

老廣州的記憶

邓佑全



广州市白云区地方志办公室编

前 言

《老广州的记忆》是记录建国前广州街头小贩和其它行当的营生纪实，是真实描写生活在社会底层弱势群体的市井风俗画卷。

解放后，由于社会的变革、时代的进步和经济的发展，这一特定的社会风情渐渐淡出了历史舞台，他们的消失带走了许多城市的记忆，过去的一切绝大部分已成为历史。余下的，在当今的经济社会里注入新的原素，继续演绎岭南文化的韵味。

为了过去的记忆不被遗忘、湮灭，作者追寻往事，把这些“史料”收集、整理出来，送到了白云区地方志办公室。作者邓佑全先生今年已经八十二岁了，近一个世纪的风霜雨雪、沧海桑田，邓老先生感触良多，他将耳濡目染的羊城旧事遗珠细细捡起，聚穿成串，留下广州风情民俗闪光的珠串，让后人细品岭南市井文化的韵味。

白云区地方志办公室按照国务院《地方志工作条例》第五条中规定履行的职责：“搜集、保存地方志文献和资料”，据此特地编印了《老广州的记忆》，以保存和延续民俗资料和地域文化，从而进一步弘扬岭南文化。

白云区地方志办公室

二〇一〇年九月

目 录

前言

上篇 遺忘了的追忆

一、衣食住行	3
衣着用品	3
菜篮子	4
柴米油盐、灯油火蜡	12
广州小食	15
市井百态	33
街头艺术	50
水陆交通	64
二、医卜星相	72
街边医药	73
江湖卖药打武佬	79
占卦、算命	84
睇相	89
睇风水	95
盲公问米	95

下篇：登人的沧桑

绪论	100
----------	-----

一、疍人的历史沿革	103
“疍族”的形成和发展	103
西汉前“习于水斗，便于行舟”的疍人	108
卢循与遗裔“卢亭”	110
从隋朝的“蛮夷”“蜑族”到清朝的“齐民一体”	114
古今对疍人的各种论述	118
二、疍民的营生之道	125
货物运输	126
横水渡和沙艇	127
游艇	127
水上饮食	130
珠江小商贩	133
花舫（紫洞艇）	134
黄沙“鬼棚尾”	136
上岸做“咕喱”	140
三、解放后的新生	143
政治上翻身	144
经济上翻身	148
文化教育的翻身	149
水上人的精英	152
附录	156
后记	168



上篇：遺忘了的追記



最早長途載客汽車，1921年加拿大華僑黃
百華入粵創建公司，兼辦市內公共汽車。
Jung-Dai-Asian bus, founded by Canadian Chi-
ung in 1921.

之後的長途巴士，1925年，乃多士總中國人黃
王以祥式會社之「C」廣州南のバスを記

廣州最早的公共汽車，旧称“加拿大”。

《廣州旧影》24

建国前，由于就业艰难，广大劳动人民为了营生，操起了挑担小贩之业，他们有的固定摆档，有的则穿街过巷，其所贩卖的商品，种类繁多，包罗万有，为广大居民的衣、食、住、行带来了方便。同时，流动摊档还有修理服务、街边文化艺术、说书卖艺、交通运输，以及医、卜、星、相样样都有，这是旧广州街头的一大奇观。以前有首“打油诗”形容广州这座商埠的盛况。

诗云：

营商贩卖遍街头，
百物肩挑巷里游。
每日开门生活事，
阶前送到乐优悠。

这是当时广州经济社会市民生活的重要组成部分，所以说广州的流动小商贩是街头一景，而沿街叫卖之声唱得“有板有眼”，有些小贩还编成歌仔、小调随街唱卖，真正“抑扬顿挫”，悦耳动听，显然是一首首民间的风情交响曲。

街头小贩虽然本钱短少，工作简单，售卖的商品价值微不足道，可是他们大都属于社会的最底层，而面对市场竞争十分激烈，为适应生存、融入社会，他们个个都练就一身过硬本领，否则便会遭受淘汰。他们贩卖的零星商品，其中有很大部分是经过他们匠心独运，巧手加工精制，而其中还有一些商品远近驰名，脍炙人口，很受消费者喜爱。

