

老北京那些事儿

邓向东 刘辉 / 著
王永潮 / 绘



当代中国出版社
Contemporary China Publishing House

老北京 那些事儿

邓向东 刘 辉 / 著

王永潮 / 绘



当代中国出版社
Contemporary China Publishing House

图书在版编目(CIP)数据

老北京那些事儿 / 邓向东, 刘辉著; 王永潮绘. — 北京:
当代中国出版社, 2009.11

ISBN 978-7-80170-873-1

I. ①老… II. ①邓… ②刘… ③王… III. ①风俗习惯—北京市
IV. ①K892.41

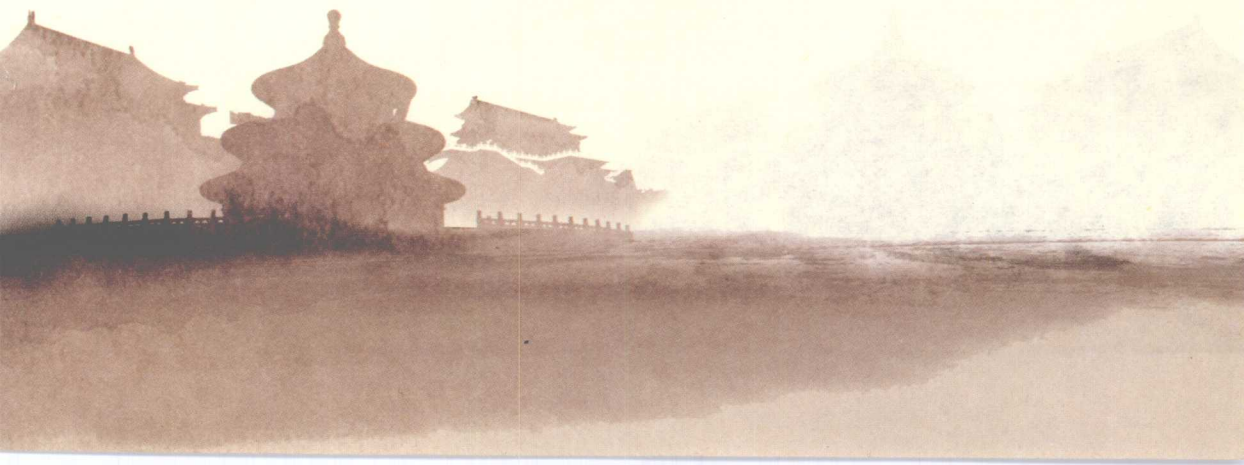
中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第201941号

出 版 人 周五一
策划编辑 乔 平
责任编辑 乔 平
责任校对 王小芸
装帧设计 魏 颖
出版发行 当代中国出版社
地 址 北京市地安门西大街旌勇里8号
网 址 <http://www.ddzg.net> 邮箱: ddzgcbs@sina.com
邮政编码 100009
编 辑 部 (010) 66572152 66572264 66572154
市 场 部 (010) 66572281 或 66572155/56/57/58/59 转
印 刷 北京画中画印刷有限公司
开 本 720×1020 毫米 1/16
印 张 12 印张 插图 60 幅 118 千字
版 次 2010年1月第1版
印 次 2010年1月第1次印刷
定 价 39.00元

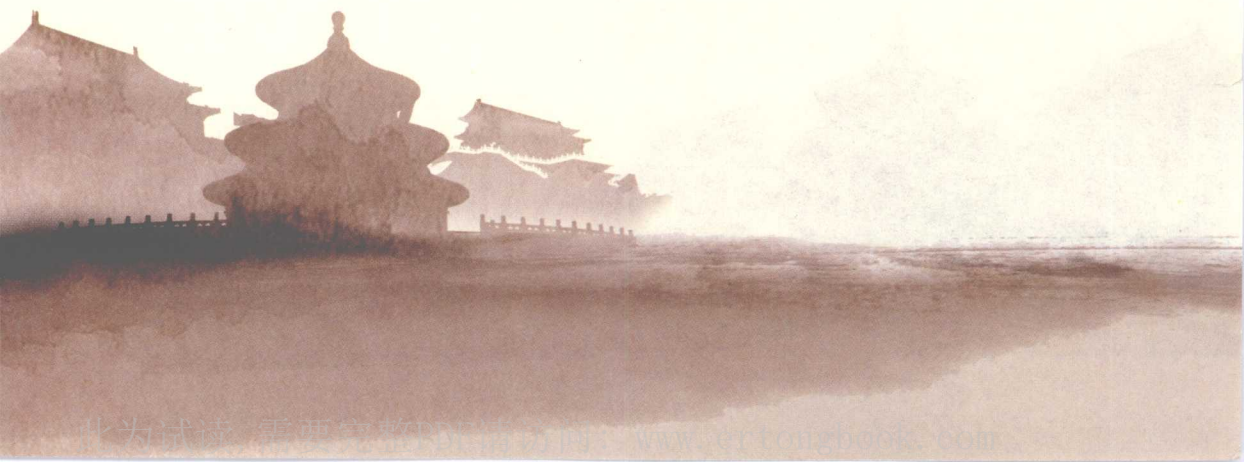
版权所有, 翻版必究; 如有印装质量问题, 请拨打 (010) 66572159 转出版部

