

小販過市

楊翠峰文

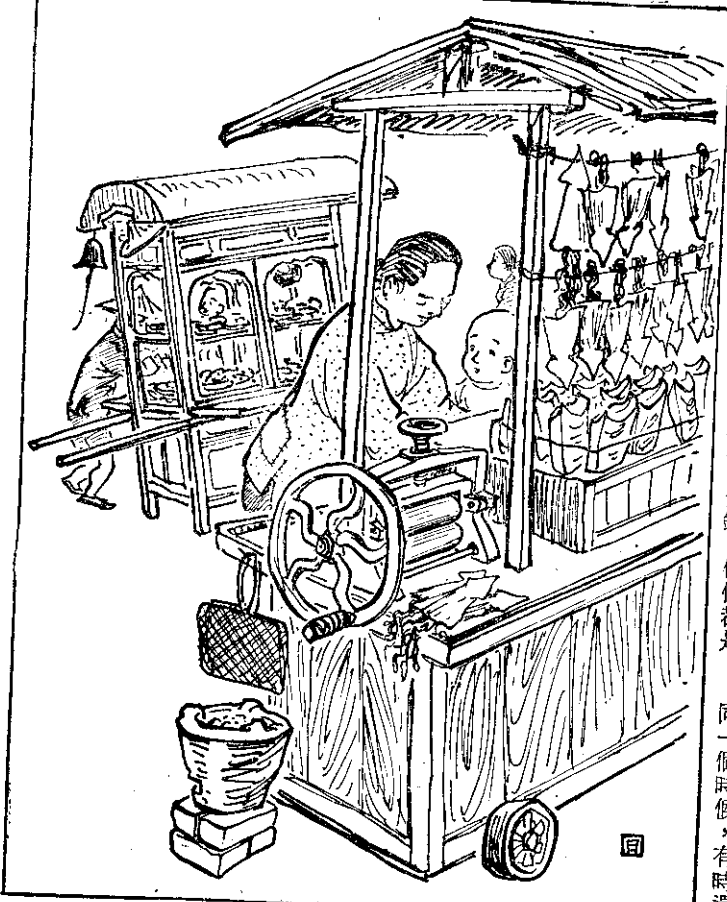
任何一個地方都有它特殊的小販，在街上叫賣。如果你整天閉在家裡，一定會發覺自早晨至夜半，而他們的叫賣聲，有短促的，也有悠長的；有雄壯的，也有沉重的，頗富於情趣。可以說他們一天二十四小時，不斷地合奏着一支結構龐大的一鄉土風味交響樂。

在臺灣的城市或鄉鎮，不管春夏秋冬，每天破曉的時候，我們便會聽到一陣既慢又不快的鈴聲：「噹噹噹！噹噹噹！」這便是賣醬茶給我們下稀飯的早茶攤的叫賣聲。臺灣的一鄉土風味交響樂，似乎是以這早茶鈴聲為序曲。

寶早茶小販在臺北市特別多，似乎每一里就有二、三個，不過，他們各有各的地盤，絕少在同一個時間同一個地方唱對臺。在都市的小販，大多是用兩輪車，載着玻璃櫃，櫃裡分層放着花生、豆腐干、醬瓜、大豆、鹹蛋、皮蛋等，凡是屬於早茶的，無不應有盡有，即使你只賣二三角錢，他們都是

一樣和顏悅色地對待你。不過，最有意思的，是他們身上雖沒有帶着鐘錶，可是，他們叫賣時間却是很準時的。比方說：有一部醬茶車今晨拉到你家門口，噹噹響，明晨你一定會在同一時刻，聽到它光臨的聲音。於是，他們無形中成為多數人的一「晨鐘」，尤其是主婦或燒飯傭人們，一聽到這叫賣聲，便立即停止工作，手拿碟子，從廚房跑了出來，雲集在車邊購買。當顧客們散開了，他便雙手拉着車把，同時，順手牽動着那條繫於玻璃櫃邊的鈴子的鐵絲，噹噹而響，走向別的街巷去。

當早茶小販走過不久，你可能会聽到「啾啾啾」的喇叭聲，請不要誤會是吉普車的汽笛出了毛病或者是小孩在練習吹喇叭，那是賣豆腐的小販吹着小號角哩。在一個時候，有時還會聽到「油食稞，燒



叫油食稞！」（在臺北市却叫做油食稞！）這便是油條小販的光臨。早晨一過，行人多了，小販的叫賣聲音也逐漸熱鬧起來。如果是夏天，提着小木箱，高喊「枝仔冰」的冰棒小販，真是絡繹不絕，經常會走過你的門口，這一行似乎是小販們的一「專業」，他們是最可憐的，整天喊破嗓子，也賺不到十元。至於賣冰淇淋的符號，大多是人擔着一頭是冰淇淋桶的玻璃櫥，有的却把裝着冰淇淋桶子放在兩輪車上，搖鈴叫賣。

不過，一到冬天，他們冷飲業小販便消聲匿跡起來，代而出現的，是搖着一個竹筒發出「轆轤」聲音的賣烤番薯的小販。聽了這種聲音，往往使人有溫暖之感。還有賣一麵茶「小販」，也在冬天出現。



三絃

林成鈞 劉成鈞繪

一棵榕樹九條根，一棵絃線九種音。想起阿妹情義好，不敢變心戀別人。阿妹好比三絃樣，使我愈彈愈稱心；阿妹好比三絃般，一日不彈就走音！

所謂麵茶是把麵粉用豬油和葱在炒香，加上白糖，用開水泡成糊狀，是一種經濟實惠的點心。麵茶小販大多推着一部車子，車上有一個火爐，上面放了一壺煮沸了的開水，水壺口裝着一個蒸汽叫子，不停地發出一呼一吸的聲音，以為叫賣。

這種麵茶小販幾乎冬天整天作生意。不過，冬天最具代表性的小販，應該是「賣魷魚」了。在鄉鎮裡他們的主要顧客是小孩子們，到處都有一些小孩子在他們的攤邊留戀不去。在市裡，他們的主顧便是看戲的人或者醉翁們。看戲的人，一方面眼睛注視着舞臺或銀幕上，另一方面嘴也可以不斷地咀嚼着烤得香氣撲鼻的魷魚，真是視覺與味覺的同時享受。至於醉翁們喜歡它，是由於喝湯吃香就是很合味的，所以，魷魚小販常聚集在電影院、戲院、酒家，茶室附近去叫賣。不過，他們賣的魷魚是香的，然而他們的生活却是苦的，因為他們的生意太薄利了。

不分四季都在晚上叫賣的小販也相當多。賣「肉粽」「杏仁茶」「豆乳」「麥乳」「福元粥」「米糕粥」「綠豆粥」「蚵仔麵線」「肉包」等，真是不勝枚舉。

最後，光復以後才在臺灣城市出現的，是在深夜「達達達」敲打竹板做「叫賣聲」的饅頭小販，及一聲聲叫著「茶葉蛋」或「大餅」的小販等。這些大多是外省小販，來自大陸的同胞，聽到它們叫賣聲音，一定會感到一種溫暖的家鄉味，可是，本地人却對此覺得一種異鄉情調。