

【种瓜】 上品西瓜“黑绷筋”

“西瓜”这个名字，始见于《新五代史·四夷附录》。辽太宗耶律德光死后，宣武军节度使萧翰率众北归，同州郃阳县令胡峤是萧翰的掌书记，跟随萧翰入辽，到达上京后，“遂入平川，多草木，始食西瓜”，可见那时在我国北方已经有了西瓜的种植。据史料记载，大兴庞各庄的西瓜在金代成为向宫廷太庙进贡的防暑果品，如金天德二年明有司议荐新礼，“七月，羞以瓜”。到了元代，大都近畿的西瓜栽培技术已经相当成熟。据《析津志》记载，每年八月，“进上者瓜甚大，人止可负二枚”。

要想有好西瓜，首先要有好瓜地，其次要有好瓜农，这两个条件缺一不可。种西瓜最好在沙地，北京四郊有很多沙地，比如永定门外大红门一带，沙果门外，北边的远郊区如顺义、沙河等地，旧时遍布瓜园，也有不少世代种瓜，经验丰富的好瓜农。旧时种西瓜，没有现在这么多农业科技，靠的就是勤劳不惜力。就像邓云乡先生说的那样：“瓜藤要用沙土逐根压好，施肥一定要用大粪，开花时要养花，要人工授粉，一般要按瓜秧逐棵把根瓜、梢瓜留好。瓜长到一定时候，还要用稻草、麦秸编个圈垫好，到时候瓜地里要搭窝棚，住在里面日夜看瓜……看瓜的瓜农一早一晚，小板凳坐在瓜棚前，抽着叶子烟，喝着酸枣茶，和人闲聊着，等着瓜贩子来逗瓜。”这样的生活虽然不免辛苦，但个中自有乐趣在，斜阳古道卖西瓜，那种意境真可谓别具逸趣。

夏天最早上市的是水浇地所产之瓜，名曰“水蔓瓜”，虽然早熟，但不如旱秧瓜甜。所以吃西瓜还是得赶六月初旬，正如《燕京岁时记》上说的“西瓜已登，有黑白、黑皮、黄沙瓤、红沙瓤各种。”所谓“黑白”分成两种，一种是“大三白”，就是指皮、子、肉都是白色的，还有一种叫“绿三白”，瓤和子是白色的，皮则是绿色镶黄色，今天均已经十分罕见；红沙瓤的西瓜在今天虽然几成买瓜的“最高标准”或曰“唯一标准”，但旧京真正推崇的则是黄沙瓤的西瓜，有名的品种是“画眉子”和“黑鬼子”，皆是黑皮黄瓤，味甜适口，在老北京的西瓜中属于正品——当然，名气最大者当属大兴庞各庄的“黑绷筋”。

“黑绷筋”三个字，老北京话的意思原本是又黑又瘦却有那么股子干巴劲儿的人，到西瓜这里，则是指其外皮墨绿色并有隆起的脉络，虽然个头儿不大但吃起来非常香甜可口。据说旧京唯一能跟“黑绷筋”在口感上一较高下的是产于德州的枕头瓜，形长而细如枕，黄瓤黑子，金受申先生称其“如为真正佳品，味最醇厚，高于一切瓜”。



元錢選蔬果圖

(元)錢選《蔬果圖》

「吃瓜群众」的夏日生活

京城四季之中，春光明媚，秋高气爽，冬雪悦目，唯有夏天乏善可陈。室外是烈日灼人、酷暑难当，室内空调房待得久了，感冒伤风骨疲筋软，夜里再闹个吸血的飞将，简直苦不堪言——倘若非要在夏天找到一桩美事，大概只有吃西瓜了。

“青门瓜种故侯良，绿玉为肤红雪瓤。帝城日积如堵墙，行人不顾去扬扬。”明末清初学者高珩在暑日写下的这首诗，虽有逸士寂寥的自喻，却也表现出了旧京种瓜之盛以及瓜的质量之好。那么西瓜是什么时候传入北京，老北京的西瓜品种、买卖、食用跟今天又有什么不同呢？

