



# 傳統產業新思維 鏗鏘傳遍小山村

磨刀時散出的火花  
如跳躍的星光

## 「吉豐打鐵店」拜訪記

文圖／柯宣竹 高雄縣旗美社大活動專員

日前，旗美社大通知要去大林造訪打鐵店，我心裡納悶，只聽過甲仙有個「小林」，何時又冒出個「大林」？一夥人冒雨驅車前往，車子從旗尾往圓潭方向開去，20分鐘車程，我們在旗甲路上一家打鐵店前停下。原來「大林」隸屬旗山鎮，是旗山最北的一個里，緊臨杉林鄉。

走進打鐵店，映入眼簾的是一位年輕的打鐵師傅，正用砂輪機俐落地磨著鐮刀，一面換過一面，一把接著一把，散出的火花如星光一般躍出，光亮奪目，儘管身後有隻工業大電扇呼呼吹著，看似輕鬆簡單的動作卻也讓打鐵師傅汗如雨下，和外面風雨交加的陰雨天形成強烈對比。

### 農用刀沒落

隨即一位身形壯碩的中年男子和我們打招呼，打斷了還沈浸在「欣賞」之中的我們，「我們是旗美社大『農村365行全記錄』的學員，今天來找林享旻先生，要來了解打鐵業、他踏入打鐵業的甘苦談、參觀打鐵店…」，在向老先生說明來意後，他向我們自我介紹，也邀請我們進去參觀。原來這位是打鐵店的老師傅 林吉光先生，他向我們解釋道：「我兒子昨晚在工作時被



打鐵店內各式形貌的鐵器、刀具

刀割傷，正在醫院包紮，馬上就會回來…」，我心裡想著，這還真是個高危險的行業哩！

在等待的同時，我們一行人跟林老師傅聊了起來。30年次的林吉光先生12歲就跟著甲仙鄉「日利打鐵店」的江姓師傅學打鐵、製刀的技术，經過10多年不懈的學習，終於可以自立門戶，他才來到旗山，開創了「吉豐打鐵店」。民國53年開張，至今也有40幾年的歷史，堪稱老店了！

算算林老師傅「與刀為伍」的日子也過了半個世紀。「現在做這行的，一來是利潤不高；二來，農民收入低，所以現在要作農的人變少了，加上農民大量使用除草劑，農用刀的用量自然減少許多，況且手工刀也抵不過大量生產、便宜的工廠製刀，現在生意已經沒這麼好作了…」簡單幾句話，道出近幾年打鐵業的逐漸沒落。「吉豐打鐵店」的刀材取用回收的大卡車避震器，材質是彈簧鋼，其韌性和硬度都很適合製作刀具。「一樣的食材，唯有用心的人才能作出美味可口的菜餚；製刀也是一樣，除了功夫外，更要用心，才能作出一把好刀。」談到製刀，林吉光老師傅用作菜如是比喻。

打鐵店內，打鐵製刀的機具一應俱全、各司其職：火爐用來熔鐵，電動錘用來鍛造塑形，砂輪機負責粗胚整形，砂帶機負責細部整修，砂布機則是用來打光磨利。除了這些大型機具外，後牆是一排排的磁鐵，吸黏著大大小小、各式各樣的刀具，菜刀、鐮刀、柴刀、釘鉞…，應有盡有。這些刀具吸引了在場每個人的目光，大家東瞧瞧，西摸摸，林老師傅看出了大家的期待，仔細地為我們解釋每把刀的用途功能，滿足大家的好奇心。



雕飾精美的刀鞘全出自林享旻師傅之手

半月形的彎刀（彎的那面是利刃），專門用來宰切豬肉，常逛傳統市場買菜的婆婆媽媽應當不陌生；專門切花生糖的刀，形狀像古裝片裡瀟灑俠士“啪”地一聲綻開的摺扇，我曾在內門紫竹寺前賣花生糖的攤子上見過，難怪覺得眼熟；像問號般的彎勾形刀具，用來劃樹皮，讓果樹以為「快死了」，它就會拼命長出大量果實以繁衍後代；T型的刀具，用來挖香蕉樹；∩型的刀具，用來挖地底下的薑；接枝、挖竹筍、剔豬毛…，不同用途的刀都各有不同樣貌。林老師傅又秀出一對L型鐵製品，大夥兒苦思猜不出用途，他才揭開謎底，原來這東西得裝進長筒雨靴裡才能使用，供採椰子的工人爬椰子樹用，防止工人從樹上掉落。看了這麼多種類的鐵製品，真是大開眼界，也讓我們直呼過癮！