建国后，特别在上世纪 80 年代以后，很多劳动者相继就业，小摊小贩逐渐退出市场，已为商店、市场所替代。

一、衣食住行

衣着用品

衣着用品 肩托布匹上街卖

建国前，居民在衣着方面，由于受店铺布局原因，卖布的店铺都集中在西关杨巷路和城里的高第街，卖绸缎的都集中在下九路，居民买布买绸都要到这里去，极不方便。在过去，为什么偌大的一个广州城，商业又这么发达，卖布的何不散经营而集中在这两三条马路上而造成市民采购的不方便？这是由于要“扎堆经营、成行成市、有竞争才能发达”的传统经营观念的作用，而给居民购物留有余地，选择性强而乐意接受，如果你想另辟蹊径到无人与你竞争的地方去设店，只能落得个“惨淡经营”而已。时至今日，在广州的商业，特别是批发经营的仍保留着这种传统方式，扎堆开设，形成了某某市场、某某商场的商贸群体。由此，出于对方便市民的需要，所以，流动小贩便应运而生，布匹、丝绸都走上街头。布贩们分别季节，在肩膀上托着三几匹土布、夹布、斜布、竹纱、茨蓑纱、香云纱、甚至是一般的丝绸穿街走巷售卖。布贩所卖的布都以

上海出产的为主，而省内生产的“土布”相对少些，因为上海产的工厂规模大，花式靚、质量好；而土布都是些家庭作坊式的小厂生产，“缩水”率高，还会脱色。因此，布贩多以卖“正斗”（优质）货为主，以取信于顾客，以后还要靠熟客仔帮衬。据说，卖布的大多是顺德人。

除卖布、绸外，还有卖成衣、汗衫、毛线、鞋袜的都一应俱全。在秋、冬季节还有专卖猪肚棉（丝棉）、棉花、广花棉胎的。

同时，还有专卖绒线用品的货郎担，小贩们挑着一担玻璃箱柜，摆满了商品，手中摇着个“卜卜鼓”，发出“卜卜”之声上街叫卖，这是专为做女红针黹的主妇、姑娘们提供商品，经营种类有各类大小规格的缝衣针、绣花针、各种棉线、丝线、麻线及绣花用品一应俱全。当年广州的主妇、姑娘们缝衣所用的针线，基本上是“来路货”，如针，是由德国进口的“鸡唛牌”，线辘是由英国进口的“耙唛”牌线，而使用国产线（上海产）的较少。

货郎担除售卖针线外，还有“迫钮”（进口）、牛骨钮、铜钮等钮扣。扁带、丝带、钮耳绳、头绳、钮耳钳、画粉、粉线包等，凡女红所需的一切用品器皿，一应俱全。

菜篮子

饮食方面，包括早、午、晚餐，主食、副食、零食、调味杂货、冷热食品等都上街售卖，包罗万有，特别是菜篮子更是

丰富多采。肉、鱼、三鸟、飞禽走兽、蔬菜瓜豆、豆类制品、调味杂货，甚至柴、米、油、盐、酒等都有小贩肩挑手挽，穿街过巷，居民一日两餐，早餐夜宵就可以在家门口“搞掂”，居民称便，可以说，当时的广州，足不出户就能满足你日常生活的各种需要。

卖猪肉，叫“肴”，切肉“一刀准”

广州人叫卖肉的称为“猪肉佬”。他们上街卖肉很有特色，挑着货担，一头是肉台，摆上猪肉、刀、秤。另一头是盛肉的竹箩，沿街高声叫卖：“来喇——肴”，居民听到“肴”声就知道卖猪肉的来了，因为他们不叫卖猪肉。你今餐想要蒸、煎、炒、炆、煲、炖任君选择。如果你买的肉，皮上有毛、肉贩还会燃点着酒精球替你脱毛。而肉贩们都有一个硬本领，这就是“一刀准”，只要你要求买多少，只见他一刀切下，不多不少，“啱啱好”。在今天，市场卖肉的恐怕无人做得到。解放后的上世纪 50 年代、广州的肉菜市场曾进行过“岗位练兵”，推行过这项技术，只可惜收效甚微。

此外，还有挑担上街叫卖猪血的，在货担里一边是用木盆盛着几盆鲜猪血，另一边是用清水浸着的熟猪血，沿街叫卖：“猪血”、“爽滑猪红”，生的，熟的任君选择。

水产品：鱼虾蟹贝 鳝鳖乌龟

上街售卖的水产品品种很多，鱼贩的经营方式、从业群体

各有不同，有一种专卖开刀鱼的（鲩、鳊、鲢、鲮四大家鱼或海鲤），鱼贩挑着大木盆，供应的都是“生跳跳”的鲜活鱼，蒸、煎、炒、酿任君选择，其绝技也是“一刀准”。如果你买土鲮鱼要来清蒸，小贩便会为你将鱼来个“打鳞截胆”（即把鱼去鳞后，再在鱼腹上翘边鏊开一个小口把鱼胆从鱼肚内挤取出来，不需开肚，由于鱼都是饿肚的，不会苦）。如果要酿鲮鱼，他就会为顾客“拆骨剥皮”，十分周到。这些技艺，在今天的鱼贩，不一定人人都能做得到。

