

左：王惠君反复打磨着刚打好的菜刀，使其更加锋利。

右上：店铺的墙上用粉笔写着打铁的订单。通常，一把锄头要70元左右，菜刀则更贵一些，要120多元。

右下：王惠君将一把打好的锄头挂上货架。



打铁——铁花飞溅炉火红

老话讲：“天下三样苦，打铁、撑船、磨豆腐。”现在的年轻人，也许很难见到打铁的情景了。

在鄞江镇慈村的一条老街上，有一家店铺名叫“惠君铁店”，店面狭窄，十分不起眼，“叮当、叮当”的打铁声贯穿整条街。

走进店铺，阵阵煤烟味袭来，屋子正中是个大火炉，炉前一个大铁墩。一旁摆放着铁锤、钳、铲、锉刀、锄头、钉耙，恍然置身于缓慢的旧时光。

63岁的打铁师傅王惠君一脸憨厚地笑着，尚是初春，他已被炉火烤得满头大汗。到了夏天，屋里温度更是有五六十度，一动就挥汗如雨。

17岁起，王惠君就跟着父亲学打铁，妻子王瑞英更是祖传。往日里，王惠君掌主锤，王瑞英当下手，夫妻配合极为默契。

来找王惠君打铁的人还真不少，宁波一些饭店的厨师会来定制各式菜刀，龙观、章水、洞桥等周边乡镇的农民也会来打一些柴刀、镰刀等农具。

说到打铁，王惠君如数家珍，打铁分为选料、烧料、锻打、定型、抛钢、淬火、回火、泽油等工序，每道工序都马虎不得。

在这些工序之前，先要生炉火，以往生火都靠手拉风箱，现在改用电动鼓风机。炉火一定得烧得旺旺的，否则铁不能到一定温度，很难锻打。

锻打这一步很关键。要凭目测不断翻动铁料，直至将铁料打成菜刀、锅铲或农具。中间铁块稍有冷却、变硬，就放入火炉中煨红，然后继续反复锻打至成形。最后再冷打。较大件的制品由3人锻打。

现代工业飞速发展，机械化逐渐替代手工作坊。打铁铺渐趋式微，有的地方甚至消亡。而且打铁手艺学起来很繁琐，做起来很累，很多年轻人都不愿意学，鄞江镇就只剩下“惠君铁店”这一家了。

2010年，鄞江镇打铁技艺列入市级非物质文化遗产名录。也许过不了多久，打铁铺就会成为一段岁月的回忆。

记者 陈也喆 / 文
记者 王 鹏 / 摄



王惠君正在锻打一块刚刚加热的铁条。

左上：将铁放在炉子上加热，使其软化。

右上：趁着刚从炉上取出，铁还比较软，赶紧塑型。

左下：淬火。这是个火候工夫。早了或是晚了，快了或是慢了，一块好料也要变成虚坯子，绝对会崩角。

右下：打铁作坊里温度比较高。王惠君趁着间隙喝口水休息一下。

