

【中华风物丛书】

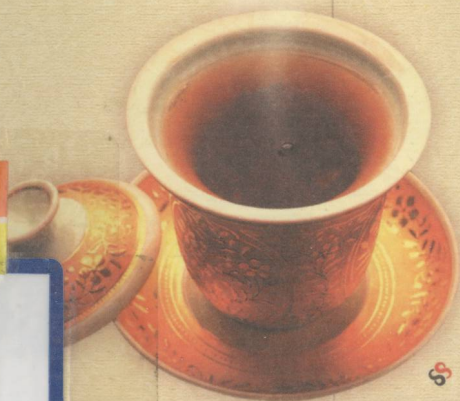
张本瀛 著

浩瀚太平洋，巍峨喜马拉雅，环抱着世界上一片神奇的土地。在人类文明的历史上，她几度辉煌，独领风骚，特殊的人文历史和地理环境创造了无以伦比的「中华风物」。堪称世界之最「风物长宜放眼量」，中国人民的伟大领袖毛泽东同志这句极具内涵和外延喻义与哲理的诗句，准确地道出了中华民族及中华风物的高尚美德和源远流长的文化涵养。

北京风物



展现九州风物 传承华夏文明
激发国人潜能 再铸圣洁心灵



中国社会科学出版社

【中华风物丛书】

北京风物

张本瀛 著



◆ 中国出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

北京风物 / 张本瀛著. —北京: 中国社会出版社,
2008. 10

(中华风物)

ISBN 978 - 7 - 5087 - 2362 - 4

I. 北… II. 张… III. 风俗习惯—北京市 IV. K892.41

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 154648 号

丛 书 名: 中华风物丛书

书 名: 北京风物

著 者: 张本瀛

策划编辑: 李春园

责任编辑: 魏光洁

出版发行: 中国社会出版社 **邮政编码:** 100032

通联方法: 北京市西城区二龙路甲 33 号新龙大厦

电 话: (010) 66080300 (010) 66083600

(010) 66085300 (010) 66063678

邮购部: (010) 66060275 **电传:** (010) 66051713

网 址: www.shcbs.com.cn

经 销: 各地新华书店

印刷装订: 中国电影出版社印刷厂

开 本: 155mm × 205mm 16 开

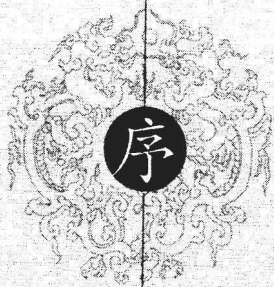
印 张: 14

字 数: 160 千字

版 次: 2009 年 2 月第 1 版

印 次: 2009 年 2 月第 1 次印刷

定 价: 25.00 元



我的几位小友，恕我这样称呼他们。“小”是因为他们都是1950年以后出生的，都比我小上二三十岁，现在都风华正茂，个个有着一个不大不小的职务，负着一定的责任。他们在各自的岗位上，都工作得不错；业余爱好，又都酷爱研究老北京。老北京的“老”，在我心里衡量的标准，至少是有城门城墙的北京。这几位小友，虽没在中华人民共和国成立前生活过，可是不知怎的，他们爱这座大城市中的“老”味儿到了痴迷的程度。业余时间，他们会钻天觅缝地查找旧书本、旧报刊，走访在世的当事人、里手、行家，实地调查；他们肯花钱买自己需要的、喜爱的老玩意儿，多方面地细致了解，认真体味过去，在自己心里营造出“立体”、“真实”的老北京。这样日积月累地增长知识，陶冶了情趣，提高了鉴赏能力，从中得到快乐与满足，使生活过得挺充实，挺有品位。

这几位小友，也是老舍迷。他们熟读过老舍先生的文学作品。对老舍先生本人的事也知道得挺多。谈起老舍先生来，会滔滔不绝，如数家珍。更有甚者，被老舍先生的文学语言感染得手也发痒，动笔写了起来。小友们无论写老北京的人物、事件、地理风情的文章小段，还是改编老舍先生的小说和其他文学形式，

都能以北京腔，写出特有的幽默。它们延续着一种老北京特有的文化品格，为当今社会增添着属于北京应有的文化色彩。

老舍先生在他的抗战话剧《大地龙蛇》序中写道：“一人群单位，有它古往今来的精神的与物质的生活方式；假若我们把这种方式叫作文化，则教育、伦理、礼仪，与衣食住行，都在其中，所蕴甚广，而且变化多端。”并说：“文化亡，必系奴隶。”在当今社会中像他们这样的中青年人并不多，可是他们的爱好，他们的写作，却是社会发展所需要的。旧的东西经过选择、淘汰，在新的社会环境中，用现在的眼光审视再现，就会使美好的文化遗产驻留人间。

