



清末铜匠担

匠人担子



老铜匠和他的担子



宋匠和他的担子



“一头冷，一头热”的剃头担子

老照片

桑金伟 文/摄

过去，手艺人与商人一样，分为“坐商”“行商”。当然许多手艺人“坐”“行”相兼，在家待客成“坐商”，出门挣钱为“行商”。而“行商”的手艺人，大都少不了那副担子，但也有不用担子只用褡裢的。

在浙东一带，挑着担子揽活的往往是铜匠、剃头匠、箍桶匠、篾匠、鞋匠、修伞匠、棕棚匠、镰匠、铜匠等，而背着褡裢的一般是补缸匠、结（阉）鸡匠、磨刀匠等。因为后者不需制作材料或材料用得很少，使用的工具也不多，一个褡裢足以游四方。

木匠也有专门的担子，但他们一般有相对固定的作场和工地，无需走村串户地兜揽，担子只在换场时挑用，因此不适合走长路。木匠担子的担架仅一头，即一只较高的木箱，内放凿子和木刨等杂件；另一头由若干个锯子和刨巧妙地穿插而成，省去了担架。这是木匠担子最特别的地方。泥匠、石匠、漆匠、裁缝师傅也要换场地，但一般没有专门的担子。而铁匠既不变换作场，也不用担子。金匠、银匠也大致相同。用不用担子，一定程度上是习惯使然。处于不同地区的同一类匠人所用担子的形态，即使天南地北，也几乎一模一样。

我想，这些担子可能起源于宋代或更早，经过长期“进化”而最后定型：担子符合行业特点，不同工匠有不同的担子；担子承担的主要功能是工具箱、操作台及材料箱，它们铺展在地上，俨然小作坊；每个工匠使用担子得心应手，

工具和材料的挂放、取用和归置有条不紊。

匠人担子的定型化，让担子成了行业符号，有利于他们提供服务和销售产品。当人们见到某副担子时，就知道这是什么工匠。在众多的担子中，要数铜匠担和剃头匠担最常见且富有特色。人们还为它们留下了歇后语：“铜匠担子——挑到哪响到哪”“剃头挑子——一头热”。前者比喻一个人爱唠叨，走到哪儿嗓门亮到哪儿；后者形容两人交往中，一个热心，一个冷淡。

不在店铺营业的铜匠称为“游方铜匠”，他们挑着担子，一早出门走街串巷，手持五块铜片串成的“铜串子”。到人头密集处，手一抖，铜串子抖开了，发出一阵哗啦啦的清脆响声；手再一抖，铜串子立马收成一叠铜片。那舒展、洒脱的劲儿，仿佛唱戏人在甩水袖。有的铜匠把铜串子挂在担子上，走路来叮当作响。当听到那铜串声，就有人循声探出头来：“师傅，给我脸盆换个底吧！”“可给铜瓢接个把？”

在我的印象里，“游方铜匠”似乎什么都会修。手艺好的老铜匠还会补瓷，因为他们会制作补瓷的铜铜钉——其实是铜匠的活被铜匠揽了。据说铜匠又分为“生铜匠”和“熟铜匠”，“生铜匠”以浇铸铜器为主，“熟铜匠”以加工铜件和维修为主。

我的朋友孙卿先生颇具鉴赏力，他收藏着一副清末铜匠担，这是见过的铜匠担中制作最精良的。它由一条硬木扁担和两个长方体的木箱子组成，木箱下面各有底

盘，底盘两侧各钉有2条厚竹片作为担杆，2条竹片交叉呈X状，以利于挑担，叉上还能挂物件。木箱高约40厘米，此高度正适于师傅坐在小凳上以木箱为台面来操作。必要时还可将木箱与底盘分离，两个木箱合在一起成为较大的台面。木箱合面上，装有长锉刀圈和作砧子用的小支架，用长锉刀锉金属件是铜匠鲜明特征之一。一个木箱置有3个抽屉，另一个木箱有2个抽屉和1只小风箱。风箱与坩埚联结后可以冶炼。抽屉正面有铜拉手和钥匙孔，并辅以精细的铜饰片，甚至扁担两端、担杆上也嵌有铜饰片。有的抽屉口下部还装有暗锁。合面四周镶有约0.5厘米高的“拦水沿”，以拦挡铁下的铜屑四溢，并可以把铜屑顺利回收抽屉内。风箱首尾面板上各镂空雕刻有一个“卍”字图案，这其实是风箱的进风口。若无孙先生的指点，这种装置我是看不出来的。这副担子真是尽显主人的精细。

