

寻梦老北京

李书良 著



西苑出版社

寻梦老北京

李书良 著

西苑出版社

作者简介



李书良,北京人,1935年生,主任医师。1958年毕业于北京医学院,毕业后一直从事儿科临床工作。曾为北京晚报及桂林卫生报写过不少医学科普文章。著作有《儿童饮食保健手册》及合著《性病、性医学、优生》。热爱文学,共发表短篇小说及散文20余篇。

前 言

北京现已步入现代化大都市的行列,与昔日古老的北京相比,除历代古迹依存,几乎面目皆非。从四合院里走出来搬进高楼的北京人,随着改革开放,外来文化的影响,思想在变,传统的习俗也在受到冲击,有些习俗甚至正被外来习俗所取代。特别是年轻一代,对北京原有习俗所知甚微。但社会再进步,城市再现代化,中华民族优良的传统文化是不能丢弃的,它是在历史长河中我们先辈的创造,反映着我们民族的精神。像有些传统小吃,味美价廉,风味独特;有些传统工艺,美观风趣,独树一帜。它们或因利润太低,或因制做工艺失传,现已绝迹。不少民族传统节日,丰富多彩,各具特色,现已日趋淡化。而经历过这一切的老北京人无不在遗憾地回味着。

诚然,随着社会的发展、人们思想认识和文化素质的提高,以及科学进步所带来的生活方式的改变,民俗也在发生变化。如带有封建迷信色彩的,代表落后生产力的语言及行为不文明的一些习俗正在减少,甚至消失,这是很自然的。

温故而知新,只有了解过去,才能看到今天在继承和发扬传统民俗方面取得的进步与不足。我现已年过花甲,常默默回忆着童年时代北京人的生活情景,深感只有将优良的传统习俗保留下来,北京才能成为富有民族特色的北京,北京人的生活才能更加丰富多彩,因此就激起写这本书的愿望。我一

幕幕回忆着儿时目睹的生活画面,几乎不加修饰地将它们记录下来。我自幼生活在北京崇文门外花市大街附近。那里是北京南城的商业区和手工业区,是各种职业劳动大众集中的地区,有着浓厚的乡土气息,无疑对认识北京的民俗风情具有一定的代表性。但本书既非对民俗的系统研究,更未对某一民俗进行考证,仅仅是一本回忆录而已,但篇篇却是耳闻目睹的,客观真实的。希望它能作为故事让年轻一代看看老一辈北京人的生活,对如何发扬我们民族的传统习俗有所启发;或许它还可为专业民俗工作者提供些参考。

本书取名《寻梦老北京》,乃因边忆边写,并未讲究系统,因此也未按民俗分类列目。如此正好使你回到大约半个世纪前的北京,各处走走看看,玩玩耍耍,品尝些小吃,再走走看看,玩玩耍耍,品尝些小吃,不断换换口味,不致感到枯燥,不知不觉将本书读完,似逛了一趟昔日的北京,岂不另有一番乐趣。

不当之处,望指正。

我住过的四合院

北京的四合院不仅在中国，世界上也是知名的。有人说四合院是封建社会的典型建筑，那一座座封闭式的院落就是一座座封建堡垒；一户人家，独门独院，闭关自守，与世隔绝。但生活在其中的体验又如何呢？

我从小就生活在四合院里，先后居住在香串胡同，中三条，标杆胡同，均在花市大街附近，三处四合院各有特色。

在香串胡同只住到四五岁，刚刚记事。模糊记得是座很小的长方形四合院，东西南北房均很紧凑，似排着队挤在一起。院子虽小，平时却很宁静。只记得有一天来的人特别多，笑语喧哗，热闹非凡，似要挤破那个小院落。因当时年纪太小，其他就记不大清了。

