



资料图：北京什刹海附近胡同里的“人力三轮车”停靠在路边，排成一排。



资料图：北京东四的胡同里热闹上演传统民俗活动“迎春”。



资料图：中外游客游览感受老北京什刹海胡同文化。



资料图：游客在南锣鼓巷雨儿胡同30号前拍照留念。

北京胡同的前世今生：

始于元朝 名字五花八门

说起胡同，那大概是北京城的一大特点：灵境胡同、百花深处胡同、月光胡同……看上去都是灰瓦灰墙一个模样，可要是花点儿时间走上一圈，再跟住在胡同里的老住户聊聊，就能发现几乎每条胡同都有故事，趣闻掌故里还有满满浓郁的邻里情。

按《北京胡同志》里所言，胡同，是城市中一种狭长的通道。它是由两排院落墙体、宅门或倒座房、后罩房的屋墙连成的两线建筑物构成的。在两排宅第之间，胡同形成了一条隔离空间带，便于宅院的通风、采光和居民出入。

具体到“胡同”二字，其由来有许多说法。比较流行的一种是“胡同”源于蒙古语，即“水井”之意，或说“有水井的地方”，原是蒙古语的音译，一般认为，胡同是元朝出现的，至今已有700多年历史。仅胡同这个词，就有街通、胡同、衙衙等十多种写法。

公元1276年，元朝在毁于战火的金中都原址东北部，按《周礼》之原则建立了“状如棋盘”的大都城。按照当时元朝政府颁布的规制，官吏、贵族等纷纷在都城内修建住房及院落，

一排排连接起来，再留出通道、通风采光的合理距离，最后便形成了胡同、小街和大街。有说法称，最早见诸于文字的“胡同”在元杂剧中，关汉卿杂剧剧本《单刀会》中，便有“杀出一条血衙衙（胡同）来”语句。

到了明朝，明成祖朱棣迁都北京，北京城的城市造型又有了一些变化。这时北京城的胡同，据《京师五城坊巷胡同集》载：有街巷711条，胡同459条，共为1170条。此后随着北京城市规划的变化，胡同的数量也在不断发生变化。

有了胡同，就得有名字。最开始北京的胡同叫什么，并不是古代官府规定，就是居住在胡同里的老百姓随口叫的，被大多数人接受后随即传开。胡同的名字包罗万象，既有山川河流、花鸟鱼虫，又有人物姓氏，令人眼花缭乱。

还有的胡同，名字跟地形还有一定关联。老舍先生在《四世同堂》里写到过“小羊圈胡同”：“说不定，这个地方在当初或者真是羊圈，因为它不像一般的北平的胡同那样直直的，或略微有一两个弯儿，而是颇像一个葫芦”。

不过，后来随着胡同越来越多，

名字重复的现象越来越严重，加上有一些名字难登大雅之堂等种种原因，曾经不少胡同也改过名字。比如“狗尾巴”胡同，改为“高义伯”胡同；“劈柴”胡同改为“辟才”胡同，“粪厂”胡同改为“粉厂”胡同等等。

“拿来给一条胡同命名的，一般是里头具有标志性的建筑物，也有店铺、植物、人物、故事传说等等。”京味作家刘一达在北京胡同生活多年，对其中一些掌故轶闻颇为熟悉，还曾专门出过一本书叫《胡同范儿》。他说，早年间胡同里的生活条件并不好：土路在下雨天会泥泞不堪；冬天非常冷，天黑了都很少有人敢单独出门……但胡同里街坊四邻浓郁的人情味，却是永远令人怀念的。

“过去北京没有这么多人，胡同里非常幽静。大点儿的胡同不敢说，但小胡同里十几个门住着的邻居们，抬头不见低头见的，都很亲切。”刘一达说，小时候几乎家家户户都不锁门，有时候钥匙留给邻居，有时候就躺在蜂窝煤里边，“不像现在，一重又一重的防盗门”。

那个时候，胡同里有谁家做了点

儿好吃的，都会给邻居分一分；有农村的亲戚带来了新鲜的花生、栗子，也都给大家尝尝，街坊四邻就像是一家人。刘一达一直怀念那种亲情与祥和安静的氛围，“天天吃窝头臭豆腐，但觉得很知足，没有现代人那么多焦虑感”。

