

孩子们很喜欢看他玩杂技、变魔术 柳市五小的保安太有才了

7月18日上午，一位四十多岁的男子在柳市五小的操场上表演魔术《三仙归洞》，他的身边围满了春泥计划暑期班的学生。众目聚焦在一个小球上，只见小球从一个碗变到了另一个碗中，转眼又变到别处去了，男子动作敏锐，小朋友大呼“老李叔叔好厉害”。一打听，这位“魔术师”是柳市五小的保安李学洪。

年少时，他曾是卖艺人

李学洪，今年45岁，个头高大，笑起来眼睛就眯成一条缝，亲切而憨厚。他身上的那套极具识别度的制服，无声地彰显着他的职业。

李学洪来自安徽临泉县的一处偏远山村，那里条件艰苦，村里很多人都学戏法外出卖艺谋生，他也学了这门手艺，小学没读完，就跟随当地一名师傅，学习杂技和戏法。

起初，李学洪学会了吞刀，这是民间一种传统的经典戏法，表演者给人一种惊险刺激、神秘莫测的感觉，长期以来深受人们的喜爱。小心翼翼地六七寸的刀子插入口中，利用恰当的角度，让刀通入食道。听上去很可怕，但只要掌握了技巧，就没有什么危险，就像现在做胃镜一样，但若医生掌握好角度，病人不会感到难

受。反之，不仅影响食欲，还会受伤。李学洪说，由于家人反对他做危险的动作，他只能改学其他的戏法。

师傅教得精，李学洪学得勤。在他学艺初成时，就与十多位老乡建了个戏团，四处巡演，成了名副其实的江湖艺人。算起来，那年他才17岁。

山东、陕西、辽宁、黑龙江、内蒙古、湖南，李学宏跟随戏团走遍了中国的大江南北。卖艺闯荡江湖，赚的是路人的赏钱，每人一天能分到十几块钱就算不错了。有时候，我们还会主动去敲门，在人家门口表演，以换取一碗饭或一个菜。出门在外，李学宏也曾上当受骗，回忆起那段时光，他无比感慨。



改行后，他不忘练艺

后来，李学洪厌倦了四处漂泊的生活，开始寻找其他出路。

2006年，他不再做杂技表演，转而在湖南一工厂里做工。身在工厂，心却常装着杂技，他只能利用闲余，拿出自制的杂技、魔术工具练练手。有时候，他在路上遇到表演杂技的人，也会上前交流心得。

说到高兴处，李学宏信手拿来一个碟子、一根铁棒、一根木棍、一尾木鱼。他用铁棒顶住碟子，不断地拨动碟子，碟子便刷刷地在棒尖快速转动，再把铁棒的另一头放入木鱼的嘴里，木鱼的尾巴便大幅度地摆动起来，活像是鲤鱼在表演“转盘子”，围观的人者不禁拍手叫绝。

虽然李学宏连小学都没毕业，但是成年后的他却很爱读书、写字。他随手从休息室里拿出了一本老旧的书说：这本《毛泽东与红军》是以前跟着戏团在韶山买的，我一直收藏着，工作之余便拿出来看。



“老李叔叔”表演嘴巴顶盘杂技。

老李叔叔 是小朋友的好朋友

2011年5月，李学洪来到柳市，成了柳市五小的保安。我的女儿经常不在身边，我把学校的学生当作自己孩子一样看待。他在学校里被学生亲切地称为老李叔叔。

我们压根不知道老李还能玩杂耍、变魔术，真是深藏不露，太有才了。五小的老师陈丽央说，平时孩子们就喜欢在保安室缠着老李玩，原来是在看老李变魔术啊！

这时，放学铃声响起，许多孩子挤进了保安室，开口便说：老李叔叔，给我们变一个戏法吧！

■林黛妃 陈梅文/摄



“老李叔叔”给小朋友变魔术。

酸辣爽口 开动夏季味蕾 女人街有家老字号的凉皮摊

炎炎夏日漫步在柳市街头，心中不免生出几分燥热。若此时，面前若摆着一碗香气扑鼻、酸辣爽口的凉皮，那该多好呀！小编询问身边的老饕们：柳市有没老字号的凉皮呢？经过多番询问，小编终于获悉柳市的女人街上有一家陕西凉皮小摊，已卖了10余年凉皮，算是老字号了。

当小编获知此等佳音，便直奔女人街。尽管这里车水马龙，客流如织，但凭借着一双慧眼，小编很快就找到了这家传说中的凉皮小摊。

一番热络之后，摊主付师傅将一碗色泽清新、香气四溢的凉皮送到小编面前。哧溜哧溜伴随着一阵节奏感的吞咽声，一碗凉皮已经下肚，嘴里停留着的是凉皮、黄瓜、海带带来的酸辣脆爽，腹内则洋溢着阵阵清凉感。

来自陕西省南郑县的付师傅今年42岁，他身上的热情、实在，颇具陕北汉子的特点。俺们家的凉皮都是

纯手工制作的，用的都是五得利牌的特筋粉，每天能卖150多碗哩！付师傅自信地介绍起自家的凉皮，除了手工制作的凉皮带来软、筋、柔等特点外，配料中的辣椒则起到画龙点睛的作用。辣椒油是根据秘方，自己动手特制。付师傅说。

刘琼洁、刘喜洁两姐妹是付师傅凉皮的老主顾了，刘喜洁从2004年时，就光顾这家小摊了。两姐妹向记者竖起了大拇指，夸奖付师傅凉皮物美价廉、服务周到。

我们不喜欢吃海带、豆芽，所以每次会让付师傅多放黄瓜丝和醋，在别处购买私人定制的凉皮，都需要额外加钱，但在付师傅家买，不需要加钱。刘喜洁说。

面对老熟人的夸赞，人近中年的付师傅腼腆地笑了。他说：俺从17岁开始做凉皮，小本买卖能有这么多人喜欢，我一定会继续保持水准。

李旭朝

