



赵鸿明 汪萍 著

舊

「老北京的风土人情」
时明月

旧时明月旧时事旧时梅香新
旧时月底似梅人梅香人不春
香儿带粉底坐情多多断魂
芙蓉孔雀夜温温秋痕即泪痕

当代世界出版社

一步货声
 融洽的
 街头小吃
 大树下的
 笑声
 吃在北京
 成年人的
 游乐
 老北京的
 剧院
 行在北京
 大杂院的
 营生
 老北京的
 人的
 的
 北京
 风物
 三大礼

ISBN 7-80115-745-1



9 787801 157454 >

ISBN 7-80115-745-1/K · 131

定价：20.00元

舊

时 明 月

老

北

京

的

风

土

人

情

赵 鹤 明
汪 萍 著

当代世界出版社

图书在版编目(CIP)数据

旧时明月 / 赵鸿明, 汪萍 著. — 北京: 当代世界出版社, 2004. 4

ISBN 7-80115-745-1

I. 旧… II. ①赵…②汪… III. 北京市—地方史 IV. K291

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 020788 号

书 名: 旧时明月——老北京的凤土人情

出版发行: 当代世界出版社

地 址: 北京市复兴路 4 号(100860)

网 址: <http://www.worldpress.com.cn>

编务电话: (010)83908400

发行电话: (010)83908410(传真)

(010)83908408

(010)83908409

经 销: 全国新华书店

印 刷: 中国电影出版社印刷厂印刷

开 本: 850 × 1168 毫米 1/32

印 张: 7.75

字 数: 160 千字

版 次: 2004 年 5 月第 1 版

印 次: 2004 年 5 月第 1 次印刷

印 数: 1-10000 册

书 号: ISBN 7-80115-745-1/K · 131

定 价: 20.00 元

如果发现印装质量问题, 请与承印厂联系调换。

版权所有, 翻印必究; 未经许可, 不得转载!

前

言

月下感事

旧时明月旧时事，旧时梅萼新。

旧时月底似梅人，梅春人不春。

差不多是一年前的一个春日里，走过交道口，看到柳荫中一片新楼高耸。盘算起来，这正是幼年所住的胡同。虽然十岁即从这里搬走，几十年来历经变故，但儿时，故宅，老北京的种种情景却总是重回梦里。

像拍洋画，打板这些胡同里的孩子一年四季少不了的玩意儿，都已和着槐花荫下的笑闹声沉降心底。沉降心底的还有声声各具特色的卖货吆喝声。那时候没有暖房，大棚，转基因，穿胡同的货郎什么时候卖什么，是有定例的。

说起胡同，就想起四合院。规矩的院子是“老爷肥狗胖丫头，天棚鱼缸石榴树”，那是指富贵或中产人家的寓所。而贫苦人家住的就是大杂院。大杂院里做什么的都有，也可谓百色人生。

想起来，小时候盼望的要算各个年节。因为不管穷富，年节的礼数绝不能少，要不然少不得街坊四邻要挑礼。日子就是在搞字的接连下走过去，尽管真正的美满少之又少，但是耀眼的红色却没有变淡。说

起来，年节好歹还是给自己过，最怕挑理的还是婚丧嫁娶这些人生大事，那个讲究才真是讲究。

还有就是现世已绝不能懂的当年那些老少爷们儿的风光了，像什么斗蛐蛐儿、听戏捧角儿，不仅是八旗子弟，几乎所有闲散的北京爷们儿都好。

能和现在接上茬儿的，只留下各色吃食了。吃，在老北京也是花样繁多。街边的豆汁儿、炒肝儿、爱窝窝，不论酸甜苦辣咸，都是好吃者心中的金不换。馆子里也是各地风味总汇，川鲁皖粤各省皆有，还有北京特色的烤鸭、白肉、涮羊肉，也是吃有吃的味道，说有说的意趣。

人越上岁数，好像离回忆越近，往事桩桩件件时常浮现在眼前，但是伸手去探却不可得，只有动笔用文字去描绘。从开始写到结束，差不多用了10个月的时间。行文前查阅数百本资料，成稿后又几删几改。为了给文字增色，编辑搜罗了前朝旧代的许多相关图片做插图，找不到的还特请赵芃、赵慧丽二位女士补绘。

写这些，不是为了感伤，因为有进步，才有发展，但我们却也免不了有点惆怅，毕竟现在的我们已经不是当年意气飞扬的少年了。旧时月色，算几番照我，梅边吹笛。

唯愿以纸页记叙，且记旧时明月，且舒胸中块垒，且写鸿影轻烟。
当时明月在，曾照彩云归。

甲申春于墨斋

旧时明月旧时事旧时梅萼新

旧时月底似梅人梅春人不春

香入梦粉成尘情多多断魂

芙蓉孔雀夜温温秋展即泪痕





目 录



一岁货声

孟春一月	1
卖活鲤鱼	1
卖金鱼	1
卖烫面饺	2
卖元宵	2
仲春二月	3
卖太阳糕	3
卖小盆	3
卖和菜	4
季春三月	4
卖香椿芽	4
卖苣荬菜	5
孟夏四月	5
卖杏儿	5
卖芍药花	6
卖黄花鱼	6
仲夏五月	6
卖粽子	6
卖菖蒲和艾草	7
卖桑葚和樱桃	8
卖神符、葫芦儿	8
卖江米藕	8
卖酸梅汤	9

