我住过的四合院

北京的四合院不仅在中国，世界上也是知名的。有人说四合院是封建社会的典型建筑，那一座座封闭式的院落就是一座座封建堡垒；一户人家，独门独院，闭关自守，与世隔绝。但生活在其中的体验又如何呢？

我从小就生活在四合院里，先后居住在香串胡同，中三条，标杆胡同，均在花市大街附近，三处四合院各有特色。

在香串胡同只住到四五岁，刚刚记事。模糊记得是座很小的长方形四合院，东西南北房均很紧凑，似排着队挤在一起。院子虽小，平时却很宁静。只记得有一天来的人特别多，笑语喧哗，热闹非凡，似要挤破那个小院落。因当时年纪太小，其他就记不大清了。

后来搬到中三条，中间路北，是座很有气派的建筑。两扇高大的红漆门，门上排列着一颗颗金光闪闪的铜铆钉，门旁两块上马石，上面卧着石狮子。走进大门，迎面是一扇宽大的砖雕影壁，雕着挺拔盛开的阔叶大荷花。向左拐便是外院，甚是宽阔，但只有一长排南房，少说也有五六间，祖父和伯父均住这排房。外院北面是第二道大门。迎门是扇漆绿木影壁，横幅红地黑字，上写‘吉祥如意’四个大字，十分鲜艳醒目。绕过影壁便是中院，北房五间，东西房各三间，均是坡顶大瓦房，房前均伸出宽阔的走廊。我们就住在这中院的东房。北房前左右各一株高大的海棠树，枝繁叶茂，几乎遮住了整个院落。顺东房走廊往里走，向左进第三道门便是后院，是个极大的院落，东西南北房俱全，均十分高大整齐。北房两侧各有一个跨

院。四株高大的海棠树，遮云蔽日，清新而恬静，加之院里摆着奇花异草，飘香怡人，似走进一个世外桃源。后院乃房东居住，前院和中院出租。我就是住在这里，开始上小学的。前两年回到北京，很想看看童年生活过的地方，时间已过去了半个世纪，不料它已变得破烂不堪，面目皆非。三套院子均搭满临时棚，仅留一条两人只能侧肩而过的小路，它原有的风格和气派已消失殆尽。我细细观赏着童年时看惯了的一砖一瓦，那砖瓦的花纹饱经风霜后已模糊不清。中院的绿漆影壁已经拆去，迎门大影壁上那精雕细刻的荷花已变得残缺不全，只留下些难以辨认的痕迹。我慢慢走出来，回首又望了望那漆已尽脱的破旧的大门，不由忆起它风华正茂的当年，真使人心碎！

后来祖父在标杆胡同买了一处房，全家便与它告别了。

标杆胡同是条南北胡同，那套四合院位居胡同中间路西。门虽不大，却很坚实。黑漆大门漆着红漆条幅，一边是“忠厚传家久”,一边是‘诗书继世长”,笔墨苍劲有力。大门两侧也是两块石狮上马石。进大门迎面是南房的侧壁，因此没有影壁，向右再向左便走进宽阔的长方形院子。北房五间，南房三间，东西房也均是三间。祖父住四间北房，伯父住南房，三姑住西房，我们住东房加一间北房。南房西侧有片空地，生着两株高大的枣树。天一转暖，满树垂着缕缕嫩叶，清新而秀丽。枣花盛开时，满院飘香。枣子成熟时，满树挂满串串红珠，非常好看。那枣子颗颗清甜嫩脆，非一般枣子可比。我们搬来前祖父已大动干戈，对整套房进行了修整和翻新，因此如新建的一般。清晨起来，将窗帘一拉，望到窗外宽敞的院落，豁然开朗。后来伯父买来不少奇花异草，堆在院中央，院子虽显得小了些，却点缀得更为雅致。晚饭后人们常常走出屋来，围花观赏。那朵朵鲜花,争芳斗艳,放着幽香,沁人肺腑。