目录

“布头”坎肩——卖布挑子·····	1
“串”起童乐——话说冰糖葫芦儿·····	4
“瓷”中妙趣——瓷（磁）儿挑子·····	7
“瓜”好月圆——西瓜摊儿·····	10
“果”溢街头——水果摊子·····	13
“混沌”老汤——馄饨挑子骆驼架·····	16
“空钟”声鸣——千姿百态抖空竹·····	20
“酪”刻童心——奶酪挑子·····	23
“卖花”姑娘——百花使者·····	26
“毛猴”神功——唧鸟小买卖人儿·····	29
“扇”起风生——卖扇子的挑子·····	31
“薯”惑弥香——烤白薯摊儿·····	35
“头顶”大事——剃头挑儿·····	38
“杏仁茶”稠——不带茶叶的“茶”·····	40
“医”德天下——行医“虎撑子”·····	43
“鱼”意深长——贩鱼挑子·····	46



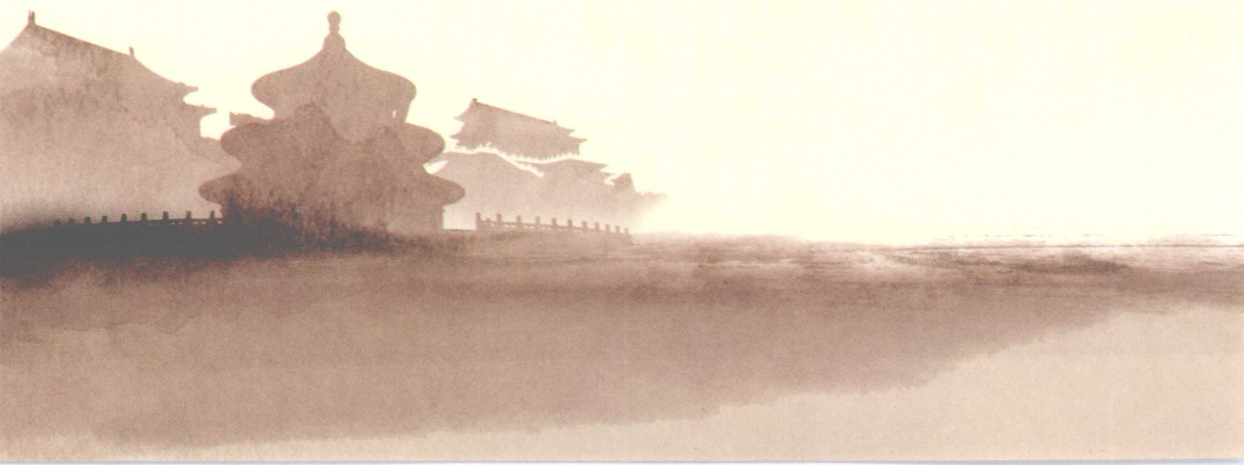
“占卜”先知——算命先生的生财之道·····	49
“纸样”乾坤——卖纸花样儿的·····	52
“粥道”齐全——粥棚粥摊儿·····	55
“粽”趣横生——糯米黏粽挑儿·····	58
爱憎“油条”——“油炸鬼”由来·····	61
百“琴”争鸣——卖口琴的挑子·····	64
鞭打“汉奸”——陀螺冰上飞·····	67
遍地英豪——奇观“耍叉”·····	70
骠骑“竹马”——最惬意的追逐·····	73
晨暮惊闺——磨剪子戥菜刀·····	77
窗棂花样——贴窗花儿·····	80
镢铲“冰核”——累人的买卖·····	83
鼓唤“日杂”——流动的杂货店·····	86
“瓜子”篮情——瓜子挑子学问深·····	89
过“年糕”兴——年糕切糕的谐趣·····	92