季夏六月	10
卖豌豆	10
卖西瓜	10
卖蜜桃	11
卖菱角	11
卖雪花落	11
卖梨膏糖	12
卖鲜花	12
孟秋七月	12
卖莲花灯	12
仲秋八月	13
卖枣和栗子	13
卖螃蟹	14
卖山里红	15
季秋九月	15
卖落花生	15
卖柿子	15
卖夜壶	15
孟冬十月	15
卖大白菜	15
卖蒲帘子	16
卖炭、劈柴	16
仲冬十一月	16
卖半空儿	16
卖皇历	16
卖水萝卜	16



季冬十二月	17
卖关东糖	17
卖年画	17
卖松柏枝儿和芝麻秸儿	18

融洽和谐的四合院

四合院的大门	20
四合院的房	23
四合院的影壁和门墩	25
四合院里的生活	26
火炕	27
门帘	27
天棚	27
灶	28
鱼缸	28
院内植物	29

街头小吃

煎饼	32
爱窝窝	32
糖杂面	33
江米酒	33
煎灌肠	34
杏仁茶	34
油茶、面茶	35
茶汤	35
蜜麻花	36
豆腐脑儿	36

凉粉	36
豌豆糕	37
玻璃粉	38
甗儿糕	38
豆面糕（驴打滚儿）	38
羊胡子糕	39
打糖锣	39
猴拉稀	39
蛤蟆骨朵儿	40
刮刮肉	40
豆汁儿	40
饽饽	42
切糕	43
扒糕	44
炸丸子	44
六必居酱园	44

大槐树下的笑声

舞台烟雾的鼻祖——木偶戏	46
世界早期的电影——皮影戏	49
耍小耗子	51
耍猴儿	51
吞球	53
卖药的	53
儿童游戏	55
夹包	55
砍包	55
抽陀螺	56



耍拐	56
踢毽子	56
跳皮筋儿	58
跳绳	58
打板	59
弹球	59
拍洋画	59
挺牌	60
放风筝	61

吃在北京

原汁原味的谭家菜	63
谭家菜的特点	64
谭家菜的品种	65
谭家菜吃法	67
嫩而不膻的“东来顺”	68
艰辛的起步	68
重金得技术	69
天才换成功	70
肥而不腻的白肉	72
酥嫩香甜的北京烤鸭	74
烤鸭的制作	75
烤鸭的吃法	77
享誉华夏的满汉全席	78

成年人的游乐

斗鸡	82
----	----

斗蛐蛐儿	85
蛐蛐儿产地	86
捕蛐蛐儿	87
选蛐蛐儿	88
蛐蛐儿的喂养	89
蛐蛐儿的斗法	90
八大胡同	92
北京妓院的沿革	93
八大胡同的档次	94
八大胡同的规矩	94
八大胡同的特殊用语	94
出入八大胡同的套路	95
天桥	96
冰嬉	97

老北京的烟酒茶

烟	99
酒	101
茶	107

京剧

发源于北京的雅音——昆曲	112
京剧的开始——徽班进京	113
京剧的行当和名角儿	114
京剧中的捧角儿	116
相公	116
捧角儿	119



京剧中的票友和票房	120
京剧中的堂会	121
戏园子	122
北京戏园子的形成	122
戏园子的装饰与经营	123

行在北京

陆地交通	126
驴窝子	126
骆驼	128
窝脖儿	129
车	131
爬山虎儿	132
轿子	133
人力车	135
水路交通	137
漕运、漕户、闸头	137
冰床	138
新型的运输方式——汽车	140

大杂院的营生

奶妈	142
太监	144
打小鼓的	147
攒儿	149
口子厨	150
修脚的	151
绣活儿的	152

糊火柴盒的、刮面口袋的	153
卖冰核儿的	154
三哥“水寨儿”	158

老北京的年节

春节	161
扫房	163
祭灶	163
除夕	164
元旦	166
祭财神	167
破五	167
人日	168
顺星	168
元宵节	168
燕九	170
太阳生日	171
龙抬头	171
立春	172
清明	172
端午节	173
磨刀雨、祭关公	175
洗晒日	177
七夕	178
中元节	180
中秋节	181
重阳节	183
十一	184



冬至	184
腊八	185

北京人的三大礼

旭日东升的诞生礼	187
洗三儿	187
百岁	188
抓周儿	190
如日中天的婚礼	192
合婚	192
相亲	193
放小定	193
择日子	193
放大定	194
送嫁妆	195
亲迎	196
拜天地	196
祭祖	198
回门	199
夕阳西下的葬礼	199
寿材	200
小殓	201
易簪	202
停尸	202
灵堂	202
报丧	204
孝服	204