后来搬到中三条，中间路北，是座很有气派的建筑。两扇高大的红漆门，门上排列着一颗颗金光闪闪的铜铆钉，门旁两块上马石，上面卧着石狮子。走进大门，迎面是一扇宽大的砖雕影壁，雕着挺拔盛开的阔叶大荷花。向左拐便是外院，甚是宽阔，但只有一长排南房，少说也有五六间，祖父和伯父均住这排房。外院北面是第二道大门。迎门是扇漆绿木影壁，横幅红地黑字，上写“吉祥如意”四个大字，十分鲜艳醒目。绕过影壁便是中院，北房五间，东西房各三间，均是坡顶大瓦房，房前均伸出宽阔的走廊。我们就住在这中院的东房。北房前左右各一株高大的海棠树，枝繁叶茂，几乎遮住了整个院落。顺东房走廊往里走，向左进第三道门便是后院，是个极大的院落，东西南北房俱全，均十分高大整齐。北房两侧各有一个跨

院。四株高大的海棠树，遮云蔽日，清新而恬静，加之院里摆着奇花异草，飘香怡人，似走进一个世外桃源。后院乃房东居住，前院和中院出租。我就是住在这里，开始上小学的。前两年回到北京，很想看看童年生活过的地方，时间已过去了半个世纪，不料它已变得破烂不堪，面目皆非。三套院子均搭满临时棚，仅留一条两人只能侧肩而过的小路，它原有的风格和气派已消失殆尽。我细细观赏着童年时看惯了的一砖一瓦，那砖瓦的花纹饱经风霜后已模糊不清。中院的绿漆影壁已经拆去，迎门大影壁上那精雕细刻的荷花已变得残缺不全，只留下些难以辨认的痕迹。我慢慢走出来，回首又望了望那漆已尽脱的破旧的大门，不由忆起它风华正茂的当年，真使人心碎！

后来祖父在标杆胡同买了一处房，全家便与它告别了。

标杆胡同是条南北胡同，那套四合院位居胡同中间路西。门虽不大，却很坚实。黑漆大门漆着红漆条幅，一边是“忠厚传家久”，一边是“诗书继世长”，笔墨苍劲有力。大门两侧也是两块石狮上马石。进大门迎面是南房的侧壁，因此没有影壁，向右再向左便走进宽阔的长方形院子。北房五间，南房三间，东西房也均是三间。祖父住四间北房，伯父住南房，三姑住西房，我们住东房加一间北房。南房西侧有片空地，生着两株高大的枣树。天一转暖，满树垂着缕缕嫩叶，清新而秀丽。枣花盛开时，满院飘香。枣子成熟时，满树挂满串串红珠，非常好看。那枣子颗颗清甜嫩脆，非一般枣子可比。我们搬来前祖父已大动干戈，对整套房进行了修整和翻新，因此如新建的一般。清晨起来，将窗帘一拉，望到窗外宽敞的院落，豁然开朗。后来伯父买来不少奇花异草，堆在院中央，院子虽显得小了些，却点缀得更为雅致。晚饭后人们常常走出屋来，围花观赏。那朵朵鲜花，争芳斗艳，放着幽香，沁人肺腑。



可别小看这院子，给一家人带来不少快乐和方便。夏天摆着小地桌在院里吃饭，比屋里可凉快。这院子更是我们孩子们的天地，整天在院里跳绳，踢毽子，跳间，弹球，抽汉奸（陀螺）……玩得津津有味。院子成了我们的娱乐场和运动场。有时搬个小板凳，聚坐在一起聊天，说笑话，讲故事；聊得上瘾，天黑下来都不顾回去。夏天家里请客吃饭，院子便是露天餐厅，少说也摆得下五六桌。伯父是太极拳爱好者，每天天不亮就在院里锻炼，其师乃杨氏太极祖师的传人。他也确实练出些功夫，严寒的三九天，只穿一条单裤，竟不感到冷，而且从不感冒。他练得如此程度，正是这院子给他提供了运动场地。你看，四合院给居民带来多少方便，足见其设计是十分科学和合理的。我丝毫感觉不到它是什么封建堡垒。但与楼房相比，不仅占地面积过大，而且不能充分利用上层空间，因此在城市人口不断增长的今天，它必将成为历史。难怪北京市政

