

京華感舊錄

涛杰



周简段 著
冯大彪 编

吉林出版集团有限责任公司

京华感旧录

周简段 著
— 冯大彪 编



吉林出版集团有限责任公司

图书在版编目(CIP)数据

京华感旧录 / 周简段著 ; 冯大彪编. — 长春 : 吉林出版集团有限责任公司, 2011.4
(慢书单)

ISBN 978-7-5463-5143-8

I. ①京… II. ①周… ②冯… III. ①北京市-地方史-通俗读物 IV. ①K291-49

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第062517号

京华感旧录

作 者 周简段
编 者 冯大彪
出 品 吉林出版集团·北京汉阅传播
策划编辑 瓦 当
责任编辑 宋 春 史 宁
封面设计 未 氓
开 本 650mm×210mm 1/16
印 张 20.75
版 次 2011年5月第1版
印 次 2011年5月第1次印刷

出 版 吉林出版集团有限责任公司
发 行 北京吉版图书有限责任公司
地 址 北京市宣武区椿树园15-18号底商A222
邮编: 100052
电 话 总编办: 010-63109462-1104
发行部: 010-63104979
网 址 <http://www.jlpg-bj.com/>
印 刷 北京振兴华印刷有限公司

ISBN 978-7-5463-5143-8 定价: 38.00元

版权所有 侵权必究

出版说明

周简段，著名文史作家、专栏作家。早年生活于北京，广泛涉猎老北京的文史掌故、艺苑趣闻、名人轶事和文物珍宝，对风土民情了然于胸。1976年后定居香港。自上世纪八十年代开始，以周续端、周彬等笔名，在香港《华侨日报》上开设“京华感旧录”专栏，琐谈社会轶闻和文史掌故，深受读者欢迎。1986年，其专栏结集“京华感旧录”，分艺文、风土、掌故、人情、名胜五卷，由香港南粤出版社出版，深受读者喜爱，并成为当年的畅销图书，风靡一时。本次出版，仍以“京华感旧录”为名，从原五卷分册中精选文章重新整理出版。原书由溥杰先生题写书名，梁漱溟及冰心先生作序，本次出版均予以保留。

序一

我生长北京，说一口北京话，而今九十多岁了，算得上一个老北京。然而北京城区之扩展，市面之繁荣，交通之便利，却今昔大大不可同语，其变化皆在我眼中，说之不尽。姑举今天的动物园为例，旧名农事试验场，建于清光绪年间，规模宏大；嗣因东面一部分被划出去成立苏联展览馆（现名北京展览馆）而缩小了。园的西北隅的畅观楼，曾是西太后游园歇息所在。今天的熊猫馆原非昔年所有，而馆前曾有彭家珍等五烈士墓却不见了。兹以友人近将刊布于《华侨日报·京华感旧录》专栏文章，集册成书，其意旨甚盛，承嘱为序言，衰老颓唐，聊以此塞责，愧甚，歉甚！

梁漱溟

1985年5月于北京

序二

让我为《京华感旧录》这部很有分量的书作序，使我惶恐！虽然在我九十年的岁月中，七十年是住在北京的：我住过“天棚鱼缸石榴树”的四合院，从西直门骑驴到过卧佛寺，吃过赛梨的萝卜和糖葫芦……但是看起《京华感旧录》，那几卷里的掌故、风土、艺文、名胜、人情等，大都是我所不知道的。

首次到北京的外国朋友和国外华侨，往往问我：“你是老北京，请你告诉我逛北京要如何逛法？”我居然大言不惭地说：“你首先要去的是天坛公园，那座祈年殿，是我觉得在欧、美、亚、非的任何建筑，都不能与她相比的；再就是去登上景山之巅，俯看北京城全景，故宫的设计也全看到了。此外去吃顿全聚德的烤鸭、东来顺的涮羊肉。此外就是我认为可去可不去的地方，你再听听别人的意见吧。”

