

北京民俗系列丛书



王文宝编著

《漫谈老北京的吆喝》

吆

喝

与

招

幌

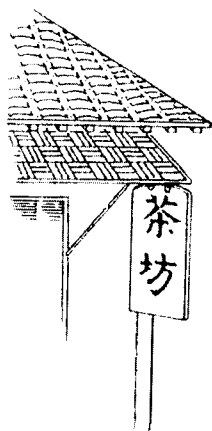
同心出版社

北京民俗系列丛书

吆喝与招幌

王文宝 编著

(附送 VCD 光盘)



同心出版社

图书在版编目(CIP)数据

吆喝与招幌/王文宝编著. —北京:同心出版社, 2002.3
(北京民俗系列丛书)
ISBN 7-80593-594-7

I. 吆… II. 王… III. 商业经营—风俗习惯—北
京市 IV. K892.29

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 005924 号

同心出版社出版、发行

(北京市朝阳区和平里西街 21 号)

邮编:100013 电话:(010)84276223

有色曙光印刷厂印刷 新华书店经销

2002 年 5 月第 1 版 2002 年 5 月第 1 次印刷

850 × 1168 毫米 32 开本 8.625 印张

字数:180 千字 印数:1—3000 册

定价:22.00 元



图 2

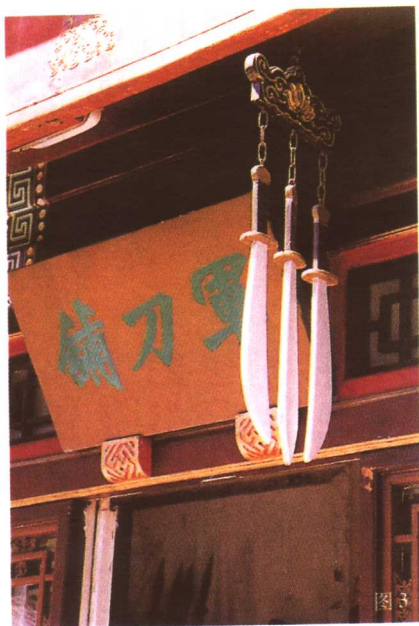


图 3

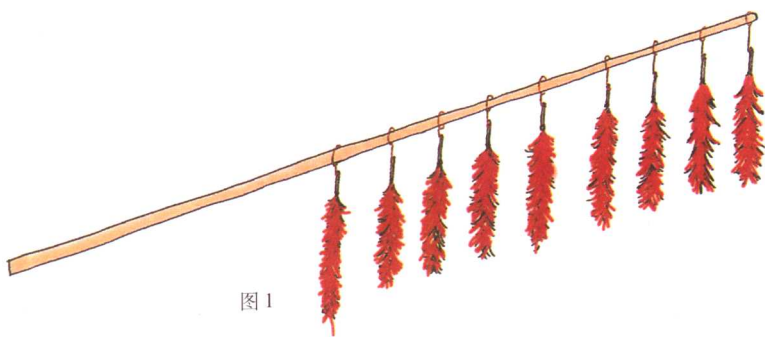


图 1

- 图 1 旧时北京 品级翎铺招幌
图 2 清代北京 老翎铺招幌 (仿)
图 3 清代北京 军刀铺招幌 (仿)



图 2



图 1



- 图 1 旧时北京 食杂铺招
幌（仿）
- 图 2 旧时北京 油盐铺招
幌
- 图 3 清代北京 油盐铺招
幌（仿）



图 3

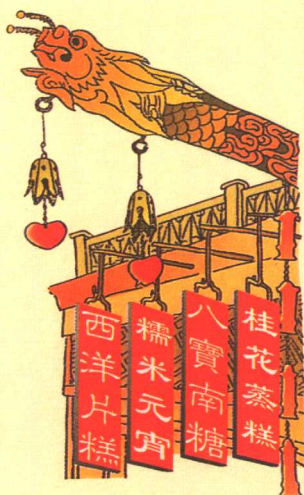


图 1



图 4

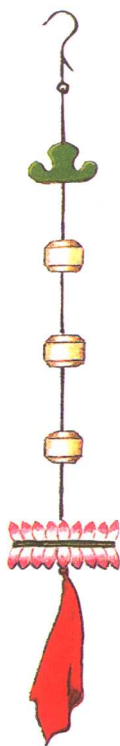


图 2

图 1 旧时北京 糕点铺
招幌

图 2 旧时北京 糕干铺
招幌

图 3 旧时北京 蒸锅铺
招幌 (仿)

