

历时20多年，奔赴天南海北，李学刚搜集了数百件厨房器具。陶的、铜的、铁的……
李学刚希望人们从这些“破锅旧碗”中感受古人生活的烟火气——

孟村有座“锅”的博物馆

本报记者 祁晓娟 殷实 摄影报道

这里是锅的世界，鼎、镬、釜……不同样式、不同材质、不同年代的锅摆满了大厅。

在孟村回族自治县283省道的道边，有一座两层高的仿古建筑。这些锅就摆在这里，迎候着四方参观的人们。

这座仿古建筑是李学刚专门为锅建设的博物馆。

喜欢吃，更喜欢锅

8月28日，记者来到这里时，看到博物馆里有不少人在参观。

“从古至今，我们就知道很多与饮食餐具相关的成语，比如破釜沉舟、釜底抽薪、举案齐眉、一言九鼎……釜、案、鼎都是与古人生活息息相关的东西，今天见到了。”一批慕名而来的游客正在津津有味地参观着。

这些锅的主人叫李学刚，今年48岁。李学刚对锅感兴趣，缘于他的饮食梦。

李学刚做事认真，是个爱钻研的人。他家祖祖辈辈制作牛羊肉熟食，到李学刚这一代，他接过祖传手艺，经营起河北泰豪清真食品有限公司。现如今，他是省非物质文化遗产——“孟村全羊李清真酱牛羊肉制作技艺”的第4代传承人。

“因为从事食品行业，所以无论在哪儿看见各个年代的炊具、餐具他都特别感兴趣。”李学刚说，他难忘自己第一件藏品的由来。

1998年的一天，李学刚在村子里闲逛，在一家村民的门口，看到了一个腌鸡蛋的陶罐。这个罐子顶部有4个圆孔。

李学刚看着这个罐子，觉得它像个老物件，但他看不出这个罐子是什么年份的，也看不懂这四个圆孔的用途。

村民看见李学刚围着罐子一直看，直接就把这个罐子送给了他。

李学刚觉得，这个罐子别看现在用来腌鸡蛋，过去肯定有其他的用途。

他抱着罐子去找人求教，这才知道，这是清代的四系罐。

专家告诉他，这个罐子虽是个老物件，但是没什么观赏价值，也不值钱，是人们过去盛水、装酒用的。那四个圆孔是用来系绳子的，方便人们提拿、携带。当时李学刚感慨，原来自己的知识竟如此匮乏。

此后，李学刚越发注意各种和“吃”有关的器皿。正好同村有一个长辈叫李晓峰，喜欢研究古董，李学刚经常去他那里请教。

李学刚对炊具和饮食器具感兴趣，想进行搜集。他把想法跟李晓峰一说，李晓峰当即表示大力支持。

为此，两个人一有时间就去山东、四川、河南等地的博物馆里面逛，其他人看的是精美的藏品，他们两个人专看古代人做饭、吃饭用的物件。

一眼相中大釜

一边参观一边学习，经营美



李学刚(右)和李晓峰欣赏他们的“宝贝”

食的李学刚一头扎进了“美器”中。

鼎、镬、甑、甗、釜……每次逛过博物馆，他都要看书、查资料，了解古代的炊具知识。那些曾经陌生的古代炊具、餐具，不仅有着年代遥远的名字，更变成了一个具体的器具出现在李学刚的生活中。

“看得多了，自然就懂得多了，慢慢地，看到一些老物件，就能判断是做什么用的。”李学刚在学习中找到了行家的感觉。

2018年9月份，李学刚和李晓峰在山东的一家古董店闲逛时，一个老物件映入了眼帘。

这个是什么？是釜。两个人相互一对视，眼睛瞬间亮了起来。

“这个釜是古代的行军锅。釜的口是圆形的，可以直接用来煮、炖、煎、炒等，可视现代所使用锅的前身。”李学刚说，当时这个釜放在门口的一侧，釜身已经锈迹斑斑。

古董店的老板并不觉得这釜是个多么值钱的东西，因为过于笨重，就一直放在门口，让它经受着风吹日晒。

李学刚知道，一般人对釜并不感兴趣。“很多人都喜欢精美的瓷器、玉器等，这些外观不好看的老物件一般得不到大家的关注。”李学刚笑着说，这也正好为他提供了机会。

这件满是锈迹的釜，足有四五十公斤重，上面的纹饰已经难以辨认了。店主告诉他们，这个釜在这家古董店门口放了很长时间了，一直未遇到买主。

看到两个人问询，老板很痛快，“你们给个价钱就拉走。”

