糖葫芦 单个儿与一串两个卖的年代

1924年的冬天，北京。

“淡紫色的天空中，点缀着针尖般闪闪发光的繁星，裹得严严实实的我们坐在人力车里，背后传来佣人们关上大门的动静。”美国摄影家多萝西·格雷和朋友们来到一处戏园子，坐在前排，一边看着舞台上喧闹的表演，一边看着一大堆的毛巾在头上飞来飞去，“显然，人们欣赏戏剧时，心情无比激动，再加上这令人窒息的环境，难免挥汗如雨，只得不停地擦拭。”走来走去的小贩们向她们兜售着瓜子，“自始至终，观众们都在吃个不停，并毫无顾忌地大声说话，同时用力扇着扇子，真是热闹非凡。”

这种与观赏西方戏剧表演时截然不同的风俗，让多萝西·格雷感到十分好奇，但是另外一种从未见过的奇怪食品更加引起了她的注意，她在名为《穿过月洞门》的回忆录中说，那是“用竹签插着浇过糖汁的、涂了蜜的红色水果”……

这个色泽和味道令多萝西·格雷感到沉醉的中华美食，就是老北京极具特色的风味——糖葫芦。

□ 据《北京晚报》



民国时卖糖葫芦的摊位

糖葫芦的做

糖葫芦据说源于南宋时期。宋光宗赵惇宠爱的妃子患病，久治不愈，最后有个江湖郎中出了个方子：用冰糖与红果煎熬，每顿饭前服食五至十枚。结果真的治好了那位宠妃的病——由此可以推算，宠妃所得的病八成是因食积而起——传入民间后，百姓用竹签将其穿起来吃，很像一个个小葫芦，加之葫芦跟福禄二字音似，故而得名冰糖葫芦。

正因此，最初“正宗”的糖葫芦，一串上只有大、小两个红果儿，大个儿的在下面，小个儿的在上面，中间穿以竹签，像个葫芦状，后来渐渐发展成一串五果，顶端最大，谓之顶果，由上而下逐个减小。而外面所蘸的糖也仅限于两种：一种是外面刷满了俗称“小糖子”的麦芽糖，一般都用于大糖葫芦上；另一种是外面蘸上用白糖或冰糖熬成的糖浆，则为主流。其规范的制作流程是，先把红果（山楂、山里红）洗净、晾干、去核，用竹签穿好。再用铜锅，文火将糖熬化，这是因为铜锅干净无锈，熬出来的糖汁清澈透明，旺火熬糖容易焦煳。然后在一块平整的石板上擦一些食用油，将成串的红果蘸满糖浆后，置于石板上码齐，晾凉后即可食用。据说老年间的上品糖葫芦，讲究糖不沾土，将灰土撒在糖上，一吹即净才行。

除了用红果制成的糖葫芦之外，老年间还有用海棠、荸荠、山药、核桃、橘子做的糖葫芦，其中对食材的讲究很多，比如山药必须先蒸熟，核桃仁必须是整仁，穿荸荠要侧面横穿，海棠的顶果要带柄，橘子可用橘瓣亦可用去皮整橘，当中穿以竹签，顶端加一带柄大海棠。还有“夹馅儿糖葫芦”。著名民俗学者董宝光先生在《京华忆往》中写道：“取大山里红横向剖开大半，小部微连，去核后切口张开，填以澄沙（过滤后的细腻豆沙）馅，馅外再粘五粒瓜子仁，如梅花然，最后穿之粘糖，视之，如黑绒衬以红缎，且其上绣有五朵梅花，叠次而立，观之颇类红、白、黑三色图案的精美工艺品，令人不忍遽食。”董先生幼年曾闻，糖葫芦中有一极品，即用白色的山药、红色的金糕和黑色的澄沙，分别制成刘备、关羽和张飞的脸谱，穿签蘸糖销售，这哪里是什么食品，完全是上乘的工艺品啊！

前面提到的大糖葫芦，在旧京有两处卖得最出名：一个是正月里的北京厂甸庙会上，一个是冬天和开春的大钟寺。这种大糖葫芦有一人多高，用山上长的荆条穿上红果，外面刷上麦芽糖，顶上再插上红的、绿的或花的小三角旗子。我在很多书里读到过关于大糖葫芦的回忆：在寒风凛冽的天气里，穿红着绿的小孩子们扛着一串大糖葫芦迎着风呼啦啦地奔跑，那真是一种“粗犷的美”。

糖葫芦的卖

旧京时，卖糖葫芦因地区和销售方式的不同而分成大约三种类型。

一种是在前门大街和东琉璃厂的“九龙斋”和“信远斋”，别看这两家字号现在以酸梅汤而闻名，当年销售的老式糖葫芦也受到老北京们的青睐——尤其信远斋，有不穿成串儿而单个儿卖的，可谓“南宋古风”，京城只此一家。