可别小看这院子，给一家人带来不少快乐和方便。夏天摆着小地桌在院里吃饭，比屋里可凉快。这院子更是我们孩子们的天地,整天在院里跳绳,踢毽子,跳间,弹球,抽汉奸(陀螺）……玩得津津有味。院子成了我们的娱乐场和运动场。有时搬个小板凳,聚坐在一起聊天,说笑话,讲故事 聊得上瘾,天黑下来都不顾回去。夏天家里请客吃饭,院子便是露天餐厅,少说也摆得下五六桌。伯父是太极拳爱好者,每天天不亮就在院里锻炼，其师乃杨氏太极祖师的传人。他也确实练出些功夫,严寒的三九天,只穿一条单裤,竟不感到冷,而且从不感冒。他练得如此程度，正是这院子给他提供了运动场地。你看,四合院给居民带来多少方便,足见其设计是十分科学和合理的。我丝毫感觉不到它是什么封建堡垒。但与楼房相比,不仅占地面积过大,而且不能充分利用上层空间,因此在城市人口不断增长的今天，它必将成为历史。难怪北京市政

此为试读,需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

府已将一些典型的不同风格的四合院作为文物古迹保留，以备后人参观，正因它是北京传统性的具有鲜明的民族风格的建筑。

现在北京的四合院大都成了大杂院，家家户户争相扩展房前的势力范围,早已挤没了院子。那宽敞的院落,那独门独院的恬静生活均已成为过去。大杂院户多人杂,挤在一处,彼此间虽带来了互助,带来了友谊,但也带来不少是非,甚至仇恨,无不想搬进楼房,住个单元,过过清静日子。单元房除没院子,真赶得上一处独门独户的四合院。

四合院给我的童年带来欢乐，永远给我以美好的回忆。

养　　花

北京人喜欢养花。

崇文门外大街路西，有条宽阔的马路，即有名的花市大街。那是一条极繁华的商业街,集中了各行各业的商店,但人行道上却摆满货摊，当时仍延续着传统的集市贸易。

真正卖花的花市,只有集日才有,而且集中在花市大街分出的一条名叫“黄花巷”的巷子里。距花市大街西口约五十米,路南,便是黄花巷的所在。那巷子比起北京一般的胡同要窄，南头直通手帕胡同。每逢集日，整条巷子摆满奇花异草，群芳吐艳,清香四溢。大棵木本植物不多,主要是石榴和夹竹桃,而以小棵灌木和草本植物为主,品种随季节而异。像迎春春天上市,菊花秋天上市,腊梅冬天上市。其他像牡丹、芍药、玫瑰、月季、西番莲、绣球、美人蕉、秋海棠、兰花、蝴蝶花、文竹、指甲草、金钟、串串红、小牵牛花、紫罗兰等等,虽均有一定

季节性,但以夏秋居多。品种各异的仙人掌、仙人球、仙人柱,冬青,橡皮树等一年四季均可买到。枝条细软的,如迎春花、小牵牛花,盆里均支有竹架,将枝条盘成花盘,在翠绿欲滴的背景上点缀着点点黄花,红花,给人以清新秀美之感。盆景以山水盆景为主,均是上水石(山下靠水边的风化石)所制,造型生动。盆盆均是奇山异石,引人入胜。山石上布满绿绒般的苔藓,点缀着小树、小草、山洞、山涧、瀑布、小桥、小亭……细细观之,如置身其中,久久不忍离去。那时赶集,总要到花市遛遛,遇上便宜的好看的小花,买回一两棵。