我自1980年伤腿之后，不良于行，新北京的建筑，我都没有看见过，但这不是古迹，也不在我们谈话之列了。

冰 心

1991年2月26日

目 录

序一	梁漱溟	1	冬天话“火锅”	46
序二	冰 心	3	冬晨喝面茶的艺术	48
风土篇				
北京人吃饺子		3	北京的糖葫芦	50
北京“杂拌儿”		5	便宜坊和全聚德	53
元宵佳节话“元宵”		7	誉满京华“爆肚王”	55
京华火树银花夜		9	“驴打滚”与北京小吃	57
昔日“燕九节”		11	《豆汁记》和豆汁	60
高粱桥踏青		14	炸酱面之恋	62
隆福寺的小摊		16	茶汤	64
投亲访友的蒲包		18	忆北京的八大楼和八大居	66
药王圣诞与药王庙		20	北京的庙会	70
伏天生活安排		22	西四和东单	73
夏虫也系京华梦		24	魅力引人的东安市场	75
铜碗声声唤卖冰		26	北京人养金鱼	77
什刹海茶棚的野趣		29	北京人玩鸽子	79
“兔儿爷”记趣		32	名胜篇	
京华金秋卖蟹声		34	回眸北望天安门	84
秋风吹来烤肉香		36	北京的牌楼	88
穆斯林的爆烤		38	九龙壁	90
真叫美啊—冻柿子		40	北京的水系和桥名	92
冬至吃馄饨		42	“蓟门烟树”与陈子昂	94
难忘燕都腊八粥		44	中南海畔的名胜	97
			瀛台景物	99

北海的荷花	101	章回小说家张恨水	154
龙潭湖畔袁督师庙	103	郑振铎藏书献国家	157
京郊的明清御园	105	吴稚晖言语谈谐	161
登临佛香阁之乐	107	王襄研究甲骨文	163
西人笔下的圆明园	110	郑天挺巧解东陵谜	165
霜秋叶红游香山	112	林徽因多才多艺	168
玉泉山“玉峰塔影”	115	郭麟阁翻译《红楼梦》	172
七月话“卢沟”	118	清华园名师漫忆	174
漫话戒坛寺	120	钱宾四写《国史大纲》	177
居庸关抒情	122	石评梅长眠陶然亭	179
古老的北京南堂	124	林海音与《城南旧事》	181
“荷花市场”说相思	126	新闻界名人王芸生	183
香山阅武楼	128	画像大家蒋兆和	185
钓鱼台风物之美	130	图书馆专家袁同礼	187
天坛古树	133	陆小曼画山水长卷	190
陶然亭登高怀旧	135	张伯驹毁家救国宝	192
北京最早的公园一万牲园	137	“泥人张”泥塑神技	194
		齐如山谈赛金花旧事	196
		严复和辜鸿铭的沉浮	198
		“二太子”袁寒云	200
人情篇			
“水利专家”林则徐	141		
张自忠与张自忠路	143		
章士钊胡适之唱和	145		
章太炎与汤国梨的婚姻	148		
白石老人衰年变法	151		
		艺文篇	
		五十年前北京五大学	205
		北师大八十寿庆	207

老北大校舍述略	210
水木清华七十年	213
三十年代的教授生活	217
《四库全书》与天一阁	221
北京最早的私人图书馆	223
影印《三希堂法帖》	226
琉璃厂杂忆	229
清明节说《上河图》	234
故宫中的两组珍宝	236
法海寺的壁画	239
《旧都文物略》书后	241
紫禁城工程师样子雷	243
北京的戏园	245
中华戏校“四块玉”	248
难以忘怀的“北京剧社”	250
林琴南词赠梅兰芳	252
谭鑫培首演猪八戒	255
四小名旦	257
京剧的脸谱	259
难忘的书馆	261
“票友”与“票房”	263
宫廷冰嬉和音乐冰场	266
清朝的北京善扑营	268
灵魂按摩术—揉核桃	270

