

# 雪花酪:为什么叫酪又不是酪?

又到了赤日炎炎的时节,虽然穿着背心短裤、坐在空调房里,也还是觉得暑气逼人,但快乐的事儿也是有的,比如西瓜啤酒可以敞开吃敞开喝了。至于冰棍冷饮,更是防暑降温必不可少之物,尤其现在各种雪糕制造厂家花样迭出,连东北铁锅炖和长沙臭豆腐口味的都出来了,估计要是把全国各地的雪糕凑到一起,妥妥地能开它个“满汉全席”。

假如把时光倒退一百年,老北京最早出现的也是销量最大的冷食,还得说是雪花酪。

## “酪”和“雪花酪”并非一物

雪花酪最早出现在什么时候,各种老北京的史料说法不一,比如民俗学者张善培先生认为,其早在明清时就出现了雏形,最初叫“雪茶”,但雪与“血”同音,达官贵人们听了不舒服,就在中间加了一个“花”字,叫“雪花茶”,后来又逐步演变成雪花酪。而在出现时间上相对比较清晰的记录,是学者翁偶虹的一段回忆,他说在民国四五年,即1915年和1916年左右,“北京始有土法冰激凌,亦名雪花酪”。

有些不够严谨的文章,常常将老北京的“酪”和雪花酪混为一谈,其实这是完全不同的两种食物。酪的出现要早得多,早在元代《饮膳正要》中就有记载。《光绪顺天府志》有记:“牛酪,按用牛乳造之,造法,将酪入釜,熬以冰糖,搅之,乃倾出,罐盛,待冷,面结浮皮,如豆腐皮然,捞取,用冰置罐外,渐凝成矣,味甘而凉。”这种制作手法据说是蒙古传入京城,在旗人中风靡一时。《燕都小食品杂咏》这样称赞酪的色香味俱全:“清新美味属燕都,敢与佳人赛雪肤。饮罢相如烦渴解,芳生齿颊润如酥。”这里用了司马相如患有消渴症(即糖尿病)的典故,不过从酪的配方和制作工艺来看,恐怕吃多了只会加重病情吧。

雪花酪制作工艺比较简单,奶酪上放一片鲜红的山楂糕,或几点金黄的糖桂花,吃在口中,寒沁舌喉,甜润心脾,似乎任何奶制冰点,如外国的什么‘樱桃圣代’、紫雪糕等都无法比拟。”但此物昂贵,能吃得起的人并不多,学者翟鸿起先生就回忆说:“当时一碗奶酪的价钱相当于一斤玉米面的价,一般平民户的孩子极少有买的。”民俗学家白铁铮先生也说,这是“中上人家”才能吃得起的美食,“因为那时候没有冰淇淋以及其他冷饮如可乐之类的。”所以夏天中午常叫酪铺送一桶酪来——可不是天天吃,而是有客人来,或者过生日才有此消费。

老北京出名的酪铺不少,比如甘石桥的二合义、东四牌楼和西单牌楼的酪铺等,但最有名的当数前门外门框胡同的“奶酪魏”,在邓云乡、白铁铮和梁实秋等先生的笔下都有提及:“他的酪,牛奶纯而新鲜,所以味道与众不同,大碗带果的尤佳,奶酪里面有瓜子仁,于喝饮之外有点东西咀嚼,别有风味,每途经其地,或散戏出来,必定喝他两碗。”

