

GUJIN
HUAXU
LILUN



古今花絮

集锦

王久成

著

本集锦收录50篇短文，分别刊载于2012年4月至2016年4月《世界日报》（上下古今版）。



北京燕山出版社

古今花絮

集錦

王久成

著



北京燕山出版社
BEIJING YANSHAN PRESS

图书在版编目(CIP)数据

古今花絮集锦 / 王久成著. -- 北京 : 北京燕山出版社,
2016.8

ISBN 978-7-5402-4168-1

I. ①古… II. ①王… III. ①散文集—中国—当代
IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第163988号

书 名 : 古今花絮集锦
作 者 : 王久成
封面摄影 : 郑天立
责任编辑 : 金贝伦 王 迪
出版发行 : 北京燕山出版社

社 址 : 北京市西城区陶然亭路53号
邮 编 : 100054
电 话 : 010-65243837
经 销 : 新华书店
印 刷 : 三河市灵山红旗印刷厂
开 本 : 710毫米×1000毫米 1/16
字 数 : 180千字
印 张 : 14.5印张
版 次 : 2016年8月第1版
印 次 : 2016年8月第1次印刷
定 价 : 32.00元

版权所有 翻印必究

前 言

本人自幼喜爱文字，由于错综复杂的原因步入医门，先后在甘肃、河北、北京从医。退休了，从高度紧张、劳碌中解脱出来后，除了从事志愿者以及其他必要的医事活动外，专心学习写作。继长篇小说《万能医生的岁月》出版后，对2012年4月至2016年4月刊载于《世界日报》（上下古今版）的短文进行整理，选择其中的50篇汇集成册，便于文学爱好者阅读。在50篇短文中，有的加了附记和（或）后记，可使读者对该篇的主要寓意的认识进一步拓宽。此外，在每篇文章中还附上数幅照片，利于读者对文章所涉及的内容加深感性认识。作者在文字领域是完全的门外汉，愿与文字爱好者切磋交流，更期盼业内先导的赐教和指点。

联系信箱：wjcmpl@163.com

作者 王久成

一 风味食品篇

- 1 北京炒肝儿
- 6 北京豆汁儿
- 10 臊子面
- 13 王致和臭豆腐

二 历史文物古迹篇

- 18 古老的酒泉公园
- 22 钟鼓楼
- 28 都江堰与二王庙
- 33 今夕嘉峪关
- 38 三宫六院
- 41 北京门墩儿
- 46 门当户对
- 50 卢沟桥与宛平城
- 57 今昔永定门
- 62 世界小城之最——北京团城
- 67 国子监和国子监街
- 72 文溯阁本《四库全书》
- 76 甘肃与贡院
- 80 颐和园石舫
- 85 北京菜市口
- 89 崇祯帝与北京煤山
- 94 李莲英墓
- 98 曲水流觞与流杯亭
- 102 北京白塔寺
- 107 大境门
- 111 前门火车站

- 115 北京奶子府
- 119 黄河第一桥史话
- 124 北京香山公园静翠湖
- 127 潭柘寺与妙严公主拜砖
- 133 北京大红门
- 137 上海外白渡桥
- 140 燕墩与北京中轴线
- 144 陶然亭与陶然亭公园

三 习俗文化篇

- 149 白云观庙会景观一二
- 154 三月三蟠桃宫庙会
- 158 腊八节和腊八粥
- 162 二十三糖瓜儿粘
- 166 正月不剃头

四 综合篇

- 169 窑洞乡邮所
- 173 夜光杯
- 175 义乌小商品城的发迹
- 178 围棋与烂柯山
- 182 三山五岳与三山五岭
- 188 三山五园话古今
- 192 北京天坛根儿·天桥·龙须沟变迁
- 198 未名湖与博雅塔
- 203 沧桑刘公岛
- 207 春联与对联
- 213 木兰围场
- 217 下届冬奥会举办地张家口今昔

北京炒肝儿

炒肝儿是北京特色小吃，如果您理解为把猪肝放在锅里炒，那就错了。炒肝儿与“炒”毫无关系；猪肝是炒肝儿的原料之一，最重要的是猪肠子，占原料的三分之二，若取名“卤肥肠（儿）”似更为贴切。

