



打鐵打出火花

新埔打鐵 拼出火花

文圖 / 林新欽

新竹縣新埔鎮中正路380號的長茂鐵店，是新埔鎮碩果僅存的打鐵店，店主老闆張廷燕老師傅的打鐵技術一流，獨樹一格，打鐵過程中，能讓熾熱的紅鐵噴出不少火花，讓桃園、新竹的攝影同好，捷足先登捕捉到打鐵奮力一擊，火花四散的攝影佳作，蔚為目前拍攝「打鐵」寫實最佳的景點。



待人親切健談的張廷燕先生

新埔鎮民客家人居多，清初自大陸原鄉集體渡海來開墾，胼手胝足，筆路籃縷，在鳳山溪兩岸開闢良田，從事農耕，種植水稻，建立家園。移民之中除了墾戶之外，還有從事傳統的古老行業，打鐵業者便是其中一行；全盛時期，新埔市街有十多家打鐵店，供應新埔、關西一帶農民所需的農具。隨著工商業發達，機械自動化大量生產，取代人工打造的鐵器，打鐵業從此逐漸沒落，新埔鎮市街也僅存長茂鐵店這一家。



鐵塊炭爐中升火加溫



電鎚趁熱打鐵

早期傳統農業社會，從事農耕，所需農具種類、數量相當多，都由庄內的打鐵店手工打造供應，而早期傳統的打鐵店，都是兩個人分工合作，一人拉風匣，看緊爐火，另一人則鍛打，或兩人對打鐵器，工作相當辛苦，如今打鐵店所有設備皆已改善，譬如改用電動的鼓風機、鍛鎚、切斷機及砂輪機等，代替大部份的人工，效率大大提高，工作比較輕鬆，讓50~60歲的打鐵師傅，都能單獨工作，猶能勝任，因此各地的打鐵店都是一人獨撐場面。

台灣各地的打鐵店舖，歷經百年來之變遷，從事打鐵的機械設備，幾乎是大同小異，包括磚造的炭爐、煙囪、電動鼓



舊品焊接



利剪修剪

風機、電動皮帶傳動的鍛錘、砂輪機和鐵銼台，以及水箱、電焊機與許多長短鉗、大小鐵錘等，而且門面老舊，室內地勢低，店內牆壁掛滿各種刀具展售。

長茂鐵店在新埔創業，已有近百年之歲月，薪傳三代，現任第三代老闆張廷燕先生，今年62歲，打鐵生涯歷經40多年，育有3女1男；3個女兒都已結婚生子，張廷燕也升格為外祖父，唯一的獨子目前在澳洲留學讀書，將來要繼承祖業打鐵店，機會可說渺小。

台灣各地打鐵店師傅，大多不善言詞，與訪客閒談興趣缺缺，拍照更難接受，不過，有些業者很熱心接受訪問與拍照。張廷燕先生個性豪爽，待人親切健談，他身體現已發福，他說，數年前，心臟病發作，曾到台北大醫院醫治，作過心導管手術，目前繼續吃藥治療中，從中體會身體健康之重

要，並勤以養生之道，在生活作息上養成良好習慣。他表示打鐵是靠雙手使力，雙臂之運動量是足夠的，但雙腳則有待加強，因此要求自己每天清晨到鄰近的國小操場，作慢跑運動，鍛練體魄，午時休息兩小時，至下午2點開始工作。

新埔是農業鄉鎮，農具需求量大，長茂鐵店打造的鐵器以菜刀、柴刀、鋤頭為主，接受客戶訂購新品與舊農具回爐重修。

打鐵常用的鐵種類，有生鐵、熟鐵與鋼鐵，一般都採用熟鐵，含炭低，熔點低，延展性佳，最適錘鍊打造。

選料後，將熟鐵切割成所需的尺寸，進行打造作業，首先在炭爐內放入適量的煤炭，開啓鼓風機送風生火加溫，看炭火之火色，判斷炭火溫度，適時將鐵塊植入炭火中，並不時啓動鼓風機送風加溫，直到鐵塊之火色達到標準，然後取長鉗挾出火紅的鐵塊，擺置鐵銼板，或電動鍛錘，趁熱打鐵，



鐵刀具展售



研磨刀口銳利

巨無霸木屐

文圖 / 陳文卿

木屐又叫柴屐，是早期農業社會時代民眾生活上的必需品，家內除了嬰兒，人人一雙，但自塑膠拖鞋推出後，這類木質產品就趨沒落了。

桃園縣大溪鎮和平老街已薪傳三代的「傳統木屐店」老闆林建成，為維護傳統祖傳產業與招來老街形象商圈的繁榮，費了半個月時間製成這雙長87公分，寬、高都是23公分，比一般鞋子大20倍的巨無霸木屐，由於大得突出，放在店家走廊上，路過的遊客莫不駐足觀賞，還爭相拍照留念呢。



巨無霸木屐



→ 打扁鐵塊，待鐵色變暗淡，再回爐燒煉，火紅後鉗出再鍛打，如此多次直到鐵塊達到所需之厚度，再取長柄利剪剪去兩邊多餘之鐵，形成鐵器雛形後，放入水箱內急速淬火冷卻。

農具之刀柄和刀身分開打造，刀柄部份，鍛打成圓圈形，圓柄和刀身組合，以電焊機焊接成形，最後以砂輪機研磨刀口使之銳利，部份農具須裝上木把後，便是成品。

舊農具回爐修造，以鐵鏟居多，刀身磨損僅剩新品的三分之一，張廷燕先生處理方式，截取一塊等距的鐵塊，以

電焊機焊室補齊，然後植入炭爐內加溫，以長鉗夾出火紅的刀身，直接撞及鐵砧2、3次，瞬間產生鐵屑之四射火花，再回爐加溫，鉗出復碰撞鐵砧台或電動鍛錘，同樣產生火花，這就是「打鐵火花」之由來。經鍛打後，再剪去兩端多餘的鐵塊，形成刀身，浸水後研磨刀口，又是一件新品農具。

打鐵業雖是夕陽行業，張廷燕先生表示，打鐵工作做了40多年，早已習慣，加上新埔農友相當多，愛用他打造刀具的人不少，因此目前繼續做打鐵的行業，尚未考慮何時退休。