府已将一些典型的不同风格的四合院作为文物古迹保留,以备后人参观,正因它是北京传统性的具有鲜明的民族风格的建筑。

现在北京的四合院大都成了大杂院,家家户户争相扩展房前的势力范围,早已挤没了院子。那宽敞的院落,那独门独院的恬静生活均已成为过去。大杂院户多人杂,挤在一处,彼此间虽带来了互助,带来了友谊,但也带来不少是非,甚至仇恨,无不想搬进楼房,住个单元,过过清静日子。单元房除没院子,真赶得上一处独门独户的四合院。

四合院给我的童年带来欢乐,永远给我以美好的回忆。

养 花

北京人喜欢养花。

崇文门外大街路西,有条宽阔的马路,即有名的花市大街。那是一条极繁华的商业街,集中了各行各业的商店,但人行道上却摆满货摊,当时仍延续着传统的集市贸易。

真正卖花的花市,只有集日才有,而且集中在花市大街分出的一条名叫“黄花巷”的巷子里。距花市大街西口约五十米,路南,便是黄花巷的所在。那巷子比起北京一般的胡同要窄,南头直通手帕胡同。每逢集日,整条巷子摆满奇花异草,群芳吐艳,清香四溢。大棵木本植物不多,主要是石榴和夹竹桃,而以小棵灌木和草本植物为主,品种随季节而异。像迎春春天上市,菊花秋天上市,腊梅冬天上市。其他像牡丹、芍药、玫瑰、月季、西番莲、绣球、美人蕉、秋海棠、兰花、蝴蝶花、文竹、指甲草、金钟、串串红、小牵牛花、紫罗兰等等,虽均有一定

季节性,但以夏秋居多。品种各异的仙人掌、仙人球、仙人柱,冬青、橡皮树等一年四季均可买到。枝条细软的,如迎春花、小牵牛花,盆里均支有竹架,将枝条盘成花盘,在翠绿欲滴的背景上点缀着点点黄花,红花,给人以清新秀美之感。盆景以山水盆景为主,均是上水石(山下靠水边的风化石)所制,造型生动。盆盆均是奇山异石,引人入胜。山石上布满绿绒般的苔藓,点缀着小树、小草、山洞、山涧、瀑布、小桥、小亭……细细观之,如置身其中,久久不忍离去。那时赶集,总要到花市遛遛,遇上便宜的好看的小花,买回一两棵。

北京的四合院有养花的优越条件。一般将花摆放房前,大棵在后,小棵在前,以利观赏。基于北方的气候条件,较大株的木本植物多养石榴或夹竹桃。记得儿时走进哪家,似均有这类树。那石榴,红花绿叶,盛开时节,朵朵石榴花似噙起的小红嘴。夹竹桃,北京人又称柳叶桃,因其叶片形似柳叶。有红白两种,开花时节似绿丛中朵朵红云,朵朵白云。这两种树花期长,耐寒,天冷时树干包些稻草即可越冬,屋子宽敞的搬入室内越冬更为理想。也有人种在地里,似较花盆里长得高大。不过像石榴,即使种在盆里,精心保养,也能结出不小的石榴。按北京的风俗,家里不种桃花,不种木芙蓉,认为这两种树引妖招鬼,想看只有到公园里看,花市是买不到的。

喜欢养莲的,一般将荷花缸放在院中央,朵朵红荷,青枝碧叶,清秀怡人。

养花要付出辛勤的劳动,不仅早晚浇水,还要定时施肥和修剪。暴风雨来临时,娇嫩的花要及时搬进室内。平时还要提防孩子们损害花朵。通过辛勤的劳动,将自家的四合院装点得似小花园一般。茶余饭后赏赏花,别有一番乐趣。有时花开得好,特别是花期短的珍稀品种,还将邻居或亲友邀来观

赏。如是自己培育的,还常作为礼品馈赠。

居室宽敞向阳的,常将花草摆放室内作为装饰。文人墨客的书桌上常少不了兰花、文竹、水仙一类的花草。盆景也大都放在居室里。均使居室充满绿色生机。

记得儿时,我自花市买回一棵非常娇嫩的含苞欲放的小菊花,因它很小,便种在一个小小的雪花膏瓶里,不久竟开出两朵黄色的花。在绿叶衬托下,那细如龙须的花朵竟那般秀美,那般鲜艳。我日日细心照料它,将它摆在窗前,沐浴在阳光里。家里人无不喜爱它,无不赞美它。这棵小菊花,竟使我终身难忘,至今还能真实地忆起它那秀丽的仙姿。