其实北京好多食品名不副实，如小吃“杏仁茶”、“面儿茶”都没有茶；“驴打滚（儿）”与驴躺在地上打滚儿无关；所以选择食品不能只看名字。



前门大街鲜鱼口老字号美食街

北京炒肝儿的发展过程与一个关键故事分不开。清同治元年（一八六二年），前门大街鲜鱼口胡同一家无名小酒馆开业，同时做些便宜的饭菜。没多久，一位老者来吃饭，说自己钱少只要些最便宜的，店主宽容地说钱不够没

关系。老者走后，店主人发现饭菜越卖越多，认为这位老者是活神仙，因与神仙会了面，遂将小店取名“会仙居”。店主没有子女，请妻弟刘喜贵来帮忙，同治末年（一八七四年）店主辞世，会仙居归刘喜贵所有。刘氏送三个儿子到饭馆先后学徒出师一起经营小店。光绪十六年（一八九〇年）刘喜贵去世，小店留给三个儿子，但生意一直不景气。受邻居“白水汤羊铺”的启示，兄弟三人做起了“白水杂碎”并添加了其他小吃，但白水杂碎制作简单、佐料不精，时间一长不受食客欢迎。为维持生计，兄弟三人潜心研究改进制作方法。



老字号“天兴居”炒肝儿店



晶莹明透、爽口的炒肝儿

当时《北京新报》的主持人、满族作家杨曼青经常光顾小店，与刘氏兄弟很熟，了解到他们的想法便提出建议说：“把白水杂碎的心和肺去掉，保留肝和肠再配上多种辅料加酱色勾芡，取名‘炒肝儿’而不叫‘烩肝儿’或许能吸引食客。要有人问为什么叫炒肝儿，就说肝儿炒过。我在报上帮你们宣传。”三兄弟觉得主意不错依言而做，把鲜肥的猪肠用碱、盐浸泡揉搓，然后用清水加醋洗净用火炖；肠子烂熟之后切成小段，鲜猪肝切成柳叶状薄片，然后配备姜、蒜泥、黄酱、酱油、醋、精盐、淀粉、明矾、熟猪油、猪骨汤等，改进了制作过程，最后熬成粥状成为新食品——炒肝儿。

且不说“肝”在“炒肝儿”里占多大比例，这“炒”字是有说法的。据说“炒”是满文的译音，就是“煮”。满族原无文字，明万历二十七年（一五九九年）满族首领爱新觉罗·努尔哈赤命兼通蒙汉两语的额尔德尼和后金开国功臣之一噶盖参照蒙文字母创建了“无圈点满文”（老满文），因使用不便，清天聪四年（一六三〇年）太宗皇太极令长期从事文馆工作而精通满汉语的达海等人改进成较完善的“有圈点满文”（新满文），二百多年后清政权灭亡，满文被弃用，现已濒临失传。据二〇一〇年人口普查登记满族者超过千万（一千零三十八万七千九百五十八人），但会读写满文者不足百人，以满语为母语者已经绝迹。农历十月十三日是满族的族庆日“颁金节”，二〇〇七年农历十月十三日，在京的六百余名满族人欢聚一堂庆祝这一节日，却无一人会讲满语。所以“炒”是否就是“煮”难以确定。

正宗炒肝儿选料极其严格，必须是当日宰杀的新鲜猪内脏，彻底清洗三遍以上，做出的汤汁晶莹明透，油亮酱红，稀稠适度，肠子又软又烂，肝尖儿也很鲜嫩，色香味俱备，一时间会仙居的炒肝儿别树一帜出了名。民国二十二年（一九三三年），另外一家炒肝儿店“天兴居”在会仙居对面开业，两家较劲竞争，制作工艺和味道进一步提高，天兴居后来居上生意红火逐渐胜过会仙居。与此同时，四九城（北京有外城、内城、皇城。皇城四门：天安门、地安门、东安门、西安门；内城九门：正阳门、崇文门、宣武门、朝阳门、阜成门、东直门、西直门、安定门、德胜门；“四九城”即泛指京城