有一些鱼贩专卖生鱼（乌鱼）、塘虱、笋壳鱼、鲤鱼、白鳝（鳗）、黄鳝、水鱼（鳖）的，顾客光顾、可以包当干净，还有卖龟的。

有一类专卖在河涌捕捞的杂鱼、河虾、生开蚬肉、熟蚬肉、黄沙大蚬、虾春（水蚶）、田螺、石螺的，这部分小贩都以水上女居民居多，她们都以温声叫着“鱼咧”、“蚬肉咧”、“发财大蚬咧”、“淡口虾春咧”，叫声柔扬，十分动听。还有一些挑担上街卖禾虫、白饭鱼、鲮鱼、白鸽鱼等杂鱼以及卖猫鱼的小贩。

此外，还有一些挑着两个大竹箩上街叫卖羔蟹、肉蟹的专卖担。叫着“顶角肉蟹”、“大红羔蟹”、“褪皮蟹”。还有一些放在竹箩面上将近死的“慢爪蟹”，有居民贫便宜，是会购买的，其制作，会选用“鼓汁炒蟹”，也另有一番风味。

另有一类专卖咸鱼的小贩。卖咸鱼的有高、低档之分，同时品种供应按季节而定。卖高档的鱼货有黄花筒咸鱼、糟白咸

鱼、石斑咸鱼、海底鸡项、大眼鸡之类。其次是金丝鲮、鲮鱼、鳝干、银鱼仔、榕叶仔等中、低档咸鱼。

鸡鹅鸭：包剖干净、蛋品、有臭蛋卖

卖“三鸟”的小贩很有特色，都以卖鸡、卖鸭为主，鹅因受季节性关系而相对少些，因为鹅的饲养繁殖期都集中在上半年清明节前后。小贩挑着两个笼子、品种有鸡项（小母鸡）、生鸡（公鸡）、鵪（音线）鸡（阉鸡）、老鸡馐及本地禾田鸭上街叫卖。小贩多是一人一担，而二人或三人一档的都有，一人一档的沿街叫卖，你帮衬、过秤付款交易便告完成，不作任何服务；二人一档的贩卖方式是半固定、半流动的，在街头随处摆档，随时移动，而其中一人捧着鸡样挨家串户推销，你如光顾，包剖干净。由于这类鸡贩货正、价钱老实、服务周到，生意很好，所以顾客大多是熟客。

注：雄鸡去势谓之鵪（线）即阉鸡，是广州人的古老读法。

卖禽蛋的小贩多数是手挽两个竹篮，穿街过巷叫卖鸡蛋、鸭蛋、咸鸭蛋、皮蛋、有些还卖臭咸蛋的，因为臭咸蛋也有它的市场，其中有些顾客就专买臭咸蛋来吃，感觉其味无穷。卖蛋的小贩多为水上女居民，但有个别贩卖者的经营手段就不敢恭维了，他们卖的蛋，有部分是来自蛋栏、货栈挑选出来的次蛋，经过用幼砂把蛋壳磨擦加工，使其重现光泽，你如不识货就会“中招”，都以为她们口中叫卖的“家基蛋”了。不过，他们都很聪明，很“识捞”，卖这些蛋只

选择在路边摆卖而不敢上街、恐怕被街坊识破，以后就难到街上立足搵食了。

野生动物、飞禽走兽，“龙虎会风云”

广州人讲究饮食，蛇虫鼠蚁都是他们的盘中餐、席上菜，所以野生的飞禽走兽通过贩卖者“飞”入了寻常百姓家了。小贩们卖的品种很多，有斑鸠、鹧鸪、山鸡、夜游鹤、鹌鹑、禾花雀、蚬鸭、穿山甲、菓子狸、猫头鹰以及黄猯等。也有专卖“金环蛇”、“银环蛇”、“三索线”（三蛇）、水律蛇、水蛇等爬行类动物，如果你要买蛇，蛇贩会替你剥皮、取胆，包剖干净。还有一些小贩专卖田鸡的，也有专卖蟾蜍、山蛤、骑篱蛄（田鸡的另一种类）的，卖野生类的多是捕猎者，他们都挑着担铁丝笼上街、自产自销。虽然这些品种除田鸡（青蛙）、禾花雀等三两种外，其他品种的买家并不普遍，但也适应了不同需要的“补身”的和饕餮（音：滔铁、贪吃）的顾客购买，而销售也很兴旺。