最终，李学刚花了800元买走了这个釜。李学刚和李晓峰费了很大的劲儿，才把这釜抬上车。

看他们这么费劲，古董店老板很不解：“很多人逛古董市场，是为了淘一些精美的瓷器，既具有观赏价值又具有升值潜力，你们为什么喜欢炊具呢？”



锈迹斑斑的大釜



免费参观

“我是做美食的，就是喜欢炊具，你以后再有这种类型的老物件，就给我打电话。”李学刚把自己想要建博物馆的事儿跟那位古董店的老板一说，那位老板很是敬佩：“以后再有了炊具，我一定给你打电话。”

因为这次买卖，李学刚和那位古董店老板成了朋友。

李学刚和李晓峰从山东回来之后，围着这个釜左看右看，别提多喜欢了。“看到这个釜的人，可以感受到当年硝烟四起、金戈铁马的古战场生活。”李学刚说。

“举案齐眉”的案

案是古代厨房里常见的东西，李学刚搜集到的物件里就有一个陶案。

别看这个陶案灰头土脸，一点也不起眼，它可是古代人生活的见证。

“你肯定听过‘举案齐眉’这个成语，这就是案。”李学刚指着一个陶制的方形盘子告诉记者。这个案是汉朝的。当时，人们实行分餐制，每个人面前摆着一个案。案上有耳杯，也就是

现在的酒杯，有勺，是食物的盛器。

李学刚说，我们今天常见的围桌而坐、合餐共食的进餐习惯，其实只有一千多年的历史。在宋代以前，分餐制在中国历史上流传了很长时间，案是汉代分餐制的产物。

这个陶案是从河南一个收藏家那里得来的。当时，李学刚说明了自己的来意之后，这个收藏家竟然把这个陶案送给了他。“不要钱，给你了，也算是为它找到了一个好去处。”

李学刚说，来到这个博物馆参观的人通过这个案可以了解到，古代人们在吃饭的时候，先把食物盛到盘子、碗和杯子里，放到食案上，再把案端到每个人面前来吃。

“现如今，合餐共食看起来热闹和谐，难免在无形中为病菌传播提供了途径。现在国家倡导分餐制，使用公勺、公筷，既是卫生健康的文明用餐方式，也是防止细菌病毒在餐桌上蔓延的有效措施。”李学刚说，通过这个案，大家可以了解到，古人餐饮习惯与现在的不同。

免费来参观

陶的、铁的、铜的……400多件藏品，从新石器时代到民国时期的炊煮器、酒器、盛放器，慢慢地集中到了李学刚手里。

这些器物是李学刚用了23年时间一件一件淘的，为此，他跑遍了大江南北。

“你看这个民国时期的大铜锅，是我千里迢迢运回来的。”李学刚说。当时，很多人纳闷，这个人买这个大铜锅回家干啥用？往哪儿放？“去展览。”李学刚笑着说。

23年间，他认识了很多收藏爱好者，通过交流，他们成了好朋友。“在这些展品中，一半以上是来自其他收藏爱好者的转赠。”李学刚说，做企业多年，他也认识了很多朋友，听说他喜欢收集做饭用的家伙，大家都帮他收集。

“我要建一个锅的博物馆，让人们来免费参观。”在一次次的寻宝中，随着藏品越来越多，李学刚产生了建博物馆的念头。

为了建这座博物馆，李学刚专门在厂区辟出3亩地，投入600多万元，建起了仿古建筑。

今年，李学刚的博物馆试开馆了。自从开馆以来，经常有人慕名前来参观。

博物馆只有投入，没有收入。很多人都说他“不务正业”：放着好好的事业不做，倒腾这些“破锅旧碗”。

李学刚却说：“从这些器物，我们能了解古代炊具的不断进步与演变。今天我们使用的美食器具，都是凝结了一代代人的智慧结晶发展而来的。”李学刚说，他希望让更多人了解中国几千年的饮食文化。