【卖瓜】 西瓜摊的叫卖声

普通人或者过路客到瓜田买个西瓜，象征性地给俩钱即可，实在没带钱，客客气气叫声“大爷”，照样可以抱一个走，这里面自有老北京人的厚道。如果是瓜贩子到瓜田里批发买瓜，那另有规矩。十个一堆算是“起步”，瓜贩子只能凭眼力挑堆，不许堆外更换，等运回去，再以拍听捏头等手段分出生熟，做先卖后卖的顺序。到后来则变成瓜农们赶着马车，带着自己的西瓜进城，运到果子市、干果店和副食店里去——那时这三处是西瓜批发和零售的地方。很多老北京人回忆起瓜农们从车上往下扔西瓜的场景都充满怀念：“一个在车上往下扔，另一个在店铺前接西瓜码西瓜，像传球似的，几成旧京一景。”

鲜为人知的是，老北京单有专门的“西瓜市”，地址就位于阜成门外月坛。

除了果子市、干果店和副食店外，旧京零售卖西瓜者，最多的还是西瓜摊和西瓜挑子。

西瓜摊一般就是在当街热闹的地方支张桌子，桌子上摆一溜西瓜，讲究点儿的还拿小草绳圈垫垫上。桌子旁边搁个水盆或水缸，水是冰凉的井水，里面泡着西瓜，桌子前边儿放个案桶，有的客人买了西瓜就地吃，便把吃剩的瓜皮和瓜子吐在里面。瓜贩摆开摊后，会用刀切成几块零售，绝大多数都是一牙一牙的，也有别出心裁的，切成花瓣似的或其他造型，多半是为了招徕好奇的客人。就像《燕京岁时记》说的：“沿街切卖者，如蓬瓣，如驼峰，冒暑而行，随地可食，既能消暑，有可解醒（音‘呈’，指醉酒困倦）”。摊贩肩膀上搭着毛巾，手执芭蕉扇，一边驱赶着苍蝇一边叫卖：“块又大喇，瓤儿又高啊，好高的瓤儿喇，一个大钱喇！”好多人买了就在瓜摊前吃，那种一老一小当街啃瓜的景象在很多表现老北京生活的风情画中都有体现。民国学者蔡省吾编撰的《一岁货声》里还有有趣的叫卖记录：“块又大瓤又高喇，月饼的馅儿喇，一个大钱喇！”可见那时人们普遍认为月饼是美食的较高标准，这一点也与今天不同。

更多见的是挑着筐或推着排子车卖瓜的流动商贩。筐里装不了太多瓜，挑着挺沉的又走不了太远的路，所以此类卖瓜者多是在“商圈”附近居住的老街坊，不敢坏了名声，瓜的质量普遍比较好，但万一赶上个不那么熟的，也不予退换。推排子车卖瓜的，往往是在车边拴网，网里盛瓜，表示是从田里直接拉来卖的，实则也都是从瓜市上买来再售卖的。他们推着车走街串巷地吆喝着：“煞口儿的甜，沙凌凌的瓤儿”，“管打破的西瓜呀哎！”这里的“打破”二字指的是挑好西瓜后，可以让商贩用刀在瓜身上切个三角块，然后把三角块取出看瓜的内瓤熟不熟。

著名民俗学者胡金兆先生在《见闻北京七十年琐记》里，生动翔实地回忆过他儿时买西瓜吃的情形：夏天，琉璃厂的瓜摊特别多，零着吃就买西琉璃厂“婁张”的，而整个的瓜则买庞家兄弟的。“庞家兄弟的瓜摊在海王村公园门口的大槐树底下。哥儿几个都个儿不高，黑红脸膛，壮实，典型的老北京做小买卖的，人精明又外场”。因为经常买瓜，彼此熟络了，所以只要打个招呼，就送瓜上门，一送就是好几个。“他们送来的瓜，都码在我家房檐底下的石头台阶上，瓜上都有用指甲掐出的日子，顺着排，一般不超过10天，每天两个。靠近的日子瓜熟了，远点儿的还要墩一墩，反正按日子切，瓜保证个个正熟、口甜、脆沙瓤，一个孬的没有……”