蔬菜：上秤算账“一口准”

建国前，蔬菜瓜豆上街大行其道，居民一日两餐不可或缺，根据不同季节、早晚、气候适时供应，菜贩有部分来自郊外三元里、沙河、河南尾、西郊泮塘、芳村花地等地的农民，基本上是自产自销的名优农副产品。如三元里萧岗菜心、河南尾芥兰、韭菜花、韭黄、泮塘的莲藕、茨菇、茭笋、菱角、水马蹄等五莠以及水蕹菜、西洋菜，沙河“吊丝丹”竹笋以及南

海盐步秋茄等。有部分菜贩是来自市区经济比较困难的居民，或是附近沿江的水上居民，还有一些年龄十二三岁的少年“卖菜仔”，菜贩们都是在晨光曦微时赶到一德路石室前的菜栏进货，随后便马不停蹄地穿街走巷，或在肉菜市场周边、马路边摆地摊。可是，在马路边摆地摊的菜贩，要随时警惕警察的到来进行野蛮执法，如果你的菜档占路太开，警察一见，便认为你有碍交通，会把你的菜强行倒在马路上，还用他那双大皮靴踩上几脚，真是连渣都有，要哭也无泪。

在抗日战争、广州沦陷期间，菜贩们卖茄瓜的，不敢在大街上高声叫卖“矮瓜”，如果给日本兽兵听到，就会给你重掌一巴，打到你昏头转向，脸肿唇歪。由于日本人个子矮，广州人都称他为“矮瓜”或“萝卜头”。

此外，有一些菜贩是专卖老姜、子姜、姜牙的。有卖香头菜茼蒿、葱、蒜、韭菜、芥菜。卖韭黄、韭菜花的多是专卖档，是农民自产自销。

卖“豆制品”的小贩挑着两个木盆叫卖大豆芽菜、绿豆芽菜，其中一些有条件的小贩在家里自发自产自销，否则多在西关丛桂路十二甫专发芽菜卖的场店进货。

卖豆腐润、豆卜、豆腐片、水豆腐的，都是居民喜爱的佐餐美味素菜。

可是，有些天真无邪、不懂世事的孩童，学语饶舌，跟在卖菜人的后面，学着他（她）们叫卖芥菜、老姜、生菜的声音，而大声高唱“嫁错老公生错仔”，真是说者无心，但对女

的菜販們是觸動到痛處，可謂啼笑皆非了。

過去，廣州人的餐桌上都離不開“咸味”，所以專賣咸味的小販也很多。“荷塘沖菜”、“惠州甜梅菜”、“淡口茼蒿菜”、“白油欖鼓”以及“咸酸菜”等的叫賣聲在街道上都到處可聞。

然而，菜販們雖然本錢短少、餐盪餐食，都是些工作低微的弱勢群體，特別是這一羣未成年的小孩子，他們正當學齡時期，由於生活所迫而去賣菜，處境堪憂，他們文化不高，可能未曾受過教育，可是，他們為了適應生存，與成年人一樣，都學會了“一口准”的過硬本領，所謂“一口准”，就是只要菜一上秤，他就會馬上報上多少錢。比喻說，蔬菜三個仙士一斤，扎好上秤是一斤十三兩（16兩司馬秤），他就馬上報數5個仙。賬是怎樣算出來的？這裡有兩種計算方式，一是用乘法，其公式： $1.8125\text{斤} \times 3 = 5.4375\text{仙}$ ；二是用“整數減除法”，即重量1.8125斤，計算時，以2斤為整數，金額是6個仙，減除其中3兩，即0.1825斤，0.5625仙，實際金額應收5.4375仙按照規矩的4舍5入計算，就是只收5個仙。到底採用什麼方式計算，要根據計算方便程度、舍難取易而定，如果你是位掌櫃先生、賬房司爺使用算盤運算需要一個過程，其速度就比不上小販們了。總的說來，其所謂的“過硬”，是環境迫出來的，否則，你若慢慢地計數，有下一筆生意有可能会流給他人了。

除此之外，凡是使用秤杆經營的小販，都能掌握這門“一口准”的計算方法。

调味酱醋

一日两餐，有鱼有肉，有瓜有菜，这都是主食，还需要有佐料调节，才能称得上“丰食”。古云：“食不厌五味”，即使你有丰富的主食，还需要有“五味”的调和，这就是“食不厌精”的道理。因此，在小贩的货郎担中，也有流动的杂货铺、流动的酱园铺，调味杂货店。而卖的品种有京果海味，南北杂货。