北京的四合院有养花的优越条件。一般将花摆放房前,大棵在后,小棵在前,以利观赏。基于北方的气候条件,较大株的木本植物多养石榴或夹竹桃。记得儿时走进哪家,似均有这类树。那石榴,红花绿叶,盛开时节,朵朵石榴花似噘起的小红嘴。夹竹桃,北京人又称柳叶桃,因其叶片形似柳叶。有红白两种,开花时节似绿丛中朵朵红云,朵朵白云。这两种树花期长,耐寒,天冷时树干包些稻草即可越冬,屋子宽敞的搬入室内越冬更为理想。也有人种在地里,似较花盆里长得高大。不过像石榴,即使种在盆里,精心保养,也能结出不小的石榴。按北京的风俗,家里不种桃花,不种木芙蓉,认为这两种树引妖招鬼,想看只有到公园里看,花市是买不到的。

喜欢养莲的,一般将荷花缸放在院中央,朵朵红荷,青枝碧叶,清秀怡人。

养花要付出辛勤的劳动,不仅早晚浇水,还要定时施肥和修剪。暴风雨来临时,娇嫩的花要及时搬进室内。平时还要提防孩子们损害花朵。通过辛勤的劳动,将自家的四合院装点得似小花园一般。茶余饭后赏赏花,别有一番乐趣。有时花开得好,特别是花期短的珍稀品种,还将邻居或亲友邀来观

赏。如是自己培育的，还常作为礼品馈赠。

居室宽敞向阳的，常将花草摆放室内作为装饰。文人墨客的书桌上常少不了兰花、文竹、水仙一类的花草。盆景也大都放在居室里。均使居室充满绿色生机。

记得儿时，我自花市买回一棵非常娇嫩的含苞欲放的小菊花，因它很小，便种在一个小小的雪花膏瓶里，不久竟开出两朵黄色的花。在绿叶衬托下，那细如龙须的花朵竟那般秀美，那般鲜艳。我日日细心照料它，将它摆在窗前，沐浴在阳光里。家里人无不喜爱它，无不赞美它。这棵小菊花，竟使我终身难忘，至今还能真实地忆起它那秀丽的仙姿。

花美化了世界，也美化了人的心灵。

冰糖葫芦

北京的冰糖葫芦可谓尽人皆知，去过北京的总要买一串尝尝味道。侯宝林有个相声是模仿北京街头小贩叫卖的，其中一段是冰糖葫芦的叫卖，且东西南北城各有特色，或“冰糖葫芦儿——”或“冰糖——葫芦儿——”或“葫芦儿嘞冰糖——”或“葫芦儿——”，可说体察得细致入微。我每听这段相声，就忆起儿时北京街头欣欣向荣的景象。尽管各城区叫卖声不同，制做方法却大同小异，口味主要随所用果料而异。

糖葫芦最常用的水果是山里红。首先要选个大，肉厚，红透的，大小均匀，皮无破损的优质山里红。先剪去把把，洗净，晾干，然后用竹签儿一个一个穿起来。一般小串5个，大串8个或10个，穿好备用。熬糖一般用铜锅，熬出的糖味道纯正。熬糖的关键是要掌握好温度，要用微火将白糖或冰糖溶化。

如火大，则糖变黄，沾出来色泽发暗，甚至味苦。案台是块光滑的大理石板，板面擦上一层油以防粘连。取一串山里红，手持竹签儿一端，平放进糖锅里一滚，面面沾上糖浆，取出平放在大理石板上，冷却后提起，就是成品了。吃来外脆里软，甜中有酸，很开胃口。做得精的，将山里红居中横切一刀，但勿切断，只切半边，轻轻掰开，挖去核，填进豆沙，豆沙表面再贴几片西瓜子，穿起来，滚上糖，味道更为别致。还有一种是先将山里红煮软，挤去核，压扁，再穿起来沾糖。因山里红业已煮过，酸度减低，沾糖后，甜度相对增高，加之山里红煮后变软，更是可口。

除山里红外，很多水果都可用来沾糖葫芦，如荸荠（马蹄）、橘子瓣、金橘、葡萄、柿饼、山药（淮山）、山药豆等等，各有各的风味。

卖糖葫芦的小贩一般提个有环形提手的精制的黄褐色漆盘，盘上整齐地排放着各类糖葫芦，走街串巷地叫卖。原始些的则用根一人多高的木棍或竹竿，上半截包上厚厚的稻草，将糖葫芦满插在稻草上，往肩上一放，活像扛着根狼牙棒。

