

糖葫芦的故事

1924年的冬天,北京。

“淡紫色的天空中,点缀着针尖般闪闪发光的繁星,裹得严严实实的我们坐在人力车里,背后传来佣人们关上大门的动静。”美国摄影家多萝西·格雷和朋友们来到一处戏园子,坐在前排,一边看着舞台上喧闹的表演,一边看着一大堆的毛巾在头上飞来飞去,“显然,人们欣赏戏剧时,心情无比激动,再加上这令人窒息的环境,难免挥汗如雨,只得不停地擦拭。”走来走去的小贩们向他们兜售着瓜子,“自始至终,观众们都在吃个不停,并毫无顾忌地大声说话,同时用力扇着扇子,真是热闹非凡。”

这种与观赏西方戏剧表演时截然不同的风俗,让多萝西·格雷感到十分好奇,但是另外一种从未见过的奇怪食品更加引起了她的注意,她在名为《穿过月洞门》的回忆录中说,那是“用竹签插着浇过糖汁的、涂了蜜的红色水果”……

这个色泽和味道令多萝西·格雷感到沉醉的中华美食,就是老北京极具特色的风味——糖葫芦。

糖葫芦的做

糖葫芦据说源于南宋时期。宋光宗赵惇宠爱的妃子患病,久治不愈,最后有个江湖郎中出了个方子:用冰糖与红果煎熬,每顿饭前服食五至十枚。结果真的治好了那位宠妃的病——由此可以推算,宠妃所得的病八成是因食积而起——传入民间后,百姓用竹签将其穿起来吃,很像一个个小葫芦,加之葫芦跟福禄二字音似,故而得名冰糖葫芦。

正因此,最初“正宗”的糖葫芦,一串上只有大、小两个红果儿,大个儿的在下面,小个儿的在上面,中间穿以竹签,像个葫芦状,后来渐渐发展成一串五果,顶端最大,谓之顶果,由上而下逐个减小。而外面所蘸的糖也

仅限于两种:一种是外面刷满了俗称“小糖子”的麦芽糖,一般都用于大糖葫芦上;另一种是外面蘸上用白糖或冰糖熬成的糖浆,则为主流。其规范的制作流程是,先把红果(山楂、山里红)洗净、晾干、去核,用竹签穿好。再用铜锅,文火将糖熬化,这是因为铜锅干净无锈,熬出来的糖汁清澈透明,旺火熬糖容易焦糊。然后在平整的石板上擦一些食用油,将成串的红果蘸满糖浆后,置于石板上码齐,晾凉后即可食用。据说老年间的上品糖葫芦,讲究糖不沾土,将灰土撒在糖上,一吹即净才行。

除了用红果制成的糖葫芦之外,老年间还有用海棠、荸荠、山药、核桃、橘子做的糖葫芦,其中对食材的讲究很多,比如山药必须先蒸熟,核桃仁必须是整仁,穿荸荠要侧面横穿,海棠的顶果要带柄,橘子可用橘瓣亦可用去皮整橘,当中穿以竹签,顶端加一带柄大海棠。还有“夹馅儿糖葫芦”。著名民俗学者董宝光先生在《京华忆往》中写道:“取大山里红横向剖开大半,小部微连,去核后切口张开,填以澄沙(过滤后的细腻豆沙)馅,馅外再粘五粒瓜子仁,如梅花然,最后穿之粘糖,视之,如黑绒衬以红缎,且其上绣有五朵梅花,叠次而立,观之颇类红、白、黑三色图案的精美工艺品,令人不忍遽食。”董先生幼年曾闻,糖葫芦中有一极品,即用白色的山药、红色的金糕和黑色的澄沙,分别制成刘备、关羽和张飞的脸谱,穿签蘸糖销售,这哪里是什么食品,完全是上乘的工艺品啊!

前面提到的大糖葫芦,在旧京有两处卖得最出名:一个是正月里的北京厂甸庙会上,一个是冬天和开春的大钟寺。这种大糖葫芦有一人多高,用山上长的荆条穿上红果,外面刷上麦芽糖,顶上再插上红的、绿的或花的小三角旗子。在很多书里读到过关于大糖葫芦的回



民国时卖糖葫芦的摊位



忆:在寒风凛冽的天气里,穿着绿的小孩子们扛着一串大糖葫芦迎着风呼啦啦地奔跑,那真是一种“粗犷的美”。

糖葫芦的卖

旧京时,卖糖葫芦因地区和销售方式的不同而分成大约3种类型。

一种是在前门大街和东琉璃厂的“九龙斋”和“信远斋”,别看这两家字号现在以酸梅汤而闻名,当年销售的老式糖葫芦也受到老北京们的青睐——尤其信远斋,有不穿成串儿而单个儿卖的,可谓“南宋古风”,京城只此一家。

