



◆中国食文化讲座◆

# 山楂的故事

文 : 麟 翁

图 : 田 丹

民谣曰：“红果酸甜脆又香，葫芦一串蘸冰糖。”歌谣中说的既不是葫芦，也不是冰糖，而是在民间深受百姓欢迎的一种用山楂串成的零食小吃——冰糖葫芦。如今，许多年轻人记住了山楂，是看了张艺谋的《山楂树之恋》的浪漫故事，而笔者对山楂最深的记忆则是小时候去逛北京的庙会。

北京的庙会是中国老百姓“福文化”的集中体现。什么是福？一方面是物质层面的富贵丰足，一方面是精神层面的心灵安宁。老百姓过日子恰好就是这两者结合的适度，即为和谐之福。所以，在每年正月初八“顺星日”的庙会上，人人都举着一串火红的山楂冰糖葫芦，寓意把幸福和团聚串在一起。天津卫旧时的年俗，也离不开山楂。在过年时，晚辈们要挑选火红的山楂果串成佛珠，作为送给姑奶奶的礼物，以祝愿日子圆圆满满，红红火火。天津人不但过年要吃山楂葫芦，平日里这也是常吃的零食。不过，到了天津卫，山楂葫芦的名称被简化成了一个带儿化韵的字——“堆儿”。

北京的冰糖葫芦是将山楂用竹签串起来，蘸上糖，吃起来又酸又甜又脆。而天津卫的

大糖堆儿却说不清有多少品种。单说山楂（红果）一种原料，就有生红果、熟红果两类。生红果中，有带馅与不带馅之分。带馅之中，有馕核桃仁儿的、馕蜜饯的、馕什锦果仁的。红果之外，还有水果的、山药的、小山药豆的，应时赶节，市上有什么干鲜果品，就有什么样的“堆儿”上市。

天津卫卖糖堆儿的有多种形式。旧时有门脸儿经营的，如北大关把角的一家鲜货店，就是天津大糖堆儿的专卖店。还有就是和平路上的冠生园，他家的大糖堆儿也很出名。没有门脸儿的个体小贩则挎着大提盒走街串巷，吆喝着“大糖堆儿，卖呀！”再简单点的小贩就扛着一个插满了糖堆儿的草把子，叫卖只一个字并甩一个长尾音：“堆儿咧……”此举有点像诸葛亮的草船借箭，虽不太讲究卫生，可红红绿绿地勾引着孩子们的食欲。

## 市井传奇丁大少糖堆儿

说起天津卫的大糖堆儿，叫得最响、最绝的牌子要数“丁大少爷糖堆儿”。“丁少”名叫丁伯钰，出身于名门，是位遍尝美食的吃货。一次偶

然的机会，老北京九龙斋的一位王老爷子蘸的冰糖葫芦让丁伯钰叫了绝，竟然让丁少痴迷到了几天不吃就要夜不能寐的地步。于是，丁少花大价钱把老爷子请到了天津丁家，就在客厅里学得了蘸糖堆儿的绝活。后来，丁家败落了，几乎穷困潦倒的丁少却仍旧保持着耿直的脾气秉性，不愿意接受别人接济，力求自食其力，最后竟卖起了大糖堆儿。

丁伯钰的糖堆儿自有特色。首先他要亲手选红果，皮伤的、有虫的、个儿小的一概不要。为了给红果剔核，他专门求教于名厨金三爷。金三爷原来在南市的天津风味饭庄——茗园碟子房里工作（碟子房是旧称，即现在的冷菜间），做的一手好凉菜。笔者的好友、已故的津菜大师马金鹏先生曾说，他见过金三爷的本事，用一把自制的双刃小竹刀挑红果核，1分钟时间40个红果就挑了个干干净净，速度之快令人瞠目，可谓绝技。有金三爷的挑核绝技，有王老爷子蘸糖高招，加之丁大少的悟性：掌握熬糖的火候，嫩了不行，吃着粘牙；过了不行，有股焦味，要恰到好处。糖熬好了，什么时候红果下勺，什么时候要用多大的力气甩到青石板上，都有讲究。所以，丁大少蘸的糖堆儿，咬着脆，吃着酥，掉在地上不沾土，放在皮袄上不沾毛。

丁伯钰除了每天下午到北大关卖糖堆儿之外，还做大户人家的生意。逢年过节，丁大少会接收大户人家特殊定制糖堆儿的生意。这样的糖堆儿简直就是漂亮的工艺品。有用鲜果和蜜饯做原料，一部分一部分用糖粘连在一起的“鲤鱼跳龙门”“螃蟹”“大虾”“大花篮”。最有趣的要数中秋节的节礼“兔儿爷”大糖堆儿，那兔儿爷的长耳朵还能摇摆晃动，煞是有趣。丁大

少的工艺糖堆儿做好后，要用大玻璃盒子包装，然后送货上门。主家当然非常欢喜，愿出重金购买。

就凭这几大特点，丁伯钰的大糖堆儿在天津成了名牌货。那时，逢年过节送节礼，天津人除了要送传统的蛋糕、寿桃、四时的水果外，还得有一份丁大少的大糖堆儿，那才算是顶有面子的。

