



逝水胡同

第 2 卷
方砚 著·绘

人民东方出版传媒
东方出版社

古都遗韵

羅哲文題



方砚著·绘

第

叁

卷

逝水胡同



人民东方出版传媒
东方出版社

目录

Directory of Each Volume

打冰盏	7	卖青菜	16
Beating the Bingzhanr (Copper Dishes as a Sounding Tool for Peddling)		Selling Green Vegetables	
卖熏鱼儿	8	胡同里的香烟摊	17
Selling Smoked Fish		Cigarette Stall in the Alley	
卖臭豆腐	9	卖香油	18
Selling Choudoutu (Bean Curd with Odor)		Peddling Balm	
卖大米粥	10	挑水夫	19
Selling Rice Porridge		Water Carrier	
压饴饬	11	卖活鱼活虾	20
Making Hele (a kind of noodles)		Selling Living Fish and Living Prawn	
豌豆黄	12	水果摊	21
Wandou Huang (a kind of refectation made of pease)		Fruit Stand	
摇元宵	13	卖切糕	22
Making Rice Glue Balls		Selling Qiegao (Glutinous Rice Cake)	
雪花酪	14	糖炒大栗子	23
Xuehua Lao (Chinese Ice-cream)		Fried Chestnuts with Sugar	
卖豆腐脑	15	卖萝卜	24
Selling Jellied Bean Curd		Selling Radishes	
冰糖葫芦	2		
Bingtang Hulu (Rock Candy Gourd)			
茶汤油茶摊	3		
Tea Soup and Oil Tea Shop			
豆汁摊	4		
Bean Milk Shop			
煎灌肠	5		
Fried Sausage			
抓「半空儿」	6		
Selling Fried Peanuts			

吊炉烧饼	25	清煮油渣	33	卖烂蚕豆	41
Baked Wheat Cake		Stewed Oil Residue		Selling Cooked Broad Beans	
面茶摊	26	甑糕	34	馄饨挑子	42
Mancha (Seasoned Millet Mush) Stand		Zengao (Caldron-stewed Cake)		Wonton (Chinese Dumpling)	
卖西瓜	27	卖奶酪	35	卖硬面饽饽	43
Selling Watermelons		Selling Cheese		Selling Hard Chinese Cakes	
卖烤白薯	28	卖江米藕	36	羊霜肠	44
Selling Sweet Potatoes		Selling Jiangmou (Clutinous Rice Cake Steamed in Lotus Root)		Yang Shuang Chang (Frost-like Sheep Bowel with Blood)	
卖大白菜	29	卖桑葚	37	煮白薯	45
Selling Chinese Cabbages		Selling Mulberry		Stewed Sweet Potato	
卖大对虾、黄花鱼	30	鸡头米、老菱角	38	卖芸豆饼	46
Selling Big Prawns and Yellow Croakers		Golden Euryale and Old Water Chestnuts		Selling Kidney Bean Cake	
筱面卷	31	卖肥卤鸡	39	卖油酥烧饼	47
Naked Oats Flour Rolls		Selling Fat Pot-stewed Chicken		Selling Oily Crisp Baked Cakes	
扒糕凉粉	32	炸面筋	40	蛋卷小人糕	48
Bean Jelly		Fried Gluten		Egg Rolls and Little Figurine Cakes	

炸回头、烫面炸糕	49
Fried Huitou (a Muslim Cake) and Tangman Fried Cakes	
卖炸豆腐、炸丸子	50
Selling Fried Bean Curd and Fried Balls	
卖牛肝、牛头肉	51
Selling Beef Liver and Ox Head Meat	
「爆肚儿」摊	52
"Cooked Tripe of Swine" Stand	
「卤煮火烧」摊	53
"Bittern-stewed Baked Wheaten Cake" Stall	
卖豆汁、麻豆腐	54
Selling Bean Milk and Cooking-starch Residue	
卖粽子的	55
Selling Zongzi (Pyramid-shaped Dumpling of Glutinous Rice)	
大碗茶	56
Tea in Big-bowl	