花美化了世界,也美化了人的心灵。

冰糖葫芦

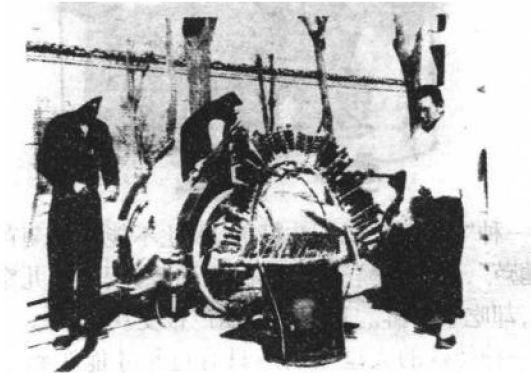
北京的冰糖葫芦可谓尽人皆知,去过北京的总要买一串尝尝味道。侯宝林有个相声是模仿北京街头小贩叫卖的,其中一段是冰糖葫芦的叫卖,且东西南北城各有特色,或“冰糖葫芦儿——”或“冰糖——葫芦儿——”或“葫芦儿嘞冰糖——”或“葫芦儿——”,可说体察得细致入微。我每听这段相声,就忆起儿时北京街头欣欣向荣的景象。尽管各城区叫卖声不同,制做方法却大同小异,口味主要随所用果料而异。

糖葫芦最常用的水果是山里红。首先要选个大,肉厚,红透的,大小均匀,皮无破损的优质山里红。先剪去把把,洗净,晾干,然后用竹签儿一个一个穿起来。一般小串5个,大串8个或10个,穿好备用。熬糖一般用铜锅,熬出的糖味道纯正。熬糖的关键是要掌握好温度,要用微火将白糖或冰糖溶化。

如火大，则糖变黄，沾出来色泽发暗，甚至味苦。案台是块光滑的大理石板，板面擦上一层油以防粘连。取一串山里红，手持竹签儿一端，平放进糖锅里一滚，面面沾上糖浆，取出平放在大理石板上，冷却后提起，就是成品了。吃来外脆里软，甜中有酸，很开胃口。做得精的，将山里红居中横切一刀，但勿切断，只切半边，轻轻掰开，挖去核，填进豆沙，豆沙表面再贴几片西瓜子，穿起来，滚上糖，味道更为别致。还有一种是先将山里红煮软，挤去核，压扁，再穿起来沾糖。因山里红业已煮过，酸度减低，沾糖后，甜度相对增高，加之山里红煮后变软，更是可口。

除山里红外，很多水果都可用来沾糖葫芦，如荸荠（马蹄）、橘子瓣、金橘、葡萄、柿饼、山药（淮山）、山药豆等等，各有各的风味。

卖糖葫芦的小贩一般提个有环形提手的精制的黄褐色漆盘，盘上整齐地排放着各类糖葫芦，走街串巷地叫卖。原始些的则用根一人多高的木棍或竹竿，上半截包上厚厚的稻草，将糖葫芦满插在稻草上，往肩上一放，活像扛着根狼牙棒。



当时糖葫芦做工最细，品种最多的要算王府井的东安市

场。一进市场,正对大门,有几家铺面专卖糖葫芦。铺面前支着摊子,摊面是块大玻璃镜,玻璃镜上摆着二三十个白瓷盘,盘盘放着糖葫芦,整个摊子盖着亮晶晶的大玻璃罩,摊内侧也直立着一面大镜子。糖葫芦反射在内侧和底部的镜子里,一下增多了几倍。那五光十色,鲜艳夺目的糖葫芦似均悬浮在水晶宫里。每逢母亲带我去东安市场,总要我自己选一串。而那么多的糖葫芦总使我看得眼花缭乱,不知选哪种是好,母亲只好给我买两串或三串。或许那些大玻璃镜将糖葫芦的身价提高了,不过确实比街上小贩卖的好吃。



