

京華感舊錄

風土篇



南粵系列

京華感舊錄

風土篇

周簡段著



南 粵 出 版 社

封面題簽 愛新覺羅·溥儀

責任編輯 張樂珠

裝幀設計 陸智昌

書名 京華感舊錄——風土篇(南粵系列)
作者 周簡段
出版 南粵出版社
香港域多利皇后街十號1102室
SOUTH CHINA PRESS
Rm. 1102, 10 Queen Victoria Street, Hongkong

發行 三聯書店香港分店
香港域多利皇后街九號
JOINT PUBLISHING CO. (HK)
9 Queen Victoria Street, Hongkong

印刷 陽光印刷製本廠
香港柴灣利眾街四十號二十四樓

版次 1987年9月香港第一版第一次印刷

規格 40開(105×178mm)332面

國際書號 ISBN 962·04·0580·3
© 1987 South China Press
Published & Printed in Hongkong

序 言

我生長北京，說一口北京話，而今九十多歲了，算得上一個老北京。然而北京城區之擴展，市面之繁榮，交通之便利，却今昔大大不可同語，其變化皆在我眼中，說之不盡。姑舉今天的動物園爲例，舊名農事試驗場，建於清光緒年間，規模宏大；嗣因東面一部份被劃出去成立蘇聯展覽館（現名北京展覽館）而縮小了。園的西北隅的暢觀樓，曾是西太后遊園歇息所在。今天的熊貓館原非昔年所有，而館前曾有彭家珍等五烈士墓却不見了。茲以友人近將刊佈於《華僑日報》京華感舊錄專欄文章，集冊成書，其意旨甚盛，承囑爲序言，衰老頹唐，聊以此塞責，愧甚，歉甚！

梁漱溟

一九八五年五月於北京

目 錄

序言	梁漱溟	i
爆竹一聲除舊歲		1
北京人吃餃子		3
北京“雜拌兒”		5
過年接姑奶奶剪影		7
舞獅與耍龍		9
元宵佳節話“元宵”		13
元宵之夜燈如晝		15
京華火樹銀花夜		17
高蹺與鄉愁		19
昔日“燕九節”		22
新春逛廠甸		24
高粱橋踏青		32
京華花事序幕		34
隆福寺的小攤		38
有趣的舊式婚禮		40
早春鮮菜之一——黃瓜		43
冰的故事		45
冰窖藏冰與賣冰		47
冰窖藏冰		49
寒食清明掃墓		51

“女兒節”的習俗	53
投親訪友的蒲包	55
夏天的兒歌	57
藥王聖誕與藥王廟	59
扇子的懷念	61
夏天的四合院	63
小院·夏夜·花草	65
伏天生活安排	67
夏蟲也繫京華夢	69
“河沿”聽歌	71
菡萏香飄觀賽船	73
雨的相思	75
七月七日天河配	77
中元北海看河燈	80
北京的熱	83
銅碗聲聲喚賣冰	85
冰激淋舊話	87
白塔寺的廟會	89
六月浮瓜	92
柳蔭蟬鳴話胡同	94
消夏涼棚好	96
夏夜揮扇打燈謎	98
什刹海茶棚的野趣	100
臨河第一樓	102
月到中秋分外明	104
“兔兒爺”記趣	107
京華金秋賣蟹聲	109

故鄉河蟹肥·····	111
秋風吹來烤肉香·····	113
穆斯林的爆烤·····	115
京華棗香·····	117
新秋常念炒栗香·····	119
燕市名蔬話茄子·····	121
蟋蟀聲聲動鄉情·····	123
秋風起後先懷柿·····	125
真叫美啊——凍柿子·····	127
十月“月令”篇·····	129
重陽登高的故事·····	131
紙窗之趣·····	133
滿洞菜香傲冬寒·····	136
冬至吃餛飩·····	138
伏地小米與小米粥·····	140
難忘燕都臘八粥·····	142
喝粥的樂趣·····	144
風雪大酒缸·····	146
從“酒旗”到“幌子”·····	148
冬天話“火鍋”·····	151
蘿蔔賽梨辣了換·····	153
由吃凍豆腐談起·····	155
羊頭肉的思念·····	157
冬晨喝麵茶的藝術·····	159
入冬話寒衣·····	161
圍爐話相思·····	163
北京的糖葫蘆·····	165

