

弄堂叫卖声

□魏人彪

银海嘉园是一个老小区，衔在与中山西路相接的丁香巷的巷口。

丁香巷这一片半旧不新的区域除了几处小高层，以三层半的落地排屋居多，因此那些比丁香巷更窄更细的小巷、弄堂纵横交织，相互通连。在静静的弄堂里走过，你会相遇一些凡人的琐碎和悠闲，相遇缠绕在日常里的丝丝烟火气，或许还会相遇曾经的从前……

“皮蛋——，茶叶蛋哒哒滚——”

“青菜、萝卜、高山大米——”

“煤气——，灌煤气啦——”……

偶尔，一声声抑扬顿挫、尾音绵软的叫卖声，在悠长的弄堂深处响起，也在我的记忆深处响了起来。

那是小时候，一旦听见门外的吆喝声，我们就会毫不犹豫地丢下作业飞奔出去。只见一个精瘦汉子肩扛着一条长板凳张望而来，声音却不失洪亮：“磨剪子，镗菜刀——”。便有邻居阿姨捏了一把锈迹斑斑的砍刀过来，汉子接了，又讨了一小盆水，跨腿骑在长板凳上。长板凳一头装着一个简易的固定架，牢牢扣住一块灰不溜秋磨刀石。汉子将砍刀浸一浸水，使劲磨起来，磨刀声“嚯嚯”而起，在午后耀眼的阳光里四处飞舞。他不时掬起一掌水往刀刃上淋一下，反复打磨。公房区的孩子们像一只只小狗蹲在旁边，充满了好奇。刀刃渐渐发亮，汉子用拇指试了试刀锋，再磨，直至刀刃寒光闪闪。邻居阿姨拿了一段木柴，汉子手起刀落，但见一道白光划过，“咔嚓”一声，木柴一分为二。

来人也有挑着一对沉甸甸的圆肚箩筐的，喊叫着“针头线脑，纽扣——”。

箩筐上往往加有竹编的盖子，上面堆放着粗细不一的闪亮的缝针，红黄蓝白黑各种颜色的线球，纽扣更是颜色、式样、大小五花八门，不一而足。扁担两头挂着的丝巾、小饰物在微风里扭捏招摇，左邻右舍的媳妇姑娘们哪里还禁得住，“呼啦”一下就围了上去，这个看看这个，那个摸摸那个，叽叽喳喳一片。来人趁机揭开箩盖，从里面一件一件往外掏，有针脚纳得细细密密的布鞋底，有时新的花色面料，有毛茸茸、手感柔软温暖的

毛线，有娃娃的小肚兜，居然还有装在蛤蜊壳里喷香喷香的润肤油……俨然一个小小百货铺。

她们买了自己心仪的东西，却久久不散去，围在一起品评所得，披挂比划，爆发出一阵阵开心的笑。有时候，快乐真的很简单。

孩子们的快乐来自弄堂口那串“咚咚咚”的货郎鼓点和一声嘹亮的“鸡毛兑糖——”。

来人挑的也是一对圆肚箩筐，一头的箩筐上搁着一只方形的木框子，一张薄薄的塑料布遮盖着，隐约可见里边卧着的飘着甜香的黄澄澄米糖。公房区的孩子们像听到了冲锋的号角飞奔而来，有的举着一支瘪瘪的牙膏壳，有的拎着一小捆硬板纸，有的拿了一团布片布头……大家争先恐后将东西往货郎手中塞。要是硬板纸、布片布头等散货，他会拿手掂一掂分量，然后掀起塑布，用刀“嗒嗒”地敲下一块糖来，孩子伸手接了，急忙忙地就往嘴里送。胆子大一点的，却不急着去接，嘴巴央求着：“再加一点嘛，再加一点嘛”，碰到心肠软的货郎，孩子总能如愿。

那时候，为了兑糖，我们差不多都是低着头走路，两只眼睛像雷达一样四处搜寻，哪怕是一片塑料纸、一根铁丝或者一只玻璃瓶，都会统统捡回家，藏在柴火堆的角落里。过年时家里宰了只鸡，留起鸡毛。鸡毛湿的不行，得晒干。晒鸡毛是要当心的，如果只是摊在地上晒，一阵风刮过来，半干的鸡毛就被吹得所剩不多。我们惯用的法子是将两只竹编的土畚相向扣起来，鸡毛装在里边，这样，太阳的光和热可以透过土畚缝隙钻进去，而风也休想吹走一根毫毛。

有一次，看到一个小女孩拿了一束头发兑糖，羡慕得要死。心里不住地埋怨父母为什么不把自己生成女孩，女孩子多好啊！有两条长长的辫子，随时可以剪下一些来兑糖。过不了几天，头发就长齐了，又可以剪了，何愁没糖吃？