目录

猴王鼠辈——耍耗子的行当·····	95
欢喜“婚棚”——婚事儿这么办的·····	98
皇天厚土——卖黄土的小推车·····	101
家常美馐——芥末墩儿·····	104
见字如面——代写书信的笔墨先生·····	107
供奉佛龛——敬神的那些事儿·····	110
酒浓缸深——小酒菜大酒缸·····	113
旧京“甑糕”——花盆儿妙用·····	116
看家“珍馐”——豆汁儿挑子·····	119
蜡点“鼠灯”——灯市大观·····	122
蓝天纸鸢——放飞屁帘儿·····	124
老榆树下——喜摘“榆钱儿”·····	127
“萝卜”花灯——见过的萝卜挑儿·····	130
满“灌香糖”——糖炒栗子·····	133
蒲草席片——蒲包大旅行·····	136

巧摸“螺蛳”——嬉水游戏·····	138
青花龙颜——饲养“小金鱼儿”·····	141
清明早春——荡秋千的乐子·····	144
糖稀百变——吹糖人儿·····	147
铜锣“豌豆”——豌豆黄儿·····	150
铜碗“干果”——果子干儿挑子·····	153
团团圆圆——摇元宵摊儿·····	156
苇席大棚——“棚匠”的点滴旧闻·····	159
物微利薄——换洋取灯儿·····	161
羊肚开锅——“羊霜霜”的诱惑·····	164
—“碗糕”香——中式蛋糕的兴衰·····	167
一轮明月——卖水的小推车儿·····	170
亦真亦幻——变戏法儿·····	173
余音绕梁——飞侠“鸽哨”·····	176
后 记·····	180





“布头”坎肩

——卖布挑子

寻常家里过日子，除了张罗吃喝，得空儿还要置办一家老少浑身上下里里外外的行头。选布料、裁衣服，精打细算之下，就得提提卖布头儿的了。相声里可没少念叨，什么黑了白了、腿蹬脚踹、左三尺右五寸的，净寻思拿卖布头儿的解



賣布頭的
乙酉年秋石作於北京



细闻摇鼓觅辙声，揣摩布头论斤称。
一肩风尘挑担起，一件童衣难舍情。

闷儿开涮。

卖布头儿，早年间是在街里巷里常见的小贩。所谓布头，就是大小不一，宽窄不齐——零碎些的布料。价廉是个讨人喜欢的理由，依料头儿尺寸大小，花色品种，质地样式，随您可着使劲儿挑！相中了，用尺子量，交钱拿货。布头大多是从大点儿的布店趸来的，不带脏痕、不见破洞。布店论斤称，小贩论尺卖，赚得就是个差价，也的确给了买主些实惠。他只管说，这洋布在布店可不是这价儿！不会说，这布头儿是论斤趸的。其实，谁都明白：是买卖就得赚钱，买布头总比在布店扯布划算吧！当然了，稍体面些的长袍马褂不能用布头将就拼凑。讲究点儿的还得到前门大栅栏，找知根知底儿的老字号。

缝缝补补可是门手艺，那看似零乱、不成器的布块儿，经巧手搭配缝制，遂成光鲜亮丽的裤褂，就连拼接的瑕疵，都显得那么和谐自然。姥姥就有这么一双巧手，除了窗户花儿剪的出神入化、远近闻名，做衣服的手艺更是享誉四邻八方。从姥爷的长袍，到我穿的棉褂儿，印象中全是姥姥一针一线缝就的。穿起来利利索索，跟裁缝铺子出来的活儿没啥两样。家里人口多，姥姥也常指挥着姐姐们干些针线活儿，特意叮嘱我：“支着耳朵，听有‘摇鼓儿的’来，赶紧吱声儿。”我知道，这是姥姥又要给谁缝新衣了。

