

烤白薯的活跃，少说也有好几百年。摊子，伫立于古街巷；挑子，游晃于胡同间。说不好一年四季为啥都有白薯可卖，也说不好别的季节里白薯可否好吃，咱就觉得：到处四溢着烤白薯的味道，那才是老京城里寒冬中的一种特有气氛标配。

烤白薯的味儿 寒冬中的标配

既当水果又当粮

早先，白薯是金贵食粮。每逢冬季，家家户户为储存白薯忙乎。家里头有备薯，就不怕孩子多了，肚子打鼓“嗷嗷”叫。

霜降前，院里敞开了晒，房前铺开了晾，为的就是拔干了水汽。白瓢的薯，吃起来略微噎嗓子，说不上太好吃但能禁饿。红瓢的薯，怎么吃都显得蜜水儿多，三下五除二利利索索多吃几块无所谓。“红”薯是既当水果又当粮，蒸煮烤炒不思量。

自家里烤白薯，那是烤熟了就得——将就不讲究。当然，有点儿小条件就能有小讲究。

直接放火炉子沿儿边，薯皮微变色再翻身换个儿。几个来回，捏捏没了硬心儿，这就算齐活。薯皮连带部分瓢子焦糊，糟践大，吃不了几口就得扔。总不变颜色的薯皮，若专心致志地看着烤，嘴急还真不成。

我小时候，家里有专司烤货用的“炉子圈”。好像是爸爸玩半辈子修理工的课外之作。何谓“炉子圈”？铸铁的炉圈，上下贯通。底下圆径与炉膛圆径大致相符，上面的圆径与铁饼铛的圆径基本严丝合缝。放在煤炉子之上，坐着饼铛；当间儿的空膛儿就是一个“烤箱”的体积。上烙下烤：烧饼、烤贴饼子，得心应手；白薯洗净喽摞炉圈里，等会儿就吃到了一块“热乎”的！

一到冬季寒月，烤好了红瓢大白薯，一准儿先紧着西屋季大娘、南厢房张二蛋家送去。一老：孤寡缺了照料；一小：娘赶上早班，二蛋断了奶水，家又没啥贴补，咱不张罗，谁张罗？

七分烤三分捏

那会儿的白薯，可不是家中的“点缀”之物。先是与米面同级的“口粮”，再才是争着抿糖水儿的“口福”。当家长都愿意解决粮食填饱肚子为上，尽可能多买白瓢白薯为先。口福是口粮之外的附带感知，红瓢蜜水儿的享受必是层次提升。

民国年间有一文人，叫张醉丐。可能是吃美了烤白薯，特为一张画配写过诗：“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。”

烤白薯看似挺简单，其实不易。行里撂下话：“七分烤，三分捏”。啥意思？“烤”制过程占七成，“捏”是熟制的手上功夫。轻重缓急，啥时候该捏、不该捏，没书本明告诉——靠摸索。

捏少了，不熟；捏重了，变形。



唧唧歪歪的模样，没人待见。卖烤白薯有两种方式：称斤两按高低计算；论块大小给钱。看着买卖人顺眼、闻着白薯香气够味、瞅着烤色焦黄适度，一句“来块热乎的！”人家立马拿夹子往炉膛里够出来。

“锅底”甜如蜜

烤白薯不是直接吆喝——“谁买烤白薯！”而是吆喝：“锅底来！栗子味儿！”或“来块儿热乎的！”再就是深加工词了：“红的瓢儿高啊，黄的瓢儿甜咧，吃到嘴里赛糖疙瘩，月饼馅儿也不如它，这块两个大（铜板）哎……”

什么叫锅底？红瓢本质、烤时很长、并无糊焦、皮硬心稀，拿出来似“暖手宝”，吃起来甜如蜜——这就是烤白薯。

最常见的烤白薯车，无论独轮还是双轮，推起来行走便利。家伙什儿一应俱全，论规模绝对比摊子要小一号。还不像现在大街上，满世界转的烤白薯车，都是大号铁皮桶，骑着三轮车满处儿转悠。

撂地的烤白薯摊商有讲儿。烤炉：自个儿弄。上好的黄泥抹外脸儿，满抹刷上白灰，装扮得够样儿。留着风口灰道，显着明净利索，外人又瞅不着。炉子上沿，用厚厚泥巴拢成脸盆大小的出入口。炉膛内底下，满是红热的煤炭。膛里四周，层层码放并“挂靠”着没烤熟的薯。