图 4 旧时北京 清真馆
子招幌

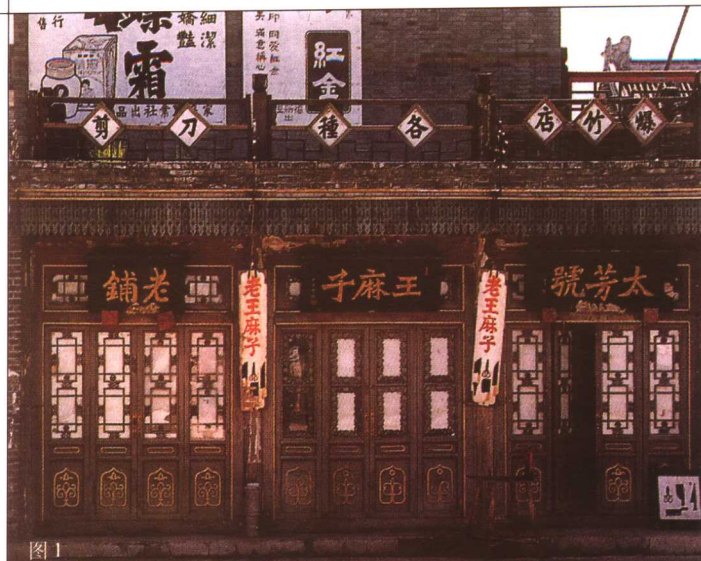


图 1

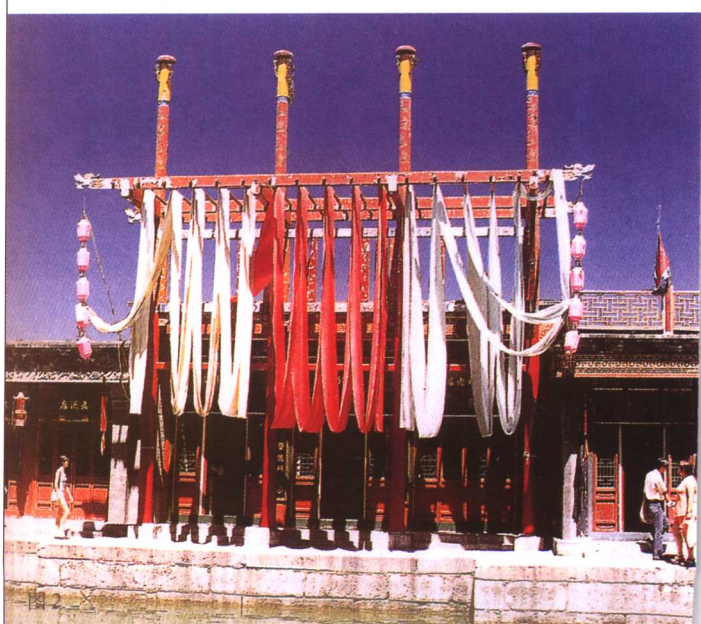


图 2

图 1 旧时北京 刀剪铺
(仿)

