



老北京 儿时趣事

孟繁强 著

绘出记忆中的老北京



清华大学出版社

清华大学出版社 010-62770175 010-62770175

清华大学出版社

清华大学出版社

清华大学出版社

清华大学出版社

清华大学出版社

清华大学出版社

清华大学出版社

清华大学出版社

清华大学出版社

清华大学出版社

清华大学出版社

清华大学出版社

清华大学出版社

清华大学出版社

清华大学出版社

清华大学出版社

清华大学出版社

清华大学出版社



清华大学出版社

北京

版权所有，侵权必究。侵权举报电话：010-62782989 13701121933

图书在版编目(CIP)数据

老北京儿时趣事 / 孟繁强著. --北京: 清华大学出版社, 2014

(绘出记忆中的老北京)

ISBN 978-7-302-38285-0

I. ①老… II. ①孟… III. ①回忆录-作品集-中国-当代 IV. ①I251
中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第236455号

责任编辑: 孙元元

装帧设计: 栾雪

责任校对: 王荣静

责任印制: 沈露

出版发行: 清华大学出版社

网 址: <http://www.tup.com.cn>, <http://www.wqbook.com>

地 址: 北京清华大学学研大厦A座 邮 编: 100084

社总机: 010-62770175 邮 购: 010-62786544

投稿与读者服务: 010-62776969, c-service@tup.tsinghua.edu.cn

质量反馈: 010-62772015, zhiliang@tup.tsinghua.edu.cn

印装者: 保定市中华美凯印刷有限公司

经 销: 全国新华书店

开 本: 165mm × 230mm 印 张: 9.75 字 数: 105千字

版 次: 2014年12月第1版 印 次: 2014年12月第1次印刷

印 数: 1~3000

定 价: 29.00元

序

故乡，是刻骨铭心的记忆；

故乡，是魂牵梦萦的地方。

我的故乡是北京。每当听到那首深沉而激荡的歌曲《前门情思大碗茶》，我就会热血沸腾，思绪万千！

北京，我生于斯，长于斯。几十年来时光流逝，我也曾经去过不少地方，却怎么也忘不掉故乡对我的滋养！

1941年，我出生在北京东四六条一座典型的四合院里。从小到大，我看到的都是北京城静谧的胡同与瓦灰色的房屋；听到的都是老北京人待人接物的谦和恭敬与热情诚恳。

我在北京城长大，在北京城读书。即使在边疆工作期间，我也总忘不掉朗朗的北京土语，忘不掉熟悉的北京城。现在退休住在北京，我时时刻刻感觉到就像躺在母亲的怀抱一样，无限地踏实与安详。

几十年来，北京城变了。尽管它的外貌已经没有了老北京的影子，但是北京城的味道，我依然那么熟悉，如北京城春风的香吹、夏雨的湿甜、秋果的壮硕、冬雪的含蓄！

这一切，促使我打开电脑，一字一句，把心中对故乡北京的热爱写下来——我要写出故乡的风采，故乡的精神！

我自己用电脑鼠标画出了配图，就算是“电脑画”吧。在图画中，我尽量表现出老北京当时的一情一景，画面都很简单，因为我只抓住主题，其余的东西就省略了。

由于我画的原图格式不符合出版要求，故此专门邀请山东工艺美术学院学生颜诚锐小友把我的图画进行临摹。他的临摹保持了我原图的精髓。我也感谢他对我的原图进行的修改！

2014年8月底

于北京朝阳区团结湖

鲜



目 录

吃 喝 篇

西瓜	〇〇二		
冰棍儿	〇〇四		
冰盏儿	〇〇六		
扒糕	〇〇八		
盆糕	〇一一		
卤丸子	〇一四		
大碗茶	〇一七		
驴肉	〇二〇		
炸回头	〇二二		
炸酱面	〇二五		
油煎灌肠	〇二八		
元宵	〇三〇	水果	〇四四
糊涂糕	〇三三	什刹海小吃	〇四七
小山杏	〇三六	冰激凌	〇五〇
画糖人	〇四〇	糖炒栗子	〇五三
螃蟹	〇四二	冰块儿	〇五六