孩子的天真多半是傻的代名词。

后来，读唐诗宋词，读到“深巷明朝卖杏花”，眼前就浮现出一个俊俏的姑娘，怀抱一束洁白的杏花，在雨后清新的小巷徜徉游走的画面，耳边响起的却是朝鲜影片《卖花姑娘》里的叫卖声：“卖花啦，卖花——！”

当然这些，都是很早以前的事了。

去年年初，我家从银海嘉园搬迁到了城北新区的颐园小区。这儿，都是林立的高楼、宽阔的车道，没有弄堂，也听不到那些有些粗野、口音不一但让人感觉亲切的叫卖声了。

老家的糯米团

□方名列

老家有种美食，叫糯米团，“糯”是咱宁波话，意为“滚动”。那么，顾名思义，糯米团就是外面滚有米粒的团子。

糯米团的直径大约有五厘米左右，其原料是糯米与粳米。先把糯米粳米浸入水中，几天后，拿到石磨上水磨，然后用草木灰吸去水分。两种米粉的比例过去一般是五五开，现在糯米变硬，比例是三七开，粳米粉为三，糯米粉为七。这个分寸比较难把握，如糯米粉多了，团子就会坍塌，没有了卖相，最根本的还是粘牙齿。粳米粉多了，口感就硬了。当然也可以根据各人的喜好来调和。

用双手把磨好的米粉反复搓揉，使之光滑韧软。糯米团的馅子有甜咸之分，甜的有黄豆馅、豇豆馅、芝麻馅，咸的有菜馅、萝卜丝馅等等。相对于咸的馅，做甜馅就比较复杂。黄豆馅需先把黄豆炒熟，再磨成粉。芝麻馅也是一样，先炒熟，再在小捣臼里碾碎。豇豆馅简单些，把豇豆浸涨煮熟，捣烂搅拌。另备一只淘米笊箕，内放浸泡过的糯米。裹好的米团往淘米笊箕里轻轻一放，就势一滚，整个米团上就沾满了糯米粒，瞬间变成了糯米团。

裹好的糯米团放在垫有纱布的羹架（镬扛）上，再用筷节头在糯米团的上面点上红点，一点表示馅子是甜的，两点表示馅子是咸的，以示区别，红点亦能增加喜庆美感。随着柴火的燃起，镬旁的烟气慢慢上升，揭开镬盖的刹那，透过蒸汽，一只只糯米团白腻如玉，外面的米粒更犹如粒粒珍珠，晶莹剔透。不顾糯米团还烫手，忙拿起一只，两手間来回倒腾，边吹气，边迫不及待的一口咬下去，顿时团子软糯，馅子香甜，一脸满足的喜悦。

祖母是裹糯米团的好手，不但出手快，而且两种米粉的比例掌握得恰到好处，裹出来的糯米团既不会太软，又不会太硬，口感正好。糯米团馅子味道的好坏，

也是关键，直接影响到整个糯米团的质量。各种馅子，各具特色。萝卜丝馅脆脆香香的，黄豆馅香甜柔和，豇豆馅细腻甜美，芝麻馅在过去是最高档的，一般人家用不起的。记得有一次我刚好在老家，隔壁的大婶家来了上海人客，叫祖母过去帮忙，裹了芝麻馅的糯米团，说是用了上海的绵白糖。大婶特意叫祖母带回来几只给我吃，那个芝麻的香甜啊，真的是至今难忘。

阳春三月，艾草生长。祖母来我家，总会带上糯米团。添了艾青的糯米团，变身为墨绿色，不但为我们带来了满满春天的味道，而且外面的米粒犹如珍珠粒粒镶嵌在碧绿的翡翠上，令人悦目。我最喜欢吃祖母裹的天菜馅的糯米团，天菜是祖母自己园子里种的，个头不大，深绿色的菜叶上有一条条紫色的叶脉，需要时，剥几片叶子即可。天菜馅配艾青团，天菜鲜嫩软糯，艾团清香可口，真可谓天作之合，味道超好。

一般叫做团子的，如猪油汤团、菜汤团等都是外表光滑的，而糯米团的外面为何要滚上米粒呢？记得祖母是这样说的：在早年间，只有待正月里才裹团子，团子要吃上好几天，天寒团子硬了，不能吃，于是放到饭上一同蒸热，团子的表面就粘上了好些米粒，哎，一看还挺漂亮的，无意之中，造就了一种美的形象。米粒同时还能提升团子的硬度，突出固形效果，又能间隔热度，不烫手，不粘手，好处多多。后来就索性特意的在团子外面滚上米粒，再后来改为糯米的，增添咬劲，口感更好，从此就这样一代代地留传下来。

老家位于慈溪三北，那里山清水秀，民风淳朴，现已成为网红打卡点，节头节尾更是游人如织。村民们会裹好糯米团，摆在村口屋前，我每次去，总会买上几只。才下舌尖，又上心间，尝的是滋味，念的是情怀。

总第6964期 配图 李海波 投稿邮箱：essay@cmb.com.cn

