



## 消失的吆喝声

合肥 王唯唯

朋友发来一个短视频,是北京人艺的十几位老艺术家集体表演的《老北京叫卖组曲》。节目时长也就七八分钟。可别小看这几分钟的演出,老艺术家们演绎了老北京二十多种行当小商小贩的叫卖声,有卖萝卜卖菱角的,有卖驴肉卖羊肉的,有卖蔬菜卖花的,有卖金鱼卖报纸的,有卖年糕卖臭豆腐的,有磨剪子收破烂的,有修锅修鞋的,最后黄宗洛以三声公鸡打鸣收尾。京腔京韵,煞是好听。尤其是那不同行当,不同声调的吆喝,更是一绝。记得大家张恨水曾在一篇短文中说到老北京卖货郎的吆喝:“我也走过不少的南北码头,所听到的小贩吆喝声,没有任何一地能赛过北平的。北平小贩的吆喝声,复杂而谐和,无论其是昼是夜,是寒是暑,都能给予听者一种深刻的印象。”

生于上世纪五十年代的我,儿时也见过听过不少行当的吆喝声。

“磨剪子嘞——戥菜刀!”一听,就知道这是磨剪子菜刀的师傅。只要一有活,磨刀师傅就会找一个阴凉的地方,放下长条凳,骑马样坐下,凳子一头固定着一块湿漉漉的磨刀石,另一头小袋子里装着简单的工具。谁家的菜刀、剪子钝了,拿出来交到他手里,他双手握着刀的两端,随着腰一弓一弓,刀在磨刀石上刺啦啦响,磨一会,拿起刀,刀刃向上,用手指在上面摸摸,测试刀刃磨出来没有。磨完之后,菜刀光滑锃亮,锋利如淬。

“补锅咯,有搪瓷脸盆、漱口缸子、鼎锅、饭锅、菜锅、漏锅,要补的嘞……”补锅匠通常背着一个四四方方的木箱,里面装满了各种补锅时要用到的工具。补锅时,先将锅的漏洞用铁沙纸打亮,然后用剪刀剪下比漏洞大一圈的铸铁皮,再给铁皮上涂一层黄泥,然后用铆钉连接上,再用一个小锤子敲敲打打。补好后,还会给锅里倒一盆水,让主人家检查补好的锅确实不再漏水,这才将锅交到主人家手中。

“修理皮鞋胶皮鞋布鞋打掌了喽。”常到我们大院来修鞋的是个安庆人,吆喝起来嗓音悠长,调儿婉转,特别好听。和磨刀和补锅的不同,修鞋匠不用背着或担着吃饭的家伙到处跑,而是选择一

棵大树下支起摊子。在脚面前铺着一块黑色塑料布,上面摆着都是一些不起眼的东西,小钉子、碎皮子、前掌、后掌、鞋油、胶水,工具也极普通,切刀、锥子、剪子、铁锤等。

“修伞——补伞——”伞匠吆喝时一般都是把“修伞”两字上扬,“补伞”两字下滑,然后用足力气喊出“修补伞呐!”伞匠挑着担子,两边各一长箱,一个里面装着修伞补伞的物件;另一个装着许多的伞骨架。伞匠做事极有条理,把接到的坏伞按先后顺序放好,然后有条不紊地工作起来。对伞骨架坏了的,他先撑开,端详一番后,将坏了的骨架用钳子轻巧地拆下,快当地给换上一根新的;对破洞漏雨的,他就动作麻利地补上一块颜色相同的布;对撕破了的油纸伞,他就在破损的地方,刷上一层桐油,接着贴上一层特制的油纸。用不到个把时辰,一堆坏了的各种雨伞就被伞匠修理得熨熨贴贴。

后来到了农村,也有不少行当的小商小贩,其中最受欢迎的当数卖货郎。

货郎担是实实在在的“担”,一根扁担,两头各自挑着特制的木箱子。一头箱子里摆着各式各样的小玩意,像缝衣服用的大针、顶针、扣子、绣花用的彩线、发夹、木梳篦子、五颜六色的头绳、雪花膏、香粉、镜子。另一头摆着:香烟、洋火、手绢、小孩玩的玻璃球、皮球、塑料小手枪、吹的泡泡,还有吃的牛皮糖、豆子糖等。

卖货郎出现在村里的时间一般都在一早一晚。只要拨浪鼓一响,女人和孩子就会从自家跑出来。围上来的女人手中攥着皱成团的纸币挑选着自己喜欢的玩意,没钱的孩子拿起这个看看,那个摸摸,就是不舍放下,货郎一边吆喝着:“买了,换了啊,鸡胗、鸡毛、牙膏皮子都收啊。”一边把大家挑乱了的物品重新摆放整齐。这时候的孩子都围着母亲哼哼唧唧央求着买玩具或糖果什么的。最后的场面是,买到自己心爱的玩具的小孩,手舞足蹈四处炫耀,而没有买到玩具被母亲拽着回家的孩子一路大哭,好奇的狗儿站在一边摇着尾巴张望。

转眼间,各种行当的吆喝声渐渐湮灭在历史的长河中,成为了一段尘封的往事。现在想想,那个年代叫卖的吆喝,也是一种民俗的文化,一个时代的痕迹,一段历史的情感。

## 乡间豆腐

天津 洪建科

家乡无为,是个鱼米之乡,盛产黄豆,自古有自制石膏豆腐的习俗,特别是在腊月,家家户户忙得不亦乐乎,纷纷磨制豆腐,以备年关和正月享用。现如今,农村居民的生活水准大幅提高,购买成品豆腐十分方便,现已很难见到乡亲父老自制白花花豆腐的过程。