玩 乐 篇

蚰蚰	〇六〇	
跳房子	〇六二	
躲猫猫	〇六四	
抓拐	〇六六	
打仗	〇六八	许多家
拉线耗子	〇七〇	王雷、王磊二
麻筋叫猫	〇七二	王磊三
打弹弓	〇七四	王磊
拉哨圈	〇七六	王磊 滚铁环 〇九四
竹蜻蜓	〇七八	王磊 木偶戏 〇九六
儿歌	〇八〇	王磊 耍猴 〇九八
打弹球儿	〇八二	王磊 童子摔跤 一〇〇
捉昆虫	〇八四	王磊 小金鱼 一〇三
老鹰捉小鸡	〇八六	王磊 噗噗噠 一〇六
打花巴掌	〇八八	王磊 跳皮筋儿 一〇八
骑木马	〇九二	“屁帘儿”风筝 一一一

时 令 篇

填仓节	一一四
二月初一、初二	一一六
三月三	一二一
清明	一二六
端午钟馗	一三〇
关老爷磨刀	一三二
六月六	一三四
乞巧节	一三六
中元节	一三八
民间花会	一四一
七月流火	一四四
数九	一四七



吃 喝 篇

西瓜



天儿热，请您吃西瓜，清凉解暑！

北京的西瓜产地在京南大兴县（现大兴区）庞各庄地区，那里盛产一种黑皮黄瓤红籽的大西瓜。由于瓜的外皮是黑色又布满筋络，故北京人把这种大黑西瓜俗称为“黑绷筋”。

过去，老北京每到盛夏西瓜上市的时候，街边阴凉之处便不时有卖西瓜的摊位，既卖整个西瓜也切开小块儿单卖。而且保证各个西瓜醇美甘甜，做到不甜不要钱！

闷热的夏季，正当人们酷热难当的时候，只要用眼睛看看卖西瓜的摊子，就已经感到清凉解渴的舒心悦意。摊子上蒙了整块儿潮湿了水的深蓝色大布，上边用稻草编成的一个个草圈稳住了切开两半的西瓜。西瓜坐在那里，发出了特有的清香，露出了水嫩的颜色，引得过路的行人忍不住买下一块儿放在木盆里的冰镇西瓜，擦擦头上的汗水，站在一旁大口大口地享受起来。卖瓜的小贩则在一旁，一边用蒲扇轰赶讨厌的苍蝇，一边用手捂住耳朵大声地吆喝：“哎！吃来呗！斗大的西瓜，船大的块儿来！”



