



## 鋤頭鏟刀等農具工廠生產 打鐵店轉型客製特殊工具

吳再欽

位於台南市鬧區的振利工具店已開業80年以上

農業社會的鋤頭、鏟刀、鐵鏟、圓鋤、釘耙等農具及家用鐵器，都要靠打鐵店製作，隨著產業發展，農具改由工廠大批產製，加上農耕機械化，農具使用率低，還在經營的打鐵店極少打造農具，改以維修及客製特殊工具。

農業時代打鐵店很普遍，除農具，家庭用的菜刀、剪刀、斧頭等工具也都依賴打鐵店，是極古老的行業。店內火爐、風箱、鐵砧、鐵錘、砂輪機等機具發出強烈吵雜聲，悶熱烏煙揮之不去，兩或三人持小大鐵槌往鐵砧上燒紅的金屬重擊敲打。師傅通常是打鐵店老闆，

持鐵鉗夾著從火爐抽出的鐵片以小鐵槌塑形，另一人持大鐵槌猛敲打，大件的鐵片還得兩支大槌才夠力，用「千錘百鍊」來形容打鐵店最合適。

約1970年後，電動打鐵機器取代人力持鐵槌敲擊，磨刀也以電動的金光石取代石塊，打鐵店成了一人服務店，但工作環境並沒有改變多少，光是無法裝冷氣就嚇跑很多年輕人。

現年81歲早年在打鐵店拿大槌的陳姓老農說，當年打鐵的工資較高些，但真是辛苦，尤其夏天汗流浹背，只能穿一條內褲，光喝白開水無法解渴，得常



喝番薯粉泡黑糖水，能預防中暑及補充熱量。老農說，那時缺乏職業災害意識，沒有配戴護目鏡、耳塞等防護措施。

除新打造新器具，打鐵店也是農具的維修站，這種與農民的緊密關係維繫非常久。產業發達後，工廠大量製造各式常用農具，加上農耕機械化、政府獎勵休耕等因素，大幅降低鋤頭、鐮刀、鐵鏟等傳統農具使用率，打鐵店也因人力老化，年輕人不願接棒而日漸式微，現在的打鐵店大都賣工廠製造的農具及售後維修。

目前仍有堅守傳統的打鐵店，位於台南市鹽水區的「泉利打鐵鋪」已傳承六代經營兩百年多年，端午節那天都要在古井汲取午時水，換新用了一年的淬鍊水，老師傅李一男認為午時的純陽水



吳天助師傅在整修拆板模的鐵撬

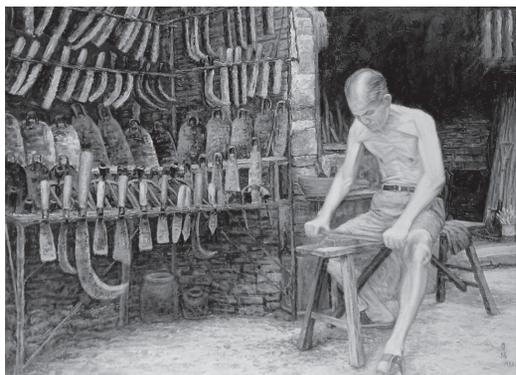


厚刃 鐮刀是早年果樹修枝的利器

可以讓鐵具更堅固耐用。

水利小組長陳志男說，雖然平價五金行及量販店興起，農民還是習慣到農具行或打鐵店購買農具用起來較順手。他說，碰到鋤頭柄鬆脫、鐮刀不利等問題也帶去維修。也有農民平常不保養農具，甚至丟在田間風吹日曬或被偷也不在意，壞了就換新，反正也不貴。

鐮刀的款式很多，以適應各種農務。老農李東益說，果樹採收後就要疏枝修剪，過去農民都用厚刃的鐮刀砍樹枝，用了一段時間就要磨，打鐵店還有一些生意。厚刃鐮刀很重，老農婦手持操作費力，一不小心容易受傷，近年來很多農民改用鋸子，現在電動修枝鋸大量出



畫家陳春陽筆下的打鐵匠正在磨刀

現，又有可延伸3至5公尺的高枝鋸，用起來安全又省力，逐漸取代厚刃鎌刀。

少數還在打鐵的師傅，大都是客製化接單，例如遠洋漁船用的魚刀、特殊雕刻刀、工藝刀等特殊用途的工具，有些老匠師強調手感，得靠打鐵師傅打造

出來的工具，用起來較順手。

位於台南市府前路的「振利工具店」，三代經營迄今已超過80年，師傅吳天助目前以整修拆版模的鐵撬為主，農具很少，其次是打造魚刀。鐵撬使用太久變形，拔鐵釘或撬板模不順手，每隔一段時間就得送修。現在建築業景氣好，讓吳天助從早忙到晚。

雖然打鐵風光不再，吳天助仍堅守品質，從鍛鐵、錘鐵、精修、淬鍊等步驟絲毫馬虎不得。目前仍有很多人找他打造特殊用途的工具。他的妻子說，子女不接這種粗重工作，就做到這一代為止。店外遊客人來人往，看到鬧區竟有打鐵店難免好奇進店參觀，假扮打鐵匠，在鼓風爐前拍照打卡。

(作者現任本刊編輯委員) ■



鋤頭是目前最常用的傳統農具