

## “模式口记忆”

## 讲述有温度的历史

文 杜雷

行走在模式口的街头，每一处屋檐下，每一段青砖灰瓦，每一个隐秘的所在，都可能藏着一个动人的故事。用现代人的眼光，追寻栖身于角落的历史足迹，讲述那些发生在模式口的，大时代中的小事情，让历史变得有温度，让记忆仿佛就在身边，为未来讲述好听的故事，多好啊！

这段感触，源于一本名为《北京的隐秘角落》的书，作者陆波，一位退休的律师。对于北京这座有着三千多年历史，曾被作为辽、金、元、明、清都城的城市，大的历史叙事早就汗牛充栋，许多人想必也不陌生。但因为种种原因，北京城里还有许多没能进入历史宏大叙事，或者说长期被公众忽略的地方值得深入打撈。陆波将目光对准了那些不大为人注意的寺庙，在频繁行走探访中钩沉稽古、发微抉隐，从而勾画历史中的小事件、小场景、小人物、小性命的往事遭际，最终凝结为一系列关于北京历史文化文明演变的文字。

行走法海寺，感受到的是“寂寞”。法海寺壁画和圆明园遗址、三星堆遗址等一起名列国家第三批国宝级文物，2016年12月，经过整修后的法海寺重新开放。“我不知道如

何形容我们的幸运，至少，我们比乾隆皇帝幸运”陆波在书中写道：“乾隆对艺术珍品的痴迷是以实际据为己有著称的。但在其长达八十九年的人生里，并不知道一处有着绚丽明朝壁画的地方，幽幽地遥视京城。”如今，法海寺仍隐居山林间，参观者寥寥，多则五六十人，平日也就二三十人，静静欣赏，探寻着“中国古代三大壁画艺术瑰宝之一”的前世今生。

《北京的隐秘角落》作者的重心：其一，考察北京城隐秘角落的文物遗存，重要的不是它们自身的前世今生，更多的是围绕这些因缘起合而隐藏于更深处的人与事，可能是帝王将相，可能是草根平民，那一份真挚的血肉人生正是作者极为感兴趣和努力挖掘的；其二，挖掘那些也已不存在的“过去的北京”，因为沧海桑田已是面目全非，而作者坚信，每一代人总是活在自己的当下极小的视野里，不知道过往，更不愿意思考未来，作者试图用文字以物转星移的变迁来阐释我们应该具有的开阔的思想和更加博大的胸怀。

逢盛世，有志有识有闲者，当用笔墨为家乡留下一份有温度的历史。有温度的历

史不必如何宏大，仁者见仁，也未必精准，或是一座院落，半条小街，古寺飞檐，或是一碗茶汤，几块炸糕，再或是家常里短，老礼儿新仪……零星散落的它们，有点像西山永定河文化带这篇大文章中的关键词。扣住了它们，就仿佛扣住了模式口乃至石景山的经脉，就仿佛能感受到山水城垣的很远的呼吸和脉动，就仿佛看到了石景山是怎么由蹒跚而行的步履到如今大步流星的姿态。从这层意义上讲，那些隐藏在街头巷尾的历史信息，无论光鲜还是灰暗，无论繁华还是落寞，都是一座城市成长的足印，或可继续弘扬，或可以此为镜。

在想，如果要为一条小街做一本书，那么它的魂是什么呢？笔者出生在这儿的一间平房里，初中每天会穿街过巷去某名校上学，甚至有一年时间，我们就在街北一座庙

里上课，大殿阴暗，屋檐低垂，现在记忆最清晰的，还是庙门前现烙的“一毛三”一个的白菜猪肉馅饼。

老街是会呼吸的，行走其间，轻抚，每一块青砖都有它的心跳，倾听，点点滴滴，在天岁的五线谱上记录下来，那声响，会在岁月流云，风过疏林，鸟鸣啾啾，人声嘈嘈……

爱生活，爱家乡，爱文化，应该就是这个定位吧。真正生活过的地方就是家，或喜或悲，盘根错节，恩恩怨怨的各种故事流传就是家乡，把故事讲得漂亮，就是文化吧！



## 李记面茶

口述 李国

文 杨旭

我叫李国，1956年出生于模式口，我们李家世代都生活在此。我呢，几十年了也没离开过模式口。我爷爷在清朝末期开始在模式口卖面茶，因为物美价廉，深受大家喜爱，被人称为“李记面茶”或“面茶李”。我是李记面茶的第三代传人。