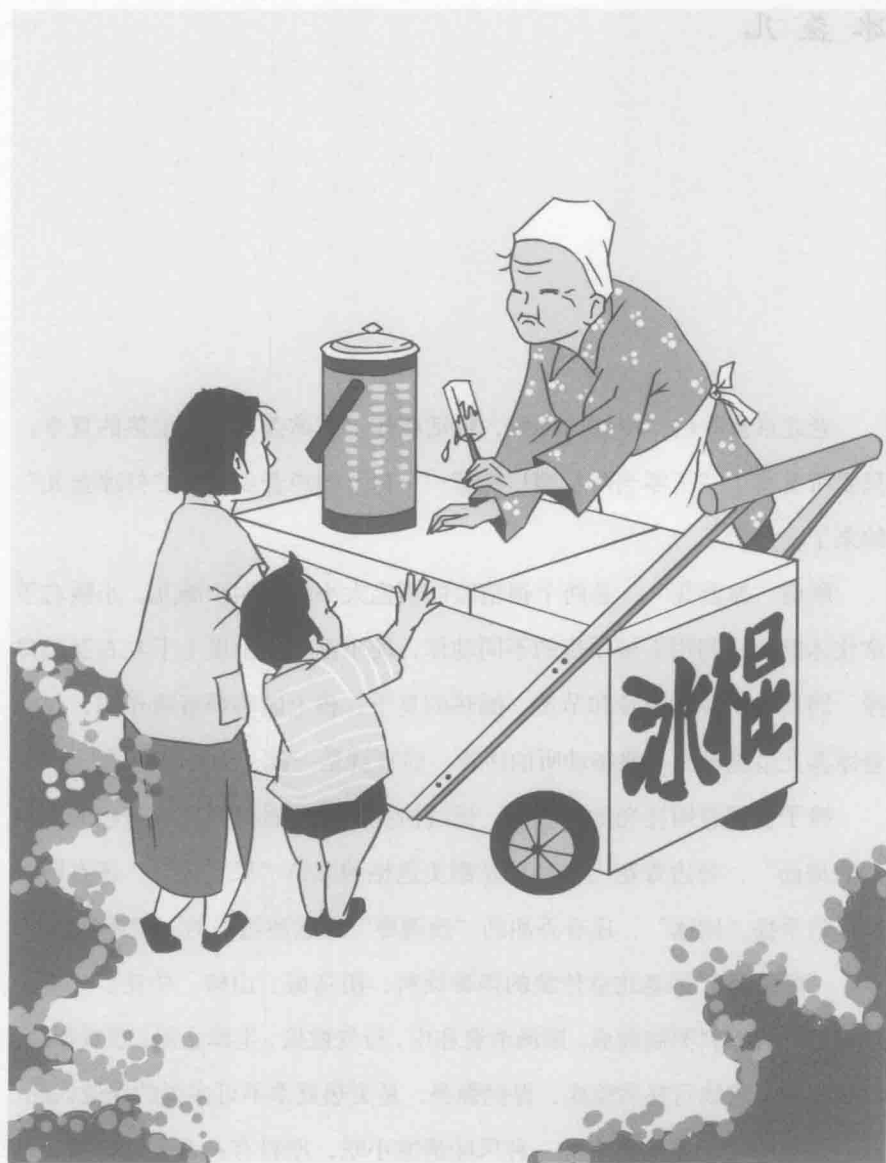
西瓜摊子在上世纪六十年代初期就慢慢消失了，取而代之的是国营商店里成堆的西瓜任人挑选。而且庞各庄所产的“黑绷筋”西瓜也已经改良品种，被现在的“京欣”西瓜所代替。

冰棍儿

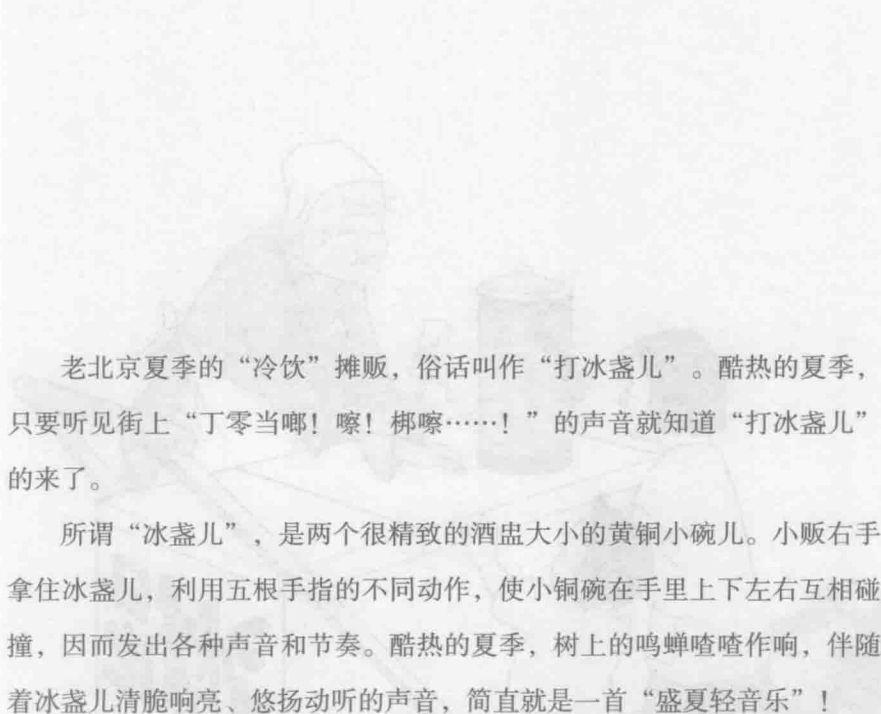


很多人还记得上个世纪著名的惊险“反特”电影《黑三角》吧，影片里的女特务——卖冰棍儿的老太太整天推着涂了白漆的小木车，在大街上喊：“冰棍儿！奶油冰棍儿，小豆冰棍儿！”虽然最后女特务被抓了起来，但是推小车卖冰棍儿的形象却永远留在人们心中。