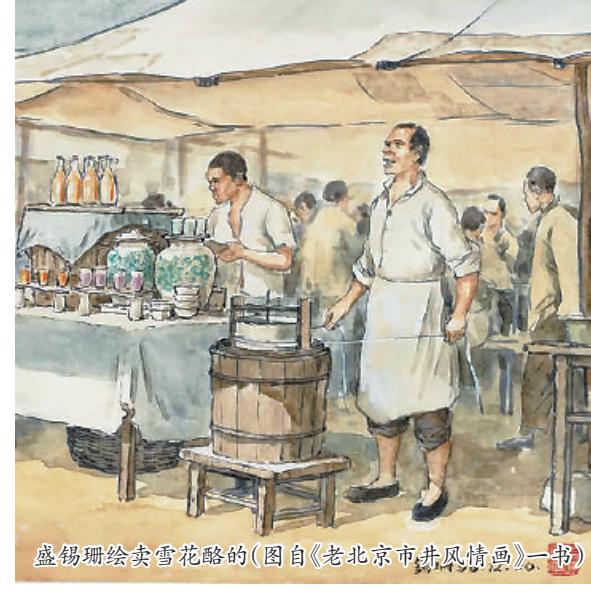
不过对于大部分北京人而言,酷暑时节,顶着日头走到酪铺,远不如等小贩挑着担子到胡同里叫卖时再吃更方便。翟鸿起先生回忆:“一个人担着两个直径二尺左右的木桶,上盖白布,桶内装得满满的码放整齐的兰花小白瓷碗,碗与碗之间,有一块小木板,就像码放蜂窝煤一样,碗内是洁白的奶酪,清爽香甜。”他记得那个常年在他家附近卖酪的小贩年纪在四十岁上下,“修长身材,长方脸,穿蓝布长衫,腰系青布搭包,长衫的前襟斜掖在搭包里,肩上放着一块毡垫肩,挑起来颤悠悠,还能不撂下担子倒换肩”,而吆喝的声音也很简单:“酪——噢!”读到翟先生这段文字时,我脑海中甚至能浮现出那个在洒满阳光的胡同里渐去渐远的背影。

## 雪花酪制作工艺比较简单

庚子以后,洋人进京者越来越多,随之也有很多外国的东西陆续传入北



打冰盏儿的



盛锡珊绘卖雪花酪的(图自《老北京市井风情画》一书)



老烟画上北京卖酸梅汤的摊贩

京,比如冰激凌,但价格很是不菲,绝非普通老百姓能吃得起的,于是出现了物美价廉的替代品——刨冰,这大约是雪花酪的前身。刨冰用天然冰制作而成,就是把冰块儿放在刨床的圆盘子上卡住,手摇或电动转动圆盘上的刨刀子,对冰块进行切削,冰块的碎末从圆盘的缝隙掉落到下面的瓷盘上,再浇上由色素、果味香精和糖水配制成的彩色调汁。这种食物价格十分亲民,但最大的问题是制作的机器十分笨重,只能在固定场所售卖,没法儿走街串巷,而

冷饮销售的旺季恰恰是歇在屋里都唯恐中暑的大热天儿,谁会为口刨冰跑到街面上去挨一顿大太阳的炙烤呢,所以,取而代之的雪花酪就出现了。

卖雪花酪的制作工艺比较简单,是事先准备一个大木桶,木桶里面再装一个铅铁做的细长小桶,小铁桶的中间有轴,底下和大木桶的凹槽相连,轴上缠有一条胶皮带或一根拇指粗细的绳子。制作的时候,在小铁桶的里面放上水、白糖、玫瑰露等香料,小铁桶的周围(即大木桶与小铁桶的中间)填充

上碎冰块儿,然后盖上盖子,来回地拉动绳子,让小铁桶在冰块中间不停转动,使桶里面的白糖玫瑰水混合均匀并迅速冷却成仿佛雪花一般的冰碴。制作的人还要用竹板在桶壁上刮冰凌,卖的时候就用铁笊篱从桶里捞取冰碴和冰凌,装入小碗,让客人用小勺舀着吃,不仅清凉,而且香甜可口,算账的时候论碗计价。