兒時《消寒圖》	167
要命的“竈糖”	169
臘月二十三日的“祭竈”	171
年關搪賬花樣多	173
回憶年三十洗澡	175
過年怕剃頭	177
玩“陞官圖”	180
除夕鄉情	182
隆冬亦有蟲鳴聲	184
北京冬季玩禽	186
北京烤鴨和填鴨	188
便宜坊和全聚德	190
銀錠橋畔的“烤肉季”	192
北京人吃羊肉	194
√月盛齋的醬羊肉	196
也談“吃火腿”	198
譽滿京華“爆肚王”	200
萬壽山下的東來順	202
沙鍋居的白肉	204
天福號醬肘子	206
√萃華樓的鷄湯菜	208
“驢打滾”與北京小吃	210
豆腐的故事	214
醬菜老店六必居	218
《豆汁記》和豆汁	220
駱駝擔和餛飩擔	223
炸醬麵之戀	225

流油燙嘴的燙麵餃·····	227
由滇而京的“過橋麵”·····	229
“門釘包子”·····	231
燒麥與湯包·····	233
茶湯·····	235
小窩頭及其他·····	237
憶北京的八大樓與八大居·····	239
從致美樓談起·····	242
√ 舊都街頭棋攤·····	244
√ 北京的廟會·····	247
說“堂會”·····	249
北京麻將·····	251
舊京的人間地獄——小店·····	253
北京的槓房業·····	255
談談“桿兒上的”·····	258
北京舊時大馬車·····	260
北京的街巷名·····	262
煤油燈的思念·····	264
學生之家——老式公寓·····	266
“老字號”的懷念·····	268
√ 遊子難忘“二葷舖”·····	272
北京的“井窩子”·····	274
龍袍、活魚宴、聽鸚館·····	277
香山飯店滄桑·····	280
√ 西四和東單·····	282
北京的“齋”字號·····	284
魅力引人的東安市場·····	287

東安市場的咖啡座·····	289
東安市場的飯館·····	291
令人思念的小飯舖·····	293
再憶中山公園的茶座·····	295
茶社茶館話舊·····	297
茶館、茶攤、大碗茶·····	299
北京人養金魚·····	301
憶北京鳥市·····	303
北京人玩鴿子·····	305
童年玩交嘴雀·····	307
敲糖鑼與捏麵人·····	309
夢魂長憶叫賣聲·····	312
北京人放風箏·····	314

爆竹一聲除舊歲

新春佳節雖過，猶回想起四十年前北京春節期間，白天黑夜噼噼啪啪的爆竹聲響不絕於耳，街頭巷尾都能夠聞到瀰漫的火藥味的情景。

新春燃放爆竹的風俗始於漢代，至今已有兩千年的歷史，古籍中描述北京元日情景時說：“聞爆竹聲如浪轟雷，遍乎朝野，徹夜無停。”

古人放爆竹是爲了驅逐瘟神疫鬼。據說，古時候有一種兇惡的怪獸，叫“年”，每逢除夕出來害人，但它怕響、怕紅、怕火，春節放爆竹是爲了驅魔逐“年”。

古時爆竹，皆以真竹着火爆之，是名副其實的“燃竹而爆”。現在雲南少數民族中，還有一種用整棵大竹做的“高升”，裏面裝上了火藥，長達幾丈，重有幾十斤，要搭在架子上點燃，能高飛幾十丈。

到了宋朝，我們祖先發明了火藥以後，出現了“始用捲紙裹火藥，燃之發聲”的“起火”、“爆仗”，成爲當今火箭的雛形。有的爆仗還做成果子或人物的形象，成爲玩具，燃放起來很有趣味。春節燃放爆竹已經風行一時，遍及家戶。“爆竹聲中一歲除，春風送暖入屠蘇。千門萬戶曠曠日，總把新桃換舊符。”王安石的這首《元日》詩也一直傳誦至今。

