



打磨时溅出的火花。

## 远去的吆喝声

文/图 本报记者 黄广华

“磨剪子嘞，铰菜刀嘞……”这种吆喝声很亲切，但逐渐淡出人们的耳朵。

65岁的黄运德，邹城市大束镇人，每天骑着电瓶车穿梭在邹城的社区与村庄。他干这个老行当20多年，生意不错。

黄运德的行头简单而齐全，一辆破旧的电动车，一侧捆着条长木凳，木凳的一端绑着一块磨刀石，另一端安装了“机械设备”，用来磨不同的刀具。他还带着一个喇叭，里面时常传出“磨剪子口罗，铰菜刀咧……”的吆喝声，给这个老行当增添了点现代气息。

黄运德说，他主要磨裁缝剪刀、菜刀、药材片刀等，每把刀的大小、工艺不同，价钱自然不同。“磨一把普通的剪刀3元，磨一把菜刀5元，遇到价格昂贵的裁缝剪刀，磨起来讲究技艺，有时也会收每把8元至10元。”黄运德说。

磨剪刀这门手艺看似简单，其实磨得好与不好，差别很大。“磨刀讲究技巧，用力要均匀，磨刀时要细心。不光要掌握角度，力度也要合适，不然磨出来的菜刀和剪子不好用。”黄运德介绍。

每次磨刀前，黄运德先检查一下各种刀的磨损情况，询问顾客对刀的要求，然后考虑如何去磨好这把刀。“主要是两个胳膊用力，每天最多的时候能磨30多把，回到家累得不想吃饭，睡觉的时候也发痲症，”黄运德说，这个行当既是个技术活也是个个体力活。

90分钟，黄运德磨好了5把菜刀，收入25元钱。他说，如今，年轻人不愿意干这个行当了，累还不挣钱，关键是让人看着不体面。城市里的磨刀匠越来越少，主要现在刀子款式不再单一，菜刀、砍刀、水果刀，每把刀都有了自己的“专职工作”，不像以前，一把菜刀几乎承担了厨房里所有的活。

喝几口自带的大塑料杯的凉开水，黄运德收拾好自己的“家伙”，又开始上路。



看看效果。



看看劳动成果。



收拾工具。



工作中的黄运德。



远去的背影。