上世纪七八十年代，人们要想夏天解暑喝冷饮，只能去大街上买冰棍儿，五分钱一支的“奶油冰棍儿”，三分钱一支的“小豆冰棍儿”或“红果冰棍儿”。小木车里盖了白色厚棉被，用来保持低温。另外还有竹子编成的真空保温桶，里面也装满了冰棍儿。老太太头戴白色卫生帽，腰上系了白色围裙，沿街叫卖不停——这是当时夏日大街上一道亮丽的风景线！



冰 盏 儿



老北京夏季的“冷饮”摊贩，俗话叫作“打冰盏儿”。酷热的夏季，只要听见街上“丁零当啷！嚓！梆嚓……！”的声音就知道“打冰盏儿”的来了。

所谓“冰盏儿”，是两个很精致的酒盅大小的黄铜小碗儿。小贩右手拿住冰盏儿，利用五根手指的不同动作，使小铜碗在手里上下左右互相碰撞，因而发出各种声音和节奏。酷热的夏季，树上的鸣蝉喳喳作响，伴随着冰盏儿清脆响亮、悠扬动听的声音，简直就是一首“盛夏轻音乐”！

摊子上摆着明亮亮的玻璃桶，透过清亮的玻璃看到桶里玫瑰色的冰镇“酸梅汤”，旁边青花大瓷盆里是甜美色艳的冰镇“果子干”，还有即时制作的手摇“刨冰”，还有香甜的“玫瑰枣”和酸甜适口的“煮海棠”！

“酸梅汤”是老北京传统的消暑饮料，用乌梅、山楂、桂花、甘草、冰糖等几种原料熬制而成。该汤消食和中，行气散瘀，生津止渴，收敛肺气，除烦安神，常饮可祛病除疾，保健强身，是炎热夏季不可多得的保健饮品。

“果子干”是老北京的一种风味清凉小吃，原料有：杏干，柿饼，莲

藕，葡萄干等。熬制做好之后降温冰镇，香甜可口。

“刨冰”是把冰块儿放进一个简单的容器里，经过手摇破碎，变成白花花冰渣，上面浇上香甜果子露，吃起来清凉透心，解暑降温。



扒糕

“扒糕”是老北京夏季应时的清凉小吃，过去在庙会里就能很容易吃到，现在已经差不多消失了。

所谓“扒糕”，是用北方出产的荞麦粉制成的。老北京扒糕的制作方法有两种：一种是在北京的南城或北京周边郊区，先把荞麦面和成糊糊，加入花椒粉，事先在饭碗里抹上香油，把荞麦糊糊倒入碗中上锅蒸，蒸熟以后出碗放凉或冰镇待食；另一种做法是在北京内城，先把荞麦面在热锅开水里搅成熟面团，双手沾凉水把团团拍捏成一个个小圆饼，立刻浸入凉水盆，使小面饼快速降温而变得韧性筋道。

吃“扒糕”的调料有：芝麻酱、酱油、醋、蒜泥、红根，另配多多的热发芥末酱，再配以黄瓜丝以增加扒糕的鲜美清香。

“扒糕”的重要调料“红根”现在已经见不到了。其实它就是腌过的“盐水胡萝卜”！

吃的时候“红根”不能用刀切丝，而是用“擦子”擦成碎末，洒在扒糕上，红艳艳的，既好看，又增加了扒糕的“软中脆”的口感，从而起到了重要



的辅助作用。“红根”不仅是吃“扒糕”的重要配料，而且也会在吃“凉粉活漏鱼”时出现，同样起画龙点睛的作用。

北京南城和周边地区吃“扒糕”是用调料拌食，而且不放芥末和红根。而北京内城吃“扒糕”，小贩先在手中把面饼“打”成“象眼块”放入青花小碟，再把各种调料单独放入青花小碗，还配上一把乌木小银叉供顾客自己蘸食——光是看就已经非常气派讲究了！

上世纪五十年代，北京各个庙会上还有“扒糕”的身影，后来轰轰烈烈的“运动”来了，银叉被“破四旧”当作“封资修”消灭，“扒糕”也不见了！