图 2 清代北京 染坊



图 3

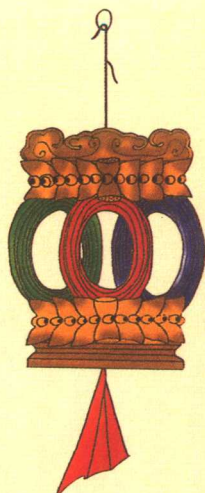


图 1



图 2

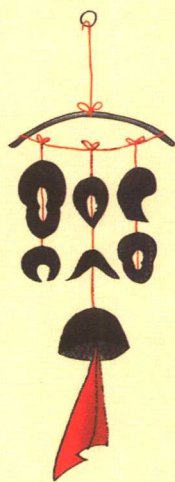


图 4

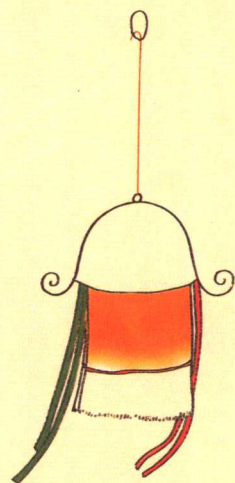


图 5

图 1 旧时北京 绒线铺 招幌

图 2 旧时北京 毯子铺 招幌

图 3 旧时北京 辫绳铺 招幌

图 4 旧时北京 马尾纂 铺招幌

图 5 旧时北京 手巾铺 招幌



图 1

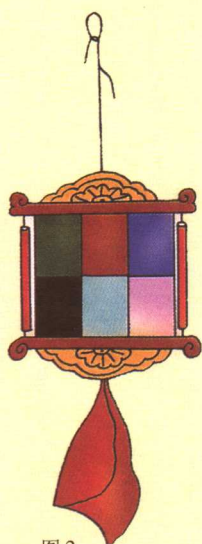


图 2



图 3

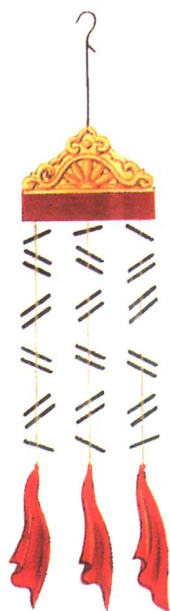


图 4

图 1 旧时北京 灯草铺
招幌

图 2 旧时北京 挂镜铺
招幌

图 3 旧时北京 烟袋铺
招幌 (仿)

图 4 旧时北京 烟袋杆
铺招幌



图 1



图 2

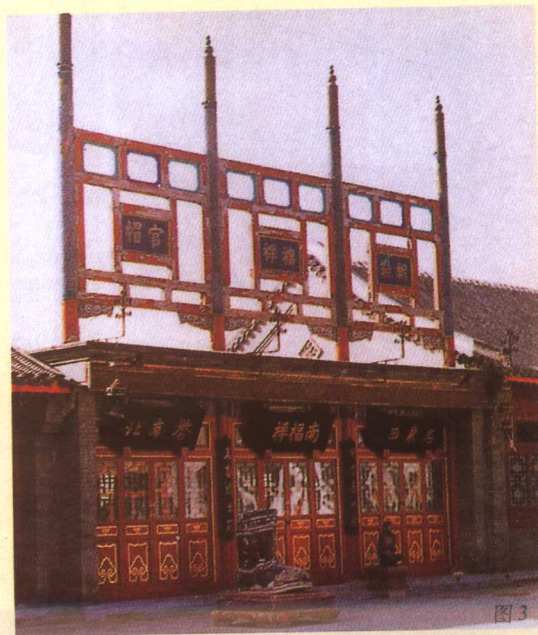


图 3

- 图 1 旧时北京 鞋铺招幌
图 2 旧时北京 鞋铺招幌
图 3 旧时北京 鞋帽铺
(仿)



图 1

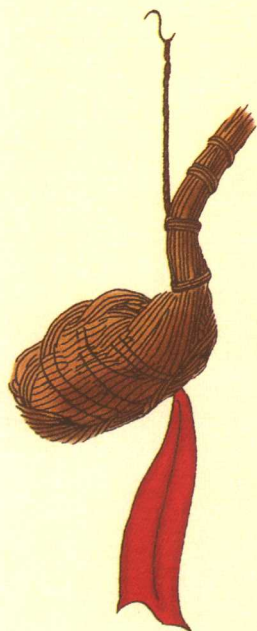


图 2



图 3



图 4

图 1 旧时北京 官车铺
招幌

图 2 旧时北京 小客店
招幌

图 3 旧时北京 寿衣铺
招幌

图 4 旧时北京 冥衣铺
铺招幌

序

北京是新中国的首都，又是八百年来的五朝古都。五方杂处，人文荟萃，在历史发展中形成了北京独特的民俗文化。

由于北京的特殊地位，京城民俗历来为世人所关注。

人们从关汉卿的戏曲和老舍的小说中，早已体味到北京民俗的无穷魅力。但记述北京民俗的著作虽然不少，却往往比较简略，不得要领。直到改革开放以来，才出现了一些分门别类地介绍北京民俗生活的专著，受到了读者的欢迎。

文宝兄是土生土长的北京人，又是热心民俗事业的学者。作为中国民俗学会的副理事长，出版过许多著作。如今又在调查研究和亲身体验的基础上，参考古今有关书刊，写成《吆喝与招幌》一书。此书在具体叙述北京民俗事象的同时，兼顾其研究性质，对一些重要的方面，又作了进一步的探寻。对许多京俗的历史分析，使人有耳目一新、豁然开朗之感。

