

華夢遺珍

老北京三百六十行繪本

【中卷】

首都博物館
CAPITAL MUSEUM OF CHINA

北京出版社
BEIJING PUBLISHING HOUSE

華夢遺珍
老北京三百六十行繪本
【中卷】



北京出版社
北京出版集團



首都博物館
JING 010 000000000000

首都博物館書庫

乙種 第壹部

《華夢遺珍：老北京三百六十行繪本》

第叁章 商·食

華夢遺珍
老北京三頁半行繪本







賣包子

包子是『又解飽來又解饞』。現蒸現賣的賣包子攤設點在街頭巷尾，或是廟會集市上，包子攤有一個竈火、一個摺展、做包子的發麵、擀包子皮的擀麵杖、包子的餡料，及食客吃包子時的用具等。小販邊包邊吆喝『剛出的熱包子啦』，以吸引食客。包子的餡料不僅有葷素之分，還有回漢之分。漢民賣包子的兼賣炒肝，那時的食客吃的時候一般是『兩個包子一碗炒肝』。



賣燙麵餃

過去賣燙麵餃的多在胡同或公寓門口設點，賣燙麵餃的一般是白案上的老師傅，邊擀邊包，連蒸帶賣。做這個行當的全部家當是一輛兩輪小車，車上一側裝有小火爐、蒸鍋、籠屉，還有麵案，案上有麵盆、餡盆、擀麵棍、小碟、筷子、醋等物。

賣燙麵餃的吆喝為『好熱呀！燙麵餃兒來！』或『燙麵的餃兒熱呀！』



賣餛飩

舊時賣餛飩的，多是挑着高形挑子，一邊是爐子和鐵鍋，另一邊上面是兩個抽屜，裝有餡、麵和各種配料等，下面放個盛滿水的水桶，在煮餛飩的過程中，不時需要添加涼水。他們的吆喝聲為『餛飩，開鍋！』

那時有不少賭場，通宵達旦，賭徒常以餛飩作為夜宵充饑。



賣元宵

元宵，是北方人的說法，在南方普遍稱為『湯圓』，是用江米麵加上各種心子搏製或搖製的小吃。每到舊曆年和上元節（即正月十五，又稱元宵節）前後，北京街頭多有回民賣元宵的。

元宵的品種很多，有白糖山楂的、桂花白糖的、豆沙的，有的還摻入青梅、核桃仁、芝麻、青紅絲等。其做法是，先將餡切成小方塊，用笊籬將餡沾上水，然後倒在盛有江米麵的筲籠內來回搖動，讓餡上沾上江米麵，再沾水，放入江米麵搖動，如此反復。待麵團有核桃大小時，元宵就算製成了。有關元宵節吃元宵這一風俗的記載，最早見于宋朝。元宵寓團圓之意，兼之綿軟香甜、滑爽潤喉，因而幾乎人人喜食，漸漸地也就不限于元宵節食用了。



二 賣粽子

粽子，古時又稱「角黍」，用蘆葦葉裹江米和棗子包成三角狀，煮熟即成。端午節吃粽子的習俗是人們為紀念愛國詩人屈原而發起的。

除端午節吃粽子外，平時也有行街的小販售賣粽子。小販挑着木桶，裏面放着蒸熟的粽子，走街串巷地叫賣。遇有買主，打開木桶，替主顧剝開粽葉，放在小碟裏，加糖食用。



二 賣年糕

年糕是北京春節的傳統小吃。每到正月初一，家家都要吃年糕，取意『年年高』的吉祥話。年糕有黃、白兩色。黃色象徵黃金，多是方形的；白色象徵白銀，多是長條狀的。北方的年糕一般是用黃米或江米麵加各種輔料蒸做而成，分爲很多的類別，如豆年糕、棗年糕等，均有香甜黏糯的特點。舊時趕廟會賣年糕出名的有『年糕張』、『年糕王』。