## 总统公子卖糖堆儿

天津有一位鲜为人知的卖糖堆儿的商贩，就是做过民国大总统的袁世凯的长子袁克定。袁世凯死后，袁家的生活日益拮据，没有经济来源的袁大公子也卖起了糖堆儿。袁大公子的摊子摆在建国道的民主剧场门口。那时，许多戏曲名家都是他的朋友，所以都来捧场，名义上是买糖堆儿，实际上都会多付钱，照顾大公子的买卖。老戏迷们都认识袁大公子，到晚场散戏时，见他还有未卖完的糖堆儿，也要“包圆儿”捎回去。后来，市面上传成了歇后语，“公子的糖堆儿——贵。”

## 评剧泰斗爱糖堆儿

上个世纪90年代初，笔者作为记者经常去北京拜访评剧名家新凤霞，每次登门必然要带上大麻花和大糖堆儿，她都非常喜欢。原籍天津的新凤霞，她父亲就是靠卖糖堆儿为生的。新凤霞12岁拜师学艺。拜师是要设拜师宴的，可是她家当年太穷无钱摆酒，她父亲就做了几十串用料最精、水平最高的糖堆儿带带喜气，也烘托了气氛，宾主皆大欢喜。

## 化食清积古有之

天津卫的糖堆儿源于北京的冰糖葫芦，冰糖葫芦又传自宫廷御膳。传说在南宋绍熙三年（1192年），宋光宗赵惇最宠爱的贵妃突然患病，皇上连忙召御医会诊。但是，贵重名药用了不少，贵妃仍然粒米不进。光宗大怒，将这些庸医关进了大牢。无奈之下，贴出皇榜求医。俗话说，重赏之下必有勇夫。一天来了位老和尚，揭下了皇榜，进宫隔帘为贵妃切脉。然后，从袋中摸出几十粒山楂，交代将山楂与红糖煎熬，每顿饭前吃5枚。光宗见药方如此简单，起初不信，但是吃了半个月后，贵妃病情却大为好转。光宗大喜，重赏了和尚。《本草纲目》说：“山楂，性微温，无毒，有清积、化滞、行瘀的功效。”故能治好皇妃之病。南宋时，山楂食品被称为“蜜弹子”，明清御膳房称“糖堆儿”，均为皇宫常备化食清积的保健食品，后来流入北京民间，俗称“冰糖葫芦”。

山楂又名山里红、红果、酸楂、棠球、胭脂果等，是一种落叶乔木或灌木植物的果实，分布于中国、俄罗斯的西伯利亚与朝鲜。山楂作为药食两用果，鲜果采收后较少上市，一般用于制药或蘸糖葫芦，或者制成山楂饼、山楂片、山楂丸、山楂冲剂和山楂酒等投放市场。据测算，每100克的山楂肉中，约含能量406千焦、蛋白质0.45克和维生素、微量元素等。此外，还含有三萜类和黄酮类成分，对防止心律紊乱、降低血清胆固醇和降血压有着良好的作用。中医认为，山楂味酸、甘，性微温，归脾、胃、肝经，有消食化积，活血散瘀之功效。值得注意的是，山楂的助消化是通过“破气”来去清积滞的，食之过多会伤人中气。所以，平素脾胃虚弱、胃酸过多或患消化性溃疡者不宜使用。服用滋补药物期间也忌食用。

## 山楂入馔风味佳

我国早在古籍《尔雅》中就有关于山楂的记载，有近三千的栽培历史。但我国的山楂树大多数为野生，管理粗放，产量不高，近年来才开始重视山楂的栽培，面积有所扩大。我国的山楂主要产在山东、北京、天津、河北、辽宁等地。世界上蔷薇科山楂属的植物有一千多种，我国有其中的17种，包括大山楂、敞口山楂、大金星、圆果山楂、方果山楂、葫芦头、辽红、豫北红等。

天津产的山楂有两种，一种是面果，个头大、色红、肉质面嫩、酸中带有甜口；另一种天津人称之为“铁果”，其形如弹丸，外皮深红带有斑点，肉色粉嫩、味酸多甜少。各饭庄喜用铁果制作凉菜，而面果则用来制作京糕、红果粘子、糖堆儿。山楂食品是老百姓家宴中的常备菜品。炒红果、红果酪是常见的甜品。红果馅是家庭中制作元宵、点心、八宝饭等的必备原材料。山楂食品走入了千家万户，被创制出各有千秋的百态美食。

天津人在春、夏、秋、冬各季节，都能吃到各式各样的红果食品，而且随着季节变化出了不同的风味。新鲜山楂切片晒干后用途很广，夏季可以加工成果子干汤、酸梅汤，伏天沏山楂片水祛暑，是老百姓家中的常备之物。山楂片经炮制后还可入药。天津的名中医李永成先生就善用“焦四仙”，以炮制炭的山楂片即焦山楂和焦麦芽、焦槟榔、焦神曲配伍为药，用于消化不良、厌食、胃中饱满等，且益保健养生。

虽然山楂有很多健体强身的功效，但百姓喜爱山楂的理由还是因为它红果，它又圆又红，给每个家庭都带来一种红红火火、圆圆满满的喜气。

（下期预告：调味）