

说起老北京冬日里的街头美食，莫过于糖炒栗子、烤白薯和冰糖葫芦了。早年间，一过立冬节气，京城街头卖烤白薯的就多了起来，并伴着一阵阵的吆喝声：“栗子味儿的！”“来块儿热乎的！”烤白薯最早出现于何时？北京是什么时候开始种植白薯的？乾隆皇帝为何将烤白薯称为“土人参”？

北京烤白薯史： 由山东传入京城

■史海钩沉



没有手机怎么办？

看古人 各种通讯手段

狼烟直上

“烽火”是统名，分指烟及火。《墨子·号令篇》“昼则举烽，夜则举火”。唐兵部《烽式》载“每岁秋前，别采艾蒿、茎叶、苇条、草节，皆要相杂，为放烟之薪。”这是“狼烟”的主要材料，当然也可以加点狼粪调味。而之所以叫狼烟，是因为唐末突厥、鲜卑这些民族崇拜狼，唐朝统治者也把们比作狼，狼烟的意思就是狼来了。“狼烟”这个词是唐末才在文献里出现。段成式说：狼粪烟直上，烽火用之。戚继光还抱怨过南方的狼少，找不到狼粪点火。

竹筒顺水而下

隋文帝年间南方叛乱，史万岁孤军深入剿匪，那时没有快递公司，只好把战报放进竹筒里顺水而下。据说“邮筒”就是这么来的，我认为是牵强附会。

最早的邮递员

《山海经》载“青鸟有三，西王母使”就是老太太的邮递员。话说西王母派青鸟曾给汉武帝发信，鸟把信送到了承华殿前，它算是最早的邮递员。这鸟后来被神话成了凤凰。

张九龄飞鸽传书

《开元天宝遗事》：“张九龄少年时，家养群鸽。每与亲知书信往来，只以书系鸽足上，依所教之处飞往投之。”这是飞鸽传书最详尽的描述。这只叫“飞奴”的鸽子后来失踪了。

苏武被“鸿雁传书”

“鸿雁传书”典出《汉书·苏武传》，苏武出使匈奴被单于扣押后安排放羊，一放10多年。昭帝即位后派汉使来匈奴，希望放了苏武。单于说苏武死了。汉使知道苏武没死，便诈说，天子在上林苑射到一只大雁，腿上系封信写着苏武没死。单于一看瞒不过去，只好把苏武放了。

摘自搜狐网

白薯于明万历年间在福建引种成功

白薯，本称番薯，不同地区又有红薯、甘薯、金薯、红苕、地瓜之称。之所以称番薯，大抵因为它是“舶来物”的缘故。

甘薯原产于美洲，1492年哥伦布把它带入欧洲，经葡萄牙人传入非洲，并由太平洋群岛传入亚洲，而传入我国是在明朝万历年间。清陈世元《金薯传习录》中援引《采录闽侯合志》记载：按番薯种出海外吕宋。明万历年间闽人陈振龙贸易其地，得藤苗及栽种之法入中国。陈振龙被誉为中国的“甘薯之父”，金学曾在陈振龙之子陈经纶所献《种薯传授法则》基础上，还写成中国第一部薯类专著《海外新传》。闽人感念金学曾之功，将红薯改名金薯，又因来自“番国”，俗称番薯。并在福州等地建报功祠，专祀陈振龙和金学曾。清代，陈振龙五世孙陈世元撰《金薯传习录》传世，金薯种植推广到全国各地。道光年间，福州人何则贤在乌石山建“先薯亭”以为纪念。

那么，北京是何时开始种植白薯的呢？据《北京种植业志》记载：“清代雍正八年（1730年），福建海关官吏将白薯呈送进京，只在圆明园内栽种，作为皇室御用品，未能推广。清乾隆十四年（1749年），新任直隶总督方观承将白薯传至直隶等地。乾隆二十二年（1757年），陈云、陈树（陈振龙五世孙陈世元的儿子）两兄弟将白薯引到朝阳门至通州一带种植。由于味甘美、产量高，其茎蔓又是家畜的好饲料，因而逐步扩大种植，一度成为北京地区重要粮食作物。”而《北京农业史话》则称：“雍正八年四月二十七日，福建海关监督諄泰恭进番薯（白薯）六桶。乾隆二十二年（1757年），陈氏兄弟邀同乡农友将白薯由胶州运种到京师农郊，传授耕农种植、藏藤诸法。三兄弟所到之处，白薯繁殖，百姓无不受益而称颂不已。”由此可见，白薯在北京地区的种植到今年只有286年的历史。