各地。)的小饭馆、小吃店相继效仿制作,有的增加了不同的辅料,出现了不同口味的炒肝儿。有趣的是后来民间出现了与炒肝儿有关的歇后语或诙谐语,比如说“这人跟炒肝儿似的——没心没肺”、“猪八戒吃炒肝——自残骨肉”等等。

正宗吃炒肝儿不用筷子不用勺,手托碗底沿碗边转圈用嘴抿着喝,发出往嘴里嘍的声音,这种吃法已被摒弃。因炒肝儿不是主食,一般配上小包子(非特指小笼包)一起吃,所以炒肝儿店同时经营小包子。应该说炒肝儿的味道很鲜美,所以引得大多数北京人的青睐,《燕都小食品杂咏》说出了北京人对炒肝的赞美:“稠浓汁里煮肥肠,交易公平论块尝。谚语流传猪八戒,一声过市炒肝香。”



围着八仙桌就着小包子吃炒肝儿的人

推崇炒肝儿的人认为猪肝含有大量蛋白质和多种维生素,有明目养血的功效,适合气血两虚的人食用。其实肝脏是综合加工处理厂,是所有的代谢产物——垃圾堆积的地方,是最不洁净的场所;况且肝和肠胆固醇含量都很高,与健康饮食理念相悖,患有高血压、高血脂、冠心病者以少食为宜;对抵不过其美味诱惑的健康人可以放开胆子尽情享用。

目前炒肝儿的经营点（不一定都有小包子）已遍布四九城，但各家的口味不尽相同，最有名望的当属老字号。由原会仙居和天兴居一九五六年合并成的北京天兴居炒肝店，因其悠久的历史和正宗的工艺，被列入“非物质文化遗产”保护名录，制作的炒肝儿于一九九七年十二月被中国烹饪协会授予“首届全国中华名小吃”称号，来访京城者不妨前去尝鲜。

《世界日报》（上下古今版）2012年11月27、28日连载

北京豆汁儿

说起北京豆汁儿话题就多了，最集中的是关于豆汁儿的味道问题。各色人等对豆汁儿味道的形容，用“酸、馊、臭、酸涩、酸臭、霉臭、泔水味、刷锅水味、馊半街、馊腐发酵的怪酸味”等不一而足。无论是北京人还是外来人第一次喝豆汁都会留下难忘的感受，有人喝第一口还没下咽就感到恶心，甚至引起呕吐。就是把已含在嘴里的吐出来或捏着鼻子勉强吞咽下去也会感觉不舒服。著名学者梁实秋在散文里写道，“豆汁儿之妙一是在酸，酸中还带着馊腐的味道……”可见按照中国人对饮食“色、香、味”的评判标准，豆汁儿的味道确实属于另类。



新街口南护国寺街 老字号“护国寺小吃”（舒乙先生手书）

虽然对豆汁儿味道描述用尽了贬义词，但仍备受老北京人的青睐，一句民间语说得好：“萝卜白菜各有所爱。”大千世界就是这样！他们认为，说豆汁儿不好喝的人是因为他不会喝，而且喝得太少，如果细细品来其味道浓厚醇香；有句歇后语说：“北京老太太喝豆汁儿——好喜（稀）！”就这么

喜欢！有人说看一个人对喝豆汁儿的反应就知道是不是地道的北京人。喝一口豆汁儿马上露出笑脸，满意地嘘口长气：“啊！”这位肯定是北京人；如果眉头紧皱，要没有耳朵挡着能把嘴咧到后脑勺上去，无疑是外来户。著名香港电影导演、编剧胡金铨先生在《谈老舍》中说：“不能喝豆汁儿的人算不得是真正的北京人。”

北京曾流传“北京豆汁儿，满族人的命根儿”的说法，豆汁儿是满族人的“本命食”。有笑话一则说：朝阳门外营房的满族人都聚在街头痛哭流涕，路人询问原因，哭者说：“豆汁儿房都关张了，岂不要人命？”



