

# 新郑文化路农贸市场升级改造完毕,已投入使用 让市民买得舒心,吃得放心



农贸市场脏、乱、差,一直是群众反映强烈的问题。昨日,记者从新郑市获悉,经过近两个月的升级改造,文化路综合农贸市场正式投入使用,目前已有100余家商户入驻,市民采购一日三餐,

有了一个舒心的环境。

一大早,众多要买菜的市民来到新郑改造的综合农贸市场购物,整个市场干净明亮,十分热闹。多年来,该农贸市场“脏、乱、差”,撑棚打伞、占道经营等

现象严重,严重影响了城市环境和居民生活。为此,新郑市把改造综合农贸市场作为一项民心工程来实施,以规范农贸市场管理、优化市场环境为目标,大力开展农贸市场环境的综合治理和建设改造,使农贸市场的整体发展水平和档次上了一个新台阶。

据悉,新改造的文化路农贸市场位于新郑市两个主干道文化路与新华路交叉口的西南角,地理位置优越,交通方便。市场占地3800多平方米,共分干菜调味区、生鲜区、活禽区、水产区、果蔬区、熟食区及豆制品区7大区域,商铺26间,摊位200余个。市场内排水管道、生鲜屠宰设备等配备齐全,整齐规范。同时,还配置必要的安全消防设施和器材,场外预留了10米宽的消防通道,并设置市场管理办公室和果蔬农药检测中心。

目前,该市场是新郑市规模最大、设施最完善、最标准的综合农贸市场。投用后的文化路农贸市场可满足文化路、新华路、金城路以及中华路居民的购物需求。新郑播报 巴明星 文/图

## 阁老路钢材市场 搬迁工作顺利开展

近期,为适应国家卫生城复审对市场的整治标准,按照市委、市政府要求,新建路街道办事处对阁老路废铁钢材市场进行整治搬迁。在街道和市场的共同协作下,市场搬迁工作正有序进行。

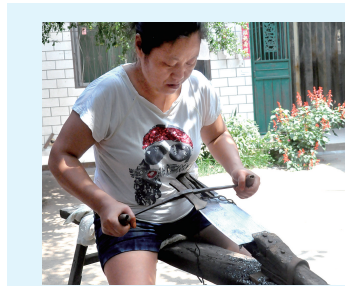
街道针对阁老路市场搬迁分为6个工作组,全体机关干部放弃周末休息时间,加班加点入户宣传、督促搬迁,保证了搬迁工作按计划顺利开展。据了解,搬迁市场位于郑韩路以南、阁老路以西,共有商铺96家。在城关乡、大高庄辖区为其提供场地,确保商户经营正常运行,利益不受损害。

钢材市场因其自身的特殊性,搬迁难度比较大,自搬迁工作开展以来,街道在市场交通路口设置了卡点,防止货物再次进场,并在各市场内安排工作人员进行疏导。目前,阁老路钢材市场的搬迁进展顺利,已进入尾声,每天出货50多辆次。总的看来,大部分市场商户已经搬迁完毕,其他商户正在加紧清运存货。

通讯员 任晓莉

## ■新郑市非物质文化遗产专题报道——

# 做刀30年,传至第5代 “李记菜刀”寻找春天的希望



“咚咚锵锵!”阵阵敲打声从梨河镇北三里岗村一个农家小院里不断传出,村民们告诉记者,这就是李记手工工艺菜刀“工厂”,里面的“工人”正在手工锻造菜刀。而这两位“工人”,就是48岁的李留柱和他47岁的妻子毛慧霞。  
新郑播报 李显文/文 巴明星/图

## 做刀30年,是家族第5代传人

走进他们的小院,映入眼帘的是结满硕果的石榴树,树下是正在手工打磨刀片的毛慧霞,两手使力正干得起劲。由于天气热,一会儿工夫,汗水布满脸颊。看到记者过来了,她笑呵呵地打招呼。

石榴树旁是李留柱的开放式菜刀“工厂”,工具虽然显得有些简陋,但个个都饱含历史、经历风霜。李留柱告诉记

者:“这些工具很多都是爷爷和父亲传承下来的,风箱、砧子、火钳子、锤子、抢刀、锉子……看着陈旧但很实用。”

“我做菜刀已经30多年了,是第五代传人。最早是从曾祖父李文祥开始。为了和市面上普通菜刀区分开,凡是我家制作的菜刀上都印有‘李’字,所以也被称为‘双李菜刀’。”李留柱说。

## 赢得市场,靠的是质量和信誉

记者随着李留柱开始参观他的小“工厂”,小院的西面是菜刀锻造的成型“操作间”,东面一间屋是给菜刀安装刀把的“工作室”,正屋西面一间房里放着包装好可以出售的菜刀,里面书桌上放着有关李记菜刀的简介和非物质文化遗产名录证书。

