

时进冬日，京城街头的糖炒栗子、烤白薯和冰糖葫芦受到人们的青睐，这也是老北京冬季最具风味、最具烟火气息、最具平民化的三种美味。虽然现在冬天里的美食越来越多，但老北京人仍禁不住那香喷喷糖炒栗子、热腾腾烤白薯、红彤彤冰糖葫芦的诱惑，因为这是老北京的平民最爱，也是北京特色的民俗文化内容……

糖炒栗子 烤白薯 冰糖葫芦

北京冬日里，不能不说的三大平民美味

□主讲：户力平

糖炒栗子

两千年的种植史造就“天下第一”

据《北京果树志》载，我国栽培板栗的历史悠久，北京是板栗的老产区。《史记》已有“燕秦千树栗……此其人皆与千户侯等”的记载。当时北京为燕国属地，可见2000多年前已种植板栗了。三国时期的陆机在《毛诗草木鱼虫疏》中亦称：“五方皆有栗……唯渔阳、范阳栗甜美长味，他方悉不及也。”渔阳即今密云西南，范阳即今大兴西南、房山南部及河北涿州、易县一带。唐代燕山板栗曾作为向皇室进贡的重要果品，奉至长安城（今西安市）。辽代在南京（今北京）西南置栗园司，遣宦官专司栗子种植之差。

据考，炒栗子始于宋代，此前多为蒸煮后食用。每至秋末冬初，炒栗子便出现在东京（今开封）街头，阵阵栗香吸引着路人。辽初栗子的炒制技法传入南京，不久遍及市肆。《契丹史研究》记载，辽代翰林萧韩家奴于统和二十八年（1010年）出任掌管南京栗园的官员，他向辽兴宗介绍炒栗子的学问时说：“炒栗，小者熟则大者必生；大者熟则小者必焦。使大小均熟，始为尽美。”

到明清时期，京城糖炒栗子的知名度已堪称天下第一。清初周笠（yún）在《析津日记》中称：“今燕京市肆，及秋则锡（糖）拌杂石爆之。”富察敦崇在《燕京岁时记》中写到：“（农历）十月以后，则有栗子、白薯等物。栗子来时，用黑砂炒熟，甘美异常，青灯诵读之余，剥而食之，颇有味外之味。”郝懿行于乾隆年间到北京游历，看到制作糖炒栗子的情景，在《晒书堂笔录》中写道：“余来京师，见市肆门外置柴锅，一人向火，一人坐高兀子，操长柄铁勺频搅之，令匀遍，其栗稍大，而炒制之法，和以濡糖，借以粗砂，亦如余幼时所见，而甘美过之。都市炫鬻，相染成风，盘订间称美味矣。”既写出了老北京炒栗子上市的时间，也描述了栗子的炒制方法。

到了民国时期，糖炒栗子已成为北京四九城冬日里的特色美食。进入冬季时，京城的主要街道上大多有卖炒栗子的。特别是东四、西单、鼓楼、前门、花市、东安市场等处，每逢初冬至春节期间无不飘满糖炒栗子特有的味道。而前门大街卖糖炒栗子的多是流动商贩，他们用长方筐篓，装上炒熟的栗子，论斤出售。当时前门大街是南苑进城途经之地，也是外地人在前门火车站下车后分散之地，不少初到京城的外省人都要尝一尝久负盛名的北京糖炒栗子。前门大街还有几家卖糖炒栗子的老字号，五牌楼南路东有“通三益”，大栅栏西口路北有“聚顺和”，大蒋家胡同西口外路东有“信义源”，这些老字号炒出的栗子“中实充满，壳极柔脆，手微剥之，壳肉易离而皮膜不粘。”

烤白薯

200多年进京史终成冬日美味

白薯，本称番薯，不同地区又有红薯、甘薯、金薯、红苕、地瓜之称，原产于美洲，十五世纪末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。

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、陈树两兄弟将白薯引到朝阳门至通州一带种植……因而逐步扩大种植，一度成为北京地区重要粮食作物。由此可见，白薯在北京地区的种植已有200多年的历史。

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。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。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。”

民国年间文人张醉丐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。

街头的白薯烤炉大多是用大汽油桶改造而成的，炉膛上端有放生白薯的铁箅子，下端是燃烧的煤火，靠煤火的热力将白薯烘烤熟。商贩们多是一大早就推着车出门，找个人来人往且背风的街口招揽生意。他们用大铁钳子夹着白薯，在炉子里翻烤，时而吆喝几声。

冰糖葫芦

老北京人逛庙会的标配

糖葫芦，又名冰糖葫芦，是将红果用竹签串成串后蘸上麦芽糖稀，遇冷风迅速变硬，其酸甜适口，老少皆宜。

在北京城，冰糖葫芦盛行于清代及民国时期，《清代北京竹枝词》言道：“雪晴满路是泥塘，车畔呼儿走不忙；三尺动摇风欲行，葫芦一串蘸冰糖。”冰糖葫芦不仅好吃，而且十分好看，红彤彤的山楂果按大小排列穿在竹签子上，外面裹着晶莹透明的糖稀，一串串插在稻草架子上，好似一棵棵结满硕果的小树，甚是诱人。

冰糖葫芦在清代及民国时期的京城最为兴盛，《燕京岁时记》中便有冰糖葫芦的记载：“山楂种二，京产



者小而甜，外来者大而酸，可以捣糕，可糖食。又有蜜饯，质似山楂，而香美过之。”“冰糖葫芦，乃用竹签，贯以山里红、海棠果、葡萄、麻山药、核桃仁、豆沙等，蘸以冰糖，甜脆而凉。茶楼、戏院、大街小巷到处可见。”民国时陈莲痕所著《京华春梦录》则称：“岁朝之游，向集厂甸。”“乃大串糖葫芦，插于车旁，疾驶过市，途人见之，咸知为厂甸游归也。”由此可见，冰糖葫芦曾是老北京人岁时逛厂甸的标志。

早年间立冬后，大街小巷卖冰糖葫芦的就多了起来，其档次和销售方式各不相同。食品店、茶点部或戏院多将冰糖葫芦摆在玻璃罩的白瓷盘里，制作精致，品种众多。而走街串巷的小贩，挑着担子或挎着木提盒、竹篮走街串巷吆喝：“哎！冰糖葫芦哟，新蘸的！”还有的扛着一根用稻草绑着的木头杆子，稻草上插满了冰糖葫芦，沿街叫卖，最吸引胡同里的孩子们。

老北京制售冰糖葫芦最为知名的是前门大街和东琉璃厂的“九龙斋”和“信远斋”等几家出售蜜果的老字号。梁实秋先生对“信远斋”的冰糖葫芦情有独钟，曾在《雅舍谈吃》中写道：“信远斋也卖蜜饯、冰糖子儿、糖葫芦。以糖葫芦为最出色。一种用麦芽糖，北平话是糖稀，可以做大串山里红的糖葫芦，可以长达五尺多，这种大糖葫芦，新年厂甸卖的最多。



主讲人介绍：

户力平 北京史地民俗学会会员。多年业余从事北京文史研究，特别是北京地名、风物、民俗及古村落研究，并在《北京日报》《北京晚报》《劳动日报》等报刊发表稿千余篇。已出版《光阴里的老北京》《北京地铁站名掌故》《京西海淀说故》《香山传说》等。