

庙会——老北京绝活儿的盛宴

海峰

比起故宫、北海、颐和园，庙会的生命力和吸引力或许更为强大。因为庙会上展现的风土人情同样根植于历史，而且更加惹人亲近。因而，八百年来，庙会北京人的影响极为深远。在当地人的心目中，逛庙会有着极强的吸引力，像“蛊”一样让人无法抗拒，而且也不想抗拒。

有庙才有庙会。庙会的起源绝大部分是源自宗教祭祀，发展为宗教

祭祀、民俗娱乐、商业活动为一体。

据《北京庙会》一书中记载，北京地区的庙会起源于辽代，从元末明初开始发展，兴盛于明清两代。后因战火，衰败于抗日战争。上世纪八十年代中后期又陆续恢复发展。

北京的庙多，北京的庙会也多，每座庙宇的宗教活动，除平时的拈香膜拜外，只有庙会期间才是最典型的。庙会期间，除宗教活动外，在庙内及附近还有贸易市场，其商品丰富多样，热闹非凡。久而久之，庙会成为北京人生活中不可缺少的一部分。

北京的庙会详尽地统计起来不太容易，因为有的庙会是一年一度，有的一个月内有数天，会期除固定的，还有不定天数的。现仅以清末民初的会期为例：每月逢九、十、一、二是隆福寺，逢三是土地庙，逢五、六是白塔寺，逢七、八是护国寺。再加上正月初一开庙的东岳庙和大钟寺（一般开庙10天到半月），初二的财神庙，十六、十八的白云观，三月初三的蟠桃宫等等，几乎天天有庙会。有时一天还不只一处，难怪有人说，北京是庙会的天下。

老北京人过年的头件事

“大钟寺敲钟，白云观摸石猴，琉璃厂踩高跷”。老北京人过年头件事——逛庙会、逛厂甸。

春节期间，旧京的庙会很多，而且各个庙会都有独

特的地方。

在西郊的大钟寺庙会，人们击打永乐大钟，用钟声迎接新岁的来临；在白云观庙会，可以摸石猴、打金钱眼，用娱乐活动

寄托对来年美好生活的希冀与憧憬。

在众多去处里，老北京人逛起来最轻松的要数琉璃厂厂甸。厂甸在和平门外，明代是为皇宫烧制琉璃瓦的地方，所以有了琉璃厂的名字。后来，售卖古玩字画、文房四宝的摊子越来越多，厂甸的文化色彩渐渐浓了起来。

琉璃厂平日冷清，到了正月却格外的热闹。从正月初一到十五，长长的东西琉璃厂大街、和平门外大街，游客如云，各种年货摊档鳞次栉比，一家挨着一家，一眼望不到边。人们爱逛厂甸，是因为正月里京城大小古玩、字画、图书店多在设摊，字画、字帖、珠宝、翡翠……琳琅满目。这些平日里不多见的古玩珠宝，让平民百姓眼界大开。厂甸特有的娱乐气氛也很吸引人，逢春节，高跷、太平鼓、小车会、五虎棍……各种花会竞相表演，围观者人山人海，笑语欢颜，十分热闹。同时，在厂甸能买到心爱的年货，各种小吃更令孩子们欢呼雀跃。一米长的大糖葫芦，用精选山楂穿成，外面刷糖稀，顶端还插有花



花绿绿的小旗，与大风车和空竹的嗡嗡叫声一起烘托着节日的气氛。

庙会小吃 冠绝天下

旧时庙会是结合佛、道两教的宗教节日而开放的。人们到庙里去，主要是为了进香，求福祈祥。有些定期庙会，晚期已无香火，演变成纯贸易性的集市，人们逛庙主要是买些土特产和日用百货，顺便看看小戏和杂耍，进行娱乐。

逛庙的人不是为了吃，但人们在庙上烧香、购物、娱乐，总要转悠半天，必然又饿又累。看到各种好吃的，不免产生食欲。所以庙会上那种吃食摊子自然也就坐无虚席了。在庙会上经营风味小吃的，有它的特点，一般都是摆摊，有的支个布棚，亮出字号，里面摆了条案、长凳；有的则只将担子或手推独轮车往庙上一停，任人围拢，站立而吃。经济实惠，适合当时平民的消费水平。在定期庙会上，吃食摊比较集中：



临时节年庙会则多与土产、百货、卖艺者间杂在一起。

庙会上的小吃其实多半是北京日常街头巷尾叫卖的吃食，具有北京地方特色，适合北京人的口味，形成固定套子。从晚清到解放初期基本上没什么变更。现将其主要品种介绍如下：

豆汁：有人说，豆汁是老旗人的吃食，其实喜欢喝豆汁的并不局限于民族，也不拘贫富。旧时，有穿戴体统者，如果坐在摊上吃灌肠或羊霜肠，就会被人耻笑，但在摊上喝豆汁则不足为耻。