有一种“糖葫芦”是不沾糖的,因此不能算糖葫芦,只可称“原味葫芦”,例如将鲜荸荠洗净,削去皮,用竹签儿穿成串,虽不沾糖,却吃个新鲜。夏天这种葫芦很受欢迎。

有一种特殊的大型糖葫芦只有过年才能买到,是用一米多长的灌木枝条穿起大山里红制成的,外面裹的不是白糖或

冰糖,而是麦芽糖,因此不那么透明,而呈乳白色。红艳艳的山里红,挂着乳白色糖衣,一串有一人多高,确实另有一番风趣,但远无冰糖葫芦好吃,而且粘牙。每逢春节,逛厂甸(和平门外的春节市场)的小伙子骑车回来,总要在车把上竖起一大串。这种糖葫芦也只有厂甸才有得卖。

现在北京街上卖糖葫芦的可不少,但大都是山里红的,已无先前那么多品种。我真想在北京开个专营糖葫芦的小店,做上它二三十种,让人们尝尝我们儿时糖葫芦的味道。

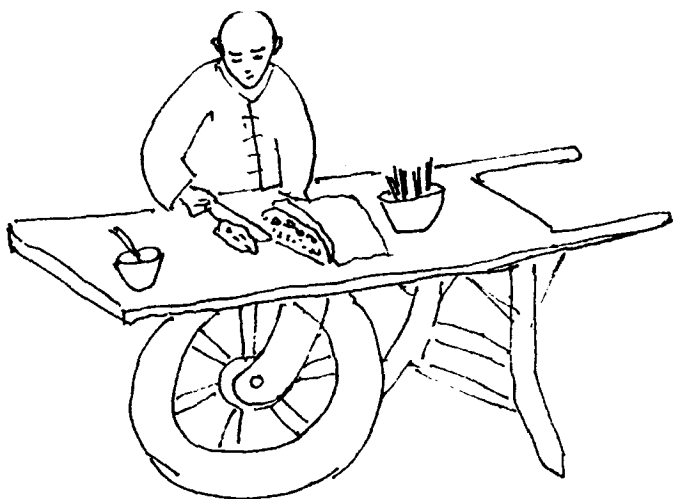
风味切糕

对北京人说来,切糕有两层含义:一是刀切之糕,二是黏米所制,缺一不可。切糕可说是北京极具特色的一种小吃。

卖切糕或临街摆摊,或推车串巷。单说这推车,也极别致。虽是单轮手推车,车架上却是块宽阔平整的大木案,大片整块的切糕几乎铺满在木案上。切糕热天盖着湿布,冷天捂着棉被。那把切刀又薄又亮,足有两把菜刀长。一旁有盆水,是沾刀用的,以防切时粘刀。

用江米(糯米)做的切糕有江米面切糕与江米切糕之分,后者又称凉糕。

江米面切糕的做法是,先将江米粉加水 and 成面团,铺在蒸笼里,用大火蒸熟,然后将蒸熟的面团倒在用水冲过的湿木案上,放冷,揉成粗条,分作数块,放置一旁。取其中一块,用双手压成薄饼,铺上一层豆馅(红小豆煮烂成泥混以白糖),豆馅表面再盖层压成饼的江米面,再铺层豆馅,最后盖层江米面,表面压一层煮熟的红枣,便是成品。



江米切糕不用江米面，而是直接用江米制做。先将江米洗净，放清水中浸泡过夜，使江米泡胀，捞进蒸笼里蒸熟。木案上铺块湿布，将蒸熟的江米倒在湿布上，收拢湿布，包紧，反复揉压，使黏聚成团。此时取下湿布，将江米团揉成粗条，分作数块。取其中一块放置木案上，盖湿布用双手压成薄饼，取下湿布，铺层豆馅。同样是一层江米，一层豆馅，连铺三四层，最后盖层江米。但表面不压红枣，只撒些芝麻和青红丝。

一般江米面切糕冷天热吃，热天冷吃；江米切糕无论冷天热天均宜冷吃，因此又称凉糕。固定摊点多切成小块放瓷盘中出售，有时还浇些桂花或玫瑰红糖汁，味道更为香甜。街上推车的，则切下一块放在芦苇叶上。我们儿时双手托着这芦苇叶，边走边吃，清甜可口，还伴着芦苇叶特有的清新的叶香。与用盘吃，大不相同。论口感，江米面切糕黏实有嚼劲，江米切糕则较松软，各具特色。