街市上摇鼓卖布的，有两种方式：一类是推车的流动小贩，走街串巷，“当啷、当啷”小鼓儿声，就是招徕生意的响器唤头；还见过背着整匹布“摇鼓儿的”，他们更辛苦。一身短打扮，脚脖子扎紧，走路轻巧。肩上扛着一根顺溜的梨木棒，棒上“吃”着劲儿，“驼”着所有售卖的布匹。一匹布一匹布顺着码好，用牛皮绳拴好，摺在荆条筐内。一手扶棍儿，一手摇鼓儿。找个方便又能招揽生意的宽敞地，索性铺上一块布，就是一个标准地摊儿了，顺带歇歇脚的工夫，还卖了货。不过一般来说，这类摊贩多有自己的地盘儿，与不少家庭主妇混得脸儿熟，去往的目的地大致上固定不变。

说来也怪：说是布挑子，但他们的布匹倒也齐整，跟在布店买差不多。只要没么蛾子不穷讲究，“布挑子”的品种足以满足需要。遇到刮风下雨，还会被热心肠的家庭主妇请到家里，同院及附近的街坊闻讯赶来，还有人挨门去送信儿呢，热闹的像是家庭聚会。一个个接踵而来，选自己需要的布料。卖货人手拿小烟袋，在与主妇们聊家长里短中，就把买卖做了。主顾有需要的花色短缺，便订好日期，按时送来；遇有特殊情况，没按时来，人们还会互相询问，一个小贩竟



将生意做得如此之活，与主顾的关系如此融洽，视顾客为知己，交了朋友，又赚了钱，足显旧京买卖人的精明礼数。

我更感兴趣是推木轮车的流动商贩和那面“当啷、当啷”小鼓儿了。这是一架双轮老车，木轮上镶嵌的铜钉闪着亮儿；木轴穿在两头，支撑着重量平衡；车支子放下就是个临时摊位。架子上被翻腾得有些凌乱，码放多种赤橙黄绿的各式布头，估计足以让大妈大婶们挑花了眼。小鼓有一拃宽、一拃厚的模样，两边各拴着皮绳，绳子的末端系着打鼓的小槌儿，滑滑的、绿绿的，像是小玉石料。木制手柄二尺来长，常年的油汗沁得很是光润。逮着机会了，小贩会让我握着手柄晃晃，只见两个鼓槌儿像自如的小胳膊，左边右边、右边左边，“当啷、当啷”——也是几分得意啊！打者无心，听者有意，“闻”着响动，几个发小又都凑到了一块堆儿。

姥姥也召唤来了，回回挑拣得仔细。一块士林蓝布足够姥爷做一身儿短衫；一块红牡丹丝绸给姐姐裁棉袄面儿；一块靛蓝色的细纹布说是给我缝制几件不同样式的坎肩儿。一边审视着布的成色，一边盘算着物尽其用，嘴里还有一搭无一搭地寻着价儿。

时境变迁，岁月疾驰。现在不一样了，服装店遍布四九城，越贵越有人缘，越是名店越兴隆。街上偶见卖布头的，也就是瞅着合适，弄点围裙、桌布的料。左邻右舍问问，几乎见不着自己缝制衣物的了。年轻人追赶时髦，甭说破喽，头天买的，第二天见着旁人跟自个儿穿的相仿，立马搁柜子底儿。进了服装店，又是一身新样式。说是“避免雷同”，“崇尚个性”，名店里若是卖绝版的独一无二的样式，买者掏钱不打磕巴。

那日，家人折腾物件儿，翻出来我儿时的坎肩儿，惊诧中随手要扔。“且慢！”我捧在心窝口，端详着姥姥细密的针脚儿，仿佛又听见姥姥在耳边叮嘱：“支着耳朵，听有‘摇鼓儿的’来，赶紧吱声儿。”一阵暖意涌上心头。我好像真的听见了“当啷、当啷”的鼓槌儿声，由远及近，敲打在我的心上。尽管小坎肩早已褪色看不出当时模样，但我还是触摸到了至今还未完全泯灭的童趣。