先说说模式口吧。模式口属于京西古道，曾经非常繁华，经商的、拉骆驼的、赶大车的，进京出京的都走这儿，是北京去口外、跑买卖的必经之路，所以这条街上做生意的特多。

老北京有“小吃十三绝”，面茶就是其中之一。其实，面茶在山西、天津等地都有，但老北京的做法和吃法与他们不同。先说吃法吧，老北京喝面茶不用筷子、勺子等餐具，而是一手端碗，沿着碗边转圈喝，是不是别具特色？但是，现在只有老北京的老人有此吃法了。

旧时，面茶的经营销售，多为家庭作坊式的加工制作，我家的“李记面茶”也不例外。当时为了维持一家的生计，爷爷李真打1899年开始售卖面茶。爷爷做面茶讲究原料，讲究用心，因此，面茶口味纯正、味道独特，不仅得到村民的喜欢，也得到来往经商的、拉骆驼的路人的认可。爷爷卖的时候基本是沿街叫卖。清早，爷爷一头挑着面茶，

一头挑着碗筷，就出发了。开始在模式口村卖。1919年，龙烟铁矿公司石景山炼厂（即首钢的前身）建成，爷爷也到炼厂附近卖过。据父亲说，爷爷吆喝的方式很有特点，一般是用手捂着的一侧耳朵，咧开嗓子就是一声，“面茶开锅喽……”声音就像洪钟一样。我猜想他老人家之所以捂着的一侧耳朵吆喝，大概就是怕自己的声音太大震着自己吧。爷爷的吆喝一响，喝面茶的人就陆陆续续围过来了。

1936年，爷爷将面茶技艺传给了父亲李庭汉。父亲卖面茶时主要在模式口村，村里有两个点儿，一是在原来老爷爷的门口，也就是现在的模式口居委会的西边。那时，这地方正好是模式口村最西边的过街牌楼，所以过往的人很多。二是九中学校门口，也就是现在九中的北门。这点儿喝面茶的主要是九中的学生和老教师。村外还有个点儿，就是村南边的原石景山炼铁厂小东门，也就是今天首钢的小东门，这点儿主要是炼铁厂里的工人。父亲说，那时从炼铁厂出来的工人经常是看不清模样，满脸黧黑，时常满脸只能看到白眼球和白牙齿，穿着牛皮纸袋子的裤子，一走路“刺啦刺啦”的响个不停。那时，一碗面茶卖2分、3分，最高时卖到5分，但是碰上特穷的工人，父亲也会1分钱给一碗。

父亲制作面茶依然延续爷爷的古法，以保持味道不变，特点有三，一是原料讲究，糜子和小米不一般。二是制作方法与众不同，这是商业秘密不能说；三是刷碗的水与众不同，李记面茶是用煮好的姜水来刷碗。为啥用姜水呢？因为，那时模式口从口外回京的商人、驼队特多，大家经常是一身寒气，而姜经济实惠，冬天可以御寒、暖胃，夏天可以杀菌、湿气。二呢是为了便利，姜水刷碗面茶不沾碗，一涮，下一个继续用，省碗。那时不像现在，人们没那么讲究。驼队的人经常是坐在骆驼上，端着碗喝完就走，不付钱，等下次回来时带些货物就算结账了。那时，李

记面茶已经小有名气了。末代皇帝溥仪在模式口村28号院改造时就经常喝父亲做的面茶。

1984年，模式口村一次性农转工，我被安排到首钢民建公司工作。因为挣钱太少，供不起孩子，1991年我辞职了。辞职后，我找到父亲，说面茶能不能传给我。父亲说可以，但是要提前做好思想准备，说那可是起早贪黑很辛苦的活计。