当时糖葫芦做工最细，品种最多的要算王府井的东安市

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

场。一进市场，正对大门，有几家铺面专卖糖葫芦。铺面前支着摊子，摊面是块大玻璃镜，玻璃镜上摆着二三十个白瓷盘，盘盘放着糖葫芦，整个摊子盖着亮晶晶的大玻璃罩，摊内侧也直立着一面大镜子。糖葫芦反射在内侧和底部的镜子里，一下增多了几倍。那五光十色，鲜艳夺目的糖葫芦似均悬浮在水晶宫里。每逢母亲带我去东安市场，总要我自己选一串。而那么多的糖葫芦总使我看得眼花缭乱，不知选哪种是好，母亲只好给我买两串或三串。或许那些大玻璃镜将糖葫芦的身价提高了，不过确实比街上小贩卖的好吃。

有一种‘糖葫芦’是不沾糖的,因此不能算糖葫芦,只可称“原味葫芦”,例如将鲜荸荠洗净,削去皮,用竹签儿穿成串,虽不沾糖，却吃个新鲜。夏天这种葫芦很受欢迎。

有一种特殊的大型糖葫芦只有过年才能买到，是用一米多长的灌木枝条穿起大山里红制成的，外面裹的不是白糖或

冰糖，而是麦芽糖，因此不那么透明，而呈乳白色。红艳艳的山里红，挂着乳白色糖衣，一串有一人多高，确实另有一番风趣，但远无冰糖葫芦好吃，而且粘牙。每逢春节，逛厂甸（和平门外的春节市场）的小伙子骑车回来，总要在车把上竖起一大串。这种糖葫芦也只有厂甸才有得卖。

现在北京街上卖糖葫芦的可不少，但大都是山里红的，已无先前那么多品种。我真想在北京开个专营糖葫芦的小店，做上它二三十种，让人们尝尝我们儿时糖葫芦的味道。

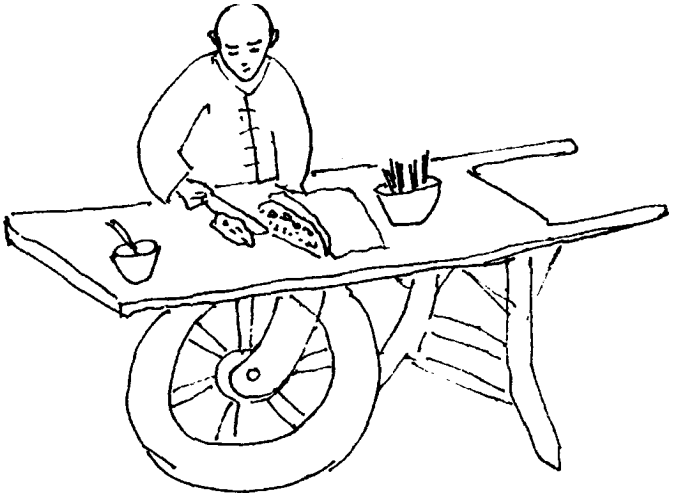
风 味 切 糕

对北京人说来，切糕有两层含义：一是刀切之糕，二是黏米所制，缺一不可。切糕可说是北京极具特色的一种小吃。

卖切糕或临街摆摊，或推车串巷。单说这推车，也极别致。虽是单轮手推车，车架上却是块宽阔平整的大木案，大片整块的切糕几乎铺满在木案上。切糕热天盖着湿布，冷天捂着棉被。那把切刀又薄又亮，足有两把菜刀长。一旁有盆水，是沾刀用的，以防切时粘刀。