“串”起童乐

——话说冰糖葫芦儿

“都说冰糖葫芦儿酸，酸里面裹着甜；都说冰糖葫芦儿甜，甜里面透着酸……”，不知谁家窗户缝儿里飘出了这首馋人的歌，细细咂摸咂摸滋味儿，还真是那么回事儿。冰糖葫芦是甜的，可甜甜的硬壳里裹着的是酸酸的果肉；冰糖葫芦也是酸的，可吃在嘴里透着蜜蜜的甜意。正如老北京人的生活一样，甜里它透着酸，酸里还裹着甜。不过，挂在脸上让外人看的永远是一副无忧无虑、乐呵呵的样子。看吧！到了年根儿底下，那一串串红、一串串的笑声，能把京城掀个个儿，热热闹闹的就这么着过春节喽。您有工夫到厂甸、地坛、龙潭湖庙会瞅瞅去，大人、孩子尽是举着个长把的糖葫芦，仿佛不吃这口儿就不算过节、不算逛过庙会，奇了怪了！

那歌里唱的“糖葫芦好看，它竹签穿，象征幸福和团圆”，不用说，糖葫芦讲究个穿“串”。现如今，在冷天儿里满大街随处可见。小贩儿们捆俩稻草堆儿，插上红红艳艳的糖葫芦串儿，专往小孩堆儿里“扎”。这大葫芦儿“金贵”，只能在庙会上跟着凑热闹。记得小时候有首儿歌，里面有这么句“正月初一逛厂甸，糖葫芦，好大串”，别的没记住，就记得这儿的吃食啦。吆喝声没忘：“哎，大糖葫芦儿呵；哎，扛串儿”。

说实话，年年到这时候就惦记上扛串儿了，见天磨叽着大人逛庙会。那大糖葫芦足有六尺，从大到小、自上而下，用数十个山楂果串制在荆条之上，顶上插纸制的小旗，有红的、有绿的，煞是馋人。这是专门扛在肩上的糖葫芦。回想坐在老爹的肩膀上，扛着一大串糖葫芦，美不吉儿的，心里头那叫一个爽。走一会儿，嘎巴嘎巴来上一个，衣服上满是黏黏的甜甜的。回到家，那大串的糖葫芦儿，一准儿剩下多半根，举在手上晶莹剔透且红彤彤的，有意无意地在小伙伴面前显摆。碰上个铁磁儿的发小儿，咱准张罗着喂他到嘴里头——最多了，也就两颗。吃多了咱可不干。

要说这糖葫芦儿“大有来头”，也有个说辞。这里有文化、有学问、有技巧，不是一般人就能捣鼓的。先说这历史，据说先前从皇宫那儿传下来的。开封宋代皇爷赵恒胤的黄爱妃病了，不思茶饭。急得小赵爷不理朝政了，吓得底下的喽



啰儿们满世界找方子。一位胸有成竹的江湖郎中揭了榜，诊脉后开方子：“冰糖与山楂熬煎·日服五至十粒·半月即好”。不出十日，爱妃贵体康复，乐了皇爷。改朝换代，皇帝进了京城，糖葫芦儿也跟上趟儿在京城扎下了根儿。

传到民间，变着法儿出新鲜的。于是山楂有了大派场儿，洗净了，核去了，拿竹签子串上，熬制糖稀，左蘸蘸右蘸蘸，晾凉儿喽，齐啦！要说这糖葫芦儿的制作诀窍，就得说这熬制糖稀了：一份水，二份冰糖。关键是火候的掌握，欠火蘸，成了糖霜，肯定不好看；过火了一股糊性味儿，难看又难吃。也就是几秒的工夫——刹那间，成也它，败也它。

京城糖葫芦摊儿遍布，寒冬腊月，只要想这口儿，包您心满意足。现在的糖葫芦儿可是又翻新又变样儿，花样海了去了。应时的水果都行，草莓的、黑枣的、香蕉的、猕猴桃的，橘子的——能串上的就能挂上糖，挂上糖的都叫糖葫芦儿。还有带馅的、蘸可可的、裹芝麻的，换着样儿吃尽是尝鲜儿了！

糖葫芦儿可人疼、可人爱，皮裤套棉裤必定有缘故。山楂的药用功效很多，它能够消食积、散淤血、驱绦虫、止痢疾，特别是助消化。许是黄贵妃蓄了食，做了病，几粒山楂解除了病痛。大医药学家李时珍也念叨过：“煮老鸡硬肉，入山楂数颗即易烂，则其消向积之功，盖可推矣。”

文明了进步了，吃啥讲究营养学了。山楂含枸橼酸、苹果酸、抗坏血酸、糖和蛋白质、碳水化合物，有降血压，促进胃肠消化的作用，还有减肥的功效。山楂的作用还在不断地发掘。身价也提高了不老少，原先几分钱一斤，现在翻了数十倍。深加工的山楂成品更是乡下的姑娘当上了皇娘娘——身价直线上升。

