

“万金油”轶事

□朱根源

几十年前，人们把龙虎牌清凉油称为万金油。平时，只要哪里不舒服了，都习惯拿它来涂一涂、抹一抹，不问疗效如何，只要神清气爽，得到一丝心理安慰就好。久而久之，万金油就成了无所不能的代名词。

推而广之，有些人为了生计临时做些街头荷担卖浆的小行当，而且做得天衣无缝，丝毫不露破绽，于是，人们就把那种无所不能、无所不会的人也戏称为“万金油”。在我的记忆里，就曾有过这样一个“万金油”式的小人物。其人本姓顾，自幼家贫，撑船为业，成年后入赘毛姓人家为婿，识字不多，却机灵聪明，学啥像啥，无师自通。他模仿各种行当的吆喝声堪称一绝，苏锡常沪各地方言更是张口便来。后来，他凭借自己的机灵肯学、反应敏捷，由普通小船工摇身一变，成了轮船机舱里的“大机师”，俗称“老管师傅”（老管者，大约就是管理机器之谓吧）。

解放之初，百业待兴，“万金油”初涉社会，生活无着，为求温饱，就跟熟人租借一副爆炒米的锅炉担子，走街串巷去讨一份小生活。

“爆炒米咪——”声声洪亮的吆喝从他口中冲出，有板有眼，韵味十足。

“爆炒米的，别走！”听见吆喝声，自有馋嘴小囡从家里偷偷端出大半升白米追出来。

眼看有了生意，“万金油”不慌不忙选一个路边空旷处，放下担子，安稳炉子，添够煤块，接通风箱，掀开爆米花锅炉盖子，从身后拿出一把小拖把，沾点菜油在炉膛里转一圈，再在锅炉口上放一只铁皮漏斗，从小囡手里接过那大半升白米徐徐倒入炉膛，拧紧炉盖，把小锅炉妥妥地放倒在炉架上。回过身从担子里拿出一只小矮凳稳稳地坐好，一条腿伸直，一条腿蜷着，右手啪哒啪哒拉起风箱，左手握住锅炉手柄，大肚子小锅炉就笃悠悠地转动起来了。“万金油”眼看锅炉上的气压表指针快要转到规定位置，便缓缓起身，拿出一只大麻袋套住锅炉头，还特意把锅炉盖子把手穿出袋口边的一个小洞。

“响啦——”“万金油”忽然大喊一声，立在旁边看热闹的几个馋嘴小囡赶忙躲得远远的，捂住双耳。“砰——”“万金油”手握把手用力一拧，震天动地一声响！

刚才还是干瘪的麻袋立刻就被膨胀的爆米花胀成了一个大胖子，一股浓郁的爆米花香在空气中弥漫开来。再看那些小囡从远处飞快聚拢过来，个个都成了小馋猫！

“万金油”还补过铁钹子，担子当然还是向别人租借来的。他找来一只破损小铁锅，用铁锤敲成许多小块铁放在担子里备用。

“生铁补钹子——”“万金油”晃悠悠地挑着担子，一边不紧不慢地走着，一边手握成喇叭状放嘴边大声吆喝。

只要吆喝，总会有生意上门。放下担子，接过客

户的铁钹子，稳稳地放置于钉在地上的三根铁杆上。小炉子生好火，接通风箱，再把装有铁块的坩埚埋在炉炭里，用风箱不断鼓风加热，直到生铁块熔成通红锃亮的铁水。这时，“万金油”左手套好石棉手套，为保证万无一失，手掌里还托一块石棉布；右手拿一把铁钳子，夹住一只挖耳勺似的小勺，从坩埚里小心翼翼地舀出一勺铁水放于左手掌心的石棉布上。那铁水如火珠光亮耀眼，赛露珠来回滚动……此时，“万金油”不慌不忙地把滚烫的铁珠从铁钹子底下伸进去，小心翼翼地按到破损的洞口上，右手则拿一个比大拇指还粗的布棍子，从钹子肚里伸进去，按在铁珠上。只见他拿布棍子用力在铁珠上按了几下，铁珠便被按平，紧紧堵住破洞，和铁钹子迅速黏结成一体，刚才还是目空一切的火红色一下子被按成了蔫头耷脑的铁青色。“万金油”拿起一块刮刀似的铁片，轻轻刮去凸出钹底的毛糙赘余部分，吐一口口水在新补丁上，只听“哧”的一声，一缕白烟从铁补丁处袅袅升起。