第二种是东安市场制销的冰糖葫芦，在民国最为出名，笔者在旧京的回忆文章中，只要提及糖葫芦，几乎必然要提及东安市场。这个摊位在市场的正街与头道街十字路口处，紧挨着杂耍相声处，也就是整个市场最热闹处，占尽了地利。这里的东、西、南、北，每边都有个鲜果摊，都卖应时鲜果，也正因此，摊位想要制作什么食材的糖葫芦，都可以就地取材，保证新鲜。摊位上无论白天还是黑夜都点着个100度的大灯泡，照得又明又亮，成为一种标志。民俗大家邓云乡先生说：“在那雪亮的电灯照耀下，摊子上摆着一层一层的，釉下蓝花的或五彩釉子的大瓷盘里，放着各种各样新蘸得的冰糖葫芦，在那里闪闪发光，泛着迷人的异彩。其中有红果的、海棠的、核桃仁的、山药的、红果夹豆沙的……品种繁多。”北京文史学者王永斌先生回忆：“这里的糖葫芦果子都个大、甜、糖脆不粘牙。”而董宝光先生则称赞其“质量最佳且清洁卫生”，但也强调其价格昂贵。光顾者多为有钱的太太、小姐，卖家用黄色的“三榆纸”包好，让她们带回府上或拿到戏园子里受用。

第三种则是小贩们走街串巷售卖的糖葫芦。小贩们挑着一个挑子，挑子的一头有个方木盘，木盘上支着竹片弯成的半圆形架子，上面有很多小孔，里面插着糖葫芦，另一头则是可以当场制作糖葫芦用的火炉、铁锅、案板、刀铲及糖、红果、山药等工具和食材，挑子上点着电石灯或煤气灯，在北京的冬夜里成为一景。还有的小贩直接挎一木制提篮，一带孔宽竹板呈弓形架于其上，糖葫芦插在竹板上，于戏园子或影剧院外叫卖。旧京多风沙，这些提篮的小贩，常用白色的布盖在糖葫芦上以防尘土。当然，在下街巷或京郊农村中卖糖葫芦的，多是扛个木棍或扁担，在棍子头或扁担头上捆着厚厚的稻草把子，插上糖葫芦叫卖。

除了买糖葫芦来吃外，北京还有一种“家做的糖葫芦”。每到冬季，小户人家将破竹帘子棍儿截成半尺多长，用开水煮了，再买些红果，用竹签子穿好，拿砂锅熬好了糖，把穿好的红果在糖锅里一转，取出就吃，足以解馋。

糖葫芦的情

在北京的诸多风味小吃中，糖葫芦绝对算得上是历史最悠久且名气最大者之一。早在清代成书的《燕京岁时记》中，富察敦崇就提及：“冰糖葫芦乃用竹签，贯以葡萄、山药豆、海棠果、山里红等物，蘸以冰糖，甜脆而凉。冬夜食之，颇能去煤炭之气。”旁的食物倘若说一句“吃的既是美食，也是文化”，有些未免显得矫情，但糖葫芦在手，来这么一句，可真是毫无愧色。

旧京卖糖葫芦的时间，多从下午一点到晚上十二点，老北京人坐在家中，从日上三竿到日影西斜到满院蟾辉，都可以听到卖糖葫芦的吆喝声。笔者查阅了多种资料，发现旧京糖葫芦的叫卖声因地域而有别。西城吆喝的是：“葫芦儿，冰糖的！”南城则是：“葫芦儿呀！”还有：“唉，冰糖葫芦儿，新蘸的！”以及：“冰糖多哎，葫芦来嗷！”不过笔者在儿时的北京街头只听过一种，就是翁偶虹先生所记的：“冰糖葫芦！”这至简的叫卖声其实也分两种，区别在尾巴的“芦”字的发音上，一种是猛地一收，一种是余韵悠长，现在想来都很有味道。

上个世纪八九十年代的京城，往往是夏天卖冷饮的摊位，冬天就卖糖葫芦。那时的糖葫芦主要有三种：红果的、山药的和黑枣的，插在一个盖着玻璃罩子的箱子上，一簇或者几根，看上去都那么萧瑟，吃上去糖容易粘牙，加之我并不喜欢酸食，所以买了之后，只把外面那层冰棱子似的冰糖啃去，剩下的交给从小就爱吃糖葫芦的老妈吃。后来这些摊位渐渐消失在了街头，搬到了各大副食商场或超市一层的把门处，现场制作，裹上一层糯米纸，再罩上一个直筒状的纸袋子，看上去很“制式”，却也让我觉得丧失了风味。

1996年，北京人艺和其他几个剧团的老艺术家们排演了一部名叫《冰糖葫芦》的话剧，那时我正在上大学，中文系的同学们组团去观赏，但忘了什么缘故，我没有去成。等同学们回来后，就开始哼唱一首好听的歌：“都说冰糖葫芦儿酸，酸里面它裹着甜，都说冰糖葫芦儿甜，可甜里面它透着那酸。糖葫芦好看它竹签儿穿，象征幸福和团圆，把幸福和团圆连成串，没有愁来没有烦……”不久后我在电视上就看到了冯晓泉演唱的MTV，而这首蕴含着朴素的生活哲理和乐观的生活态度的歌曲也迅速红遍了大江南北。

迄今，每年的冬天，我看到在街上吃着糖葫芦的人们，都会想起这首歌，作为一个并不嗜吃糖葫芦的人，却那样喜欢一首歌唱糖葫芦的歌曲，我想这正是糖葫芦的魅力：你可以不喜欢酸，也可以不喜欢甜，但你终究无法拒绝甜里裹着酸或酸里裹着甜，因为这就是我们的人生。