用江米（糯米）做的切糕有江米面切糕与江米切糕之分，后者又称凉糕。

江米面切糕的做法是，先将江米粉加水和成面团，铺在蒸笼里，用大火蒸熟，然后将蒸熟的面团倒在用水冲过的湿木案上，放冷，揉成粗条，分作数块，放置一旁。取其中一块，用双手压成薄饼，铺上一层豆馅（红小豆煮烂成泥混以白糖），豆馅表面再盖层压成饼的江米面，再铺层豆馅，最后盖层江米面，表面压一层煮熟的红枣，便是成品。



江米切糕不用江米面，而是直接用江米制做。先将江米洗净，放清水中浸泡过夜，使江米泡胀，捞进蒸笼里蒸熟。木案上铺块湿布,将蒸熟的江米倒在湿布上,收拢湿布,包紧,反复揉压，使黏聚成团。此时取下湿布，将江米团揉成粗条，分作数块。取其中一块放置木案上，盖湿布用双手压成薄饼，取下湿布,铺层豆馅。同样是一层江米,一层豆馅,连铺三四层，最后盖层江米。但表面不压红枣，只撒些芝麻和青红丝。

一般江米面切糕冷天热吃，热天冷吃；江米切糕无论冷天热天均宜冷吃，因此又称凉糕。固定摊点多切成小块放瓷盘中出售，有时还浇些桂花或玫瑰红糖汁，味道更为香甜。街上推车的，则切下一块放在芦苇叶上。我们儿时常双手托着这芦苇叶，边走边吃，清甜可口，还伴着芦苇叶特有的清新的叶香。与用盘吃，大不相同。论口感，江米面切糕黏实有嚼劲，江米切糕则较松软，各具特色。

还有一种切糕，又称盆糕。卖这种切糕多有固定摊点，现

蒸现卖。摊旁有个蒸糕用的大火炉，但蒸笼不是木制的，而是个深凹的大瓦盆。正因此盆，又称盆糕。但这盆非同一般，盆底有多个透气圆孔。蒸时先将泡胀的大枣铺满盆底，再将江米粉与黄米粉（一种外观似小米的黏米）与煮软的云豆混匀，铺一层在大枣表面，盖盖蒸制。待蒸气上串，打开蒸笼，再放一层大枣，一层粉和豆，喷些水，复又蒸制。蒸熟后将整盆糕倒在木案上，此时切糕表面是原铺在盆底的大枣，盖上湿布压平压薄，便是成品。此种切糕口感香甜，柔中有韧，加上绵软的云豆,蜜甜的大枣,另是一种风味。

北京切糕风味独特，味美价廉，为广大顾客所喜爱，但因手工制做，难以走出北京。盼望有一天也能机械化生产，制成冷冻食品，让全国的老百姓都领略一下它的风味。

北京人爱说‘ 您 ”

第二人称代词‘ 你 ”,只有面对面称呼时使用,不像第三人称‘ 他 ”,使用时第三者大都不在现场,因此‘ 你 ’字本身就直接体现着感情的流露 但如不看对象,一概用‘ 你 ’则难以体现。北京人用的尊称‘ 您 ”,一字之差,就体现出对对方的尊重与友爱。

我东西南北也算走过不少省份，似除北京外，尚无哪个省份用此尊称,均统称为‘ 你 ”。外国人了解不多,只知俄语也有你您之分，英语统称为你。

到过北京的人多深有感触。走进商店，售货员笑脸相迎，“ 您要点什么 ?”“喔，您要哪一件？您看这件怎么样？您试试看,不要没关系……您好走。’走进餐馆,服务员彬彬有礼‘ 您好！请您里边坐。要雅座或单间请您跟我来。这是菜单，不

此为试读,需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

知哪种适合您的口味,请您自便。’坐在公共汽车上,即将到站,售票员会说“:乘客同志们,××站到了,请您拿出车票。有月票的请您出示月票。如您转乘××路,××路,请您本站下车。’总之,无论走到哪里,只要你是成年人,总会对你称呼为‘您”。这个“您’字使你感到那么文明,那么温馨,似乎整个北京都在用‘您’欢迎你。