“补好了！”“万金油”坐下点上一支烟，猛吸一口，吐出一个冉冉上升的烟圈后，用手摸了摸铁补丁，把铁钹子递给客户说。

假如破洞没补严实，还有空隙，“万金油”就如法炮制，再补一两粒铁珠。只要洞口不是太大，对于“万金油”来说，都不是什么难办的事。

你回头再看“万金油”，无论爆炒米还是补钹子，都是手法熟练、一气呵成，和行家里手相比毫不逊色，但谁会有猜得出，他竟是第一次出来干这些行当的呢？

租借不到相应的小行当担子，也难不倒“万金油”。他或是从家里找出两块磨刀砖，一块粗砖一块细砖，扛张长凳，拎个油漆桶改装的小水桶，沿街吆喝：“阿要磨剪刀、磨菜刀——”或是背个小木箱，里面放瓶胶水、一两只破套鞋、铁皮锉刀、剪刀等工具用品，选一个人来人往的好市口，坐在木板箱上，一边用小木块有节奏地敲击水箱，一边向路上行人吆喝：“阿要补套鞋、补球鞋——”

“顾师傅，万一遇到不会做的活你哪能应付？”我想，“万金油”终究不是科班出身，虽然吆喝起来很像那么一回事，但毕竟不是事事内行、样样会做。有一次，我终于忍不住向他提出疑问。

“不碍事。”“万金油”答道，“遇到棘手难做的，我就翻倍甚至翻双倍开价，客户自然就打退堂鼓了。”

“聪明！”我不禁暗自佩服，“真没亏了万金油这个称号！”

还有一次，“万金油”所在的轮拖船队停泊在上海苏州河某个码头，因前面货船多暂时轮不到卸货，船工们无所事事，或睡觉，或闲聊。独有“万金油”闲不住，只见他找出一铁钹子，扣在码头上刮钹底灰，刮满一小堆黑灰后，一小包一小包小心地包好，放在手提包里，上岸扬长而去。众人一头雾水，不知“万金油”又在变什么戏法。等到傍晚，“万金油”喜

滋滋地回到船上，手提包里早已空室如也。

众人忍不住问：“老顾，你又去做啥事体啦？”“我去卖老鼠药了。”“万金油”笑眯眯地回答。原来“万金油”近来囊中羞涩，又不想伸手向人借，就想出了用钹底灰冒充老鼠药卖钱的办法来。

“你好大的胆子，竟敢卖假药，就不怕警察捉你进去？”大家听了“万金油”的话，吓得齐声惊呼起来。“用勿着紧张。”“万金油”依然笑嘻嘻地说，“事体没那么严重，钹底灰药勿煞人，不会出人命。一毛钱一包，拿回家药勿煞老鼠，损失也勿大，啥人会为一毛钱自寻烦恼。再说想寻我倒扳账也寻勿着啊！”

我听了“万金油”卖老鼠药的故事，觉得“万金油”机灵之中隐含些许狡诈，也透露出底层百姓的诸多无奈和谋生之不易。

在我的记忆里，“万金油”的拿手绝活还是他能把各个行当的吆喝声模仿得惟妙惟肖。

“阿有棕棚藤棚修伐——”有一次，我走在北门青石桥上，忽然身后响起一声吆喝，听口音好像是海门人，谁知回头一看，竟然是“万金油”在桥上兴致大发，以吆喝练嗓子呢！

记忆尤为深刻的是一个发生在上世纪五十年代后期的故事，地点在北门船民开会用的茅草屋大礼堂里。“万金油”和另外一人合演上海独角戏。“万金油”饰演理发师，另一人饰演上门理发的顾客。顾客说一口上海话，而理发师操一口“苏北上海话”。顾客刚进门，理发师和客人用各自方言招呼寒暄已是足够幽默发噱了。待到客人落座，“万金油”从身后抽出一条裤子当作理发围裙，只见他双手拎着两只裤脚管当众抖上几抖，之后就拎着那两条裤腿径直朝顾客颈项之间围去，仅留裤腰和裤裆荡在顾客胸脯前。观众见状顿时哄堂大笑，声震茅屋。

我还听说过一个决定“万金油”前途命运的小故事，那是“万金油”正式上岗前的一次测试。大约在上世纪五六十年代，运输部门大发展，需要选拔轮船机驾技术人员。测试前，全体应试人员集中食堂吃饭，面条吃到一半，食堂服务员竟又在每人碗里倒了一碗面。霎时间，每人面前面汤溢得满桌狼藉，唯有“万金油”用筷子插住一绺面条高悬于碗面上空，碗里面汤滴水未溢。大家不禁盛赞“万金油”反应神速！这也许就是“万金油”最终能当上机舱“老管”的出典吧？