文宝兄年过古稀，仍然笔耕不辍，其耿耿于北京民俗之心，令人敬佩不已。

因篇幅所限，此书着重介绍商业民俗：吆喝与招幌数百种。重点突出，深入浅出，显示了本书的特色。

我相信，这本北京民俗文化的选萃之作，将会受到北京人和外地人的喜爱，作为一种饶有情趣的知识读物，在人民生活、生产和商业活动、教育事业中，将发挥它多方面的社会效益。

承文宝兄不弃，在出版前索序于我，盛情难却，义不容辞，

特略书所见，以就教于文宝兄和广大读者。是为序。

段宝林

2002年2月18日于北京大学中关园

(段宝林先生系北京大学中文系教授。任北京民间文艺家协会主席、北京市文联副主席、中国民俗学会副理事长等职。)

引 言

商业宣传的吆喝、响器和招幌，恐怕世界各国都有，但在中国更有着悠久的历史。我在1988年《民间文学论坛》第5、6期合刊上发表的一篇《漫话商业宣传民俗》中，已有较为详细的阐述。（附于书后供读者参考）

北京是我国著名古都，辽、金、元、明、清都在此建都。八百年来，这里的文化、商业不断发展，在满、蒙、回、汉等民族杂处交融之中，形成了具有本地特色的传统文化，商业宣传民俗就是其中之一。明、清时，北京商店林立，行商遍布全市。随着商业的繁荣，积累了众多的商业吆喝、响器和招幌，构成了一个绚丽多姿的声像世界。

吆喝，以行商走贩为主，为了使住户人家听见，乃大声吆喝其所售之物或服务之项目。坐商也有吆喝的，用以招徕过往行人；响器发声用以代替吆喝，使声音传送得更远；招幌则以形象之物引人注意。有的一种生意兼用二者甚至三者，如过去串街走巷卖烧饼、麻花儿的小贩，一边儿敲小木梆一边儿吆喝，而像“拉大画儿”（“拉大片”）的，既有吆喝，又有响器，又有全副演出实物，可谓是“三位一体”了。但是过去关于记录和研究北京吆喝、响器和招幌的书籍和文章是很少的。我有幸得到老民俗学家常惠先生赠送的两个记录清代吆喝的抄本：一个是署名“闲园鞠农”的《一岁货声》。这是刘半农从齐如山处借抄的，上有齐如山的眉批。另一个为署名“汉严卯斋”的手抄本《贸易》。（现据北京出版社出版石继昌的《春明旧事》所记，知“汉严卯斋”

乃蒙古族的奉宽。)现在将它们放于书内,以飨读者。

以我多年积累的资料,又经过数月时间翻看了大量有关图书和报刊,并亲自到市内进行考察,终于完成了此书,弥补了我国在这方面的一个空白。

这里需要说明:(一)本书采用了包括商店招牌合用“招幌”一词,如“信义百货商店”,但绝大部分主要着意于“幌”。(二)书中行文介绍详略不一:有些事象需要详细说明,便于读者了解;有些事象读者都很清楚的,就一笔带过;有些录之于他书者,文字过于简略而我们又不熟悉者也不妄加解释。(三)本书共收录吆喝 350 多种、响器 50 余种、招幌 170 多种(有的一种之内含数种),只是北京吆喝、响器、招幌中很小的一部分。吆喝声,按食、衣、用、服务等事象相接;响器,按食、衣、用、服务等事象为序;招幌,按食、衣、住、行、用、服务等事象为序。(四)本书采录以过去的为主,适当选入一些当今的。

我们从所收集资料中可以看出:吆喝、响器、招幌,都以吃的方面最多;三者之中,以走街串巷行商小贩的吆喝为最多,有些坐商也有吆喝。其次是招幌、响器方面的较少。三者之中,在今天真正能保存过去那种和谐韵味者,如药店门外悬挂膏药幌,饭铺门外悬挂罗圈儿幌,磨剪子磨刀击打“惊闺”,修理自行车的悬挂一内有“车”字的旧瓦圈,串街吆喝卖“臭豆腐、酱豆腐”等等,已屈指可数。因此把这些多已成为陈迹的老北京的吆喝声、响器、招幌搜集起来,加以梳理、说明,是我们挽救和弘扬北京传统文化颇为紧要的一件事。它对于老北京人特别是旅居海外的游子抒发乡情,对于研究北京的民俗、商业、音乐、美术是不可多得的好资料,对我国今后商业宣传的走向更是很好的借鉴和不可或缺的。