到护国寺小吃 喝豆汁儿吃小吃的人络绎不绝

喝豆汁儿不拘地位高低和民族，不论社会名流还是达官贵人极为普遍。穿着体面的人如在摊上吃灌肠会被人耻笑，唯有喝豆汁儿不足为耻。梅兰芳很喜欢喝豆汁儿，在北京居住时，经常到外面端回一锅全家大小一人一碗。抗战期间梅先生居住上海，弟子言慧珠赴沪演出，特从北京带四斤装大瓶豆汁儿孝敬师傅；著名的西部歌王王洛宾最后喝了豆汁儿才离开人世。梁实秋先生有文：“卖力气的苦哈哈，一脸渍泥儿，坐小板凳儿，围着豆汁儿挑子，啃豆腐丝儿卷大饼，喝豆汁儿，就咸菜儿，固然是自得其乐。府门头儿的姑娘、哥儿们，不便在街头巷尾公开露面，和穷苦的平民混在一起喝豆汁儿，也会

派底下人或是老妈子拿砂锅去买回家里重新加热大喝特喝。而且不会忘记带回一碟那挑子上特备的辣咸菜，家里尽管有上好的酱菜，不管用，非那个廉价的腌萝卜丝拌的咸菜不够味。口有同嗜，不分贫富老少男女。”《燕都小食品杂咏》中一首七绝：“糟粕居然可作粥，老浆风味论稀稠。无分男女齐来坐，适口酸咸各一瓿。”并说：“得味在酸咸之外，食者自知，可谓精妙绝伦。”

大陆实施统购统销政策以前的北京，除了小吃店卖豆汁儿，还有在街边设摊和走街串巷肩担的，一般都配上炸焦圈和芝麻烧饼等一起吃。笔者年少时，卖豆汁儿的摊点比当今的早点摊还多，坐在小摊的板凳上就着一小碟咸菜丝喝豆汁儿是常事，虽不属于豆汁儿痴，现在还有时去光顾豆汁儿店。当今的豆汁儿店已经不多，往返花两三个小时车程专门到豆汁儿店者，大有人在。



遇见一位爱喝豆汁的人

《燕京风俗录》记载：“豆汁儿最早是辽国民间大众食品，但是谁发明、又何时兴起无从考证。”另说元明时期北京有很多粉房制作豆制品；清代某粉房在炎夏季节做绿豆粉，磨出的半成品汤水当天没用完，次日已经发酵，主人舍不得扔掉，尝尝味道酸甜可口，于是便将其煮熟饮用，较生喝味道更好，原始的豆汁儿就此面世。后来有了专门制作豆汁儿的工艺。

清乾隆十八年(一七五三年)有人上奏称:“近日新兴豆汁儿一物,已派人检查是否清洁可饮,如无不洁之物,着蕴布募豆汁儿匠二三名,派在御膳房当差。”于是,源于民间的豆汁儿成了宫廷的御膳,清宫御寿两膳房都要做豆汁儿,饭后皆饮以解油腻。据载咸丰十年(一八六〇年),咸丰帝七月十七日在热河驾崩,二十九日棺木运回北京,刚回到宫里东西两太后就带领同治向御膳房要豆汁儿喝。所以有“豆汁儿是清宫御膳的一种饮料”的说法。

豆汁儿夏天可消渴解暑,冬季能清热温阳,四季常喝开胃健脾,有保健的功效。据说近年有医生观察,豆汁儿的降脂效果良好。一九九七年八月,中国烹饪协会已授予护国寺小吃的豆汁儿为“中华名小吃”。

说了这么多,那豆汁儿的味道到底怎么样?实在很难用文字确切表达,没喝过豆汁儿就不算到过北京,唯一的办法就是您亲自品尝。不过笔者还是要特别提示您,如果没有足够的胆量还是以免尝为宜。

