

除了故宫、天坛这些众所周知的古迹外，北京还有很多已建成上百年的老建筑，有的至今还在为公众提供服务，其中就包括北京大学人民医院白塔寺院区内的主楼。这座楼于1917年建成，建筑风格为西洋式，平面呈“蝴蝶”状，是北京的首座新式医院建筑。如今，这只“蝴蝶”仍在为众多患者服务。

十九世纪初，清王朝灭亡，民国兴起，军阀势力执政，中国一些有识之士利用各种方式提出“社会进步”的事由。国际知名流行病及鼠疫防控专家伍连德博士在清政府任过职，民国成立后又在中华医学会任会长，在北洋政府中也有一定的影响。1915年，伍连德向北洋政府倡议在北京兴建一所“现代化”的医院，他认为：“吾国医学迟，无可讳言，全国之中稍觉完尽之医院均为外人所创设。北京首善之区，中外观瞻所注。求一完备之医院亦不可得。”在封建帝王统治破灭后的社会里，学习西方建立西医综合医院，发展中国的医疗事业，也是形势发展之必然。伍连德博士的倡议，得到了各界人士的响应。

北洋政府在中央公园（今中山公园）召开专门会议，采纳了伍连德的建议，财政部拨款10万元，会上集资11万元，加上施肇曾、伍连德等人募捐及个人捐款，累计凑了近30万元。政府将阜成门内阜成市场旧址划拨为医院用地，最初定名为“北京中央医院”，聘请伍连德博士为院长。伍连德亲自提出设计理念，规划出楼房格局。主楼东、西两端圆弧形与三棱形并举呈对称展翅“蝴蝶”形，外观是一座典型维多利亚式建筑，形状犹如一只“蝴蝶”。



北洋政府拨给的“阜成市场旧址”在哪？当年，东西走向的阜成门内大街还是条石子土路，大街西端是高大的阜成门城楼，中部有巍峨的妙应寺白塔和牌楼、有石桥的历代帝王庙，东头有弘慈广济寺，路两侧是商铺和民宅，挂铃铛的骆驼队经常走过这里，前往皇宫或市场运输城市需求的物资。偏西南东北走向是条长数公里的城市泄水西沟，叫大明壕，沟两旁是灰瓦平房小院，跨沟有多座大小桥梁，交叉路口有石拱的马市桥，1921年至

1930年大明壕分段填沟变暗河，铺石子成路，此地名叫“沟沿”，直到抗日战争胜利，北平政府将马路定名为赵登禹路。建医院的“阜成市场旧址”就是阜成门内大街和赵登禹路交叉路口东北角的一片斜方块地。

1916年6月，北京中央医院奠基开工，主楼坐南朝北，平面呈东西长南北窄，立面为左右对称。建筑结构是钢筋混凝土和砖木建成，有水泥的支撑柱和楼层板，楼道水磨石地面，房间内铺木地板，半地下一层，地上三

层（1984年火灾后改成地上二层），共四层楼房。主楼两翼延长，东、西两翼端为燕尾式，平面是一个半圆形和两个对称三棱状组成的外突建筑，北部三个短翼，楼顶水三角形梁架高脊，覆盖红色烧制陶瓦。1917年12月主楼建成，1918年作为医院正式投入使用，这是由中国人在北京创办的第一所新式医院。

主楼内设有电灯、电话、垂直电梯、水磨石地面、无障碍楼道，房间内部铺设木地板。楼内设有内科室、产科室、牙科室、眼科室、急需手术室、沐浴室等等，还有头等、二等和三等病房共150张床位，供应热水设备，是座综合科室西式医院。医院在当时从主楼建筑，到医疗设施都非常“现代化”，早期的医疗收费昂贵，只服务于当权者或有钱的人，一般普通百姓不敢问津。

主楼也有苦涩的经历。1984年发生一场火灾，大火把主楼砖木制的四层及屋顶烧毁。火灾后，大楼的四层被拆除，四层的楼房变成现在见到的三层楼房建筑。不过，由于医院医疗需求不断扩大，多年来在主楼周围加盖了多栋连通的附属楼房，使医疗功能更加完善。