卖豆汁的照例是从粉房将生豆汁趸来，挑到庙上，就地熬熟。前边设个长条案，上摆四个大玻璃罩子，一个放辣咸菜，一个放萝卜干；一个放芝麻酱烧饼、“马蹄”（此系另一种形式的烧饼，状如马蹄，故名。有椒盐马蹄、两层皮的水马蹄之分）；一个放“小焦圈”的油炸果。案上铺着雪白桌布，挂着蓝布围子，上面扎有用白布剪成的图案，标出“×记豆汁”字样。夏天还要支上布棚，以遮烈日。经营者通常为一、二人，不停地向游人喊道：“请吧，您呐！热烧饼、热果子，里边有座儿哪！”

豆面糕 又名“驴打滚儿”，早年从乡下传进城里，是粘糕的一种。其做法是将黄粘米面蒸熟后，摊开口平，撒上熟豆面和红糖，然后卷起来用刀一切，状如螺丝转儿。还有的用豆沙或红糖包成像鸡蛋大小的团子，滚上炒豆面。放在小碟里，有的还浇上“糖稀”。吆唤道：“豆面糕来，要糖钱！”“滚糖的驴打滚啦”！在庙



会上经营此业的多系回民，只用一辆手推车，车上的铜活擦的锃光瓦亮，引人注目，以招徕生意。

炒肝：名为炒肝，实际上是烩肥肠加上一点点肝（并没炒），用白汤或口蘑汤勾上芡，略放蒜泥少许。讲究的还要浇上炸花椒油，这样，喝起来可以爽口。庙会上的卖炒肝的棚子多兼营包子、烧饼。

茶汤、油茶：茶汤是炒熟的糜子面，放上红糖，用滚开的水一冲即成。油茶是用牛油或素油将面粉炒熟，放上糖，用滚开的水一冲。茶汤和油茶都有所谓“八宝”之说。其实就是加上山楂条、青红丝、葡萄干、核桃瓢、瓜子仁等一些果料，使之香甜可口，别有风味。经营此业的多兼营“藕粉”。经营此业者，通常是设一把紫铜的大茶汤壶，保证随时有开水可用。上述这些营生亦担亦摊为多，挑起来是个担子，放下来是个摊子。营业时，仅用一根





木头搭起个方形早伞布棚而已。

豌豆黄儿：豌豆黄分粗、细两种。北海公园仿膳、漪澜堂卖的是细豌豆黄儿。庙会上卖的则是粗豌豆黄儿。这是用砂锅将豌豆煮烂成泥，加上小枣，淀成粉坨，扣出，切成像切糕一样的菱形块，用手推车运至庙会上兜售。由于大多出现在春天的庙会上。因此，人们听了他们吆唤：“哎，这小枣的豌豆黄儿大块的咧！”就感到有新春的意味。因为此种吃食不太卫生，所以是个被禁止的品种。现已绝迹。

艾窝窝：艾窝窝是将蒸熟的江米擀成小饼，包上冰糖渣儿、山楂糕、芝麻、青梅，转成元宵形，裹上糯米粉，使之不粘在一起。一般有白糖、澄沙、枣泥的数种。为区别起见，上边都做了红点记号。庙会上卖艾窝窝的往往也卖元宵、年糕。此外，还有面茶、杏仁茶、江米粥、炸糕、炸肠、炸蛋口、带汤的糖豌豆。不一而足。

以上这些品种，除羊霜肠、粗豌豆黄等个别品种外，大部分都保留下来了，已见诸于近年春节的新型“庙会”上。

为啥需要庙会？

北京的庙会之所以得以流传，是因为它的存在适应了社会的需求。庙会也称庙市，它的形成发展与寺庙

的宗教活动有关。庙会在寺庙的节日或规定的日期举行，附设一些商业活动。久而久之，庙会期间的宗教活动便是次要的了，而主要成了老百姓的购货市场，以满足一般市民的生活需要。

购买生活必需品的市场

北京的大街上虽然林立着大商场和百货公司，但是老北京“过日子”的家庭主妇们都不愿光顾。他们愿意到庙市上去，货物种类齐全，锅盆碗箸，日用百货，衣帽鞋袜等应有尽有。货物质量不要求多么精致，挑选方便，结实、价钱又便宜，一般庙会的商贩们尽量地满足她们的需求。主妇们选购了必需品之后，一般能满足数天的需求，所以，庙会的商贩们，在一个庙会结束前，又把全部家当搬到另一个庙会。因此北京的庙会虽然地方不同，内容却又大同小异，经常逛庙会者都知道，走到哪里全都是这些人。

举行宗教活动

一般说来，庙会期间，都是该庙举行宗教活动的时间，但由于特色不浓，往往不被人们所重视。在北京的庙

宇中，有几处的宗教活动是极富特色的。

如喇嘛打鬼：这是喇嘛庙宗教仪式。由喇嘛们扮演鬼怪；长教喇嘛手执法器，游转之后，将“鬼”除之。打鬼的庙宇有：正月初八的弘仁寺、十五日的黄寺、二十三的黑寺、三十日的雍和宫等。

再如城隍庙的“城隍出巡”也是单纯的宗教活动。每年五月初一，东城的大兴县城隍庙和四月二十二西城的宛平县城隍庙都有“城隍出巡”活动。届时，将庙内城隍的塑像抬出，不但有前呼后拥的仪仗执事，还有若干“马童”和装扮成各式模样的善男信女们，一直走到都城隍庙。出巡之时，大街上观看者如潮似海。