“您’既是尊称,对方必须具备获此尊称的身份。或是长辈,或是上级,或是贵宾,或是顾客……。如一位老人,遇一年轻人向他问路“:同志,你知王府井怎么走?”老人会认为很不尊重他,多扬长而去,不予理睬。北京人向老人问路,一般会说“:大爷,劳您驾,请问您,去王府井怎么走?”老人获此尊称,会热情地告诉你。总之该用尊称,不用尊称,必然碰壁。但在同辈之间,好朋友、老同学之间,必须称‘你”,方显亲热,如用“您’字,反显疏远。因此这个“您’字,必须用得恰到好处。

我小时候“:您’字用得更为广泛。

一般地说,老辈对小辈,年长对年幼应称‘你”,但也不尽然,而是掺杂着人的社会地位。那时不少有钱人雇着佣人,或是保姆,或是厨师,或是听差,或是车夫,当时这类人被统称为“下人”。他们对于主人,无论年长年幼,甚至几岁的孩子,均要称‘您”;而主人,无论年长年幼,均称这些‘下人’为‘你”。此时这个“您’字体现的是人与人之间的尊卑关系。此外,不少生意人,特别是街头小贩,尽管年过花甲,对顾客,无论长幼,均客气地称‘您”,而且说话和气,服务周到。像我一个孩子,来到豆汁摊“:爷爷,请您给我来碗豆汁。’那驼背的老人即使在忙着,也会转过身来,笑眯眯地说“:好,请您这边坐,马上给您盛。’那时作为一个小顾客受此尊称,并不感到意外,只是感到那位爷爷是那般亲切与和善,当那双颤抖的手将豆汁端

在你面前时，你不由对老人产生强烈的同情心。常说“和气生财”,这个“您”字所体现出的和气与对顾客的尊敬,怎会不获得顾客的爱戴与关顾

同是“您”字,不同类型的人,其表达方式有所不同。

文化人总是彬彬有礼地轻声说出这个“您”字。但如你在天桥等劳动大众集中的地区，走进个小饭铺，那跑堂小伙用起这个“您”字来就与众不同了。你刚步入饭铺，他便将用来掸椅子的毛巾一甩，搭在肩上，急步迎上来，高喊一声“来一位——”,接着便热情地招呼你。声调高亢,似以为你是个聋子。“里边请啦您哩吃点什么您啦?”。当你点明要的饭菜后,便用更高亢的声音喊给厨师：“好哩！素炒面一盘，外加二两二锅头，花生米一小碟——”当将饭菜端上来时,又喊道“:好啦您哩,慢吃啦您哩!”总之这个“您”字加上啦、哩等感叹词,显得十分活跃,再加上那喊出来的特有的京味花腔，尤显得小饭铺生意火红，服务周到。这时你感受到的不仅是尊敬，而且是浓厚的北京乡土气息和由衷而生的喜悦之情。如再赶上有几位吊着嗓门喝酒划拳，更是热闹非凡。

在对长者进行批评,甚至指责时,仍用尊称。“您瞧,您怎么这么说话!”您走开吧别这儿乱掺和啦!”瞧您这么大岁数了,干嘛跟这帮孩子一般见识!”大爷,您走您的阳光道,我走我的独木桥,咱们井水不犯河水。”瞧您值当的吗芝麻大的事,干嘛生这么大气,气坏了身子怎么办?”…… 。总之，尽管是批评,是指责,这里所用的“您”仍不失为尊称。

不过,有时却反其义而用之,成为“您”的反义词,用于挖苦、奚落、嘲讽,甚至谩骂,此时已无丝毫尊称的意味。“瞧您这岁数,说出话来还跟不上三岁的孩子!”您还高等学府毕业哪,我看您这几年的墨水白喝啦!”您是吃饱了撑的,还是