後來，爆竹又發展成爲能噴射火花的“花爆”、

“花筒”、“花盆”之類，更是燦爛繽紛美麗可觀了。這在明朝的《帝京景物略》、《陶菴夢憶》中都有記載的。現在爆竹形成了響炮、升炮、花和焰火四大種類，有“麻雷子”（響鞭）、“鑽天（流星）”、“二踢脚（天地響）”和“太平花”、“地老鼠”、“一條龍”等數不清的花樣。

響亮的爆竹、鮮紅的春聯，喚醒了春天。儘管這時候北國還有霜雪冰凍，但人們從雪花晶瑩中看到了麥田金碧；從臘梅清香中聞到了桃李芬芳；時序從此轉向陽春，萬里乾坤生機萌動。爆聲數響，“除舊年之瑣瑣，卜來歲之蒸蒸”（百一居士《壺天錄》），人們正以歡暢、樂觀，信心百倍的熱情迎接新春的到來。在這孕育着希望的季節裏，“農務村村急”（杜甫《春日江村五首》），人們正在準備撒播種子，用雙手去創造新的生活。

北京人吃餃子

報載，北京名餃子館“鴻興樓”自重新恢復營業以來，一直興隆不衰。這不由使我想起北京人最愛吃餃子來。

應該說，餃子在北國是極普通的食品。究其歷史總有一千多年了。古時稱爲“牢丸”，水餃叫“湯中牢丸”，蒸餃叫“籠上牢丸”。大約在宋代以前，都用這個名稱。宋以後，叫法比較雜亂，又叫“粉角”、“扁食”、“水角”、“煮餛飩”。統稱爲“餃子”大概已是清末民初的事了。從此，“餃”字便成了這種半圓形帶餡麵食的專用詞。用水煮的叫“水餃”；上蒸籠的叫“蒸餃”；用油煎的叫“鍋貼”。它既是主食，又可作下酒菜，真是方便不過的食品。

“初一餃子，初二麵”是北京的老規矩。清代富察敦崇的《燕京歲時記》中記叙京師大年初一的風俗云：“是日，無論貧富貴賤，皆以白麵做角而食之，謂之煮餛飩。——富貴之家，暗以金銀及寶石等藏之餛飩中，以卜順利。家人食得者，則終歲大吉。”這個風俗一直延續下來。每至除夕，一家人歡聚一室，和麵，擀皮，做餡，包餃子，說說笑笑，煞是熱鬧，大年初一的第一餐則一定是餃子。

不僅大年初一，北京人平時也愛吃餃子。北京俗諺云：“好吃莫過餃子。”可見北京人對餃子的喜愛

程度了。但包餃子却是一件麻煩的事，因此北京的餃子館應運而生，羅佈全城。不過大都不講究花色，供應品種一般只有菜肉和三鮮兩種。菜隨市場季節，有時白菜，有時韭菜，有時茴香，有時大葱。只有“鴻興樓”與衆不同。

“鴻興樓”是以經營餃子爲主的飯莊，當年設在菜市口，由於餃子花色多，做得好，售價公道，因之顧客雲集。這裏的餃子全以手工製作，作工十分精細。一般餃子館一兩麵只捏幾個餃子，“鴻興樓”一兩麵捏二十幾個。餃子有葷有素，有甜有鹹，還有雜色什錦的。要高級的，餃餡用蝦、用魚、用鷄，顧客點什麼，可以供應什麼。水餃用高湯火鍋，吃法同於菊花鍋，所不同的，只是“遠遠來了一羣鵝，撲通撲通跳下河”罷了。蒸餃用小籠送上，同時上幾個小籠，每籠一種或兩種餡。

“鴻興樓”是山東風味的飯館，除供應餃子外，也供應高檔菜餚，烹調海鮮尤爲拿手好戲。葱燒海參、鷄茸魚翅、鍋塌鮑魚盒，都不同凡響。酒蒸鴨、醋椒魚、芙蓉鷄片之類，更是看家本領。

北京“雜拌兒”