剃头担子的一头是工具箱和梯形木凳，凳腿间夹着三四个抽屉；最上一个放钱的，钱可从凳面的小孔里塞进去；其他几个抽屉分别放置围布、刀剪之类的理发工具——这是“冷的一头”。剃头担子的另一头是铁皮圆柱形火炉，上放一个洗头铜盆，火炉外有架子，架上可挂镜子、刀布和毛巾。有的担子还备个热水壶——这是“热的一头”。这种“一头冷，一头热”的剃头挑子，于北方多见。

几年前，我去山东青州周村古商城，见到一位老剃头匠挑着这种担子在揽客，每位收费2元。想必

此中有些刻意为之的成分，然而也有一些年轻人欣然坐上“冷的一头”理发，再在“热的一头”享受温馨，还可以留影纪念。

箍桶匠也叫“攀桶师傅”，主要活是“打攀”，就是用竹丝、铁丝或铜片条，扎紧木桶的外围，使其不“散板”。

儿时家乡有个箍桶老师傅，时常出没在我家四周，不断地喊“打攀来！打攀来！”他不用任何发声的响器。其担子又别有形态，一头是圆桶，一头是方箱，担杆上挂着箍桶匠特有的“坐刨”和一圈圈竹丝、铁丝。后来，这位“老攀桶”身后跟了个儿子，屁股颠颠的。再后来老人挑不动担子了，他就跟着儿子，照例喊着“打攀来！打攀来！”尽管那声音已变得孱弱了，然而我听得出是他。

几年前，我在慈溪坎墩偶遇一位老伞匠。与铜匠担和剃头匠担相比，伞匠担子少了特色。它两头都是方箱，其中一头是竹制担杆，上面挂靠着换下的铁皮伞骨和伞杆等，这已成了伞匠担子的特有符号。另一头没有担杆，以塑料绳代之。去年，在城区的小街上我又与其邂逅。交谈之下得知，老伞匠72岁，15岁时随父在坎墩老街修纸雨伞。1975年后纸伞渐渐消失，于是他开始修理布伞，并迈开腿脚“兜揽”生意。一晃从业50多年了，老伴和子女都劝其歇业。他说：习惯了，挑个担子出来遛遛，有生意顺便“捉”些，也算是自食其力吧。他坚信自己如今是慈溪唯一的“游方伞匠”。

是的，这一副担子是过去匠人们讨生活的全部行当。“一副担子走天下”，是他们顽强的生存方式和对手艺的执着坚守。

“王堃记”醉泥螺

回味

张晓红

泥螺，雅称“吐铁”。《邑志》记载：“状类蜗而壳薄，吐舌含沙，黑如铁。至桃花时，铁始吐尽，乃佳，腌食之。”也就是说，泥螺宜腌制而食。

早年间，北仑区域的周边海涂上，多的是泥螺。泥螺最盛之时，应在初春或是初秋，所谓“桃花开时佳，桂花开始也佳”。

天未亮，勤劳的下涂人就去“赶小海”。大人们以木质海马为滑行工具，蹬着海马仰望潮、钩蛸子、撮泥螺、撬牡蛎……孩子们各自带着一只小田箩，在滩涂的远处，瞄着一个由脚踩踏而成的小水潭，水潭下面总有小海蛸潜伏着。

拾泥螺，是赶小海最简便又最能无师自通的一项技艺，通常由孩子去拾。只需弯腰伸手，微微张开食指中指，平贴泥涂，夹起一粒泥螺，再用大拇指轻轻按住，然后顺势向后轻轻一甩，以此来甩掉泥螺上的泥浆水。

如果恰逢泥螺交尾季节，在泥涂上四处可见互相拥抱着、原地慢慢旋转的两粒大泥螺，俗称“挨磨泥螺”。这时的泥螺，有的个头超过一个大拇指。

有一种泥涂，表面像菜籽油般油腻，呈金黄色，称为“油涂”。油涂上的泥螺个头硕大，外形丰满，肉质肥厚，且螺壳呈现出明显的金黄色，螺肉口感糯脆而鲜美，是珍品。外埠人称“宁波黄泥螺”，皆由此而得名。

上了年纪的“老宁波”都知道，从前有家“王堃记”的醉泥螺很有名，深得人们喜爱。我父亲以前在上海工作，回家探亲后返沪，总要带上一旅行袋瓶装的“王堃记”醉泥螺，给厂里的同事分享品尝。

再往前的年月，听母亲说，外祖父和一批同乡人在上海经商，常让“信客”带去“王堃记”醉泥螺。泥螺带到，如办筵席，大家高兴地一桌子围坐分享。

这么有名的“王堃记”醉泥螺，就产于北仑大碇。20世纪三四十年代，大碇镇后埔街上有个王轩章老人，长年一袭破旧衣衫，腰上必系一根稻草绳索。他体态消瘦，脸庞黝黑，行走健疾。当地人都知道，这人是“醉泥螺”。其实，老人是以祖传之技制作醉蟹糟货，如醉泥螺、醉糟鱼、醉虾子而起家的，尤以醉泥螺而闻名。