多了,闲着没事来这儿找骂挨是不是 ?" 您别这儿倚老卖老,张牙舞爪的,惹急了我,没你好看的'! 老实告诉您,别找不自在,在这儿招事儿,没你的便宜 !" 完儿蛋去吧您 !" 一边戳着去吧您 !"……。这里虽仍称' 您 ",但其尊称含义已荡然无存。" 您 '照称' 您 ",骂照样骂,而且骂的内容多是与' 您 '字所代表的年龄、身份、地位、学识等不符合的言行。这种敬而骂之,一语双关,在强烈的对比下,增强了语言的魅力与效果。

现在随着人们文化素质的不断提高,语言日趋文明,加上普通话在全国的推广," 您 " 这个尊称必然用得愈加广泛与规范,它将给人们带来尊重、和睦与友爱。

春　　饼

立春这天,北京人讲究吃春饼。尽管均说' 吃春饼 ",但除春饼外,还必须搭配上杂合菜和绿豆大米粥。

春饼实际上就是吃北京烤鸭就的荷叶饼,做法并不复杂。温水和面,揉成面团,搓成条,切成小剂,滚上干粉,个个压扁。一旁放盘香油或花生油,取一小剂粘上油,贴在另一小剂上一压,擀成薄饼,在热铛上一烙,两面一翻,变色即熟。刚一出锅,立即将两叶撕开,便成两张薄饼。关键不要烙出黄嘎渣,否则欠柔软。

所谓' 杂合菜 ",是用瘦肉丝、鸡蛋丝(鸡蛋煎成薄饼后切成的细丝)、细粉丝、绿豆芽、韭菜合炒而成。也有不用韭菜而用菠菜的,随你的口味而定,并无固定的搭配。不过炒出的杂合菜要以清淡不腻为准,用春饼卷起一吃,柔中有脆,脆里含香,因此青菜不可炒得过火,以免失去脆感。

粥一般是绿豆大米粥或红小豆大米粥,要熬得烂乎而不

过稠,方觉顺口。

因此,口头上均说‘吃春饼”;实际上春饼、杂合菜、豆米粥已成三位一体的固定搭配,缺一不可,真可称之‘春饼餐”了。

记得一年春天，母亲带我到一位远房外祖母（我给叫姨姥姥)家做客,正好赶上吃春饼。姨姥姥似已五十几岁,团脸,体胖，爱说爱笑，整桌菜均出自她一人之手，也算个女能人了。春饼烙得纸般薄，柔软而透明。杂合菜是鸡丝炒的，清香无比。此外还端上一盘小肚,一盘酱肘子,均切成薄片,整齐地码在盘里。另有两小碟咸菜，似是酱黄瓜、酱萝卜之类。一小盘甜面酱，一小盘葱段。粥煮得稀烂，豆米已分不清，黏而不稠。真算得上一桌高档的“春饼餐”了。进餐时，用春饼或卷杂合菜,或卷小肚、酱肘子,或卷大葱甜面酱,或混着卷,怎么吃怎样卷随你所好。餐桌上只我一个孩子，姨姥姥不断给我换着花样卷，样样吃了个遍，吃得好香好饱。自那以后，我家再吃春饼,母亲也总切盘小肚,切盘酱肘子。

