第一图书网, tushu007.com

# <<刘叶秋讲北京>>

## 图书基本信息

书名：<<刘叶秋讲北京>>

13位ISBN编号：9787200057973

10位ISBN编号：7200057975

出版时间：2005-01

出版时间：北京出版社

作者：刘叶秋

页数：155

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

第一图书网, tushu007.com



## 内容概要

3000多年的建城史、850多年的建都史,北京,有讲不完的故事,有写不尽的风情,有看不够的风光,有读不倦的文化……　　北京出版社推出的一套《“北京通”丛书》出现在京城各大书店。
老舍、金受申、张中行、侯仁之、朱家溍、刘叶秋、邓云乡、赵洛、叶祖孚九位文化大家,或是老北京或是久居北京,对于北京的风光、风物、风情、风俗、风采、风味了如指掌,烂熟于心,可谓地道的“北京通”。
　　刘先生从小就生在北京，成长在北京，工作在北京。
他对北京的街巷、店铺、人物，即或是一砖一瓦、一草一木，都有着深厚而特殊的感情。
　　书中的二十六篇文章，从不同角度再现了老北京社会生活与人文景观的多个方面，文中所描述的，很多都是他的亲身经历、亲眼所见。

第一图书网, tushu007.com



## 作者简介

刘叶秋，北京人，毕业于北京中国大学文学系。
我国辞书学与笔记小说研究家，著名学者。
生前任商务印书馆编审、天津南开大学中文系兼职教授、中国楹联协会顾问，是《辞源》的三位编纂者之一。
主要著作有《中国字典史略》、《历代笔记概述》、《魏晋南北朝小说》、《中国古代的字典》、《中国的字典》、《常用字书十讲》、《古典小说笔记略丛》、《类书简说》、《古典小说论丛》、《孔尚任诗和桃花扇》等，有的已被大学选为必修课程。

第一图书网, tushu007.com



## 书籍目录

老北京的饭馆儿致美斋话旧荷花塘畔忆童年——小记荷花市场消夏拾零城南游艺园小游白云观过新年逛厂甸儿陶然亭联话老北京的“打鼓儿的”明湖春与惠中饭店“规圆方竹枝”与东安市场牡丹与《青松红杏图》思痛琐记枣香梧荫忆童年——祖母与我纪晓岚阅微草堂——外一篇兔儿山惠园小记记京剧女演员陆素娟忆鼓王刘宝全从惠园到南沙沟——记与俞平伯先生的文字因缘忆孙蜀丞先生姜妙香的绘画寿石工先生的“人”与“文”祁井西绘《霜桧楼读诗图》扇忆蒋吕梅先生吴幻荪函张大千较量绘画选编后记（刘闻）

## 章节摘录

请读片断　　消夏拾零　　一年四季，到什么时候吃什么，穿什么，或家里要添什么设备，老北京全有自己的一套“谱儿”。
比如秋天吃菊花锅儿，冬天吃涮羊肉或白肉火锅儿、什锦火锅儿；夏天穿白纺绸长衫、夏布短褂，床上铺凉席或夏布单等等；随气候更换，讲究个先后次第。
立夏之后，天气渐热，一般“大宅门儿”就得找棚铺在大院子里搭天棚以遮骄阳了。
棚铺专应婚丧嫁娶，作寿庆贺等等在家里办“红白事”搭席棚的活儿。
有的“办事”的场面大，除去院内搭大棚外，还在门口儿的大街上搭棚，连到对面的便道上去，叫做“过街棚”。
棚下行人车辆，可以照常往来，不碍交通。
办丧事，请僧道念经，得另搭经棚，棚内有高台，设桌椅，以便僧道安坐，放置法器。
夏天搭天棚，也是棚铺的一项主要生意。
一般“大宅门儿”差不多都有“交买卖”的熟棚铺，每年夏天搭天棚，是“例行公事”，一到时候，不等派人来找，棚铺掌柜就自己上门联系，订日子拉料来干活儿。
先以大杉篙安柱扎架子，随用一种粗如手指大过饭碗的半圆形的大钩针，穿上麻绳，把一张一张的席连接缝好，然后两面铺席上顶子。
顶上有拉绳，可以从下面任意卷舒。
太阳晒时就放下来，遇上阴天下雨就拉起来，仍旧见天，甚为方便。
等到秋凉不用天棚，棚铺即来拆棚算帐，把材料运回，年年如此，习以为常。
旧时或以“天棚、鱼缸、石榴树；先生、肥狗、胖丫头”并举，固为对教家馆的老师的大不敬，显示了丫头地位的卑贱可怜；但也带有幽默的成分，讽刺的是剥削阶级的意识。
因为天棚在生活中之不可缺少，当然是属于少数人的。
搭天棚和买冰，差不多是同时先后的事儿。
三十年代虽然已有供食用的人造冰，但住家儿冰柜里放的主要还是天然冰。
北京的冰窖，每到冬天就从附近的河里打冰贮存，备夏季应用。
故宫神武门前的御河，即为一处打冰之所。
向冰铺订好每天要多少钱的冰，照例是上午送来，用骡车拉满大块的冰，上盖席子，到用户门口，临时以一种像大扎枪似冰镩子把大冰块破开，送进院内，每月付款一次，不另收脚力钱。
那时的冰柜，都是木制两开门的，里头四面均镶铅板，上一层放食物，下一层搁冰，下有圆孔，冰水由此流出，须于柜下置盆接水。
在冰柜放食品或冰点酸梅汤、凉开水什么的，当时也觉得挺方便。
在天棚底下放一张藤躺椅，午饭过后，一觉醒来就听见“哎买老菱角来，鲜菱角买”的吆喝声了。
卖菱角的小贩，背着长方形的木箱，里面放着用荷叶包好的一包包的煮熟的老菱角、鲜嫩的生菱角和鸡头米，手持一种特制的夹剪，把菱角一个个地剪成两半，才给买主，菱角不剪，是无法食用的。
菱角清芬，鸡头柔软，为很好的消夏食品。
卖奶酪的，常常和卖菱角先后脚到来。
卖者用扁担挑着两个大筐，筐内以碎冰镇着许多碗奶酪，每碗之间有小木片隔开。
卖时掀开覆盖的蓝布，端出奶酪，其凉冰手。
酪上有的放着瓜子仁，有的加小块山楂糕片，红白相映，色极鲜艳，吃起来又香又甜，极为适口。
卖菱角和奶酪的，也喜欢拉常主顾，每天按时来送。
当年我住在前门外的虎坊桥，往西到骡马市，路北胡同里面有个小地方叫“九间房”，其路南的一家奶酪铺所制奶酪火候最佳，玉润霜腴，乳芳扑鼻，勺舀成块，不散不泻，远在一般小贩所售之上。
惟大栅栏门框胡同内路西一家小奶品铺所制可与之相比。
街头巷尾小摊儿上所售冷食，如果子干、玻璃粉，雪花酪等，是属于受中下阶层市民欢迎的食品。