胡同里的孩子，大概最盼望的是卖零食和玩具的小贩，听见吆喝声一响，拔腿就往外跑。刘一达便曾经拿着2分钱去买了一碗炒虾米，“就是河里的小虾米，捞出来炒好了卖。还有小贩自己做的小吃，热包子、馄饨，觉得那叫一个好吃”。

“现在有些人向往过去胡同里的生活，我觉着，应该不是喜欢那会的生活条件，而是胡同里那种慢节奏的、悠然自得的生活状态。真的令人神往。”刘一达回味道。

是的，在城市发展的过程中，历史上存留下来的胡同正在日益老去。但不管怎样，它曾是北京老百姓生活的地方，也是北京历史演变的一个载体，记录了时代的风貌。行走其中，总让人时刻感受到老北京浓郁的民俗风情与文化气息。 摘自中国新闻网

百菜唯有白菜美

大白菜，叶片白嫩如玉脂，甜美香脆，素有“菜中之王”的美称，曾是中国北方人冬季的主打蔬菜。我也是吃着大白菜长大的，对大白菜情有独钟。

在我的印象中，小时候家里除了大白菜，几乎没有其他蔬菜可吃。每年立秋前各家各户忙着整理菜园地，施肥、翻地、耙地、调畦、扶沟。白菜种子下地三四天，菜苗就密密麻麻地长出来了，每天傍晚或者清晨要溜一遍水。傍晚再给菜苗洒一遍水。一夜工夫菜苗就蹿一大截。清晨走进菜地，小菜苗挂着露珠儿，在晨曦里楚楚动人。带根线绳拉直了，给小白菜间苗。再浇透水，小白菜的身体就迅速发育。间作下来的小白菜特别鲜嫩，母亲从不舍得扔，把它连根洗净，做顿小白菜疙瘩汤；小白菜苗越间越大，后来就可做菜豆腐吃。

种大白菜这活儿，包括翻地、施肥、起垄、下种、间苗、浇水，深秋

还要用稻草绳把大白菜捆绑起来，让菜心儿握得更厚实，这每样活都挺有意思和味道。当年，我感觉最惬意、最省心的是把水库的闸门拉开给成畦的大白菜浇水。大白菜喜水，三天两头就要浇，水在菜沟里顶着枯叶滚滚向前冲去，一会儿就满垄了。菜越浇长得越快，叶阔墨绿，让人欣慰满足。

“立冬不砍菜，受害莫要怪”。立冬之后，气温随时可能骤降，甚至下起大雪，大白菜必须及时收获。经过秋霜一打，大白菜菜叶肥厚，汁多而味甜，成为蔬菜中的佳品，故民间有“春韭秋菘”的说法。保存大白菜不容易。当年农家日子贫穷而单调，有一窖萝卜、大白菜心里才安稳踏实。

俗语说：“百菜唯有白菜美”。白菜的吃法很多，或炒、或烩、或熘、或炸、或炖、或煮、或焖、或煨、或焗、或腌、或渍、或凉拌，无不风味独特，真可谓“白菜可做百样菜”。南方人喜欢炒着吃，北方人喜欢炖着吃。

在天寒地冻的东北，冬天里吃个白菜炖豆腐，里里外外都暖和。在首都北京，找家沿街的小饭馆，吃个热乎乎、鲜亮亮的砂锅白菜，喝上二两烈性北京二锅头，是十分舒服惬意的事情。

吃大白菜的人众多，但真正吃出名堂的要数现代著名国画大师齐白石老先生。他对大白菜钟爱有加，曾在《辣椒白菜》画上慨然题诗：“牡丹为花之王，荔枝为果之先，独不论白菜为蔬之王，何也？”于是“菜中之王”这美誉不胫而走。大白菜不仅好吃，还有药用价值。最早的记载，在《诗经·谷风》中也有“采葑采菲，无以下体”之说，“葑”就是大白菜。

如今，菜市场里的蔬菜品种很丰富，不知不觉，白菜不再充当“当家菜”的角色了，但很多人对大白菜却有一种割舍不掉的感情。老作家汪曾祺说过：“蔬菜的命运，也和世间一切事物一样，有其兴盛和衰微。”

摘自《深圳特区报》



到头清白 齐白石/画