这“春饼餐”的独特风味是清淡之香。寒冬季节大鱼大肉吃多了，开春后天气转暖，无不想换换清淡口味。当然吃春饼的意味还是举家同餐，迎接春天的到来。

现在春饼几成荷叶饼的同义词，吃春饼更非仅限于立春或春天，一年四季，想换换清淡口味，随时可吃一餐。不过立春这天,北京人总是忘不了‘吃春饼’的。

炒　　锅

北京人将炒制干果的作坊称“炒锅”，因当时加工干果尚无电烤箱设备，全靠几口大锅来炒，以此得名。炒制的干果以

油料作物的果实为主,有花生、葵花子、核桃、棒子、松子,以及西瓜子、南瓜子、蚕豆、白果等。一般大“炒锅”场地十分宽阔,既有宽大的场院,又有仓库和铺面。进货一进几大车(马拉大平板车),仓库堆满,则要堆放在场院。你若站在大门外,常可望到里面堆积如山的花生。不过场院主要还是用来晒果的。这果炒前晒干,不仅炒时省火,而且炒熟香脆。炉灶一般不下四五个,都是砖砌台式大灶,一侧伸出同样是砖砌的方柱形烟囱。锅大得出奇,锅里放半锅江底大粒沙。用沙炒是经炒热的沙将干果烘熟,着热均匀,且不易炒焦。那些炒果的伙计都是膀大腰圆的壮汉,使的那把铲与挖土铲不相上下,加上沙子沉重,炒时不停铲翻,没些力气是干不了的。赶上夏天,天热不说,又烤着火炉,个个面红耳赤,汗流浃背,不时取下搭在肩上的毛巾擦汗。

论这炒锅的铺面,也确实有些特色。一般紧靠进货大门,约两三间房宽,门板大开,几乎像个长亭。迎门是一条高不及两尺的砖砌长台,长台后货架上摆放着一二十个长筐箩,均堆满干果。因主营批发,商贩来进货,一进几麻袋,将麻袋装满过了秤,往台上一提,商贩顺手提起装车,十分方便。如立高柜台,整袋干果,既难提上,又难取下,岂不成了障碍。

那时离我家不远有个炒锅,业主是个山东大汉,总穿件灰色长衫,一副严肃面孔,很重的胶东口音。他很喜欢孩子,每见我们去买,虽仍是那副严肃面孔,却总要伙计多给。本来买的就是批发价,加上他的特殊关照,花不上几个小钱,就买回一大堆。那新炒的干果十分香脆,赶上刚出锅的买时还烫手。

花生是炒锅的大宗畅销货。那时种花生不使化肥,炒熟后香味浓郁而纯正。我们尤喜欢“半空儿”,即炒熟后被簸出的果仁不充实的花生。别看仁瘦小,香而不腻,十分松脆,价

格尤其便宜,用个烧饼钱能买回一竹篮。有一种小花生,外皮极薄且有隆起的筋络,紧紧包着仁。仁滚圆,只有黄豆大。多炒制成皮呈紫红色的五香小花生出售，味浓香。这种花生现已多年不见,估计产量低,已无人种植。五香花生米更受大众欢迎。那时上小学,带个馒头,抓把五香花生米,就是一顿午餐。饮酒的,酒馆一坐,有盘五香花生米下酒,就饮得颇有味道了。还有一种深紫色的五香花生米,香味更浓,现已难得见到。

葵花子是炒锅另一大宗畅销货。因价格极便宜，几个小钱一大包,一天嗑不完,北京人给它个绰号‘穷人磨”。那时无五香葵花子,只用盐水浸过,晒干炒熟,皮上挂层盐霜,虽仅有咸味,仁是纯香的。

其他油料干果虽各具特色，但最香莫过于榛子。咸榛子壳上挂层盐霜,淡榛子仍保持棕黄原色。因壳坚硬,咬开极费牙力,多用小槌砸开吃。优质榛子仁大饱满,味浓香 次等榛子仁小皱缩，甚至是空的。还有一种含油量大的干果——松子,味清香,也要好牙力才咬得开。

炒锅当然主营炒货,但一般还兼营山楂片、柿饼、红枣、黑枣、苹果干、梨干、沙果干等水果干品。有一种‘呱啦枣”,乃将大红枣穿通去核,烤干烤黄而成,极香极甜极酥。

现在干果生产虽已逐步走向机械化，品种增多，包装精美，但传统的大锅炒制产品仍占领着相当的市场。由于成本低,散装出售,价格便宜,颇受大众欢迎。

北京的山东馒头铺

似乎自古以来北京开馒头铺的就是山东人。不信你街上

此为试读,需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com