张本瀛等几位小友的努力，得到了人们的肯定与尊重。他们利用业余时间写了这套有关“老北京”文化的丛书，其中的每一篇文章都在过去与现在之间穿梭，新的旧的相互交融，让你能看得见、抠得出、闻得着老北京的味儿，从中感觉到北京的美意。虽然文中的个别枝节，可能缺乏更为严格的考证，但这并不影响此套书所要传达出的那种色调和情意。我们品尝美味佳肴，不是讲究色、香、味吗？这套丛书是不是让您也可以品尝一下老北京的色、香、味？

舒 济

（注：舒济老师是已故著名京味文学家老舍先生的长女，现为老舍纪念馆馆长）



目录

第一部分

老北京的民俗文化

老北京人过年	49
逛厂甸品民俗	53
京南有个摔跤园	57
四季皆宜放风筝	62
提笼架鸟乐在其中	65

第二部分

老北京的美食与茶文化

京东小白楼与红烧鲇鱼	3
百年风味小吃「茶汤李」	7
清真老字号「爆肚冯」	11
羊头马的「白水羊头」	17
「馅饼周」与老中和戏园子	24
大顺斋的糖火烧	28
金秋时节「贴秋膘」	32
红枣之乡郎家园	35
旧京茶馆、茶铺和茶摊	40
品位高雅的茶艺馆	44



目录

第三部分

古玩收藏与民间艺人

京都老胡琴铺子	112	民间艺人泥人张	108	烟壶收藏家烟壶赵	104	北京四合院的门墩	101	奇石觅闲趣	96	百年老字号龙顺成家具厂	91
老北京的堂会	86	到什刹海找乐儿	82	戏楼中的丰碑——正乙祠戏楼	79	旧京戏园子	74	京城票友以唱会友	72	到潘家园旧货市场捡漏儿	68



目录

第四部分

名胜古迹与相关典故

清代名儒纪晓岚故居

雍和宫内的乾隆皇帝「洗三盆」

孔庙内的触奸柏

乾隆皇帝与西山晴雪

乾隆皇帝与天下第一泉

乾隆皇帝与元宝胡同

曹雪芹「芹圃先生」的由来

乾隆皇帝与董四墓御果园

皇家建筑的一代宗师样式雷

故宫角楼的传说

天坛古柏万年青

袁崇焕墓和祠堂

大师与文化艺术

梅兰芳与丹青

侯宝林与相声艺术

琴书泰斗关学曾

老旦李多奎与龙须沟

新凤霞与天桥儿万胜轩

212 208 195 187 183

175 171 165 160 156 150 144 139 135 130 124 119

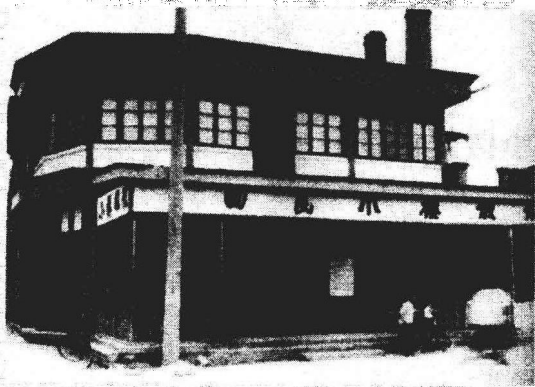
第一部分

老北京的美食与茶文化



京东小白楼与红烧鲇鱼

几十年前的北京京东闸桥，通惠河的两岸，垂柳弯弯，风光如画，与这条河流相依托的是曲折纵横的大小水塘。只见成片的灌木、茂密的芦苇，以及地毯似的厚厚水草下边不时传出此起彼伏的震耳蛙声。还有那映入人们眼底的绿伞似的叶子上面，映衬着一朵朵粉红色的荷花儿，顿时让人产生一种美妙的惬意，



20 世纪 30 年代的回民小白楼饭铺

这田园牧歌般的秀美环境为水塘里的鲤鱼、草鱼、鲇鱼、鲫鱼、黑鱼的繁衍和生长提供了一个极佳的自然条件。

昔日的京通简易公路（北京至通州间的路）那时还是沙石铺就的，坑坑洼洼十分难行。但由于它是通州、顺义一带的京东人到北京来的为数不多的通道之一，因而显得格外繁忙。几乎每天从早到晚，人欢马叫好不热闹。其实，这里真正吸引人和叫座儿的是一个名叫“小白楼”的清真饭铺。所谓“小白楼”其实并不