我思忖着，做啥不得付出呢！只要可以增加点儿收入，养活孩子，累点儿，不怕！说干就干。于是，这一年的9月，我开始和父亲学习制作面茶，父亲手把手的教我，记得那时做了一锅又一锅，父亲尝了一次又一次，直到第七锅，父亲才点头。于是，我找来兄弟姐妹，让他们都尝尝，是不是老味道，大家都说是父亲做的味道。

为了稳妥起见，在正式准备卖面茶前，我还请来了村里的几位近百岁的老人，他们都是过去既喝过我爷爷的面茶，也喝过父亲的面茶，尝过我熬制的面茶后，他们说“是这味道！”“味道没变！”我这才开始正式开张。

开张后，四面八方特地来喝面茶的人还真不少。印象特深的有几次。一次是1996年的一个冬天，一看就是一家三口，风尘仆仆地赶到我的面茶摊，说是从法国刚回来，从顺义机场没回家直接赶过来喝面茶的。可是这天面茶已经卖完了。我觉得特对不住人家，就给人家摊了一个我们家的煎饼。后来得知，这女士原来在九中上学，上学期间一直喜欢喝我们家的面茶，后来偶尔从电视上得知李记面茶又开始售卖了，所以趁着回家看父母的机会回来解解馋。还有一次，大约是2003年左右，一位从我们模式口村嫁到外蒙的姑奶奶，在临终前和孩子说，想喝我们李记的面茶，于是孩子坐着飞机，拿着保温桶赶到我这，把面茶给老人带回了去，了却了老人的遗愿。

近些年，我做的面茶，除了继承祖上的古法，还根据大众需求进行了合理的改良，

比如，我爷爷、父亲时是用捣碎的姜汁水刷碗，这样在第一口喝时会感觉有点辣嘴，有些孩子也包括一些成人不太适应，我就改进了，不再用姜汁水刷碗，而是将姜切片煮水，用煮好的姜水来熬制面茶。这样既保证了面茶的口味，也保证了原有面茶中姜的成分不缺。

面茶哪都有，不是稀罕之物，但李记面茶却百年不衰，受到人们的喜爱，我想除了味道好，有特色，价格合理，应该还有一个特别的原因，那就是——我们家的面茶具有养生功能。

记得我“子承父业”之后不久，有一天，村西头的仲家大爷，把我拉到一边，和我说他痔疮特严重，看了好几家医院，就是治不好，谁承想，喝了我家的面茶一个月，竟然好了。

所以，我们再说说面茶的保健功能。面茶的主料为小米面、糜子面。中医认为，小米味甘咸，有滋阴养血、清热解渴、健胃除湿、和胃安眠等功效。而糜子面做粥可解毒利尿，安中利胃健脾，凉血解暑，补中益气。李时珍的《本草纲目》记载，糜子具有辟除瘟疫之功效，令各种瘟疫不染，有益人体健康。辅料有姜、麻酱、芝麻、咸盐等。姜在冬天有驱寒的作用，在夏天有祛湿的作用，春秋二季可以散风健胃。麻酱则是润肠上品。

万里赴面茶，咫尺医老病。卖面茶久了，经的事多了，慢慢地，我从单纯的为了挣钱，变成乐在其中了，因为我觉得自己做的事情很有价值。这不，我们李记面茶在2017年还被评定为“北京市石景山区非物质文化遗产”了。

有时我琢磨着，这李记面茶不仅仅普通百姓喜欢，漂洋过海见过大世面的游子们喜欢，就连皇帝也喜欢，真是个好东西！现在模式口在改造，我打算以后将面茶做成方便礼包，让到模式口旅游的人可以将李记面茶带回去，与家人一起分享“舌尖上的美味”，传承我们模式口的文化，所以我期待模式口尽快重现昔日的繁荣与生机。