“万金油”的趣事逸闻有些是我亲见，有些仅是耳闻，故事孰真孰假，还有待各位读者朋友进一步探究考证。

几十年光阴如水般流逝，我已由当年的读书郎变成今天的白头翁，而与浑身上下都充满故事细胞的“万金油”——曾经的小船工，后来的轮船“机师”、“老管”和老顾师傅也有好多年没有谋过面了。

谨将“万金油”的逸闻趣事记录于此，以饯各位读者朋友，也为太仓现代历史留下一丝市井草民的谋生轨迹。

番芋

□冯鼎元



天凉好个秋，番芋上市了。

番芋是本地人的称呼，河南叫红薯，北京称白薯，东北叫地瓜……各地叫法不一。

说到番芋，不能不提我们的先辈贤人。据资料记载，明代广东人陈益，是引进番芋的第一人。其时，他随友人前往安南，即今越南。当地酋长每次宴请，都有番芋。陈益以钱物“疏通”酋奴，从而得到薯种，并于万历十年（1582年）将其偷带回国。多年后，又有福建人陈振龙在吕宋岛经商，他将薯藤绞入吸水绳中，在绳面涂抹污泥，躲过关卡检查，偷带至福州培植。“自此之后，番芋种植遍布天南”。荒年时，“乡民活于薯者十之七八”。先贤引进番芋，造福百姓，功德无量。又，番芋出自番邦，因而其姓“番”也贴切。

困难时期，番芋解过父老乡亲们的断炊之急。我们仰仗番芋的襄助，熬过了艰难岁月。那时是“粮不够，番芋代”。父母将番芋切成小块，多加水，少放米，煮成一锅番芋粥，分配给我和弟妹每人一碗，将就肚皮。碗里几乎只见番芋不见米，因此，每晚都是半夜饿醒，饿到鸡啼。即便省着吃，番芋也总是不够用。于是，我们常去收过的番芋地里“捣番芋”，就是再次翻找遗留的番芋。我专挑番芋地的边沿深挖翻找，时有收获。

番芋可做菜品，点心。把番芋切块，加少量酱油烹煮，即成红烧番芋。此菜咸中带甜，别有风味。将番芋煮熟捣烂做馅，制作番芋馅面饼或糯米团子，即是可口的小点心。总之，“运用之妙，存乎一心”。

番芋易腐烂，或发芽变质，不耐存放。想要持久保存，最好的办法，是将它切薄片晒干。番芋干的食用方法也不少：打磨成粉，可代替米粉调制成羹，老幼皆宜食用；抓一把番芋干当零食，含嘴里反复咀嚼，既锻炼牙肌，又

灭了馋虫。据我老伴回忆，当年，她曾把一些番芋干交与街头爆米花手艺人加工爆炒。待到爆番芋花出炉，赶紧尝尝味道，居然松脆香甜，滋味可与爆米花媲美。

记忆里，灶肚里煨熟的番芋，最是香甜可口。早年，家里用的是大灶，烧过后，灶膛里留有大量薪火，余温炽热。往里扔进一个番芋，待到焦香味飘出，就意味着番芋煨熟了。用火钳将煨熟的番芋夹出，滚烫的番芋捧着烫手，扔掉又舍不得，于是左右两手轮流倒换。我喜食煨熟了的黄心番芋，酥软、香甜。而煨熟的栗子番芋又干又硬，难以下咽，吃得快些还噎人，但它也有自己的特色：硬香。

在山药昂贵且稀少的年头，廉价的番芋可以制成番芋膏，代替山药膏登上酒桌。彼时，我去乡下亲眷处吃喜酒，目睹农家喜宴上一碗热气腾腾的番芋膏端上桌来，便有老者举箸引导：“来来来，尝尝番芋膏。”同桌夹一筷，边吃边赞叹：“嗯，蛮好蛮好！”变身番芋膏荣登酒桌之际，是番芋的高光时刻。

番芋也能与时俱进。我在参与编写《直塘里志》时获悉，早在1967年，直塘公社青凤大队便已用本地所产番芋作为原料，创办大队粉丝厂。这是直塘地区创办的第一家大队办企业。而番芋变身粉丝，价值也倍增，令人刮目相看。

番芋粉丝色泽泽黄，颜值不高，但吃起来软糯、滑爽，口感极好，它是中吃不中看。时下去菜场，番芋粉丝仍是我的首选。据了解，番芋膳食纤维含量较高，能够有效刺激肠道蠕动，缓解便秘症状……看来，在食不厌精、脍不厌细的时代，番芋还肩负着维护百姓健康的使命。我相信，番芋不会离开我们的餐桌。

