招牌，产品进驻一家又一家门店。同时，借鉴微商、电商和农

村淘宝经验，尝试着进行网络营销。他说：“以前总认为‘酒香不怕巷子深’，原来是‘好刀也要会吆喝’。要把品牌做大做强，必须得主动作为。”

继承传统，但又不唯传统。在请教不少老师傅的基础上，赵星宇将锻刀的流程进行了科学调整，并陆续购进50余台大大小小的机械，实行半机械化的流水线生产：一些核心工序仍然采用手工打造，一些程序化的工序实行机械化生产。所使用的材料也开始从生铁、普通钢铁转向不锈钢、高碳钢；产品也从最初的“菜刀、镰刀、剪刀”发展到20多个特色品种。