寻常百姓家之所以爱上糖葫芦儿这一口儿，在于它的平和、实用、亲民、便宜。久吃山楂：苗条了上楼不喘了，气顺了吃嘛嘛香了！冰糖葫芦儿：串串粘着儿时乐趣，串串连着童年无瑕！



“瓷”中妙趣

——瓷（磁）儿挑子

俗话说：好借好还，再借不难。但有些个东西，在老北京人眼里借了就不能再还了，即便能还的，也得小心着，循着老礼儿去办。像借“碗”、“药锅”、“刀”等等，稍不留意就会“破”了规矩，惹得老街坊们心里不痛快。就拿这“借碗”来说，还的时候，一定要盛些自个儿家的食物，顶不济也得盛碗水再还回去。早年间，谁家都有缺碟少碗儿的日子口：家里来的人一多，锅碗瓢勺不够用了；到了年根儿，还要腌芥末墩儿、雪里蕻，需要坛坛罐罐。您要是不想求人，也不难，到胡同口一溜达，支着耳朵听听“换茶壶来换茶碗来！”那声熟悉的吆喝，立马颤颤悠悠地“飘”到跟前儿。

走街串巷的瓷器挑子，一般分“粗瓷”和“细瓷”。粗瓷挑子换盆儿换碗儿，大抵上都是些粗制滥造的货色，市井人家讲实惠，常招呼他们，便宜就得。住深宅大院的主儿讲究，就得等这细瓷挑儿了。他们出手阔绰，但绝不凑合，就是叫使唤丫头出来“挑瓷儿”，也要看个品相。细瓷挑子的货色全乎：瓶、盘、罐、杯、壶，齐全，就连胭脂盒都有好多种那！卖货的主儿多半会“看人下菜碟”，碰着大大咧咧的，一准儿往狠了赚。

卖粗瓷器的，用浅浅的荆条筐，盛着草绳捆扎的盆、碗、碟子。那些瓷器绝对没有档次：不是从细瓷中拣挑出来残次品，就是土窑烧炼的。灰头土脸的“歪瓜裂枣”，卖的就是便宜。这么说吧，他们的挑子也就挣口粗食，还常常吃不饱。干这活儿的多是京城近郊的农民，挑子上的瓷器，可以用穿不着的旧衣物来换。

细瓷挑子远比粗瓷挑子“豪华”得多：两只高高的荆条筐码放整齐，透着利落。各种细瓷分门别类，用草绳捆绑得结结实实；挑子的前脸儿，坠绳上满挂着所有品种，搁今天就叫做“广告”。干他们这行的有“瓷铺”老板分派下来的活计；也有的瓷儿挑贩，自备本钱从旁地儿趸的货。万一您要的货没有，也不要紧，您尽管提，明儿一早准给您送家去，误不了您哪。

瓷儿挑的学问全在拴上，甭管是贵的贱的、粗瓷细瓷，全得捆扎结实。一根细绳子穿着，晃晃悠悠，看着有点儿悬。既要满足买家挑挑拣拣，又要保持捆绑紧扎，品种不乱、不破碎，还要便于疾行。这就不是简单的堆积捆扎了，需要技



壶罐碗杯蓝釉瓶，福禄喜寿镂画中。

粗瓷淡饭百姓乐，细瓷陈设官府兴。



巧来配合，个中的门道，还真看不明白。

细瓷的挑子耐看，最吸引孩子们的眼球。除了货品齐全，那胎色烧制的多半纯正地道、不俗，与粗瓷的单调截然相反。釉色鲜亮光滑，造型别致，形态逼真。像这路挑子上什么汝窑、定窑、柴窑、钧窑——应有尽有。是不是真的就不知道了，即使他说是，大概也是赝品。您琢磨琢磨，一副沉甸甸的挑子，难免磕了碰了，都是珍品那还得了。万一遇上“碰瓷儿”的，伙计可担待不起。是不是这个理儿？要好货真品，只能上铺面去挑了。所谓的细瓷的挑子其实供应的不过是大户人家惯用的家常瓷器，算不上多么金贵。