李留柱说:“李记菜刀之所以能传承这么久,靠的是质量和信誉。来的顾客但凡看到我过硬的手工艺和质量,即使100多元一把,也都愿意购买。”

在储存室里,记者看到,这些菜刀分大、中、小三个型号,刀身呈弧形鱼肚状,前薄后厚,光亮锋利,轻轻一碰,一块果皮就被削掉了。为了展现李记菜刀和市场上菜刀的不同,李留柱拿出一把市场上买的机器加工的刀,切同样的蔬菜作比较,他锻造的刀切起来轻快且不绊手,在菜板上的受力很小。但机器加工的菜刀,前后厚度相同,切的时候前后受力相同,用久了手就酸得不行。就是因为这样,很多酒店的厨师都喜欢用他做的菜刀。

## 流程繁复,30多道工序锻造

李留柱介绍说,他做的菜刀具有前切、中片、后剁骨、背轧肉泥、把捣蒜等多种功能,使用寿命为30到50年,是普通菜刀的三到五倍。不要担心刀刃会花,因为是夹钢的设计,刀刃很有韧劲。精良的传统锻打技艺和复杂严格的制作流程,是李记菜刀能脱颖而出传承百年的秘诀。

李留柱告诉记者,每一把刀不经过锻打、刀坯、拉条、破槽、夹钢、冷锻、淬火、抢光、截把、抛光、铆刀把等前前后后30多道工序是不成的,光是校直就要三四遍。说到底,每把菜刀不打够万把锤是不会成的。最关键的环节是淬火,淬火到不到位,是一把菜刀好与坏的关键所在。

## 精益求精, 采用现代技术大胆改进

为了精益求精、与时俱进,李留柱在继承父辈优良技术的同时,还大胆采用现代技术,改进淬火方法,引进碳钢与不锈钢技术,彻底攻破菜刀生锈的难题,同时实现夹钢、熟火、淬火工序单人操作完成,大大提高了制刀效率。

凭着这份手艺,夫妻俩供养了一个大学生。李留柱的大儿子正在攻读研究生,去年寒假回家帮助设计了菜刀的外包装。

## 寻求合作, 传承手工艺应得到发扬

2008年,李记菜刀被郑州市政府公布为郑州市级非物质文化遗产名录项目,2010年3月,李留柱的伯父和父亲也由此获得“郑州市级非物质文化遗产项目代表性传承人”称号。李留柱在今年3月获“郑州市级非物质文化遗产项目代表性传承人”称号。

市场虽然不错,但传统家庭作坊式手工菜刀制作模式也存在弊端。由于整个制作过程绝大部分都要手工完成,劳动量大,劳动强度高,工序多而复杂,技术要求严格,手工效率低,经济效益就上不去,如果想扩大生产规模,就需要改良和推广技术来提高效益。他希望能有人给予合作支持,传承手工艺制作的菜刀得到流传和发扬。



## 新郑交警 出重拳遏制夏季酒驾反弹

昨日,记者从新郑市交巡警部门获悉,为加强对酒后驾驶违法行为的打击力度,进一步震慑酒后驾驶违法行为,保证辖区道路交通安全、有序,近段时间以来,新郑市积极开展夜查酒驾集中整治行动。

7月27日晚8点左右,记者在新郑市市直中学门口文苑路临时检查点看到,当地交巡警部门正在开展“酒后禁驾”统一行动。行动中,执勤民警对沿途过往车辆进行严格检查,对有酒后驾驶嫌疑的司机及时进行酒精测试,对查处的酒驾案件现场确认,立即固定证据,严格按照规定程序处理。

据悉,当前新郑市交巡警部门在日常勤务中突出对城市宾馆、饭店、歌厅、酒吧、餐饮大排档等周边道路,事故多发、多发点段,以及城乡结合部和农村县乡道路、重要村镇出入口等重点部位的管控,突出对午后、夜间和双休日,农村红白喜事、赶集赶圩、重大民俗活动等重点时段的管控,对车辆行驶轨迹异常,涉嫌超速、超员、超载,发生致人受伤以上的交通事故等重点情形严格落实“逢嫌必检”。同时,灵活采取错时执勤、昼夜巡查、定点蹲守、分散设卡以及异地用警、交叉执法等组织方式,提高勤务组织的针对性、实效性。以重拳遏制夏季“酒驾”反弹,形成酒后驾驶严查严管持续高压态势。

据统计,7月份以来,新郑市共查处酒驾38起,有效震慑了违法者,及时消除了安全隐患。

新郑播报 巴明星 王丽萍 文/图