

真的要“趁热打铁”

——中牟县级非物质文化遗产项目“打铁”记

“炉火照天地，红星乱紫烟。”铁锤击打烧红的铁胚，火花从铁胚上飞溅出来，映照整个屋子，将原本阴冷灰暗的环境变得明亮又炙热……

8月29日，记者来到中牟县韩寺镇大洪村兴隆岗打铁匠张东成的家中。张东成正在专心致志地烧铁，为乡亲们定制蒜耙。张东成今年57岁，中牟县韩寺镇大洪村兴隆岗人，从祖辈开始就以打铁为生，可谓是锻打世家。张师傅17岁时跟随父亲学打铁，至今已有40年。张师傅臂力惊人，30多岁时可单臂举起110余斤重的火砢。记者 张朝晖 中牟时报 马沂峰 通讯员 李青敏 万璐 文/图



新密拉煤学手艺 打铁技艺代代传

打铁是一种原始的锻造工艺，这种工艺虽然原始，但很实用；虽然简单，但并不易学。打铁起源于五代，已有2000多年历史，铁器打造场所叫铁匠铺。中牟县的打铁技术是从清朝中期发展起来的，至今已有200多年历史。

打铁盛行于20世纪80年代之前。铁器与传统生产方式相配套，有锄头、斧头、柴刀、镰刀等农具，菜刀、锅铲、火钳、剪刀、钩子等家具，还有建筑用的铁钉、门环、门插等。这些看似简洁、质朴、粗犷、稚拙的器具，却是出自铁匠之手的地道民间艺术。

韩寺镇大洪村村民张世通，1877年生，因家境贫寒，他推着自制独轮车到新密大禹沟拉煤做生意时，看到当地一家制作枣孤钉的生意很好，就学来了这门手艺。村里人称他为小炉匠，他会制作枣孤钉，村里盖房钉椽子、做车用的溜子都得上。当时农民没有钱都用粮食兑换，在村里很吃香，后来他把打铁手艺传给儿子张有锤，五代人相传至今。

张东成说，自己是“门里滚”，17岁开始和兄弟们一起跟父辈们抡大锤，但只有自己坚持了下来。2003年，父亲张俊生去世，张东成下决心自己买了空气锤，买完空气锤家里只剩下35元钱。张东成能吃苦耐劳，有股钻劲和韧劲，在道具制作方面有所创新，他制作的菜刀，方圆百里闻名。现在他制作的农具和生活用具仍在中牟各乡镇销售。



打铁先得本事硬 趁热打铁看火候

一句老话叫做“打铁还须自身硬，绣花要得手灵巧”。有人说，没有力气不能打铁，没有胆量不敢打铁，没有吃苦精神不愿打铁。“天下饿不死手艺人”，虽苦，也有人学打铁。

传统打铁工具有铁匠炉、风匣、手锤、砧子、大锤、磨石等。打铁铺也称“铁匠炉”。屋子正中放个大火炉，炉边架一风箱，风箱一拉，风进火炉，炉膛内火苗直蹿。要锻打的铁器先在火炉中烧红，然后移到大铁墩上，由师傅掌主锤，下手握大锤进行锻打。右手握小锤，左手握铁钳，在锻打过程中，上手要凭目测不断翻动铁料，使之能将方铁打成圆铁棒或将粗铁棍打成细长铁棍。

在铁匠手中坚硬的铁块融合他的智慧演变成各种形式的器皿、工具等。别看铁器很粗糙，制作工序可不简单，要经过选料、锻打、定型、淬火、冷却、铲磨、抛光等多道工序。打出一

把好的铁器，选料、火候、捶打等非常重要，既是体力活儿，又是技术活儿。

“趁热打铁”这话很有道理，铁烧热了以后才能根据需要打成不同形状。为了“抢红”，铁器处于出炉通红状态下，就要举锤拼命打。打铁看火候，撒网看潮候。如果火候太嫩，打出的刀易卷刃；如果火候老了，打出的刀易崩豁子。只有火候刚刚好的铁器，打出的刀才锋利无比，既不卷刃也不崩豁子。