贩卖调味品的货担，有鼓油、蚝油、海鲜酱、辣椒酱、麻酱、芥辣、虾羔、南乳、豆豉、原鼓、白醋、浙醋、添丁甜醋、麻油、蚬芥、甚至花椒八角、五香粉样样都有，任君选择。

杂货担，有冬菇、香信、金针、云耳、甜竹、腐竹、莲子、百合、茨实、苡米、风栗、白果、津丝、虾米尤鱼、墨鱼柴鱼、鳢鱼等品种。今餐想煲“清补凉”；想蒸鸡、炆鸡、炖鸡；想“扒鸭”、“扣鸭”或“鳢鱼煲老鸭”；想“猪脚煲姜”、烩“罗汉斋”等所需的各类的调、配、味料一应俱全，只要顾客想买的都可以为你配齐，十分方便。

此外，还有专卖佐餐副食品的“大石腐乳”、“霉香腐乳”、“辣椒腐乳”、“咖喱腐乳”、“糟乳”。可是，还有“霉臭腐乳”供应。小贩在叫卖腐乳之声中，也高叫其“霉臭腐乳”之名。由于其名不雅，又有一股臭味，很多人都不敢恭维，真可谓大有“贵客光顾，掩鼻而走”之感慨。但也不乏爱好者的光顾。

“椒酱肉、唔驶蒸、唔驶焗、香过食腊肠，好过食腊肉。”

這是一款用“五花豬肉”配豆醬、麻醬、辣椒等配料煮制而成的地方名小菜，小販們唱起了這首歌仔叫賣，十分“撩耳”，特別在臨開飯之前，其生意甚好。

柴米油鹽、燈油火蠟

柴米油鹽、燈油火蠟是居民日常生活中不可缺少的一個重要內容，所謂“開門七件事”。

賣米、賣柴、送貨上門

米、柴、炭除了在店鋪經營外，還有不少小販上街販賣。他們手中拿着米、柴樣本沿街叫喊着：“賣米、靚增城絲苗、馬壩油粘、銀粘、齊眉、有‘七担種’、紅粳米、糯米等”；賣柴的則叫着：“荷柴、荔枝柴、榕樹柴等。”小販們還會分別拿着白米、木柴樣板上門挨戶推銷。當講好價後，他們就將白米或木柴送上你府上，過秤成交後還給你放好。

木炭，廣州人俗稱堅炭，木炭在當年使用較為廣泛，除了公共汽車、酒樓茶室、翻衣鋪（洗衣店）、燒腊檔、飲食檔和裁縫店（檔）大量使用外，在每個家庭都離不開使用堅炭，所以賣炭的小販挑着担竹筲上街叫賣，而生意也很好。

賣“從化”土榨花生油

賣花生油的是專業的小販，用一副木架挑着兩罐或四罐花

生油上街叫卖“从化花生油”、“土榨花生油”。如若光顾，小贩使用“马口铁”片制成的油壳、油漏将油灌进你的油瓶里去。也有兼卖火水的，上街叫卖“火水生油”的小贩。

卖盐上街

“卖——盐”、“有——盐卖”，这是卖食盐小贩的叫卖声。他们肩挑担子，前边用木架放上一、两个瓦盆，盛着散庄的或粗、或幼的生盐，在瓦盆上还加盖了盆盖，后边用木架放上一两包草袋生盐，以作为招牌沿街叫卖。

“从化三花酒”

卖米酒的小贩很有意思，他们仍按传统的挑酒方式，使用一担“藤篮”（广州人俗称为“藤落”），各放上酒埕，埕身贴上用红纸写着酒的名称，埕边放着一个“铜兜”，盛着用铜制的长柄酒壳和漏斗，挑着上街叫卖。酒贩们为了安全，所以特别用藤条制作成“藤箩”把酒埕藏在里面以防碰裂。其中有些酒贩则别出心裁，把扁担的中间和两端分别涂上绿、红两种颜色，挑起来使人有一种挑着“送礼贺酒、喜庆吉祥”的感觉，可谓“古色古香”。卖酒的都是高唱“从化三花”或“鼓味双蒸”的。在过去，从化是个山区，从化生产的米酒都是用山水酿造，特别馥郁醇浓，很负盛名，所以酒贩们都以“从化”来标榜自己卖的酒是“正斗”货。