不知道读者从这番回忆中，有没有感受到老北京的生意人那股子精细、厚道和实诚劲儿。

【吃瓜】 西瓜馅的饺子很败火

今天的市场流通便捷，人们买西瓜，都是一次买一个，但在老年间，确实如胡金兆先生所言，北京家庭买西瓜喜欢一次就买很多个，放在家里慢慢吃。学者关庚先生就回忆：“每逢夏季，西瓜下来了，一听到街上有‘管打喇，包了圆儿的西瓜’的吆喝声，姥姥就把卖西瓜的叫进家来，一买就是一挑，十来个，大多数西瓜都是黑绷筋，黄瓤黑子。买回后用草圈垫好，放在后倒宅，每天下午拣熟了的切开吃。”

还有一点亦是今往不同。现如今的人们喜欢吃冰镇西瓜，觉得爽口、痛快。但老北京人从养生的角度讲，是不主张这样的吃法的，觉得在盛夏时节暴饮暴食过分冰冷的东西容易伤脾胃，年深日久会导致疾病，如果想吃稍微凉一些的西瓜，最好的办法是把西瓜泡在井水里，或者盛进竹篮，系于井中，吃的时候拿出来，清凉可口又不过分寒凉。

另外值得一提的是：老北京人吃西瓜，“利用率”远比现在的人高，据李家瑞编撰的《北平风俗类徵》记载，除了把瓜瓤吃净外，“红瓜子可炒作果，瓜汁及翠衣入药”。事实上直到上个世纪八九十年代，依然有很多北京家庭在吃完西瓜后，用碟子把西瓜皮碾了，跟鸡蛋一起做馅包饺子吃，虽然吃起来有些微苦，但清凉败火的效果是极佳的，特别是上火起了口疮，一顿西瓜皮馅饺子下肚，很快就“药到病除”了——这样的饺子，笔者少年时代就曾经吃过很多次。

那时北京的西瓜还不像今天这么单一，以“红沙瓤”一统天下——虽然白瓤已经不易见到，但黄瓤西瓜依然可以与红瓤西瓜在市场上平分秋色。而且记忆中虽然黄瓤西瓜不如红瓤的甜，但在“香”字上似乎比红瓤更胜一筹，咬一口，唇齿间别有一股清香在流荡。那时的西瓜多在街边的瓜棚里出售，瓜棚一般是用黑色帆布搭的，西瓜摆了一地，旁边支起的木板上多写着“沙瓤、保甜”四个字，底下是价格：六毛一斤，九毛一斤之类的。买的时候顾客让瓜贩帮忙挑，他们拍拍瓜皮，一俱嘭嘭的声响，反正至多挑三个，总会把最后拍的那个放到秤上，嘴里念叨着：“这个保熟。”拿回家用刀一开，自然是各种结果都有。但顾客们也正是借此评判瓜贩的可靠与否，如果他帮忙挑的是个生瓜蛋子或是个娄瓜，那么说明这瓜贩要么“业务”不精，要么待客不诚，总之再也迎不来回头客。

作为一种应季水果，北京的西瓜价格一直不算贵，但每次吃的时候，母亲总是提醒我“啃得苦一些”，就是不能光吃瓜瓤，而是要啃到瓜皮和瓜瓤之间白的那一层才行，我起初以为她是抠门儿，后来才知道那层白色真的是对健康有好处……不过我最喜欢的吃法不是切成块儿地啃，而是一刀切成两半，然后抱着半个西瓜用勺子挖着吃，这样做特别有满足感，尤其是最后端起西瓜皮，把沉积在底部的西瓜汤一气儿喝光，然后长喘一口气，擦擦嘴角的挂沙，拍拍隆起老高的肚皮，那种得意洋洋的快乐，真是只有夏天才能享受得到。（据《北京晚报》）