掌故篇

古老的前门大街	276
大栅栏沧桑	278
三十年代的西单商场	281
文津街的来历	284
鼓楼西大街的历史背景	286
北京的五大“镇物”	288
西城五塔、东城无塔	290
北京的石狮子	293
都城九门史话	296
雍和宫之荣枯	299
明清科举试场—贡院	301
红衣大炮的封号	303
什刹海边会贤堂	305
沧桑话协和	308
商务北京分馆创业史	310
北京镖局史话	312
金鱼胡同的“那家花园”	314
民初北京的“新世界”	316
柳荫蝉鸣话胡同	318
北京人与“八”字	320

风土篇

北京人吃饺子

报载，北京名饺子馆“鸿兴楼”自重新恢复营业以来，一直兴隆不衰。这不由使我想起北京人最爱吃饺子来。

应该说，饺子在北国是极普通的食物。究其历史总有一千多年了。古时称为“牢丸”，水饺叫“汤中牢丸”，蒸饺叫“笼上牢丸”。大约在宋代以前，都用这个名称。宋以后，叫法比较杂乱，又叫“粉角”、“扁食”、“水角”、“煮饽饽”。统称为“饺子”大概已是清末民初的事了。从此，“饺”字便成了这种半圆形带馅面食的专用词。用水煮的叫“水饺”；上蒸笼的叫“蒸饺”；用油煎的叫“锅贴”。它既是主食，又可作下酒菜，真是方便不过的食品。

“初一饺子，初二面”是北京的老规矩。清代富察敦崇的《燕京岁时记》中记叙京师大年初一的风俗云：“是日，无论贫富贵贱，皆以白面做角而食之，谓之煮饽饽。——富贵之家，暗以金银及宝石等藏之饽饽中，以卜顺利。家人食得者，则终岁大吉。”这个风俗一直延续下来。每至除夕，一家人欢聚一室，和面，擀皮，做馅，包饺子，说说笑笑，煞是热闹，大年初一的第一餐则一定是饺子。

不仅大年初一，北京人平时也爱吃饺子。北京俗谚云：“好吃莫过饺子。”可见北京人对饺子的喜爱程度了。但包饺子却是一件麻烦的事，因此北京的饺子馆应运而生，罗布全城。不过大都不讲究花色，供应品种一般只有菜肉和三鲜两种。菜随市场季节，有时白菜，有时韭菜，有时茴香，有时大葱。只有“鸿兴楼”与众不同。

“鸿兴楼”是以经营饺子为主的饭庄，当年设在菜市口，由于饺子花色多，做得好，售价公道，因之顾客云集。这里的饺子全以手工制作，做工十分精细。一般饺子馆一两面只捏几个饺子，“鸿兴楼”一两面捏二十几个。饺子有荤有素，有甜有咸，还有杂色什锦的。要高级的，饺馅用虾、用鱼、用鸡，顾客点什么，可以供应什么。水饺用高汤火锅，吃法同于菊花锅，所不同的，只是“远远来了一群鹅，扑通扑通跳下河”罢了。蒸饺用小笼送上，同时上几个小笼，每笼一种或两种馅。

“鸿兴楼”是山东风味的饭馆，除供应饺子外，也供应高档菜肴，烹调海鲜尤为拿手好戏。葱烧海参、鸡茸鱼翅、锅塌鲍鱼盒，都不同凡响。酒蒸鸭、醋椒鱼、芙蓉鸡片之类，更是看家本领。

北京“杂拌儿”

俞平伯先生过去有一本文集，起了一个很好的名字，叫做《杂拌儿》。这个书名，外地人看了，感觉不到十分亲切，甚至还有些不理解。而北京人看了，却感到特别亲切。俞先生十六岁由苏州去到北京，后来虽然曾回过南方，并且在上海中国公学教过书，但那都是短时期的，其余时间则都在北京。可以说是以南方人而久居春明，成为完全京朝化的学者了。所以书名亦起的是富有京朝风味、春明乡土气息的《杂拌儿》。

