

“旧京风物”老北京照片展之春节习俗

古籍馆经典文化推广组 朱默迪、赵洁

辞旧迎新之际，“旧京风物”老北京照片展在国家图书馆举办。本次借由办展，我们从当年那些老照片中寻出一些有趣的、味道十足的老北京城中的故事，虽然有些怕已是不为大众所知晓，但是每一种人、每一件事和每一个地界的背后都透着老北京浓郁的风味，使老者感同身受，年轻人知晓学问。在喜庆祥和的节日里，寻着展厅里满墙的福字和龙纹，一幅幅老北京黑白影像引领观者回忆起老北京过年的那些事儿。

先说说老北京人的过年。对于所有中国人来说，春节是一年之中最重要的节日。春节，也称过年。根据民间传说，“年”是一种头长触角、凶猛异常的怪兽，会为人们带来霉运，所以中国人想出各种办法来驱赶“年”，也就有了“过年”一说。老北京人过年，一般从“腊八”开始，一直延续到元宵节后。旧时北京的一首民谣中说：“老婆老婆你别谗，过了腊八就是年；腊八粥过几天，漓漓拉拉二十三；二十三糖瓜粘，二十四扫房日，二十五做豆腐，二十六去割肉，二十七宰年鸡，二十八把面发，二十九蒸馒头，三十晚上闹一宿，大年初一去拜年。”老照片中记录两人相对作揖，就是春节时老北京人见了面相互拜年贺喜。大年初一拜年的习俗由来已久。元人欧阳原功的《渔家傲》一词中描写：“绣毂雕鞍来往闹，闲驰骤，拜年直过烧灯后。”可见街头巷尾人们赶去拜年的繁忙情景。在过去，因为男主外、女主内，所以年初一拜年是男人的事。按老北京规矩，年初一是本家同宗拜年，年初二是姥姥舅舅家，年初三以后是老师、同学、朋友、同事等。百本张俗曲《打糖锣》对北京人拜年的情景有一段生动的描述：“小么儿们磕头，为的是弄钱，压岁的，小抽子装圆，喜欢的个个跳跳窜窜。接神的鞭炮响震天，初一一早都去拜年……旗下的爷们见面，有的把满洲话翻，无非说的是新喜，吉语吉言。买卖爷们见了面也要拜年，把磕膝盖一拱，乱打乡谈，说的是新春大吉，大发财源。”这里的“小么儿”是对小孩子的昵称，这段是对小孩子拜年要压岁钱的描述，给压岁钱讲究崭新无痕，最好是号码相联的新钞，“联”与“连”同音，取“连连发财”、“连连高升”之意。对“旗下的爷们”说满洲话的描述，则是指晚清以后大部分满族人早把满洲话忘得差不多，只记得某些满洲称谓和吉祥话，平时也不说，但是大年下见面，也要翻出这些吉祥祝贺的满洲话说两句。此外，过年时门上要挂“挂千”，而且是一一对一的挂，“挂千”也叫“挂钱”，新春佳节，挂钱与对联搭配着贴。通常，人们把“抬头见喜”、“福在眼前”一类吉祥话刻在红、黄、金色配图案的剪纸上，呈长方形，底边有穗，贴在房檐或影壁上，随风飘荡，喜气洋洋。人们认为挂千可以把外来的邪风晦气挡回去，便在

门口贴上挂千，一是表示一种祝福，表示吉祥如意的意思，二是象征着富有，即有钱的意思。新春佳节，处处张灯结彩，一片喜庆祥和。在路上碰见熟人都要作揖拜年，互通感情，就算街坊邻里过去有点不痛快，这个时候相互拜个年，矛盾也许就过去了。可以说，春节拜年对老北京人来说是一件十分重要的节日习俗。

当然了，俗话说“民以食为天”，在过年的时候，摆摊卖食的小商贩们生意是红红火火，尤其像卖蔬菜瓜果的十分引人注目。北京在历史上长期作为王朝的都城和国家的政治中心，商品经济活跃，民间的种菜技术、园艺技术发达，因此市场上销售的蔬菜极为丰富。夏季有小白菜、菠菜、韭菜、南瓜、角瓜、扁豆、黄瓜、茄子等种类，秋冬上市的则有大白菜、萝卜、花生、土豆之属。丰富的蔬菜瓜果品种，庞大的社会需求，造就了北京颇具规模的贩卖瓜果蔬菜的商贩队伍。商贩们有的是定点设摊，固定售卖；有的是挑担推车，流动叫卖。由于蔬菜是每天必需之食，且以新鲜为好，所以京城各处均有蔬菜市场。其中大型菜市有七处，分别位于德胜门、安定门、朝阳门、广安门、天桥、阜成门、西直门附近。北京西南城郊菜圃较多，产量亦丰，因此广安菜市的规模最大。像照片中有位卖蒜的小贩，应该不属市场中的固定摊贩，而是从市场批发来一些时令果蔬，然后再走街串巷叫卖。虽然他们所卖果蔬的种类并不齐全，但实为百姓日常之所需，沿街叫卖则对于寻常百姓家来说更为便利。