我经常光顾的烤白薯的小摊，掌柜的姓梁。混长了脸儿熟，一来二去

邻居们都喊他梁爷。我和几个馋嘴的发小儿，没少吃他烤膛里的“甜食”。梁爷见我们来，一准儿笑眯眯地迎上。忙着现打开炉口，拿长夹子伸进去，取出熟透了的，一定是刚烤好的“锅底儿”——特热乎的！梁爷心细，多拿几张黄草纸垫着，怕我们几个轮换搁手里，不小心烫着谁。

多少次，都是一块儿烤薯三人“消灭”。拍洋画，谁输了谁掏钱买烤薯，好歹也不贵，轮流坐庄一人咬一口。

名人也爱烤白薯

民国文人徐霞村所著的《北平的巷头小吃》提到烤白薯。将烤白薯特点概括为三个字：“肥、透、甜”。

肥，选用圆乎乎、薄皮、肉厚实的白薯为原料。透，言说烤白薯的手艺，既不能生心儿也不能烤糊、烤干。甜，甘甜而不腻，生香而不生厌。

抗战时期，徐悲鸿在重庆吃白薯：“步行到嘉陵江畔，在小摊上买两个烤白薯当早餐，然后坐渡船过江，再步行至沙坪坝中央大学上课，直到中午才返回。”廖静文女士回忆得很真切。

京味儿文学大师老舍先生在其《骆驼祥子》里，描述过烤白薯。说是饿得跟瘪臭虫似的祥子一样的穷人和瘦得出了棱的狗，爱在卖烤白薯的挑子旁边转悠，那是为了吃点儿更便宜的皮和须子——总而言之，都与北京味道的烤白薯有关。

摘自《法制晚报》

史海钩沉



袖中暖手炉

我收藏了一个暖手炉，暖手炉是冷冬里放在袖口暖手用的，很是小巧，像个小蝓蝓罐，我很喜欢，得闲时常常拿出来赏玩。每每此时，我便沉醉在中国博大精深的民俗文化里。

有一天，朋友带来一位收藏行家。他一见这手炉，不由动了心：“宝贝哦！”赏玩之后，这位行家提出要高价收买，见我不肯，又提出用明代投壶与我交换，或者用他最心爱的宋代瓷虎枕交换也行，都被我婉拒了。

别看暖手炉物件小，文化内涵丰富着呢。它呈南瓜形，紫铜制作，做工却精细考究，吸引人的还有镂空的炉盖上五碟捧寿与炉身花鸟虫鱼相得益彰的图案。这种古代手炉一般都是由炉身、炉底、炉盖和提梁（提柄）组成，炉底多有平底、凹底、奶足底、荸荠底等，提梁常常设计成弧形柄、花纹柄、花篮柄、折角柄、竹节柄等。手炉形制各式各样，还有圆形、八角形、方形、腰形、花篮形、海棠形等。手炉炉盖和炉身亦多刻有“喜上眉梢”“竹报平安”“福祿寿”等吉祥喜气的图案。别看手炉不显眼，里面放进炭火或尚有余热的灶灰，走到哪儿都可暖手。其艺术设计也自有其妙，细赏颇能悦心。

相传隋炀帝沿运河南巡至扬州，时值隆冬时节，江都县令为接驾，急命扬州民间铜匠精制一小铜炉，内置炭火，呈送隋炀帝取暖，隋炀帝即兴命名为“手炉”。手炉制作日臻成熟，炉体厚重，线条清晰，刀法流畅，常用一整块铜料敲打出一把手炉，融雕镂刻镶嵌等工艺于一身，汇诗书画印于一器，格调十分高雅，堪称工艺品中的珍品。

渐渐地，手炉走入寻常百姓家，成为民间普遍使用的取暖器具。当时手炉多为青铜材质，偶有银、铁、瓷等。器型小，可随手提动，比火盆、火炕要方便得多。它小巧玲珑，高和宽度不过几厘米到十几厘米，与精巧的紫砂壶略有类似，盈盈可握，小型的可放在袖口里，故又称“袖炉”，还有“捧炉”“手熏”“火笼”等雅称。

现在手炉早就已经被更为方便安全的取暖设施和随身暖宝宝取代，但它的历史价值和艺术价值却越来越受到人们重视，成为收藏爱好者的心爱的物。每到天冷的时候，品赏我收藏的这件小手炉，仿佛看到了古人冬日取暖的样子，感慨如今生活条件之好，心里也会升起暖意。

摘自《新民晚报》