要说这醉泥螺，凡吃过的人，都说好吃得不得了；按当时的市价，又是贵得不得了。一般的醉泥螺，贩夫走卒当作和龙头烤、咸蟹浆、腌冬瓜一样的“长下饭”，唯有“王堃记”醉泥螺，是贵人富贾餐桌上的精致小菜。它的香并不浓烈，却有着鲜、爽、甘、醉的混合味道。就是办酒筵的人家，也必用精致的白瓷“莲子茶盅”盛上两盅，在筵席上对角放了。大小匀称、黄黑透亮的醉泥螺，为酒筵增色不少，人们冲着这款过好饭小菜，最后总会吃上几口白米饭塞塞

口的。

“王堃记”醉泥螺的名声越传越响，供不应求。王氏老人依照家传秘方，精益求精，已近吹毛求疵，而且制作方法秘不传人，连家里人也不传。每每操作至关键步骤，老人将门板合得严丝无缝，老婆装作给他送茶水，门缝洞眼张一下也张不开。夹了娘舅当说客，他捂着山羊胡须，慢悠悠地说：你道这醉泥螺人人可做？若不是道行深，就是做出来了，放个三五天也得变质。我王家祖传三代的牌子，不能损毁！

老人有个儿子是黄埔军校毕业，曾任国民党高级将领。老人本人却与中共地下党有交情，曾护送地下党主要领导人顺利通过占领区。这一切，似乎又给醉泥螺的传说蒙上了些许神秘的色彩。

20世纪80年代初，我曾受镇文化部门的委托，搜集有关醉泥螺的资料。此时，老人早已离世，他的家人也不知所终，好不容易才找到一位给他做过“秤手”的行贩师傅。

据行贩师傅介绍，一般民间以近清明时的“桃花汛泥螺”为上品，但王氏老人却专收立夏节边的，而且专收昆亭滩涂上的，手扞的和拖网拖来的皆可。他一眼一瞄就能决定收与不收。如卖家不服气，他会拿出自带的铜盘小秤，随便舀上一勺称给你看。一两（十六两制）刚好十二粒的符合规格收进，过大过小都不要。

制作醉泥螺的关键步骤是引螺“吐铁”，泥螺的嫩壳与嚼头全在这一关。泥螺喜“鲜”，以鲜汤喂之必吐舌。但吐舌过快过猛，会导致断裂或牵拉，影响外形美观和滋味；过慢也要成“僵泥螺”。民间自制的咸卤有许多不足之处，王氏老人用的是家传秘方配制的卤汁汤。他常对街坊说：泥螺是有灵性的，乖得很哩。

他把泥螺倒在一一只木盆里，搅入适量卤汁汤，按时辰用手不断地翻动。而后，一次次“放咸”，直至螺肉齐匀出全“攒毕”，又放入秘制的醉汁和料酒，鲜香味全出来了。如此严谨的制作方法和步骤，方能使醉泥螺久藏不坏不失味。哪怕过了一两年，醉泥螺仍是粒粒饱满硬挺，黄亮鲜美。

这一整套的制作工序，全由老人独自默默操作，直至可装瓶了，才交由家人和手下人完成。因此，每次制作的量并不多。

大碇是有名的浙东侨乡，“王堃记”醉泥螺曾牵动多少游子的思乡之情和舌尖上的记忆。母亲说过，好多出门在外的“远客”，归家来，不嫌其贵，餐餐以“王堃记”醉泥螺佐餐，还连呼：过瘾！过瘾！

到了20世纪50年代初，王氏老人被招收进了公私合营的“三美”食品厂做技术工人，醉泥螺的牌子换作了“三美”牌，仍以粒粒大而匀、香味纯而醇、无腥无泥茎而闻名，还远销日本、新加坡、印度尼西亚等12个国家。

可惜，王氏老人未将秘方和操作办法传授于人，随着他的去世，20世纪60年代“王堃记”醉泥螺就销声匿迹了。



赶庙会

▲庙会上现场制作的各种动物、人物造型的小玩意，吸引着孩子们的目光

►彭桥是个古老的集镇，横河穿街而过



慢时光

胡仲光 文/摄

小时候，赶庙会是一桩十分开心的事。

离老家约4公里有个叫彭桥的地方，是一个古老的集镇，每年一过春节，总要举办一次规模盛大的庙会，当地人管它叫“彭桥庙会”。

彭桥是慈溪市横河镇最东首的一个村（原属余姚），有条横河穿街而过，将镇子分成了河后、河南、直江和柴弄。旧时，街面上有100多家店铺，什么布行、粮行、粮行、柴行、棉花行、水产行、土特产行、蔬菜行、中药铺、个人诊