除了蔬菜瓜果，老北京种类繁多的小吃摊更是。旧京饮食集南北之大成，无论久居旅行莫不脍炙人口。一年四季，皆有相对应的食品。春夏季有清淡凉爽的凉粉、扒糕、酸梅汤等，秋冬季则到处是热气腾腾的豆汁、卤煮、油炒面等。照片中有位老者正端着一碗热气腾腾的小吃，根据其装备看来比较像是卖豆汁的商贩。有老北京人曾作一组打油诗描写老北京街头的小吃，如《豆汁》，“一锅豆汁味甜酸，咸菜盛来两大盘；此是北平新食品，请君莫作等闲看。麻花咸菜一肩挑，矮凳居然有几条；放在街头随便卖，开锅豆汁是商标。”对于老北京人来说，数九寒冬，来一碗热乎的豆汁，实在是一种享受。可豆汁的味道一开始并不容易接受，但是一旦接受还容易上瘾。所以都说老北京人爱喝豆汁，倘若是游人旅客没有喝过豆汁，便不算到过北京，豆汁倒是成为北京小吃的一个符号。

不过，过年时最解馋的莫过于一串酸酸甜甜的冰糖葫芦了。流动于北方城镇大街小巷叫卖着的小商小贩，最为普通的就是卖冰糖葫芦。小贩们通常一面用手摆放冰糖葫芦，一面高声吆喝，招揽顾客。“葫芦……冰糖的！”“葫芦……刚蘸得的！”“冰糖多哎……葫芦来嘛……”这些正是这一行当在北京街头最常见的几种叫法。尤其在秋冬季节，正是冰糖葫芦上市之时，在庙会上，在街巷里，在戏园子中，乃至各家客店、栈房，人们时时会听到这类抑扬顿挫、

清脆响亮的吆喝声。实际上，老北京的冰糖葫芦不仅叫卖方法多样，而且它们的种类和制作方法也不尽相同。本次展览一幅照片中能清晰地看到用山楂为料制作的冰糖葫芦，这也是冰糖葫芦最常见的一种。除此之外，还有核桃的、海棠的、山药的、红果夹豆沙的等等，名目繁多，不一而足。清人《燕山岁时记》记载：“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。”闲园鞠农《燕市货声》中，在“除夕”条下记有冰糖葫芦的种类近 30 多种，可称为洋洋大观了。原料不同，制作的方法也不相同。以最普通的山楂糖葫芦来说，制作时要先把山楂洗干净，用铁签把里面的果核捅出来，再用尺把来长的竹签穿起来，八九枚一串。然后把串好的山楂往熬好的热糖汁中一蘸，整整齐齐地放在涂有香油的石板上晾凉。放凉后，再拿出去叫卖。红通通的山楂裹着晶莹的糖衣，玲珑剔透，格外诱人，不用说亲口去吃，就是看一眼，也令人垂涎欲滴。所以，北京串街走巷卖冰糖葫芦者，有挑担的，有挎筐的，有推小车的，也有扛草把插卖的，十分红火。其中像照片里那样的挑担者最常见。这类小贩或者把冰糖葫芦摆在扁平的竹筐上，或者插在担子前带小孔的弧形竹条上，边走边吆喝着卖。冰糖葫芦虽然好吃，但从卫生角度来看却有不足。清末民初的北京城街道，石板路少土路多，行人车辆往来不绝，街道整日尘土飞扬。而卖冰糖葫芦的小贩恰恰就逗留或穿行在这样的街道中，所卖货物的卫生状况可以想见。但即使如此，人们依然抵御不了冰糖葫芦的无穷魅力。从清末至今天，冰糖葫芦一直是国人喜爱的小吃之一，而串街叫卖糖葫芦的营生也成为一种至今不衰的行业。

另外，在一些展现老北京街头摊贩的老照片中，可以看到与老百姓生活息息相关的营生买卖。像卖服装服饰的，贩卖针头线脑、首饰旧衣等；也有一些小手工业者，如修鞋匠、剃头匠、箍桶匠、磨刀匠等；还有代人写信、算命卜卦、杂耍卖艺等等。种种人、物、事无不让今天的人们感受到老北京春节习俗所带来的欢乐，或许今天物质的充足与精神的满足，已使人们忽略了如此原始而喜庆、简单而开心、朴实而欢乐的过年方式，但凭借这一幅幅生动的老照片，真实的唤起人们对老北京过年的记忆，感受到老北京过年的真谛。