雪花酪与刨冰相比,在“流通”上实现了重大的进步,做雪花酪的桶不仅可以放在手推车上,也可以挂在自行车后架子旁边,或者干脆将自行车改装成带挎斗的三轮车,再把桶放在挎斗上,总之可以走街串巷,现做现卖。而吆喝的方法也有好几种:“冰搅凌嘞雪花酪,又去暑来又解渴”,“冰镇的凌来雪花酪,熟水白糖桂花多”,“冰搅凌来雪花酪,贱卖多盛拉主道”……有些老北京的书籍将“冰搅凌”一律改成“冰激凌”,其实是一种误会。在旧时,冰激凌和雪花酪是有很大区别的,那就是冰激凌要加牛奶和鸡蛋,而雪花酪则无此添加。

雪花酪的“全盛时代”大约在上个世纪三四十年代。那时一到夏天,满城都是卖此冷食的,出现了诸如朝外大街路北的“刨冰王”、清河镇北头路东孙记自行车行(夏天兼卖刨冰和雪花酪)等名店,不仅在口感上竞相改良,甚至连销售方法都花样翻新。根据学者金受申先生的回忆,当时有个著名的“雪花酪张麻子”,在桶的轴上安了个人,做成打水的模样,“桶转人动,颇能引诱一般小孩,后张麻子竟因此发家,这恐是助人清凉之功吧”。

## 饭庄子在夏天售冰碗

走街串巷卖雪花酪者,很多是“打冰盏儿”的。他们一般推一辆双轮小车,手拿两个直径约七八厘米的小铜碗,摞在一起,拇指夹在当中间,用手一掂,敲出非常清脆且悦耳动听的响声,“一听此声,顿觉清凉”。他们所售卖的多是一些清爽可口的小吃,比如春天时卖果子干儿和玻璃粉(一种用藕粉

制成的透明似玻璃的凝块儿,切成条后浇上冰镇糖水食用,有败火润喉之效),夏天就卖酸梅汤和雪花酪,在胡同里的吆喝方式也花样繁多,一会儿是“果子干儿玫瑰枣,桃脯玻璃粉,糊子糕来梅汤”,一会儿是“冰搅凌来雪花酪,又凉又甜尝口道”,到了深秋时节他们也不闲着,会把山里红煮烂,汤内加糖,做成酸甜可口的红果汤叫卖。

除了上述冷食之外,老北京的一些饭庄子在夏天还会出售冰碗,所谓冰碗,就是在蓝白彩大瓷盘里用碎冰垫底,上面叠以鲜桃、梨、苹果等水果,在最上面覆以什刹海出产的鲜藕片、鲜菱角和鲜莲子,上桌时再撒上些白糖和黄酒,入口清香,不仅解暑还有营养。后来逐渐演变成夏天饭庄在上荤菜前赠送的冷盘,《清稗类钞》中就写道:“京师夏日之宴客,钉盘既设,先进冰果,冰果者,为鲜核桃、鲜藕、鲜菱、鲜莲子之类,杂置小冰块于中,其凉彻齿而沁心也。”

笔者的童年恰逢上个世纪八十年代,那时街上已经很少能见到雪花酪了。偶尔在一些公园和小卖店还能见到出售刨冰的,在一个透明的倒梯形塑料桶里翻搅个不停,总感觉不是很卫生,加之自身肠胃又不甚好,就没怎么吃过,但冰棍、雪糕和冰淇淋是吃过不少的。迄今回忆起来,总觉得尽管现在的冷饮多种多样,却就是没有儿时的小豆冰棍和大雪糕别有一股香甜。有一次读学者刘叶秋先生的回忆文章,他说自己小时候(上个世纪二三十年代),每当盛夏,“常在门口的小摊上,买一碗果子干和玻璃粉,蹲在两棵大槐树浓荫之下,快啖一番,作为午睡后的点心,今虽已老,犹不能忘情于同年的风味,以为精制之冰砖雪糕,尚不及此,至可笑也。”再一看文章撰写时间是1986年,不禁生了几分惆怅,原来我以为今日之冷饮不如我童年时美味,而刘先生亦以我童年时的冷饮味道为远不如昔,果然每个人最美的味道,都是童年的味道啊。

(据《北京晚报》)