汰碗

□李骞

“汰”字是江南吴语方言中的一个动词，普通话中是“洗”的意思。汰碗、汰菜、汰头、汰浴、汰衣裳，就是洗碗、洗菜、洗头、洗澡、洗衣服的意思。上海人说的“买汰烧”中的“汰”也是这个字。

在我们两口子退休前，我做的家务几乎就是汰碗这一件事，所以有人说我不像江南的男子而像北方的爷们。不过，这也许和我们夫妇俩的工作性质有关。我是坐班制，干的是最忙的实事公差；妻子是高校教师，非坐班制，上完课开完会后，备课改作业都可以在家完成，如此，她包揽的家务事肯定是的多的。当然，我的主观因素也是有一些的。然而江南男人肯定不会是“买汰烧”的代名词，北方爷们也有担当家务的好丈夫，各家都有各家的账。至于目前，我干的家务大大增加，时不时还在外人面前得到妻子的夸奖。她付表扬，我得快乐。

由于拥有多年洗锅汰碗的经验，偶尔儿女们作业，我会不太信任他们，甚至等他们走后，再检查一遍，指出其毛病所在，这似乎是有些洁癖的初兆了。

现在汰碗都在厨房的不锈钢池子里进行，回忆起不太遥远的过去，在江南水乡，只要不是大冬天，汰碗都在小河里完成。无论是城镇还是农村，家家户户都枕河而居，几乎都建有一个由花岗岩石条组成的台阶，斜通到河床内，名曰水桥。不管水涨水落都有石块可踏，直通水面，家中的洗洗涮涮都在河里完成。

江南水乡，河湖密布，浜叉成网，桥堤连连，河道承载着水，穿行着船，漂浮着水草，荷花朵朵，菱角满满。在水桥上洗衣淘米汰碗，能见到石台阶旁的浅水滩中两三寸长的草条鱼游来游去，旁若无人地吞食着饭粒菜渣；塘鳢鱼（土婆鱼）躲藏在水下石条缝里，猛地箭出，撕咬着碎肉荤腥；众多螺蛳吸附在水底的碎石乱砖块上，冒着丝丝小泡；偶有伸着两条长鳌的草虾，慢吞吞地在水草里游弋。一帧帧水中的动物画，一阵阵岸下的小争斗，好一幅水桥旁的风景照。

在水桥上汰碗的活一般不会由成年人或年纪太小的儿童去做，成年人太忙，而小孩在石阶上蹲不稳，有掉入水中的危险，因此这事都由少年男女完成。我记得自己是从小学五年级开始干这家务的，这营生既帮助大人们干了活，又可在水桥边看水、戏水、玩水，它是一种年少的水趣。但这汰碗活免不了也要付出“成本”，一不小心碗磕碰石头，把瓷器磕损，补碗盆便是大人的成本，而小孩们的成本则是遭受大人的一顿臭骂，也许屁股还要挨上几下，额头上吃几个“栗子爆”。那个年代，几分钱的一个碗对于一天只有几毛钱收入的家庭来说，也是一笔心痛的开支。基于这样的原因，穿街走巷铜碗补锅的匠人应运而生，并且卖碗的杂品店里还有了在碗底凿字的附属活，碗里有了自家的标记，便能防止和邻居家错借错拿。

女儿在美国定居后，我们常去美国探亲，帮着带外孙们，并做一些力所能及的家务。美国人敞开式的厨房里，大烤箱和洗碗机是必备的家电。这样我的汰碗任务就减轻了大半：每顿饭后只要洗两三口锅，五个人吃饭的盆碗勺筷三顿后攒着，一天只要开动一次洗碗机。洗碗机是一个七八十厘米高的大铁皮箱子，置于厨房操作台下，内有上下两层不锈钢架子，可以竖插各种大小不一的盆碗和杯子，还有专放刀叉的网状盒子，垫上一层细洞眼的塑料布便可放筷子。晚饭后，把块状或液体洗涤剂放入小盒内，关上门，按几下电钮，先由洗涤剂热水漂洗，再清水冲洗几次，最后高温消毒烘干，第二天一早便可取出再用。这确实省力省时，但水电的用量也使我们咋舌。

古今中外，只要有家庭就会有各种家务活，汰碗就是家务活中的一件小事，老百姓的家务是老百姓生活的一部分，人生享受着生活，也可以享受家务，汰碗里浸润着快乐。

夜步海运堤（外一首）

□吴国梁

风情万种罗腾堡，
花映霓虹海运堤。
香熏熏风游客醉，
流光摇曳柳莺啼。

滨河公园月下行

起钓鱼破江中月，
星笈河灯树影横。
夜练恐惊莺燕梦，
打拳散步笑无声。

投稿邮箱：603468841@qq.com