卖羊头肉	57
Selling Sheep-head Meat	
卖年糕摊	58
Rice Cake Stall	
刨冰摊	59
Water Ice Stall	
馄饨摊	60
Wonton Stall	
卖白芸豆糕	61
Selling White Kidney Bean Cakes	
卖蛴蛎	62
Selling Katydids	
草编玩具	63
Grass-woven Toys	
卖蚰蚩	64
Selling Crickets	
卖小金鱼儿	65
Selling Little Goldfish	

修笼屉	66
Mending the Food Steamer	
打镗锣	67
Beating the Gongs	
卖鹅毛扇子	68
Selling Goose-hair Fans	
耍「傀儡戏」	69
Playing "Puppet Game"	
卖京胡	70
Selling Peking Opera Fiddle	
吹「糖人」	71
Blowing "Sugar Figure"	
卖报童	72
Paper Boy	
游医	73
Wandering Doctor	
捏面人	74
Making Dough Figures	

修搓板	75	剃头挑	83	擦皮鞋	91
Mending the Washboard		Street Hair Shaver		Shoe Polishing	
耍猴儿	76	照快相	84	卖灰纸	92
Monkey Show		Taking a Snapshot		Selling Toilet Paper	
打瓢	77	代写书信摊	85	捡破烂	93
Making the Gourd Ladle		Stand for Writing Letters for Others		Picking Odds and Ends from Refuse Heaps	
修鞋	78	掏粪工	86	算命的	94
Mending Shoes		Nightman		Fortune-teller	
修脚的	79	缝穷	87	摇煤球	95
Pedicurist		Patching Clothes		Making Coalballs	
打小鼓的	80	卖黄土的	88	画糖画	96
Drum Beater		Selling Yellow Soil		Drawing Sugar Pictures	
磨刀匠	81	卖旧货	89	卖年画	97
Knife Grinder		Selling Second-hand Goods		Selling Nianhua (New Year Pictures)	
估衣摊	82	铜盆铜碗	90	卖「蛤蟆骨朵」	98
Second-hand Clothes Stall		Mending Basins and Bowls		Selling "Hamagudo" (Toadpole-shaped Dumpling)	

修桌椅板凳	99	卖布头	107	卖支瓦支炉	115
Mending Desks, Chairs and Stools		Selling Leftovers of Cloth		Selling Stove Propping Iron and Tile	
焊洋铁壶	100	卖毡面儿、鞋垫儿	108	卖盆花	116
Welding Triplate Pots		Selling Felt Instepps and Insoles		Selling Pot Flowers	
修理雨伞旱伞	101	收买文玩字画	109	窝脖儿	117
Repairing Umbrellas and Parasols		Buying Over Writings and Works of Calligraphy and Painting		Wobor (Porter for Delicate Furniture)	
箍桶	102	编芦席	110	看「小人书」	118
Cooper		Weaving Reed Mats		Reading "Xiaoren Shu (Picture-story Books)"	
粘扇面	103	打麻绳	111	耍货车	119
Pasting the Fan Surface		Making Hemp Ropes		Toy Selling Wagon	
打竹帘子	104	洋「取灯儿」	112	转彩、插彩	120
Making Bamboo Screens		Foreign "Qudengr (Matches)"		Lottery Wheel	
卖大小绿瓦盆	105	卖木炭	113	卖果子干、玫瑰枣	121
Selling Green Tile Basins of All Sizes		Selling Wood Charcoal		Selling Dried Fruits and Rose-treated Dates	
卖干劈柴	106	卖鸡毛掸子	114	卖冰核儿	122
Selling Dry Split Firewood		Selling Chicken Feather Dusters		Selling Ice Lumps	

卖草帘子、狗窝 Selling Grass Curtains and Doghouses	123	盲人唱大鼓 Blindman Performing Dagu (A Story-telling Art)	131
买两块卖两块 Buy and Sell Silver Dollars	124	卖旧鞋摊 Secondhand Shoe Selling Stall	132
卖鸟摊 Bird Selling Stall	125	盲人卦摊 Blindman Doing Fortune-telling	133
拔牙 Tooth Extraction	126		
补锅 Patching the Pot	127		
耍耗子的 Mouse Show	128		
拉大锯 Working a Two-handed Saw	129		
换茶壶茶碗 Changing Teapots and Teabowls	130		