王文宝

目 录

序 段宝林(1)

引言 王文宝(1)

一、吆喝与响器

..... (1)

(一)吃食类(包括
小吃和其他食物、饮
料等)..... (1)卖爱窝窝、蜂糕
..... (1)卖爱窝窝、江米
凉糕 (1)

卖元宵 (2)

卖太阳糕 (3)

卖豌豆黄儿... (3)

卖驴打滚儿... (4)

卖粽子 (5)

卖江米藕、粽子
..... (6)

卖凉糕 (6)

卖扒糕、凉粉儿
..... (6)

卖琉璃粉 (7)

卖旋粉 (7)

卖拨鱼儿 (7)

卖粉皮儿 (7)

卖蒸儿炸 (8)

卖切糕 (8)

卖小枣儿切糕... (9)

卖豆醋儿糕 ... (9)

卖抹糕 (9)

卖甑儿糕 (9)

卖豌豆糕 (10)

卖桂花饼 (10)

卖黄米面儿烙糕
..... (10)卖黄米面儿火烧
..... (10)

卖煎饼 (11)

卖煎糕的 (11)

卖烧饼、麻花儿
..... (11)卖马蹄儿烧饼
..... (12)卖吊炉儿烧饼
..... (12)卖豆馅儿烧饼
..... (12)

卖油酥烧饼... (12)

卖杏仁儿茶... (12)

卖馄饨 (13)

卖面茶 (13)

卖老豆腐 (14)

卖豆腐脑儿... (14)

卖茶汤 (15)

卖豆汁儿粥... (15)

卖炸糕 (16)

卖小炸食 (16)

卖油炸果儿... (16)

卖灌肠 (17)

卖炒肝儿 (17)

卖馓子麻花儿... (17)

卖炸咯乍…… (17)	卖花生米…… (25)	卖煮白薯…… (30)
卖炸三角儿… (17)	卖花生、瓜子儿	卖蒸白薯…… (30)
卖卤煮炸豆腐、	…………… (25)	卖烤白薯…… (31)
炸丸子… (17)	卖瓜子儿…… (25)	卖缸烙、薄脆
卖硬面儿饽饽	卖玉米花儿… (25)	…………… (31)
…………… (18)	卖“河鲜儿”… (25)	卖奶酪…… (31)
卖爆肚儿…… (18)	卖鸡头米…… (26)	卖奶卷儿…… (32)
卖羊双肠…… (19)	卖藕…… (26)	卖粥…… (32)
卖臭豆腐、酱豆	卖鲜榛子…… (26)	卖烧羊肉…… (33)
腐…… (19)	卖菱角…… (26)	卖羊头肉…… (33)
卖果子干儿挑子	卖羊肉杂面… (26)	卖炮肉…… (33)
…………… (19)	卖饴饴…… (26)	卖驴肉…… (34)
卖冰糖葫芦儿	卖煮饺子…… (27)	卖牛头肉…… (34)
…………… (20)	卖抻面…… (27)	卖刮骨肉…… (34)
卖牛筋儿豌豆	卖凉炒面的… (27)	卖猪头肉…… (34)
…………… (22)	卖馅儿饼…… (27)	卖酱肉…… (34)
卖蒸碗豆…… (22)	粥铺…… (27)	二荤铺…… (34)
卖煮咸螺…… (22)	卖馒头…… (27)	卖和菜…… (34)
卖铁蚕豆…… (23)	卖蒸饼…… (27)	卖酱菜…… (35)
卖烂蚕豆…… (23)	卖玉米面儿馒头	卖辣菜…… (35)
卖煮毛豆…… (23)	…………… (28)	卖菱角米…… (35)
卖汤儿豌豆… (23)	卖玉米面儿饼	卖豆儿酱…… (35)
卖蒸芸豆…… (24)	…………… (28)	卖蜜供尖儿… (35)
卖煮蚕豆…… (24)	卖丝糕…… (28)	卖年糕…… (36)
卖咸栗子…… (24)	卖烧麦…… (28)	卖江米坨儿… (36)
卖花生…… (24)	卖包子…… (28)	卖黄粉坨子… (36)
卖半空儿…… (24)	卖烫面饺子… (29)	卖酸梅汤…… (36)
卖煮花生…… (25)	卖煮玉米…… (30)	卖雪花儿落… (37)