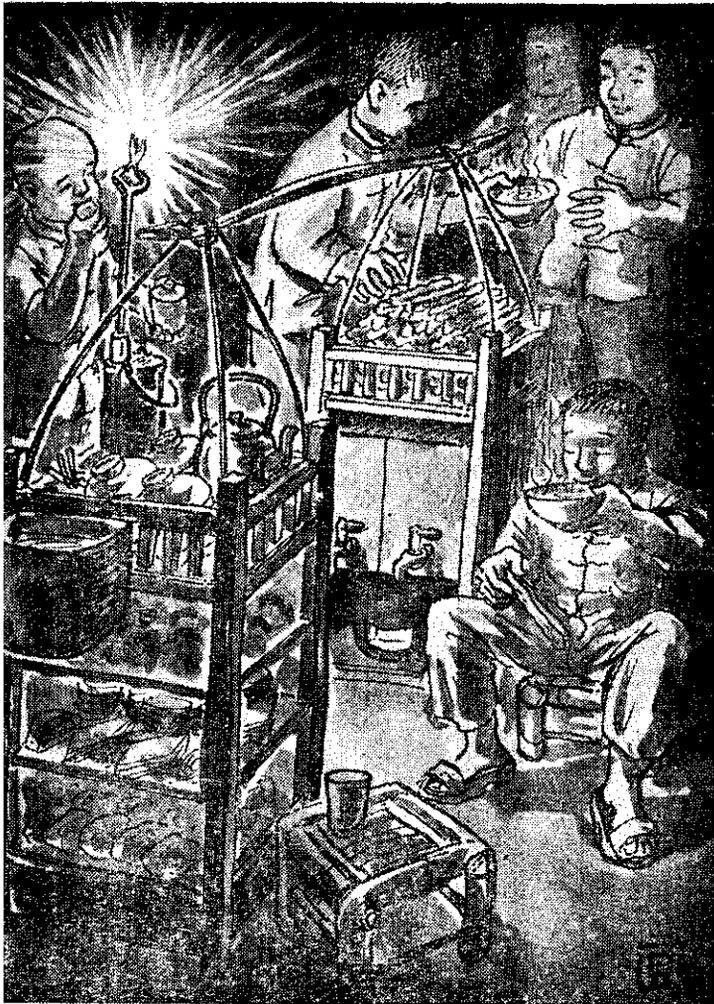


## 賣茶小販

施翠峰文  
楊美風圖



「茶！……茶！」  
在萬籟俱寂的深夜裡，如果你還沒有走進夢鄉，你一定常常會聽到這單調而沉重的叫賣聲音。當你打開門扉走出看看，便可見到一個赤腳穿着粗布衣褲的老頭兒（或者年輕人），挑着一擔玻璃木櫥，點着星光般微弱的電石燈，在淒涼冷靜的街道上走動着。這便是在臺灣任何城市鄉村都有的賣「茶」小販。

他們的擔子，一頭是方形木櫥裡放着一個鐵箱，鐵箱還分成兩邊，左邊盛着白色如奶的「杏仁茶」，右邊貯着棕色的「麥乳」；均裝着龍頭，可隨便扭開使它流出來。這鐵箱底下有一個火爐，烘着上面的「茶」，而在鐵箱上面隔着一層木板，排置些磁碗（有的是茶杯）。至於擔子的另一頭呢？那是個方形玻璃櫥，裡

面隔成三層，上、中層普通排些糕仔、綠豆糕、蘇餅等糕餅點心，下層即放着許多油條，每一類糕餅的價錢，都在五角以下。雖然他們販賣兩種飲料：「杏仁茶」「麥乳」，和各種糕餅油條等，可是，他們的叫賣聲音，却祇用一個「茶」來作一切的代表。

他們販賣的時間，大多是下午四點左右走出家門，賣到晚上十一點左右才回家。有的是從晚上十點以後才出門，一直賣到天亮。雖然也有白天販賣的，不過，為數甚少。

當做夜工的人、漏夜賭博的賭徒以及在家裡還沒有入睡的人們，感到肚子餓的時候，一聽到「茶」的叫聲，便知道杏仁茶小販來了，馬上停下工作，把小販叫來，一碗「杏仁茶」或者「麥乳」，只要三角錢，加上一根油條，也僅僅五角錢就夠了。

如果你開氣點，再來一個酥餅或是糕仔，也不會超過一塊錢，有吃有喝，經濟實惠。

所謂「杏仁茶」

，是把杏樹果實的仁（形尖而扁，可作藥用），磨成粉碎，配一些白糖煮成的乳狀飲物，據說有鎮咳作用。「麥乳」是落花生和芝麻磨碎之後，加些砂糖煮成的。

他們在自己家裡製造好了（小部份販子是向別人批發而來的），便放在擔子裡，繼續用小火爐烘得會變嘴唇那麼熱。所以，

在寒風刺骨的冬夜裡，喝一杯「杏仁茶」或「麥乳」，既可以止饑，也可以溫暖身體，實在是冬天的最好飲物。

有些要賣到天亮的小販，晚上隨便在街頭巷尾叫賣一陣之後，就挑到早市的菜市場去，他們的大主顧便是那些從各地趕來上早市的茶販子。這時每個人的餓腸辘轆，他們便圍在杏仁茶擔子四周，來一碗「茶」和一些糕餅，邊吃邊聊天，等候天色漸亮，才離開那裡，開始做自己的工作。這是個滿有趣味的鏡頭。

在十幾年前，賣「茶」的小販，都用一塊長型玻璃鏡框，以紅漆寫着「杏仁茶」三個字，掛在擔子上作為招牌，跟着人的走動搖擺着。那時，他們還帶着幾隻小棍子，給顧客們坐下來懶閑地喝着。當時的價錢是一杯一分錢，油條一根也是一分錢。有些孩子們，用一分錢買得半杯「杏仁茶」和半根「油條」，蹲在地上吃起來，倒也是很神氣的哩。

過去賣一分錢的東西，現在却要三角錢，似乎漲得太高了，不過，比較其他食物的話，那就太便宜了。而且自六年前一直到現在，「茶」在萬物增漲中，始終保持其每碗三角的一身價。賣「茶」小販們，除掉那擔子本錢不算，每天的資本是四十元乃至七十元。如果四十元的貨色賣光了，可以賺到實利十五元左右，七十元資本的話，可以賺到二十多元之譜，不過，多在十五元上下。

賣「杏仁茶」的生活，是够艱苦的。他們無論春夏秋冬，不管刮風下雨，都巡行着每一條街巷角落，用那種不高不低的聲調喊着「茶！茶！」。尤其在冬夜裡，大家都關門閉戶，藏在被窩裡休息的時候，賣茶小販却依然要挑着那沉重的擔子，在黯淡僻靜的道上，發出顫抖的聲音叫賣着。這時，只有天上的一鈎殘月和「呼呼沙沙」的寒風，陪伴着他們。

當顧客喊住他的時候，他的口吐出白白的寒煙，以那凍得發紫的手，顫抖地端着熱騰騰的「茶」，遞給顧客，自己却站着，身體打戰地等待顧客吃完，以便收回杯子。

當我寫到這兒的時候，夜已深了，窗外只是沉沉的黑影，遠遠地聽見幾處狗吠，時而一陣冷風來，吹得樹枝索索的響。這時，恰好賣茶小販的叫賣聲音傳了過來，於是，我放下毛筆，打開門扉喊道：「喂！賣茶的！來一杯杏仁茶和一根油條。」