医院最初定名为北京中央医院，1946年更名为中和医院，1950年定名中央人民医院，1958年更名北京医学院附属人民医院，2000年至今称北京大学人民医院白塔寺院区。作为北京新式医院发展的见证，白塔寺院区主楼于2007年7月被认定为西城区文物保护单位，从此，已展翅百年的“蝴蝶”受到了法律的保护。

摘自《北京晚报》

■ 史海钩沉

伴随初冬的寒意，柿叶渐黄而飘飞。凸显枝头的柿子，如同一盏盏照亮山麓的红灯。谁也不能绝对地断言哪里的柿子最好，但老北京人完全可以自豪地说：吃柿子不必舍近求远，京西原产的大磨盘柿子绝对是一流产品。



明朝成贡品 荒年可充饥

柿子的生长地域，不外乎先是以华北为辐射线。从考察遗迹所证，咱祖先食用柿子已达万年以上；在春秋战国时期，人们就开始有意识地栽植柿子树了。《礼记·内则》记载了柿子作为各国国君标准饮食的规定，印证柿子唯是皇家享用。

元末正值大灾害，当时朱元璋还是个普通农夫，一直是饥一顿饱一顿，时常以柿饼充饥。等着朱元璋成了明太祖，曾亲身过问柿子能代粮充饥，鼓励臣民们栽种柿子树。据文献记者，京西大磨盘柿子从明朝开始，成了每年必须上贡到紫禁城里的贡果。

当时北方山区几乎户户栽植柿子树。捻作厚饼，晒干收之，以防

大杂院里的冬日之果

饥谨之用。

京西磨盘柿 独一无二

谁也不能绝对地断言哪里的柿子最好，但老京人完全可以自豪地说：吃柿子不必舍近求远，京西原产的大磨盘柿子绝对是一流产品。房山之地域、张坊之山麓，天然形成了生长大磨盘柿子的独特环境。

“磨盘”即农家必备之物，也就是由上下两叠厚厚的石头磨扇而组成，它们一起架在磨台上，为农家的四季磨出不同味道的岁月。磨盘柿子正是取其形状：果实中间靠下的位置，有一道明显的溢痕，俨如磨盘上下交错



的形态。也许是为了区别其他品种，这种柿子就叫成了“磨盘”。

房山的山景，尤以秋末摇曳于柿树枝杈上的柿果为佳。一层层、一树树的柿红，糅进了日渐清寡色泽的山峦。红的枫、黄的芦、五彩的花，包括萋萋且无力的小草，渐渐地失去了本来的视觉诱惑。枯羞如蓑，萎靡成一团，恰与迎风欲动还挺招摇的柿灯形成反比。

青少年时，我曾随团队到房山拉练。当时正值寒冬腊月，一日晚饭后大家围坐烧煤的石炕上闲聊，房东成大爷咳嗽了一声，撩帘而进。家里大小子双手捧着用荆棘条子编绑的筐箩，一起进屋。“各位城里来的小八路，吃吃

吃！”成大爷很诚意地一个劲儿招呼。

只见筐箩里的大红柿子个个都有半斤八两重，冰凉着、结了霜。“吃吧！吃吧！可别讲客气啦！”后来再吃无数次“京西大磨盘”，唯有那一回柿子的味道醇正记得一清二楚。

冬日之果 甜在大杂院

大杂院里吃冻柿子，不知还有多少人忆起？秋末，霜降。京城禁不住一场场秋雨的折磨，树梢都日渐地萧散。远处双肩挑柿子的小贩，时不时地拢起手掌吆喝着“大盖柿嘞！甜如蜜！”惹得孩子们扎一堆儿瞅瞅，有点儿节余的人家一准儿买上一些。

于是，屋檐下、窗台前，摆起了一溜溜的红柿子。人都说，四合院与大杂院人家，除了过冬的大白菜还得有大柿子“作陪”。窗前“淋”满了明月光，衬着青白与柿红，才算小日子美满。越冻的柿子越是冬季的最爱。“啃”一口扎牙，一溜儿白茬儿划在柿果之上，“吸溜溜”地冻得腮帮子打战，照样挡不住一口接一口地连啃带嚼。

在那个时间段，想不出什么比“冬日之果”冻柿子还好吃的，尤其是京西的大磨盘柿子，圆圆的，大大的，红红的，甚是可爱。 摘自《法制晚报》