《世界日报》(上下古今版)2012年12月23、23日连载

臊子面

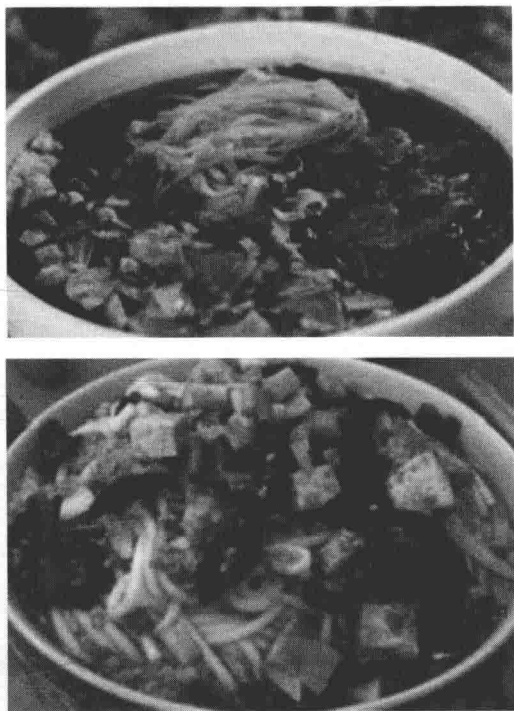
“臊子面”是我国北方，特别是西北地区流行的传统食品，品种多达数十。不管是婚丧嫁娶还是孩子满月、老人祝寿、待客、祭祀及节庆日等均离不开，并各有说辞，总之是一种广大民众饭桌上的佳肴。

当前不少美其名曰为臊子面，实则滥竽充数，无法与真正的臊子面相提并论。臊子面与普通面食相比，在面粉选择、和面、饧面及擀切操作技能和吃法上均有不同。正宗的臊子面当属陕西岐山，要求饧面时间足够六小时，擀得薄厚均匀、切得又细又长，吃起来筋道。俗话说：“一碗面七分汤”，说明“臊子”的重要性。无论臊子是荤是素，以鲜嫩、酸、辣、红、香、亮等为基本要素，而且要用铁锅制作。至于吃法，最具代表性的是岐山“口水面”，即吃面剩汤再添面加汤，只要碗里有剩汤，主人就会不停给客人添面，直至把碗里的臊子汤喝净为止，与藏牧民用奶茶加曲拉待客类似，只要碗底还有曲拉，主人就一直给客人加奶。

臊子面原称“汤饼”，为唐代广泛流行于陕西岐山的一种面食；刘禹锡诗曰：“余位座上客，举箸食汤饼。”宋代诗人苏东坡在陕西任职期间也留下赞语：“剩欲去为汤饼客，却愁错写弄獐书。”两代人的诗句足以说明早在唐宋年间臊子面就已是备受人们青睐的食品。随着时间的推移，广泛流行于陕西西安、关中、渭北，甘肃兰州、天水、陇东等西北各地，并派生出不同的特色。黄土高原的民间窑洞是臊子面最重要传承地。

臊子面的名称来源有一个经典的民间故事。据传有几个小伙子到一个年长几岁的新婚男子家做客，主人以长长的面条接待。因为面条特别好吃，一个人惊问：“这面是谁做的，太好吃了！”男主人听了极为得意，自豪地说：“是你们的新嫂子！”人们异口同声惊呼：“噢！是嫂子做的，嫂子面！”众人要求见一见嫂子当面感谢。可是当地有忌讳：少女嫩妇不允许随便与陌

生男人见面，即使相见也不能搭话以示害臊怕羞。从此，就把同音不同声的“嫂子面”叫成“臊子面”。



各色臊子面（取自网络）

另有传说，以前岐山一人家娶了聪明伶俐的媳妇，第二天为全家做了一餐面条，一家人食后无不称赞鲜美。后来，小叔考中官职请同窗好友到家做客，让嫂子做最拿手的面条款待，人们吃了赞不绝口。从此嫂子面出了名转称臊子面。此说显然与前一个故事同出一辙。打开词典，“臊”字除了是一种难闻的气味外，只有一个“害羞”的解释，这充分印证了臊子面名称来源的可信性。

有人将臊子面称为“梢子面”，“梢”字的音和声均可与“臊”字相同，“梢子”就是在面条表面撒上一些碎的调料，叫“梢子面”尚可理解。还有人将其称“哨子面”，据说因为关中地区的方言把“臊”读为“哨”音，由