第二种是东安市场制销的冰糖葫芦,在民国最为出名,在旧京的回

忆中,只要提及糖葫芦,几乎必然要提及东安市场。这个摊位在市场的正街与头道街十字路口处,紧挨着杂耍相声处,也就是整个市场最热闹处,占尽了地利。这里的东、西、南、北,每边都有个鲜果摊,都卖应时鲜果,也正因此,摊位想要制作什么食材的糖葫芦,都可以就地取材,保证新鲜。摊位上无论白天还是黑夜都点着个100度的大灯泡,照得又明又亮,成为一种标志。民俗大家邓云乡先生说:“在那雪亮的电灯照耀下,摊子上摆着一层一层的,釉下蓝花的或五彩釉子的大瓷盘里,放着各种各样新蘸得的冰糖葫芦,在那里闪闪发光,泛着迷人的

异彩。其中有红果的、海棠的、核桃仁的、山药的、红果夹豆沙的……品种繁多。”北京文史学者王永斌先生回忆:“这里的糖葫芦果子都个大、甜、糖脆不粘牙。”而董宝光先生则称赞其“质量最佳且清洁卫生”,但也强调其价格昂贵。光顾者多为有钱的太太、小姐,卖家用黄色的“三榆纸”包好,让她们带回府上或拿到戏园子里受用。

第三种则是小贩们走街串巷售卖的糖葫芦。小贩们挑着一个挑子,挑子的一头有个方木盘,木盘上支着竹片弯成的半圆形架子,上面有很多小孔,里面插着糖葫芦,另一头则是可以当场制作糖葫芦用的火炉、铁锅、案板、刀铲及糖、红果、山药等工具和食材,挑子上点着电石灯或煤气灯,在北京的冬夜里成为一景。还有的小贩直接挎一木制提篮,一带孔宽竹板呈弓形架于其上,糖葫芦插在竹板上,于戏园子或影剧院外叫卖。旧京多风沙,这些提篮的小贩,常用白色的布盖在糖葫芦上以防尘土。当然,在下街巷或京郊农村中卖糖葫芦的,多是扛个木棍或扁担,在棍子头或扁担头上捆着厚厚的稻草把子,插上糖葫芦叫卖。

除了买糖葫芦来吃外,北京还有一种“家做的糖葫芦”。每到冬季,小户人家将破竹帘子棍儿截成半尺多长,用开水煮了,再买些红果,用竹签穿好,拿砂锅熬好了糖,把穿好的红果在糖锅里一转,取出就吃,足以解馋。

糖葫芦的情

在北京的诸多风味小吃中,糖葫芦绝对算得上是历史最悠久且名气最大者之一。早在清代成书的《燕京岁时记》中,富察敦崇就提及:“冰糖葫芦乃用竹签,贯以葡萄、山药豆、海棠果、山里红等物,蘸以冰糖,甜脆而凉。冬夜食之,颇能去煤炭之气。”旁的食物倘若说一句“吃的既是美食,

也是文化”,有些未免显得矫情,但糖葫芦在手,来这么一句,可真是毫无愧色。

旧京卖糖葫芦的时间,多从下午一点到晚上十二点,老北京人坐在家中,从日上三竿到日影西斜到满院蟾辉,都可以听到卖糖葫芦的吆喝声。查阅多种资料,发现旧京糖葫芦的叫卖声因地域而有别。西城吆喝的是:“葫芦儿,冰糖的!”南城则是:“葫芦儿呀!”还有:“唉,冰糖葫芦儿,新蘸的!”以及:“冰糖多哎,葫芦来噠!”曾经在北京街头听过一种,就是翁偶虹先生所记的:“冰糖葫芦!”这至简的叫卖声其实也分两种,区别在尾巴的“芦”字的发音上,一种是猛地一收,一种是余韵悠长,现在想来都很有味道。

上个世纪八九十年代的京城,往往是夏天卖冷饮的摊位,冬天就卖糖葫芦。那时的糖葫芦主要有3种:红果的、山药的和黑枣的,插在一个盖着玻璃罩子的箱子上,一簇或者几根,看上去都那么萧瑟,吃上去糖容易粘牙,加之我并不喜欢酸食,所以买了之后,只把外面那层冰凌子似的冰糖啃去,剩下的交给从小就爱吃糖葫芦的老妈吃。后来这些摊位渐渐消失在了街头,搬到了各大副食商场或超市一层的把门处,现场制作,裹上一层糯米纸,再罩上一个直筒状的纸袋子,看上去很“制式”,却也丧失了风味。

1996年,北京人艺和其他几个剧团的老艺术家们排演了一部名叫《冰糖葫芦》的话剧,那时我正在上大学,中文系的同学们组团去观赏,但忘了什么缘故,我没有去成。等同学们回来后,就开始哼唱一首好听的歌:“都说冰糖葫芦儿酸,酸里面它裹着甜,都说冰糖葫芦儿甜,可甜里面它透着那酸。糖葫芦好看它竹签儿穿,象征幸福和团圆,把幸福和团圆连成串,没有愁来没有烦……”

(据《北京晚报》)