



配合默契

夫妻打铁铺

记者 林群心

随着社会的发展,打铁工匠渐渐淡出了人们视线。而在我市象珠镇柳墅村,王庆良、张明仙夫妻俩打铁铺,以传统工艺打造菜刀、锄头、砍刀等日用铁器。

记者在打铁铺里看到,王庆良迅速从高温炉内取出一块烧红的铁块,放在铁墩上,然后和张明仙两人你一锤、我一锤快速锤打,配合默契。一块铁要打成工具,要经过锻打、定型、抛钢、淬火、回火等多道工序。

王庆良今年66岁,从事打铁行业40多年。他14岁跟师傅学打铁,17岁出师后,挑着锤子、火钳、火炉等工具辗转于兰溪、金华等地以打铁为生。王庆良成家后在柳墅村开了一家打铁铺,打一把菜刀收50元,打一把锄头收30到40元。

张明仙从嫁给王庆良的第一天起,就开始跟着丈夫学打铁。30多年下来,她也成了一名熟练的打铁师傅。

什么材料用什么方法打,怎么样才能把刀打得长一点、短一点或薄一点,这些诀窍我都知道。张明仙说:打铁这么多年,停不下来了,现在一天不打上几锤,手都会痒。

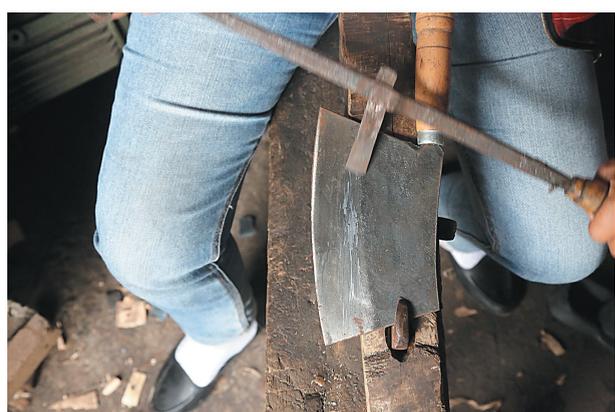
打铁是力气活,也是技术活。在我市今年举行的匠人新秀比赛中,王庆良获得了第2名。我打过最小的物件是耳环,最大的是船上的铁锚,有三四十公斤重。王庆良说,因为不愿意放弃这门传统的老手艺,他一直在寻找打铁传承人。



整理店铺



休息小憩



铲磨菜刀



准备工作