果子干的原料为柿饼、杏干和鲜藕片。
柿饼、杏干都先以水泡，然后掰碎柿饼与杏干共同煮烂，再切藕片加入，盛以大瓷盆，置于冰上。
柿甜杏酸，且有浓汁，藕又清脆，味兼软硬，加上其凉镇齿，食之亦颇爽口。
玻璃粉，用洋粉（即琼脂）熬成现在所卖凉粉的样子，而置于大瓷盆，浑然一体，晶莹透明，故有“玻璃粉”的美称。
吃时用小勺舀成薄片，放入小碗，浇上酸梅汤，连吃带喝，也别有风味。
雪花酪，即一种低级的冰激凌之类。
制时用大木桶，内置碎冰，上放铁桶，以绳系其腰，左右旋转之，其中原料因摇动冰冻而成屑状，略如今日冷食店所售之“冰霜”。
自炎日之下走来，进此一杯，烦渴顿止，小儿辈尤喜之。
另外以人造冰方块置机刀之下，削之成屑，浇以果汁，称为“刨冰”的，三十年代，亦已有之。
但其凉过甚，老人多不敢尝，唯视青年男女豪饮大嚼而已。
我小时候，常在门口的小摊上，买一碗果子干和玻璃粉，蹲在两棵大槐树浓荫之下，快啖一番，作为午睡后的点心。
今虽已老，犹不能忘情于童年的风味，以为精制之冰砖雪糕，尚不及此，至可笑也！
　　如果去琉璃厂逛书铺的话，一定要到厂东街路南的小铺信远斋去喝两碗酸梅汤。
信远斋以售冰糖棋子、糖葫芦、核桃粘、蜜饯果脯等出名。
其酸梅汤选料精良，熬制得法，亦非他肆所及。
夏日盛以大瓷缸，置冰桶中镇之，顾客来饮，即以竹提子，从缸中一下一下地汲取梅汤倾入碗中。
一碗下喉，片时小立，暑气遂消。
到这里来喝酸梅汤，也是一种乐趣。
现在信远斋虽已复业，而从前有特色的食品皆已不传，所售蜜饯也不是自制，据云惟酸梅糕的制做犹存旧法而已。
　　一九八六年五月写于北京

## 编辑推荐

今天的北京是由历史的北京走过来的。
当我们面对日新月异的新北京欢欣不已的时候，往往又会回首低徊，幽幽地怀恋北京的往日……
是的，北京的昨天，老北京，是我们不该忘怀的。
那里有我们悠久的历史，深厚的传统，无尽的情思。
当此迎接2008年奥运会，北京正展开胸怀拥抱全世界的时候，历史上的北京，更是我们中国人和国际友人众所瞩目。
《“北京通”丛书》由《老舍讲北京》、《金受申讲北京》、《张中行讲北京》、《候仁之讲北京》、《朱家溍讲北京》、《刘叶秋讲北京》、《邓云乡讲北京》、《赵洛讲北京》、《叶祖孚讲北京》九本组成，九位作者，由老舍到叶祖孚，都是研究北京的大家，卓有成效的文史通才。
他们作为“过来人”，叙说北京的史地，描述北京的风情，记录北京的民俗……自有着极为重要的历史价值和文化价值。

第一图书网, tushu007.com



## 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com