二 賣燒餅

燒餅大多用麥麵做主料烙製而成。燒餅種類繁多，有芝麻醬燒餅、吊爐燒餅、缸爐燒餅、酥燒餅等。吊爐燒餅多為回民鋪所製，吊爐形如覆鍋，以鐵板為底，用鐵鏈吊起，以木棍移動，常以柴火做燃料，而芝麻醬燒餅則用煤。老北京的酥燒餅以宣南一帶最有名，《故都食物百咏》也有詩寫道：『乾酥燒餅味鹹甘，形有圓方貯滿籃；薄脆生香堪細嚼，清新食品說宣南。』

燒餅與火燒的區別在於燒餅的餅面上有芝麻，火燒的餅面上大多沒有。



賣油條焦圈

舊時北京人的早點以燒餅油條爲基本食品。油條又稱油炸鬼，『鬼』爲『檜』音之訛，相傳世人恨秦檜之誤國害賢，以麵捏其形，入油炸稱爲『油炸檜』，輾轉訛念爲『油炸鬼』。

焦圈以麵爲主料，油炸而成。因形似手鐲，酥焦香脆而得名。老北京人吃燒餅常愛夾焦圈，喝豆汁也喜食焦圈。



二 賣炸糕

炸糕是北京傳統風味小吃，常做早點。一般分為奶油炸糕、黃米麵炸糕、江米麵炸糕及燙麵炸糕。奶油炸糕歷史悠久，它是由元朝蒙古族人的飲食習慣沿襲下來的，吃時需滾上白糖。東來順飯莊的奶油炸糕曾經是北京一絕，錦芳小吃店的奶油炸糕也很有名。經營炸糕的人，多是清真穆斯林。《都門竹枝詞》中有『涼果炸糕甜耳朵，吊爐燒餅艾窩窩』之句，便是有關炸糕的記載。



二 賣扒糕

扒糕是春夏之際的應時小吃，一般與涼粉一同賣。扒糕是蕎麥麵食品，長圓形，用刀切片兒，佐以芝麻醬、醬油、醋、蒜泥等，北京俗語便有『利口的扒糕，缺不了蒜』。扒糕的顏色灰黑，故有『見之欲嘔』之感，實則香辣爽口。《燕都小食品雜咏》中稱：『色惡于今屬扒糕，拖泥帶水一團糟。嗜痂有癖渾難解，醋蒜熏人辣欲號。』老北京從三月起便能聽見小販的叫賣聲：『扒糕啦哎……酸又辣啦哎……酸辣涼粉兒呀哎。』



二 賣太陽糕

太陽糕又稱太陽鷄糕，以江米蒸成，頂插江米麵捏成的五彩金鷄。農曆二月初一為中和節，祭祀太陽星君，供品就是太陽糕。太陽糕得名有一個傳說，《太陽糕》原為『小鷄糕』，是打上小鷄紅戳的一種極普通的糕點。『袁記齋』送糕進宮那天，恰逢二月初一『太陽節』，老佛爺（慈禧太后）一瞧糕上的小鷄戳記，就樂了。小鷄打鳴，太陽東昇，吉祥呀！遂將糕命名為太陽糕。自此，京城百姓在這一天，家家戶戶均要吃『太陽糕』，以求吉祥。清《燕京歲時記》也有：『二月初一日，市人以米麥團成小餅，五枚一層，上貫以寸餘小鷄，謂之太陽糕。』而賣太陽糕的小販將其壘置多層，在這天串街叫賣着：『供佛的太陽糕！』北京左安門內原有太陽宮，人們在這一天結伴而往，再帶上些酒菜，竟成了踏春郊游，好不愜意！



二 賣桂花金糕

據說慈禧喜吃山楂糕，但覺其名有些不雅，故賜名金糕。而老北京金糕店以鮮魚口的泰興號和大興的富川齋最爲有名。金糕主要原料是山裏紅，同時摻入少許桂花，故有桂花清香，一般在秋後食用。下街賣金糕的吆喝着：『山楂糕一個大一塊！』并用一把很長很細的刀子將金糕切成小條，來人買時便用可食用的江米紙將其包好售出。