冰糖葫芦



当年北京卖冰糖葫芦最有名的有两家，一家是琉璃厂的『信远斋』，另一家是东安市场的冰糖葫芦摊。这个摊在东安市场北门不远的地方，每年到农历十月天一凉快，这个摊的冰糖葫芦就上市了，这家卖的冰糖葫芦，山楂个大，没有生虫的果子，糖熬得适当，入口酥脆不粘牙。当时逛东安市场的人，不买一串糖葫芦吃好像缺点什么。琉璃厂『信远斋』卖的糖葫芦，用小竹签穿一个大山楂果，成为独果糖葫芦。『信远斋』的独果糖葫芦糖厚，山楂果子大，入口酥脆甜而不腻，酸而不倒牙。这种糖葫芦当时也叫『冰糖籽儿』。

串胡同卖糖葫芦的挑一副圆笼挑子，在圆笼上安装一个二寸宽半圆形竹片，在竹片上打了许多洞，把冰糖葫芦一串一串地插在洞里排成一个半圆形。糖葫芦上的糖，经亮光一照反出光来，亮闪闪像镜子面似的，好看极了。胡同卖糖葫芦的下午两三点钟才来，直到夜晚还会听到『大串儿冰糖葫芦』的吆喝声。



茶汤油茶摊



老北京卖茶汤最有名气的是茶汤李，原在南城经营。他家的茶汤、油茶，果料全、做工细、味道正，最耀眼的是他那把紫铜和黄铜制成的特色大茶壶。那卖茶汤的掌柜，头戴白帽身围白围裙，双臂套白套袖。他左手端着两个碗，在离壶嘴一尺多远冲水，这身手干净利索，让人觉得新鲜、好玩！这构成中国传统饮食文化的极大特色，在北京风味小吃中动态表现最为突出，是京味饮食文化的重要组成部分。

老北京茶汤面是用糜子磨的面粉，不放油，而油茶面一定要用香油或牛脊髓炒过。这两种面用大铜壶开水一冲就成了茶汤或油茶了。想吃红糖的还是白糖的，加不加玫瑰，随便！



豆汁摊



老北京的豆汁是出了名的，是饮料又是小吃。卖豆汁的有摆摊卖的，也有串胡同卖的。当年京城卖豆汁最有名的要数厂甸的「豆汁张」和东安市场的「豆汁何」。早年都说京城里的人爱喝豆汁，但也有在京城生活了一辈子不爱喝豆汁的，且不在少数。

这豆汁从表面上看很像豆浆，但没豆浆浓，色儿发青，听说是做绿豆粉和团粉的下脚料，再发酵后就成了豆汁。这豆汁喝起来发酸，还有那么一股馊味儿！听说，头一两碗你得硬着头皮灌！等你喝了几回后就能喝出「味儿」来了。大冷的天儿，你要是喝口热豆汁，就着油炸焦圈，再吃口辣咸菜，就觉得别有风味了。



豆汁摊
商榷
京子
年子
月



煎灌肠



老北京街上，胡同里卖煎灌肠的非常多，就跟卖豆汁的差不多，在哪条胡同里都能碰到。你看这煎灌肠，说是「肠」，其实不是，跟「肠」挨不上。它是用团粉加红曲揉成硬面团做成半尺长的长条，再切成片儿，放在平底锅里用猪油煎。红曲本身是发红色的，再煎成两面黄，黄里透红，很好看，吃起来又脆又香，再拌上蒜汁就更加有滋味了，老的少的都爱吃。京城早年煎灌肠的铺子名气最大的一家是后门桥北路西的合义斋，还有一家在先农坛附近的北纬路。