什么叫“杂拌儿”呢？这是北京旧时过大年时，无论贫富，家家都要预备的一种食品。对于过年最感兴趣的就是一群孩子们。他们除了穿新衣，戴新帽，给长辈拜年叩头，拿压岁钱而外，更重要的就是有好东西吃。而在零食中，除去瓜子、花生，最普通的就是“杂拌儿”了。杂七杂八样样都有。那些比较讲究的家庭，有高贵的客人来，就端上果盘，细细吃茶，像《红楼梦》中袭人家里招待宝玉一样。那亦是正月里接待客人的时候，有的是细果盘，而袭人还认为没有什么可吃的，给宝玉拿了几粒松子仁，吹去细皮给他吃。至于对待焙茗呢？那就不会这么细致了，最方便的，就是捧一大捧“杂拌儿”放在他衣袋里，让他自己摸着吃。

“杂拌儿”，简言之就是把一些甜的干果、芝麻糖之类的东西混合在一起。大体上有这样一些：瓜条、青梅、蜜枣、山楂糕、花生粘、核桃粘、麻片、寸金糖、豆沙馅芝麻糖、雪花馅芝麻糖、油枣、枇杷条、小开口笑、糖莲子、米花糖、虎皮花生、虎皮杏仁等等。过去没有西式糖果，一直到清末才有进口的瓶装“摩而登糖”。至于什么太妃、牛轧、朱古力等等，当年老北京是很少听到的。同“杂拌儿”近似的是“什锦南糖”，就是把麻片、寸金糖、黑白芝麻糖、各种灌馅芝麻杂混杂在一起；再加上瓜条、青梅、蜜枣等，就成为“杂拌儿”。新年新岁，要喜气洋洋，“杂拌儿”在色彩上显示了这点，红的是山楂糕，绿的是青梅，金黄的是开口笑、油枣，粉红的是染了色的花生粘、核桃粘。不但色彩鲜嫩，吃起来亦又香、又甜、又脆。

多少年没有吃“杂拌儿”了，这么大岁数，难道真是那么馋吗？只是在这岁尾年头，苦苦地思念故乡那个情调；何况，那蜜枣亦真甜啊！

元宵佳节话“元宵”

“桂花香馅裹胡桃，江米如珠井水淘。见说马家滴粉好，试灯风里卖元宵。”这首清朝的《上元竹枝词》反映了北京老早以前就有元宵节吃汤圆的习惯，并且当时已有以出售汤圆著称的字号。

元宵是灯节，在中国，唐朝遗留下来灯节观灯的习惯一直在民间流传着。另外，元宵节吃汤圆的风俗也一直保留到现在。因为在上元节的晚上——元宵吃汤圆，人们也就习惯地把汤圆叫做“元宵”。

元宵佳节，北京的饮食、糕点铺，甚至连马路两边都设摊卖汤圆。家家户户在正月十五这天都要吃碗热气腾腾的汤圆。人们是多么留恋我们祖先遗留下来的风俗呀！

汤圆又叫汤团、粉果。因为熟了浮在水上，古代又叫它浮圆子。人们在元宵节吃汤圆，实际上是思念亲人、渴望团圆的意义。宋代周必大《元宵煮浮圆子诗》，是我国最早描绘汤圆的诗：

今夕知何夕？团圆事事同；

汤官寻旧味，灶婢论新功。

星灿乌云里，珠浮浊水中；

岁时编杂咏，附此说家风。

周必大是南宋孝宗时大臣，平时整肃军政，励精图治。这首短诗里已经流露出他举碗盼望全国人民团聚的思念，连灶下坐火的丫头，都为大家煮食汤圆时沉浸在思念故乡那种深沉的情绪里感到诧异呢！吃汤圆，忆亲人，这个习惯就一直传到现在。

台湾有一首歌曲：

卖汤圆，卖汤圆，小二哥做的汤圆圆又圆，……

要吃汤圆快来买，吃了汤圆就团圆……

这首歌曲节奏明快，婉转动听，听了使人回肠荡气，这是台湾同胞在思念亲人。每逢佳节倍思亲。的确，当元宵佳节我们捧起一碗汤圆的时候，我们倍加怀念散处各地的亲人。