50年代的通惠河岸边风景如画

是纯白色，实际上是清一色的灰砖、灰瓦砌制成的一所坐北朝南的四合式院落，它就位于通惠河岸边的十字路口。门楼附近有两棵百年老榆树遮天蔽日基本罩住整座院落，院内宽敞大方且干净利落，正房及东西厢房老式硬木家具分别错落有致地摆放其中。不论是哪方来客，只要一踏进这所院落便有人热情地打着招呼，客人们犹如沐浴着一阵宾至如归的和煦春风。店老板姓

马，40左右岁的样子，寻常百姓尊称其“马掌柜”。此君一副慈眉善目的富贵相儿，一年中大多头戴一顶黑缎子面儿的瓜皮帽儿，身子骨儿不胖也不瘦，与精干漂亮的年轻媳妇和两个小伙子经营着这雅号叫“小白楼”的饭铺。

放眼远眺，整座院落恰似水中的仙阁在芦苇丛中若隐若现，我国近代资产阶级改良派领袖之一梁启超先生的墨迹“京东小白楼”烫金牌匾格外醒目。美酒飘香，店家古道热肠，还有那令人称道的小店拿手儿名菜红烧鲇鱼都给不少食客留下美好的回味。

听老辈人讲，从马掌柜起始上溯至少两三代便在这块交通便利的风水宝地上顶门立户开饭铺。由于店家信守货真价实、和气



生财和经营有方这三件买卖人家须恪守的经商法宝，因此生意多年以来一直十分兴隆火爆。小白楼的服务对象不仅面对京城的达官显贵，让其享受“乘兴而来，满意而归”的上帝之感。同时还面对来自京东四方经济并不宽裕的劳苦大众。饭菜价格公道、适合不同人群的消费能力以及口味，是它经久不衰的原因所在。据讲，该饭铺从不因黎民百姓吃饭讲物美价廉便采取偷工减料的手段，更多的是每每送去实惠与温暖。冬去春来、寒消暑往、年复一年，虽说道路是远了点，但“小白楼”还是成了京城早年一些有身份的人们心目中吃饭、品茗，推杯换盏、谈古论今的好地方之一。

这里每天门庭若市，食客们争相一品的就是小白楼的看家名菜——红烧鲇鱼。要聊起这道菜为何能叫响过去的京城，那话可就长了，不过限于篇幅，咱们今儿个只能长话短叙。它的成名，从根儿上捋起那可真是集马掌柜祖上三代人从中不断探索、潜心琢磨、推陈出新的一道堪称美味佳肴的上乘之作。首先在选料方面，必须严格精选重量为一斤半大小，而且一定是从通惠河现打捞上来的鲜活鲇鱼。并要现场宰杀，去鳞、去五脏，然后在鱼身上切若干个小口儿，撒上少许盐先腌制半个钟头左右达到提前进味儿的作用。待这一切准备完毕后，头道工序要放入锅里过油，此时应特别注意火候的掌握。鱼一入油锅，马上油星四溅、火球升空，达到上述要求才能称得上是火候真正到家了。依次煎完鱼，再配以传统的酱油、醋、葱、姜、蒜、大料、陈皮、料酒等作料，约二十分钟的工夫，一盘色、香、味俱佳的红烧鲇鱼就端上桌儿来了。这其中最为微妙而又不易被察觉的关键工序是什么呢？那就是不用当地井里的水，而是将通惠河河水打上来事先放

在两个大水缸里，以备做菜煲汤之用。据说这便是红烧鲇鱼外焦里嫩、香味醇厚扑鼻的奥妙所在，同时也是众食客们常挂在嘴边上的“原汁原味”不可替代的自然和首要因素。

以前曾有过有心计的美食家在品尝之际，绕到操作间前往观摩马掌柜的烹调手艺，看后感到不过如此，并无超人之处，甚至有人认为无非是“故弄玄虚”的雕虫小技而已。于是回到京城家中下厨房亲自操练一番，结果味儿和正宗的差老鼻子了。这情景一传十，十传百，随着食客们的免费小广告，京东小白楼的红烧鲇鱼更是锦上添花美名远扬。早年京城里一些有头有脸儿的有不少人光临过此地，那正是小白楼买卖兴隆风光无限的好光景。此情此景一直延续至北京解放前后，谁成想，马掌柜却染暴病撒手归天。从此，小白楼饭铺犹如断了线的风筝，江河日下一蹶不振。



百年风味小吃“茶汤李”

若谈论起中华民族博大精深的传统文化，食文化当属其一。说起吃，甭管东、西、南、北、中，哪儿也比不上住在皇城根儿下的北京人。郊区的不算，光是在这城圈儿里面有头有脸、历史悠久的各种风味的大小饭铺就不下上百家。限于篇幅咱们长话短说，今儿个与各方宾朋仅就老北京的风味小吃做一简短的杂叙。

