

年逾七旬学叫卖

文 / 武荣璋



改革开放后，北京兴起了京味货声吆喝叫卖的演出活动。电视、报纸、庙会、商业演出频频介绍北京“叫卖大王”。我听后感觉这离地道的京味货声吆喝叫卖，在深度和广度上都有很大差距。

我是老北京人，耳熟能详老北京街头巷尾京味九腔十八调的货声吆喝叫卖，还对京味五行八作响器声情有独钟。我在老北京

西四牌楼附近长大，那年月，北平城就有“东富、西贵、穷宣武、破崇文”之说。从通讯、地位、经济、文化等方面而言，几个城区是有很大的不同。所以就货声叫卖来说，宣武和崇文两地远不如东西城的讲究。

我听到宣武区和崇文区京味货声吆喝叫卖后，便决心要为地道的京味货声吆喝叫卖正名！

冰盏儿

我利用双休日开始在北京古玩城、各大小货物市场，淘寻濒临灭绝的京味五行八作吆喝叫卖响器。没有这些响器伴奏，那称什么京味胡同文化？我家住首都机场路温榆河畔的农村，坐公交进城一次往返需5个小时，喝水、吃饭、午休成了我这个七旬老人的最大困难。找寻这些响器如同“海底捞针”，好在近8年时间总算“苍天不负有心人”！

经古玩商的介绍，我终于找到一副“冰盏儿”。北京古玩界有句流言“三年不开张，开张吃三年”，这副冰盏儿可被卖家捧上了天：“这物件多么难淘换！您见到了是缘分，机不可失。失之交臂保您后悔半辈子！”旁边的古玩商也添油加醋：“就他有真货！这叫‘冰盏儿’，老北京五行八作响器之王！现在外国的淘宝者，都高价用美金换购哪！”我忍痛高价买下这“响器之王”，开始日夜苦练老北京城街头巷尾的“故都乡情”。

当年春夏天卖冷食冷饮的、夏秋天卖瓜果梨桃的、秋冬天卖冰糖葫芦蜜饯的都要掂打它。可以说，冰盏儿在京城五行八作的响器中，价钱最贵、表演的套路最多、所代表卖的食品最好吃。掂打它时声音悦耳动听，再配上吆喝叫卖的词儿，给人们留下深刻的印象。如今海外的京味文章，常常提到它。

有读者问：“什么是冰盏儿？”

冰盏儿是直径约三寸的两个小铜碗，上有碗口，下有碗底足。

掂打时要用大拇指依住铜碗里口，食指夹在两碗之间，只有四指和五指卡住底碗的足底，这样掂打出冰盏儿的声音才好听，更重要的是要有节奏“叮叮当，叮叮当……”

吆喝

自从有了冰盏儿，我一天到晚地练习，有时也到公园请老北京人听听我的货声吆喝叫卖。不到半年时间，我手里的冰盏儿不仅能“一弹二掂三磕四碰”，还能表演出几种悦耳的节奏，练几套绝活儿，如空中抛碗、苏秦背剑、张飞骗马等。

《北京晚报》的京味编辑作家刘一达先生在2004年初出版的《京城玩家》一书中，介绍北京城当前的24名玩家，书中最后一位玩家，就是“玩吆喝的武爷”。有位朋友说：“很多玩家和收藏家都后继有人，唯独武爷的京味吆喝将后继无人！”

是的，我的京味货声吆喝叫卖大都是大段的词句和曲调，有动词、形容词，排比、对比等感人至深的语句，别看这么复杂，吆喝

起来还要让人感到非常亲切，听起来不烦。除此之外，字正腔圆非常重要。音调的婉转起伏，高音的明亮、低音的厚重等要求非常严格。没听过当年最正宗的吆喝声，一般人很难模仿。正如侯宝林大师的相声《改行》中，最受人们喜爱的“卖青菜”“卖粥”“卖布头”等名段，至今相声界无人能演，也将是后继无人。

我写一段卖“冰激凌、雪花酪”的词，您如果感到词合辙押韵，那曲调就更动听啦！

哎……冰激凌来雪花的酪，贱卖多盛您就尝口道，让你喝来你就喝，玫瑰冰糖就往里搁，让你尝来你就尝，桂花白糖就往里扬。这玉泉山的水来什刹海的冰，吃到嘴里就沙沙冷冷。左手拉来右手拉，没有马达用绳子拉，脑袋冒汗就没工夫擦，这桶是雪花酪来那桶是冰激凌。

老北京的货声吆喝叫卖应按一年四季冬春、春夏、夏秋、秋冬来过生活，一天的京味货声吆

喝叫卖又分早晨、中午、傍晚和夜晚。人们听到街头胡同的吆喝叫卖和响器声，就得到季节更换的预报了，这是京味生活的特点。

有五行八作伴奏的货声吆喝叫卖给人们留下的印象更深刻；没有伴奏的简单的货声吆喝叫卖也有很深的感染力。

我曾在旅游度假区和四合院食府，一边制作果子干儿、玫瑰枣和酸梅汤，一边掂打着冰盏儿串桌吆喝叫卖。

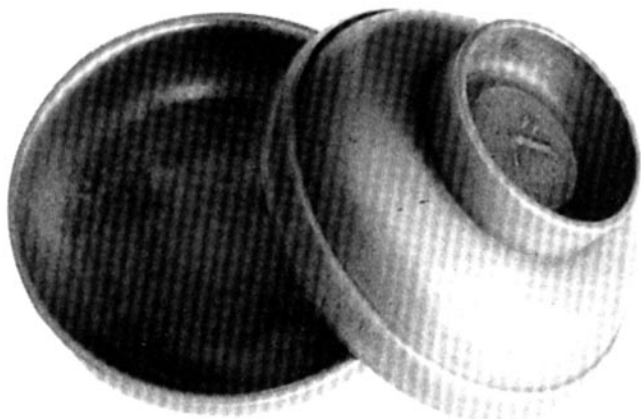
紫红色玫瑰枣的蜜甜，有助于健脾养胃，它是佐酒的好酒菜；果子干儿的黏甜、红杏干的酸甜、白藕片的脆爽，佐以玫瑰酱和糖桂花，适时加些天然冰块，食之赞不绝口，虽历经半个多世纪仍难忘此吃食的口道。酸梅汤，选用上等乌梅，洗净后开水煮得颜色渐黄，佐以冰糖和绵白糖，再冰镇之。这两款京味冷饮冷食祛暑降温、开胃消食，是夏令四九城街头巷尾、庙会等处最受欢迎的吃食。

玫瑰多、桂花多，玫瑰枣儿给得多，桃脯、杏脯、玻璃粉，糊涂糕来酸梅汤，还有那果子干嘞，玫瑰那枣嘞！

酸梅汤的词如下：

哎……酸梅汤来真好喝，这玉泉山的水骆驼给我驮，德胜门的冰干净又卫生，桂花白糖就往里搁，南来的蜜蜂在这儿来搭窝，您买一碗来尝尝，冰镇酸甜真好喝！

编辑 / 王文娜



冰盏儿