



王培芝向记者展示百年前冰鞋（右一）和现代冰刀

新春走基层

三代人坚守“冰刀王”老铺

□本报记者 陈曦/文 曹立栋/摄

腊八过后，什刹海的冰面上逐渐热闹起来了。与此同时，前海南沿6号的一间老铺子里，已早早亮起了灯光。砂轮缓缓转动，冰刀贴近刀石，火星在空中短暂绽放——这是属于什刹海的冬日信号。

在滑冰爱好者口中，这里有一个无人不晓的名字：“冰刀王”。这个称呼，并非奖牌或头衔，而是老北京滑冰圈几十年口口相传的认可。20世纪40年代，王保顺在什刹海畔开始为滑冰者手工磨冰刀。从一张简陋木桌、一只砂轮起步，他用一把把打磨精准的冰刀，逐渐赢得信任，也让“冰刀王”的名号在冰面上传开。

如今，继承王保顺技艺的是他的儿子王建芝和王培芝。兄弟俩虽然已经不再年轻，但他们站在砂轮两侧，动作却依旧娴熟。磨刀时，他们几乎不说话，全部注意力集中在刀刃与砂轮接触的瞬間。“手要稳，心也要稳。”

王建芝说。

在他们看来，磨冰刀并不是简单的修整金属，而是一门与人“合脚”的手艺。不同体重、不同技术水平的滑冰者，所需要的刀沟深浅、前后比例都不一样。他们沿用父亲留下的“球刀开沟”方法，通过反复试磨与调整，让刀刃在冰面上既有抓地力，又不失灵活度。误差，必须控制在极小范围内。

让王建芝感到欣慰的是，手艺并未止步于他们这一代。王建芝的两个儿子也开始走进铺子，在周末帮忙打下手、学看刀口。他们一边学习老方法，一边思考如何在不变核心技艺的前提下，让更多年轻人了解手工磨刀的价值。

午后，冰场逐渐热闹起来。王培芝走到后海冰场边，为一位冰友讲解新磨好的冰刀如何保养。冰面上，年轻人飞驰而过；冰场外，砂轮声依旧低沉而稳定。从王保顺的创业，到



王培芝根据滑冰者体重、技术水平量身定制打磨冰刀

王建芝兄弟俩的坚守，再到第三代的接续传承，“冰刀王”的故事，早已融入什刹海的冬天。它不张扬，却年复一年，用最朴素的方式，打磨着一座城市的冰雪记忆。



王建芝（左一）、王培芝（左二）在其父亲生平介绍展板前调整冰鞋



店铺前，王培芝进行手工磨削冰刀时吸引了两位小朋友观看



王培芝擦亮自家店铺的招牌