豆腐是中国的传统美食,发源于安徽淮南,据史料载为淮南王刘安所创,有两千余年的历史。淮南市每年都要举办一次规模宏大的豆腐文化节,是名副其实的豆腐之乡。文化节期间,极品展示数十种豆腐菜系,说明豆腐文化在中国深入人心,源远流长。制作豆腐的主要原料是黄豆,经选料、浸泡、磨制后加温烧煮,用石膏或内脂点浆后压块成型,可制作水豆腐、豆腐脑、豆腐干、臭豆腐、豆腐卤、油炸豆腐块、豆浆等多种品系。目前市场上的豆腐制品基本上为化学内脂点浆而成,产量较高,成本较低,但品味较石膏豆腐差异明显,已失去石膏豆腐本真的原生态特征,无论色泽和入口口感已逊色不少,且有微许副作用,谈不上绿色食品。

制作石膏豆腐的关键要素有三,其一是要用原始的石磨磨制,厚重的石磨被人力或牲畜(如牛、马、驴)的辛勤推动旋转,如唱着古老的歌谣,

洁白而细腻的豆浆汩汩流出,为制作优质豆腐提供了上等的原料,因为石磨磨制的要素成分,原汁原味,未受到任何机械损伤,保持了最基本的生物特性;其二,要有清澈的水源,水清,则豆腐白而嫩,反之,豆腐则色黄而味欠;其三,要用石膏点浆,石膏的主要成分是硫酸钙,受热膨胀,成为豆腐制作的上好凝结剂,石膏同时可用于食用、医药、农业等,有清热去火的作用,用石膏点制豆腐,对人体无害,制出的豆腐白嫩而酥软,口感极佳,食之,让人回味无穷。

多年来,我对石膏豆腐的两种烧制念念不忘,充满浓厚的情感,一是水余豆腐烧制,将清水烧开,放入盐、姜末、精制食用油、少许酱油,将鲜猪肉切块锤制,放入锅中,至水沸,将切块而雪白的水豆腐放入,添加青绿的蔬菜,一盆清香可口、白绿相间的水余豆腐即可入席;二是红烧豆腐的民间制作,将铁锅烧得发红,放入油、盐等,将块状的石膏豆腐置入锅中,小心拌翻,加入少量清水,盖锅半小时,小火文制,待豆腐内布满孔状,加入姜、葱末,可盛之食用,极为鲜美。

因此,我怀念石膏豆腐,就像怀念一首经典的童年老歌。

## 悠悠人参米

长沙 魏亮

如果要我说童年记忆中最难忘的,而且生命力极强的零食,那就非人参米莫属了。我的家乡在南方城市,这里人都叫它人参米,而北方人则称之为炸炒米、爆米花。它是用大米、大豆、玉米、绿豆等原料经高温烧透后,使大米膨胀,形成一颗颗饱满酥松的膨大的米粒状食物。

上世纪九十年代初,我到了上学的年龄,父亲就把我从乡下接到了城里,住进了父亲所在国营工厂的宿舍。“打人参米喽!打人参米喽!……童年里,我家住在筒子楼两层东边,当我听这一声声吆喝时,我会走到父亲身边,父亲用搪瓷杯盛上大米,便带我走下楼去。楼下空旷处,只见年龄约摸五十来岁的中年人摆弄着工具,这人就是打人参米的师傅。他的板车上放着用来打爆米花的工具。

师傅有两种业务,一种是自带玉米或者大米的,属来料加工,摊主只是收取微薄的加工费;另一种则无须等待,直接从摊主这里买走现成的人参米——摊主的地摊上总会摆放着许多大中小包的,小包一块,中包二块,大包三块。

但宿舍区的不少人喜欢吃刚打出来的人参米,特香。这时,只见师傅用专用的一个小杯子从第一个顾客的箩里舀好一杯米,倒进黑色转锅内,并在一个小杯里用勺子挑出一至两勺白色粉末,也就是糖精。他拧紧盖子后,将黑色转锅平放在炉子上烤,左手拉伸着风箱,右手抓住转锅后的把手,一面按顺时针方向不停地摇啊摇,一面用眼睛盯着小仪表上的温度与时间。师傅等时间差不多了,用一个大口袋套住炸锅下方的口子,拧开盖子。每当这时,孩子们会躲远些,或者用手捂住耳朵。只听“砰!”的一声巨响,一大把一大把炸开的人参米,就落进了大口袋。还有带玉米来加工的,加工程序是一样的,但出来的是爆玉米花。

如今,各种零食琳琅满目。儿时有些记忆,随着时间的流逝而渐失,但童年香甜的人参米却一直左右着我的味蕾。

## 夜话

黟县 戴梦真

水又涨了涨  
滨湖的灯仍亮得晃眼  
牛仔服淀出一抹墨蓝  
姑娘们的笑容  
也不过如此  
夜晚  
在一只蜗牛的贝壳上搁浅  
一半的躯体还是温热的  
搂着另一半的我  
气味在蒸发  
直到嗅觉选择遗忘  
我想在欺骗中  
清扫心中满是茧子的角落  
这样的夜  
是一出错误的台本  
从标点语法  
我正在被修正  
夜的风带着锋利的刃  
总是不经意地割伤我  
我从痛的边缘寻爱  
雨打在咸湿的眉角处  
留下身子  
醒着的夜  
继承了又一个话语多情