笔者最近闲来无甚大事，便在一个周末的傍晚，慕名来到位于城南天桥儿永安路路北的著名北京风味小吃——“茶汤李”的总店。由于有约在先，“茶汤李”第二代传人，年已八旬的李秉忠老爷子早在店堂内等候。给别人的印象，老爷子除了年事已高，视力不太好之外，到如今从不拄拐棍儿而且身子骨还挺硬朗。待我向老爷子寒暄之际，勤快



位于永安路上的“茶汤李”老店铺

的小伙计马上将一壶刚沏好的醇香茉莉花茶摆到八仙桌上。一边品着香茶，十分自然亲切地围绕“茶汤李”今昔的话题，老爷子向我打开他那尘封在心中已久的往事。

“茶汤李”字号的确立和铺面儿开张时值清末民初，地方就选在尽人皆知的老北京民俗文化的发祥地——天桥儿。命运的不公、家境的窘迫，迫使穷人的孩子过早地体会到旧社会世态的炎凉、生活的艰辛。老爷子回首这段往事，一股酸楚情不自禁地涌上心头。呷口茶水，凝思少许，重又回到对往事的思绪之中。他说当年不足十周岁的我，甬瞅人长得还没有条案高，但却早已随父亲李桂林在天桥儿地面儿上支个席棚开始摆摊儿，操练茶汤三年有余。聊起天桥儿，那话儿可就长了，昔日火暴风光的天桥儿云集着全国各地身怀绝技来此谋生的贫苦艺人。伴随着天桥儿游艺场名扬四海，吸引山南海北各方来客，为“茶汤李”带来了买卖人家特别祈盼的人气、喜气、财气、福气，民间称“四喜”。“茶汤李”的大棚位于能说会唱的民间艺人绰号“云里飞”的场子旁边，一块褐色的菱形“茶汤李”三个字儿的硬木牌子挂在显眼醒目的位置。对勤行儿的诀窍和规矩了如指掌的父子俩几十年如一日，不论盛夏严冬，基本都是头顶天上的星星儿，早早就将头天晚上封好的炉火打开捅旺。不大会儿的工夫，炉中的红火苗很快将特别打造的锃光瓦亮的大铜壶里的水烧得冒着团团热气腾空而起。随之父子依次把装着杏仁茶、菱角粉、油茶、牛骨髓茶等茶汤品种原料的古色古香花瓷盆有序地摆上条案，以恭候食客的到来。

每天光顾这里的大多为清一色的逛天桥儿，欣赏各个行当不同高手绝活儿的平头百姓。而旧时大家生活水平普遍较低，人们



对吃喝讲实惠这一大众性的特点与茶汤物美价廉相吻合。“茶汤李”的主人则恪守薄利多销、众人拾柴火焰高的经商老规矩，回报他的是摊儿前总是人头攒动、生意兴隆，而且回头客也多。据讲，早年从四九城赶来专门儿逛“天桥儿”游乐场找乐子的男女老少，如果不喝上一碗正宗的“茶汤李”黏稠适宜的喷香茶汤，会被视为不算来过天桥儿。虽说此话儿可能有些夸张，但至少从一个侧面儿反映出“茶汤李”的茶汤在老北京人心中特殊的位置。

过去北京的鼓楼大街、东四牌楼、西四牌楼、什刹海等繁华闹市以经营茶汤为主业的人并不少，但为什么都没坚持到最后，而只有“茶汤李”一枝独秀呢？这就是大自然中优胜劣汰适者生存的法则在商业上的体现。另外，听李老爷子所讲的经商真谛，“信誉”二字尤为重要。因为老百姓不认别的，认的就是你这块金字招牌，但这金字招牌需要经营者用心血来爱护它，千万不能做投机取巧自毁长城的事儿砸了这块招牌。写到这里，笔者联想到2001年，百年老字号南京“冠生园”糕点厂用陈年旧馅做月饼坑害消费者，被媒体曝光，给全国月饼市场带来的极其恶劣的负面影响。恐怕这种负面效应在短期内将难以完全消除，这种砸几代人辛勤培育的金字招牌，将其信誉毁于一旦的反面教材应使现在每个企业和商家引以为戒。接着就“茶汤李”老字号招牌的话茬儿进一步延伸，老爷子又语重心长地掰着手指头给我讲茶汤所需原料的严格进货途径。如糜子每年从固定地点张家口坝上或内蒙古多伦一带的原产地进，果料、桂花、山楂糕、核桃仁、红糖、白糖等都要到专供点进货。有了正宗的进货渠道，才能保证茶汤原料的货真价实。此外，对原料的再加工工序必不可少，像