掌握火候，要靠铁匠的眼力、经验和天赋。但凡打铁的，随便拿起一把刀，就能看出那把刀火候的老嫩和深浅。一把刀打好了，打铁师傅往往在上面刻上名号，既有区别于其他打铁铺的作用，也是对质量的一份自信和承诺。

常年打铁，张东成一年到头总是穿旧衣服，他的手伸出来黑乎乎的，洗也洗不干净了。衣裤鞋子有许多

大小不一的洞，那是打铁时飞溅的火星烫的。对打铁匠来说，被烫是家常便饭。张东成说，三伏天最难熬，脸上总是跟水洗一样，最忙的时候一天干18个小时，身上的汗水把衣服都湿透了。

平时农忙时，张东成得空就出去转转，看看哪家种了啥菜，销量如何，包装如何，希望自己再研发出一些工具，让乡亲们省些力气。比如装菜撑口神器铁架子，农民收完菜包装的时候，再也无需人撑口，这样可对半减少人工、提高效率；再比如苗棚内的火炉，经他改造过的火炉，有火小而无烟的优点等。

张东成能够根据顾客所需以及工具的特殊需求来定制。张东成很敬业，每年正月初十开业，直到腊月二十六，常年无节假日，无休息日。用他的话说，心里真正把打铁当作了一门手艺、一门营生。

打铁技艺濒失传 亟须保护和弘扬

打铁起源于民间，服务于民间，和农业相融为一体，是为农民提供便利的一种技艺。打铁技艺有两大特征：一是工艺复杂。包括取材、锻打、裁剪、定型、镶钢、淬火、冷却、铲磨、抛光等12道工序；二是实用性强。适用小规模农业，适应周围农产品的发展，不断更新相配套的农具和生活用品。

打铁技艺具有四大价值：一是历史价值。打铁历史悠久，见证了中国农业的发展历程，一些作品已保存在博物馆。二是社会价值。农具是农业发展进程的反映，反映了底层人民的劳动形式，具有重要的社会价值。三是经济价值。打铁产品中的农具

主要是辅助农民进行田间劳作，部分农产品由于种植条件特殊，并不能完全实行机械化操作，如大蒜种植，就离不开蒜铲，离不开蒜耙。四是民俗价值。打铁产品的模型都来自于民间，张东成师傅主要制作锄头、铲、镰刀、斧头等农具，菜刀、排骨刀、剔肉刀等厨具。

在农耕年代，打铁甚是热门。随着社会发展和时代变迁，更多人开始选择价格更为便宜、购买更为方便的工业制品，越来越多的制造业摆脱了小作坊式单打独斗，变为大工厂流水线式的规模作业，打铁这个行业也不例外。

从最开始的铁铺到现在的锻造

厂，集中生产的锻造厂严重挤压各地铁铺的生存空间，现在流水线生产的東西又多又便宜，纯手工由于人工成本的增加，产品价格稍贵，老百姓就不愿意买了。

打铁是个又脏又累的苦力活，年轻人都知道这行既辛苦又不挣钱，不愿意学这门精湛的手艺，锻打手艺在我们的生活中渐行渐远，铁匠铺那响彻千年的“叮叮当当”声慢慢远去了。

谈起这个行业，张东成说出了他的担忧：“现在时代变了，能够真正沉下心来做一件事的人越来越少。我也教过几个学徒，但他们出师之后却都转行了。未来能够将打铁这项技能传承下去的究竟有多少人，真的不知道。”

打铁技艺已列为县级非物质文化遗产项目

张东成的儿子叫张宾，1986年出生，20岁开始跟随父亲学打铁，早年学过电焊。为了传承打铁手艺，张宾已

回家继承。韩寺镇将打铁技艺作为县级非物质文化遗产代表性项目，帮助张师傅制定发展规划，计划扩大生产

规模，加大市场推广力度，让穿越千年的打铁技艺得到传承。希望打铁能像打出的火星一样，一直灿烂下去。