所等，应有尽有。其中一片占地面积十余亩、房屋100余间的吉泰典当行，在当地颇有名气。

这里每逢农历二、五、七、十为“市日”。市日时，四乡八镇的人们会聚而来，购买各自所需的物品。据说在元代，这里有一种叫“小江布”的特色产品还曾畅销全国。从明代开始，这里每年要举办为期五天的庙会，而且越办越旺，直至名扬整个宁绍地区。

庙会是一种传统的宗教和岁时风俗，按现在说法，是民间传统文化与商贸交易的大荟萃。每到庙会时，彭桥整条街面和空地上会搭起一个个毛竹棚棚，棚棚内摆满南北百货、土布绸缎和糕饼茶食等，地上堆着山货竹器、箍桶木器、扫帚

奋斗、淘箩饭篮、纺花椅子、五金农具和药材土产、文具图书等物品。

彭桥庙会往往在正月的后半个月举办。那时正值农闲，赶庙会的人特别多。庙会对孩子最有吸引力，听说要去赶庙会，他们会早早起来，跟在大人的屁股后面，脚底抹了麻油似地朝着庙会场里跑。我们家离彭桥有点远，等我赶到庙会时，往往已经人头攒动热闹非凡了。

在庙会场，孩子们的兴趣与大人完全不同。他们设法摆脱大人的管束，独自钻在人堆里，花上二分钱，美美地看上一场西洋镜。假如袋里还有余钱，再买一大张彩色“红毛人”，把上面诸如梁山一百零

八将的图片，剪成火柴盒大小的纸片，然后躲在墙角里玩上半天。

庙会场里有许多小吃摊，尤其葱油饼发出的阵阵香味，馋得人直流口水。那些金光闪闪的金橘糖球、芝麻糖、葱管糖等，更会让女人们心动不已。还有那些用麦芽糖现场制作的各种动物和人物造型，也会吸引孩子们傻傻地看半天。

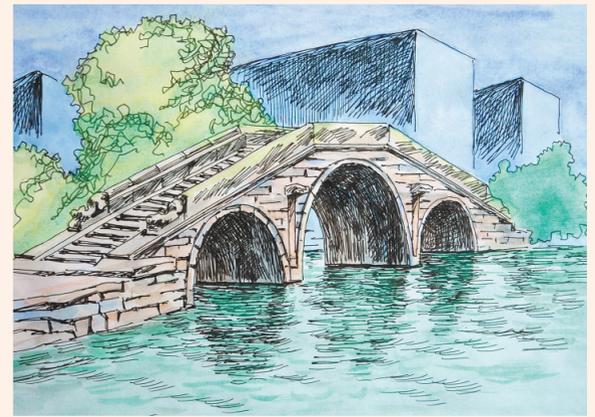
挤着看着，有时会被一阵“嘭、嘭、嘭”的锣鼓声吸引。人堆里，一个上身赤膊、腰里绑着铁链的大力士，一边耍弄着棍棒刀枪，一边吆喝着，说他的狗皮膏药能治百病。一阵空手跌、枪刺喉咙的惊险动作后，大力士当场给围观者治起病来。也有人会掏出腰包，购买他的狗皮膏药。

离街稍远点的晒谷场上，几只底朝天的稻桶上搁了几块木板搭成一座大戏台。从余姚、绍兴等地请来的戏班子，日日夜夜地表演当地人喜欢看的余姚滩簧和绍兴大板，有什么《半夜鸡叫》《打窗楼》《三打白骨精》和一些叫不上名来的戏文。那些天里，附近的四邻八舍和他们远道而来的亲戚，每天都会背着椅子板凳，挤在人堆里，看“饿煞戏文”。

有几年，庙会还举办过大型的民间文化巡游活动，彩车彩船、腰鼓秧歌、大头娃娃、戏装高跷、流水星、舞龙舞狮等，什么都有。游行时，长长的队伍弯弯曲曲地走村过巷，足有几里长，场面十分壮观。尤其到了晚上，华灯齐放，流星飞舞，美不胜收……

庙会是中国式的狂欢节，是劳动者庆祝丰收和迎接新春的一种方式。虽然，随着时代变迁，很多传统庙会已渐渐淡出人们的视线，但作为一种文化、一种民俗、一种传统，依旧留在我们这一代人的记忆中。

甬城绘



五港桥

五港桥位于鄞州区古林镇南街西端，因东西横跨于五条港河的汇合处，故名。桥为三孔陡拱石桥，两头桥堍各有踏踏18级，栏末端各置石雕狮子，姿态各异。据明《嘉靖宁波府志》载：“资善桥，县西南三十五里，旧名五港桥，国朝天顺八年（1464年），里人知府戴浩建。嘉靖十五年（1536年），戴整重修。”

（丁安 绘）