老北京
煎灌肠
方观安
丁亥冬月



抓『半空儿』



这『半空儿』到底是什么？得六十开外的老北京人才知道，因为他们小时候都吃过。

『半空儿』就是没长成熟的瘪花生。一般花生都长两个粒儿，而这瘪花生只长一个粒儿，另一半只长瘪皮没有粒儿。这半边空着的花生，就叫『半空儿』了。

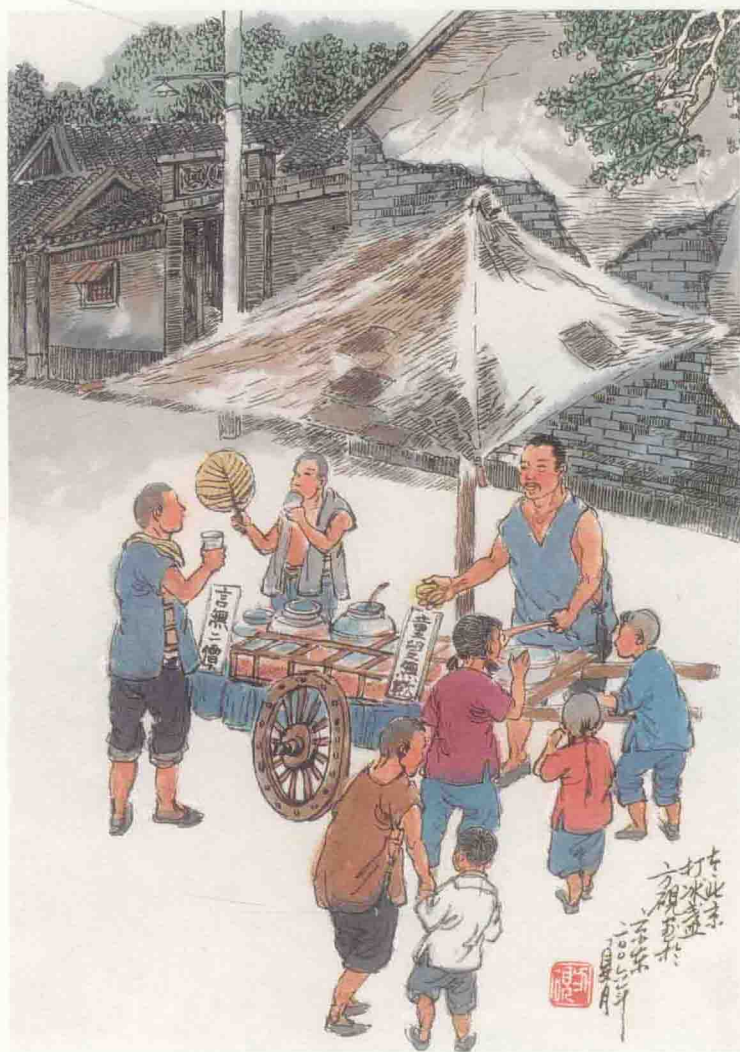
早年间卖『半空儿』的大都是穷苦的老年人，而买『半空儿』的也都是长在胡同里的孩子们。一分钱抓一把两把，也有拿小碗量的，一分钱一小碗。卖『半空儿』的都是每天下午才来，一直到吃完晚饭还能听到『抓半空儿多给喽』。这声音低沉无力，淹没在呼呼的西北风中……



打冰盏



盏就是小杯子，「打冰盏」是把铜制的两个直径三厘米的小杯子拿在一只手中，利用熟练的技巧，小铜杯在手中互相碰击发出铛铛悦耳的响声。冰盏其实就是招揽顾客的一种响器。「打冰盏」的卖什么？就是在不同的季节卖不同的「果干汤」：夏季卖酸梅汤，春秋卖柿饼汤、糖藕汤等，相当于现在的饮料。冬季节才听不到胡同里冰盏的响声了。等来年春天，胡同里又响起了冰盏的铛铛声。



卖熏鱼儿



随着旧京城胡同里一声叫卖声『卖熏鱼儿来喽』，只见一个背着小木箱的小贩过来了。到了买主门口，他把小箱放下来，又把木箱翻转过来成了切肉的案板。你往木箱里一看，发现都是卤煮的熟猪头肉、猪下水，根本看不到『鱼儿』。卖熏鱼儿的猪头肉、猪下水，卤制风味别样，特别是他的切肉手艺纯熟：能把猪头肉切成透光、和纸一样薄，而且一片片均匀，让人叫绝。老北京乐道此技，因此还会多买卖熏鱼儿的猪头肉。



卖臭豆腐



提起老北京的臭豆腐就会谈到王致和。臭豆腐最大的特点就是闻着臭，吃着香。其做法是：把块豆腐切成小方块，经过两个多月的腌制发酵，之后就成了臭豆腐。老北京人买几块臭豆腐就窝头吃，说是越吃越香。外埠人偶尔吃一点臭豆腐，仔细品味道也觉得不错，可真要是像老北京人一样用臭豆腐汤拌面条吃，那他们就受不了了：不但闻着臭，吃着也臭了。