还有一种切糕，又称盆糕。卖这种切糕多有固定摊点，现

蒸现卖。摊旁有个蒸糕用的大火炉,但蒸笼不是木制的,而是个深凹的大瓦盆。正因此盆,又称盆糕。但这盆非同一般,盆底有多个透气圆孔。蒸时先将泡胀的大枣铺满盆底,再将江米粉与黄米粉(一种外观似小米的黏米)与煮软的云豆混匀,铺一层在大枣表面,盖盖蒸制。待蒸气上串,打开蒸笼,再放一层大枣,一层粉和豆,喷些水,复又蒸制。蒸熟后将整盆糕倒在木案上,此时切糕表面是原铺在盆底的大枣,盖上湿布压平压薄,便是成品。此种切糕口感香甜,柔中有韧,加上绵软的云豆,蜜甜的大枣,另是一种风味。

北京切糕风味独特,味美价廉,为广大顾客所喜爱,但因手工制做,难以走出北京。盼望有一天也能机械化生产,制成冷冻食品,让全国的老百姓都领略一下它的风味。

北京人爱说“您”

第二人称代词“你”,只有面对面称呼时使用,不像第三人称“他”,使用时第三者大都不在现场,因此“你”字本身就直接体现着感情的流露;但如不看对象,一概用“你”则难以体现。北京人用的尊称“您”,一字之差,就体现出对对方的尊重与友爱。

我东西南北也算走过不少省份,似除北京外,尚无哪个省份用此尊称,均统称为“你”。外国人了解不多,只知俄语也有你您之分,英语统称为你。

到过北京的人多深有感触。走进商店,售货员笑脸相迎,“您要点什么?”“喔,您要哪一件?您看这件怎么样?您试试看,不要没关系……您好走。”走进餐馆,服务员彬彬有礼,“您好!请您里边坐。要雅座或单间请您跟我来。这是菜单,不

知哪种适合您的口味，请您自便。”坐在公共汽车上，即将到站，售票员会说：“乘客同志们，××站到了，请您拿出车票。有月票的请您出示月票。如您转乘××路，××路，请您本站下车。”总之，无论走到哪里，只要你是成年人，总会对你称呼为“您”。这个“您”字使你感到那么文明，那么温馨，似乎整个北京都在用“您”欢迎你。

“您”既是尊称，对方必须具备获此尊称的身份。或是长辈，或是上级，或是贵宾，或是顾客……。如一位老人，遇一年轻人向他问路，“同志，你知王府井怎么走？”老人会认为很不尊重他，多扬长而去，不予理睬。北京人向老人问路，一般会说：“大爷，劳您驾，请问您，去王府井怎么走？”老人获此尊称，会热情地告诉你。总之该用尊称，不用尊称，必然碰壁。但在同辈之间，好朋友、老同学之间，必须称“你”，方显亲热，如用“您”字，反显疏远。因此这个“您”字，必须用得恰到好处。

我小时候，“您”字用得更为广泛。

一般地说，老辈对小辈，年长对年幼应称“你”，但也不尽然，而是掺杂着人的社会地位。那时不少有钱人雇着佣人，或是保姆，或是厨师，或是听差，或是车夫，当时这类人被统称为“下人”。他们对于主人，无论年长年幼，甚至几岁的孩子，均要称“您”；而主人，无论年长年幼，均称这些“下人”为“你”。此时这个“您”字体现的是人与人之间的尊卑关系。此外，不少生意人，特别是街头小贩，尽管年过花甲，对顾客，无论长幼，均客气地称“您”，而且说话和气，服务周到。像我一个孩子，来到豆汁摊，“爷爷，请您给我来碗豆汁。”那驼背的老人即使在忙着，也会转过身来，笑眯眯地说：“好，请您这边坐，马上给您盛。”那时作为一个小顾客受此尊称，并不感到意外，只是感到那位爷爷是那般亲切与和善，当那双颤抖的手将豆汁端