## 手工刀提升

這時，多出一位頭頂藍色圓帽、眼戴圓框大眼鏡、留著落腮鬍的男子隨侍在側，原來是第二代接班人林享旻先生。他從櫥櫃裡拿出更為精緻



專門切花生糖的刀（中間者），像不像古裝片裡俠士“啪”一聲綻開的摺扇？

的手工開山刀，熱情地繼續為我們介紹。這些手工開山刀，除線條流暢外，質感也較為光亮，仔細一瞧，刀背上還有或圓或條的花紋，工法極為細緻；原來這些紋路是鋼材層層堆疊的結果，2層對折變4層、4層對折變8層、8層對折變16層…，就這樣依等比增加，像眼前這些漂亮的花紋至少就有四、五百層以上的鋼材。這些手工刀都有一個太陽標誌的鋼印在上頭，原來是「日利打鐵店」的江老師傅在過世前留傳給林老師傅的。「打鐵店光靠傳統的農用刀是無法生存的，想做這些精緻的手工刀是合乎現代潮流，是興趣，也是自我提升。」新技術的習得，年輕的林師傅除了和刀友交流外，平常還靠閱讀日本相關雜誌來提升技術。

「這刀要怎麼帶走？」有次交刀時，客人如此問，這讓林師傅開始自己動手做刀鞘。木造的刀鞘除了有刻原住民、百步蛇、動物等圖騰外，也有用金屬裝飾的，刀器置入刀鞘裡，銳利的鋒芒不見，更添幾分藝術氣息，多了點柔美之氣。

同時，一台貨車隆隆而來，一位農民走下車來，「我前幾天拿來的刀磨好沒？」見林老師傅的太太拿了一枝有長竹柄又生滿鐵鏽的農用刀，交給正在砂輪機旁磨刀的年輕師傅，只見他將刀的兩面在砂輪機滾輪上來回幾次，黃褐色的鐵鏽已不見蹤跡，磨亮的刀又被送進火爐，「打鐵趁熱」，燒得火紅的刀被送到電動錘下，鐵錘由上而下「咚！咚！」重重敲擊，巨大的聲響，感覺有如百斤重的力量落下。燒鐵、打鐵、磨刀來回反覆不下數次，掌握「快、狠、準」，應是其中最主要的祕訣。近半個小時的嚴刑「烤」打後，一把嶄新的刀才又



林享旻師傅談刀的神情，認真且堅定

回到顧客手上，看似簡單的打鐵一點也不容易哪！

## 打鐵聲鏗鏗

在回來接打鐵店前，55年次的林享旻師傅，年輕時曾做過賣濾水器的業務員、大林國小代課老師、大貨車司機，後來在車行受了氣，灰心之餘，民國84年便回來旗山幫忙經營打鐵店。

「我國小的時候就看著父親作刀，每把刀都是我用感情打出來的，只要有作品出來，內心就會有喜悅，覺得最辛苦的是沒有人支



或圓或條的花紋是上百層鋼材堆疊的結果



「吉豐打鐵店」的標誌



人手一刀，來張大合照吧！

持」林師傅敘述的過程中，眼神透露著堅定，我想他會回來接打鐵店不單僅是興趣使然，還有難以割捨的感情在背後支持著。雖然傳統的打鐵業

逐漸沒落，但林師傅對打鐵製刀仍充滿熱情與憧憬，未來，他打算為登山人量身打造個人的開山刀，「現在台灣登山人口數約有100萬，只要百分之一的人跟我買刀就夠了」。

傳統打鐵業在一般人眼中敵不過工業社會的大量生產，但從林師傅這樣的新生代打鐵師傅的投入，並不時思索、創新，為這古老的行業注入新的精神。我相信，在這南部

地處偏遠的小山村裡，鏗鏗打鐵聲將會流傳下去，火紅的爐中將鍛造出一把把眾人稱讚、經久耐用的刀具。

## 古早農具

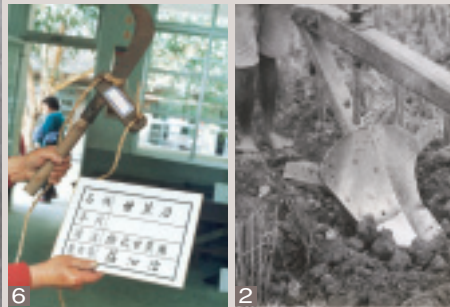
／ 豐年社編輯部



1



4



6



2



3



5

1. 蜈蚣犁
2. 雙面犁
3. 單人爪犁
4. 夾草耙
5. 秧刀
6. 甘蔗刀