与粗瓷挑子一样，细瓷挑子也回收旧物件。但档次品种有别。甭以为，卖瓷器的伙计就是为一个“卖”字，才饶世界转悠。他也捎带脚的或者说最重要的，收购那些看似过时的、破碎的、失去了使用价值的旧瓷器、老古董。打听到搬家的、破产的、破落的、掉了纱帽翅儿的，他们比谁都敏感。院门口“死”等着，不信你不卖点儿啥！

那回，姥爷心爱的鹦鹉一命呜呼，发誓“不养鸟儿了！”姥姥连忙收拾鸟笼子。碰上瓷挑子吆喝，顺手把鸟食罐卖了换回四碟八碗。“值了！”姥姥掩不住乐儿，过后向当家的念叨。“哎哟！谁叫你腿快，那鸟食罐可是乾隆爷那时候的，底下落着款呢。”姥爷老大不高兴，几辈子传下的玩意儿没了！

瓷器可是咱祖宗传下来的骄傲。谁家富贵，看瓷器摆设就略知一二。过去嫁姑娘，娘家陪嫁妆讲究陪瓷器一套。前些日子翻找东西，无意间发现了一张业已发黄的红格八行笺，那还是姥爷早年代写书信时留下的，墨迹都淡了，染了层白霜，凸显岁月的痕迹。笔道依旧遒劲端正，看着亲切。这应该是张未写完的陪嫁单子，不知谁家聘闺女用得，下面洒了一滩墨汁儿，这就是未完成的原因，多半还与我淘气有关。那久远的墨笔字，虽然寥寥几行，但陪嫁的尽皆为瓷器，写得清清楚楚，您瞧：

大花瓶两个：约一人来高，插掸子用。白底花釉：几个小孩儿在假山中捉迷藏。

大水果盘两对：约盖帘儿大小，放水果用。底釉：几簇牡丹花，红绿交织。

一对茶壶：茶碗、托盘。红釉：福禄荣华的象形模样。

一对花瓶：插石榴花用。白底蓝釉：红楼十二钗。

四只盖碗；两个肥皂盒；两个脸盆；两个漱口用的小盂；四对小瓷盒：用来

放脂粉、佩饰之用。

……

现在看着新鲜好奇，那时候有这些嫁妆，到了婆家不受气、有了瓷器带财气，带了瓷器才硬气。现在要是家里头还有几件老家儿的这东西，就是赝品、次品也稀罕。没事儿了，让专家鉴定鉴定，说不定能捡个漏儿呢。正经八百的瓷儿挑子，那是找不着了！

这张发黄的红格八行笺，收藏起来，给自己个儿留个念想吧。

“瓜”好月圆

——西瓜摊儿

早先，临到“四脖子汗流”的时辰，瓜熟蒂落。赶着节气，西瓜上市。街巷之中摆起了西瓜擂台：长短音儿的吆喝声，压过唧鸟叫、赛过喜鹊鸣。“大块嘞，蜜沙瓤！”到月亮爬上树梢，您兴许还能听见“甜如蜜——饶一块儿嘞！”足能把你的馋虫勾出来。

要说这“西瓜”大名儿，其实来头不小。

往远了说，是汉朝张骞捎带脚的功劳。老张家风尘仆仆打西边回来，除了金银财宝，稀奇古怪的玩物以外，端着银碟说是“稀瓜”，请汉武帝尝鲜儿。一看：皮绿，疙里疙瘩；摸不得，扎手；看着不顺溜。汉武爷龙颜大怒，不吃不说，贬了老张的职，发配了，献情儿没献好——炸了。“献瓜争宠”遭了贬，张骞郁闷。在海州盐府任上，没闲着，几经改良，这事儿就成了。再恭让武帝爷品，龙颜大悦了。南瓜、北瓜、冬瓜都有了，就叫“西瓜”吧！都那么闲篇儿，谁知真假。

盛夏来临，正是老北京时令当家水果——西瓜面世的季节。黄瓤儿的、红瓤儿的、黑籽儿的、白籽儿的，肉鲜汁美，让您在消暑解渴的同时，还能得到味觉的满足。那时西瓜的品种没有现在的多，老几样儿：黑蹦筋儿、大三白、绿花儿皮等。而且，时令性极强，一过八月节，西瓜就拉秧了。哪像现今儿，一年四季总能吃上西瓜，来自天南海北，品种繁多。寒冷的冬季，就着火锅吃