



孙淑芹在父亲指导下烧炼铁器。



打铁既是体力活更是技术活。



打铁锤炼的每一道工艺都不能马虎。



出来新品后孙淑芹就变身女主播，亲自上网直播。

爱打铁的女主播



千锤百炼都为了打出铁器里的杂质。

文/图/视频
记者 戴伟 王鑫 通讯员
郭广猛 李文峰

在章丘区相公街道十九郎村一处农家小院里，不时传出叮叮当当的打铁声。靠近大门的一间屋里，院子的主人孙淑芹正和父亲、叔叔锻打一把菜刀。这里就是孙铁匠铺的一个试验场，许多生活用具、农作工具和创新工艺品都是在这里诞生。

孙淑芹十几岁跟随父亲、叔叔走街串巷打造农具，那时的她只能拉风箱做小工，渐渐地，孙淑芹喜爱上了打铁的手艺。父亲孙廷保觉得她是个女孩子，希望她能做教师，可她偏偏喜爱这个手艺。在父亲打铁时，她就悄悄观察，偷偷练习，反复琢磨，终于让她悟出了一些道理。这时父亲也不再阻拦，把自己的打铁手艺统统传授给她。

俗话说，打铁的一年穿不了几身好衣服。这个活不仅脏累

苦，还经常被烫伤，但孙淑芹凭着对打铁手艺的热爱，始终坚守着对传统工艺传承的执念。

现在孙铁匠铺不仅有了自己的工厂，坚持传统手艺的同时，也一点没跟时代脱节。他们建起直播间，搞线上线下销售，铁锅、菜刀不仅在国内销售，还销往海外。每当新产品生产出来，孙淑芹就变身女主播，亲自上网直播带货。

销售顺畅了，更不能忘了四邻八村的乡亲们，孙淑芹说，每当村民拿着破损农具来修理时，她都会免费给他们修好。在农村长大的孙淑芹喜爱打铁，更热爱朴实的农村田园生活，园子里的鱼塘、水渠、树木和鸡鸭都是她自己打理。

孙淑芹是孙铁匠铺的第五代传承人，自1845年她的祖辈孙天左在相公孙家庄创立铁匠铺以来，经过近180年历程，现在已能锻打出精良的菜刀、炒锅和小型工艺品。



打铁之余，投喂家禽是她的休息方式。



扫码看视频