俞平伯先生過去有一本文集，起了一個很好的名字，叫作《雜拌兒》。這個書名，外地人看了，感覺不到十分親切，甚至還有些不理解。而北京人看了，却感到特別親切。俞先生十六歲由蘇州去到北京，後來雖然曾回過南方，並且在上海中國公學教過書，但那都是短時期的，其餘時間則都在北京。可以說是以南方人而久居春明，成爲完全京朝化的學者了。所以書名亦起的是富有京朝風味、春明鄉土氣息的《雜拌兒》。

什麼叫“雜拌兒”呢？這是北京舊時過大年時，無論貧富，家家都要預備的一種食品。對於過年最感興趣的就是一羣孩子們。他們除了穿新衣，戴新帽，給長輩拜年叩頭，拿壓歲錢而外，更重要的就是有好東西吃。而在零食中，除去瓜子、花生，最普通的就是“雜拌兒”了。雜七雜八樣樣都有。那些比較講究的家庭，有高貴的客人來，就端上果盤，細細吃茶，像《紅樓夢》中襲人家裏招待寶玉一樣。那亦是正月裏接待客人的時候，有的是細果盤，而襲人還認爲沒有什麼可吃的，給寶玉拿了幾粒松子仁，吹去細皮給他吃。至於對待焙茗呢？那就不會這麼細緻了，最方便的，就是捧一大捧“雜拌兒”放在他衣袋裏，讓他自己摸着吃。

“雜拌兒”，簡言之就是把一些甜的乾果、芝麻糖之類的東西混合在一起。大體上有這樣一些：瓜條、青梅、蜜棗、山楂糕、花生粘、核桃粘、麻片、寸金糖、豆沙餡芝麻糖、雪花餡芝麻糖、油棗、枇杷條、小開口笑、糖蓮子、米花糖、虎皮花生、虎皮杏仁等等。過去沒有西式糖果，一直到清末才有進口的瓶裝“摩而登糖”。至於什麼太妃、牛軋、朱古力等等，當年老北京是很少聽到的。同“雜拌兒”近似的是“什錦南糖”，就是把麻片、寸金糖、黑白芝麻糖、各種灌餡芝麻雜混雜在一起；再加上瓜條、青梅、蜜棗等，就成爲“雜拌兒”。新年新歲，要喜氣洋洋，“雜拌兒”在色彩上顯示了這點，紅的是山楂糕，綠的是青梅，金黃的是開口笑、油棗，粉紅的是染了色的花生粘、核桃粘。不但色彩鮮嫩，吃起來亦又香、又甜、又脆。

多少年沒有吃“雜拌兒”了，這麼大歲數，難道真是那麼饞嗎？只是在這歲尾年頭，苦苦地思念故鄉那個情調；何況，那蜜棗亦真甜啊！

過年接姑奶奶剪影

歲月不居，又屆過年，想起曩昔京華每到過年有接姑奶奶住娘家的習俗。

接姑奶奶一般在正月十六日，也有十八、二十日，必擇雙數，單日很少。

接姑奶奶回娘家，純爲叙天倫之樂，骨肉團圓。那時姑奶奶出嫁，平日不能隨便住娘家，趁着正月過新年，在婿家當不少勞累，借住娘家機會，可以舒暢休息一下，並且安慰家人相思之苦。

娘家接姑奶奶，父母兄嫂必攜帶幾包禮品，最低也要有個蒲包。到了婿家，向尊親長輩聲明來意，給姑奶奶“告假”，如蒙允許，再“請示”住的天數，婿家規定四天、六天、八天、十天不等，也都是雙數。經尊親長輩“批准”，姑奶奶即梳妝打扮，整理包袱什物。凡接姑奶奶都兼外孫子，有大姑小姑的也要謙讓一下，實際上大姑小姑絕不跟隨，自有婆婆代表謝意。不過，臨行之際，要向婿家的長輩請安，即對大姑小姑也要打招呼，方能動身呢！

把姑奶奶接到家裏，都是特別優待。揀愛吃的東西盡量供給。有錢的富戶水陸雜陳，筵宴豐腴。親友聽說姑奶奶住娘家，也都來問候。因爲姑奶奶出嫁，許多親友一般不與婿家交往，乘此姑奶奶住娘家可以聚會一堂，恣意笑鬧，鬥趣抓痕。姑奶奶除應酬娘家