白薯被乾隆皇帝赐名为“土人参”

烤白薯不但是一道美食，还具有祛病保健的功能。中医视白薯为良药，可预防肠道等疾病。清代医学家赵学敏的《本草纲目拾遗》称“其性平味甘无毒，入脾、肾二经。能凉血活血，益气生津解渴止血，宽肠胃通便秘，产妇最宜。”清乾隆年间贡生陈世元在《金薯传习录》则称白薯有六种药用价值，适时食用能使人“长寿少疾”。

据传，乾隆皇帝晚年患了“老年性便秘症”，太医们千方百计选用各种

名贵药品治疗，但效果仍是不佳，乾隆皇帝为此甚是烦恼。有一年初冬的一天，乾隆皇帝上完早朝后在宫里散步，忽然闻到一股诱人的香味。他寻着香味来到了御膳房，原来是两个小太监正在炭炉边烤白薯吃。正在吃烤白薯的两个小太监一见皇上驾到，急忙跪到地上。“哪儿弄得白薯？”乾隆皇帝问道。“奴才该死，是师父昨日出官办差时从郊外弄回来的，见师父不在，便偷着烤了几块，奴才再也不敢了。”小太监如实禀报。“朕不怪罪，让朕也尝尝这烤白薯的味道。”小太监连忙从炭炉里取出一块刚烤熟的白薯，双手捧着递给乾隆皇帝。乾隆皇帝接过来，端详了端详，便尝起来：“是这味儿，朕有十几年没尝到这吃食了。”说来也怪，吃了两块烤白薯之后，乾隆皇帝感觉这肚子里舒服了许多，此后他就三天两头令御膳房烤些白薯吃。令太医们奇怪的是，乾隆皇帝自从吃了烤白薯以后，他的便秘症竟不治而愈了。乾隆皇帝十分高兴，夸赞白薯是“功过人参”，遂给白薯赐了个“土人参”之名。此后，御厨想方设法地以白薯为食材，制作出各种御膳：烙白薯饼、炒白薯丝、炸白薯片、熬白薯粥、拔丝白薯……但乾隆皇帝最爱吃的还是烤白薯。

摊贩“奉旨”进京成为宫中御厨

北京何时有的烤白薯，史籍未见确切记载，相传是从山东传到北京的。据《华夏美食大观》和《济南民俗》记载：清乾隆年间的一个初冬时节，乾隆皇帝与大臣纪晓岚、护卫素伦等扮成商贾，微服巡访到鲁西南重镇济宁，夜宿平阴县城（今属济南）。晚上



众人随乾隆皇帝到平阴城西关帝庙巡游，忽闻一股香甜的味道扑面而来，于是寻味来到一个摊贩前，但见摊主正从一泥炉中一块一块取出烤熟的地瓜，那金黄滚烫的地瓜香气袭人。纪晓岚连忙买了一块送与乾隆皇帝品尝。此时天气寒冷，乾隆皇帝将烤地瓜捧在手里顿感热乎乎的。他剥开地瓜皮儿，露出金黄色、软绵绵、热腾腾的瓜瓤，只吃了几口，就连声称好，并请一行人都尝一尝。卖烤地瓜的摊主张姓，家中几年前开始种植地瓜，他的烤地瓜摊在平阴独此一家。吃过张老汉的烤地瓜后，乾隆皇帝赞叹不已，遂令其再烤些送至行馆，以备食用，并令平阴知县丁继先明年立冬之时，派张老汉携地瓜进京。转眼又到了冬至时节，张老汉便奉旨进京，为皇宫烤制地瓜，从此烤白薯便成了御用美食。

清末民初，烤白薯的摊贩开始出现在京城的街头巷尾，其从业者多来自山东、直隶各县。清末富察敦崇所著《燕京岁时记》称：“京师食品亦有关于时令，（农历）十月以后，则有栗子、白薯等物。”民国年间文人张醉巧曾为烤白薯绘画配写过一首打油诗：“白薯经霜用火煨，沿街叫卖小车推；儿童食品平民化，一块铜钱售几枚。热腾腾的味甜香，白薯居然烤得黄；利觅蝇头夸得计，始知小贩为穷忙。”民国时的另一位文人徐霞村所著的《北平的巷头小吃》中也提到烤白薯，并将烤白薯的特点概括为“肥、透、甜”三个字。肥，是选用那种圆乎乎、皮薄、肉厚实的白薯烤制；透，说的是烤白薯的手艺，不能生心也不能烤糊、烤干了；甜，就是甘甜且不腻，越吃越香，令人爱不释手。

摘自《北京晚报》