

田米 文图
海都记者

“叮当……叮当……”
钢水相伴,火花四射。在德化瓷都大道一栋古厝老屋的打铁铺子里,黄承显和妻子每天早上从7时开始,就你一锤我一锤地敲打火红的铁块。虽然是老行当,但54岁的打铁人黄承显已坚持30多年了。



小锤敲到哪,大锤就砸到哪,夫妻两人配合默契

千锤百炼 演绎铁打人生



精心打磨以求锋利



给刀柄烙上花纹



每一把都是他亲手打造的「宝贝」



传统打铁是门技术活

德化葛坑人黄承显,从17岁开始跟着父亲打铁,那时还是用手风箱,要不时地添加木炭,他时常抡大锤,父亲打小锤。

“到现在从来没有停下来过,可能是因为传承父亲的手艺,这是一门传统技术活儿,只要一天不打就觉得浑身酸痛。”黄承显说。

由于当时老家有七八家打铁铺,竞争比较激烈,赚不了钱,为了生活,他去别的地方开打铁铺,当时就选在了德化三班,因为离县城近,这里打铁铺少。

“结果第一年,别人一年挣万把块钱,我只剩500元回家过年。”黄承显说。后来他就找原因,不停地

摸索,第一把质量提上去,第二开始转变销售方式。在赶集的时候,他对来买农具的村民说,你拿回去用一个星期,如果好用,你再给我钱,不好用把镰刀还给我就可以。这样坚持半年后,口碑树起来了,他靠自己的勤奋、品质和诚信走出一片天。



夫唱妇随“打铁”30年

黄承显的妻子苏彩娘52岁,从22岁嫁过来,就开始配合着打大锤,是黄承显最好的帮手。

“打铁一个人是没办法干的,一定要两个人,大锤定型,小锤修型。”黄承显说老婆都是打大锤,刚开始的时候会吵架,因为打铁时火星溅到手臂很痛,老婆很

怕,被溅到烫伤了就会跟他吵架发泄一下情绪,后来慢慢习惯就好了。

正说着,炉膛已烧得通红,映红了他和妻子的脸。只见黄承显小锤敲到哪里,老婆的大锤就砸到哪里,不时还溅出点点火花。边打还要边翻动铁块,极细微的地方还需要用小锤一遍一

遍地锤打。经过“千锤百炼”后,这铁块被扔进盆内的黑水之中,伴随着哧哧啦啦的响声,一股白烟便蹿了起来。

“我们夫妻二人打铁已30年了,配合非常默契,虽然辛苦点,但有着非凡的意义,那就是自食其力。”苏彩娘说。



“金兴”菜刀在民间是硬牌子

“铁哥在家吗?我要过去买一把菜刀。”在采访的时候,黄承显接了一通电话。如今要买打铁铺的东西,大家都是先打个电话来,或者直接就来打铁铺拿。

现在附近村民都称呼他“铁哥”、“阿铁”或者“金兴”,反而很少有人叫他真正的姓名了。

“金兴”是黄承显打出的菜刀上印制的号,有“金兴”印的菜刀,肯定是他家打的。“金兴”菜刀都不怕卖不出去,是民间的硬牌子。

德化许先生是开餐饮的,对菜刀要求比较高。据他介绍,一次他去亲戚家,看到使用的菜刀特别好,锋利、厚实、顺手,就问是从哪里买的菜刀。亲戚告诉他后,他吃完饭就迫不及待地去买了一把试试,现



细微之处,还需用小锤一遍遍锤打

在一直在使用,还向周边朋友推荐。

“因为质量稳定,大家口口相传,整个德化有三分之一的屠夫都用他们家的厨具刀。”许先生对记者说,黄承显的刀还有一个特点,就是一年只需磨两三次就可以。

黄承显坦言,现在秋冬季

节最适合打铁,只要不是夏天,他每天早上7点开始打铁,一直忙到晚上。

“现在要学这个打铁手艺的几乎没有了,这么辛苦没人愿意学了。”黄承显说, he 现在是县级非物质文化遗产传承人,如果有人愿意来学习,他都愿意教,要将这门传统手艺传承下去。