

夏季凉饮酸梅汤 与老北京的掌故旧闻

□ 袁家方

作家陈建功在其《寻找酸梅汤》一文中说：“盛夏溽暑，卖酸梅汤的可称为旧京一景：大街小巷，干鲜果铺的门口，随处可见卖酸梅汤的摊贩。”

酸梅汤在京城，原本是再普通不过的了。但就在这酸梅汤遍布百店千家众街巷的情势下，能卖出名气、字号来，也真的得有个人本事、独家门道。

过去，一提到酸梅汤，北京人马上会脱口而出“信远斋”，此外，还有九龙斋、御香斋、秀味斋等历史悠久的传统字号，夏季熬制的酸梅汤等清凉饮料声名远播。

据富察敦崇撰，清光绪三十二年（1906）刊印《燕京岁时记》记载：“酸梅汤以酸梅合冰糖煮之，调以玫瑰木樨冰水，其凉振齿。以前门九龙斋及西单牌楼邱家者为京都第一。”

在崇彝先生所著《道咸以来朝野杂记》中，说到三个京师酸梅汤名家，即信远斋、九龙斋及西单牌楼秋家梅汤：“北京夏季凉饮，以酸梅汤为佳品。系以乌梅和冰糖水熬成，外用冰围之，久而自凉，不伤人，且祛暑也。向以琉璃厂信远斋（肆主萧氏，为论古斋主人），及前门大街九龙斋（早年在前门瓮城东门之内，三迁也）最负盛名，其实不如西单之秋家梅汤（秋姓，行五，为刑部之隶），以其卖处设於牌楼南甬道中间，后因修马路，迫令迁移，其浮摊历年甚久，盖始于咸丰初年。余品‘信远’味太浓，‘九龙’味太清，惟秋家梅汤适得其中耳。”

唐鲁孙先生则说：“信远斋的酸梅汤唯一特点就是熬得特别浓，熬好了一装坛子，绝不往里渗冰水，什么时候喝，都是醇厚浓郁，讲究挂碗，而且冰得极透。您从大太阳底下进屋一碗酸梅汤下肚，真是舌冰齿冷，凉入心脾，连喝几碗，好像老喝不够似的。”如此看来，这倒是和崇彝所说“信远味太浓”对上了。

《道咸以来朝野杂记》一书，记载了道光、咸丰以来至上世纪三十年代北京的掌故旧闻。崇彝先生在书中提到九龙斋时，只讲了酸梅汤。但有趣的是，唐鲁孙先生的《北平的甜食》一文写到的九龙斋，却是从当年北京的冰糖葫芦说起的：“摆摊子的糖葫芦大家都说‘九龙斋’的葫芦最好，其实您要是问我九龙斋在什么地方，真正老北平也说不上来。我只知道大栅栏东口外马路上，每天华灯初上，支着一个大白布篷子，拉上一盏五百烛光大灯泡，摊上正中摆着一座玻璃镜，上头漆着‘九龙斋’三个大字，那就是九龙斋啦。除了各式各样糖葫芦之外，冬天还卖果子干，夏天改卖酸梅汤。您别瞧不起这个摊，据说，一晚上卖得好，所赚的钱，比同仁堂不在以下呢！糖葫芦如果讲究式样齐全，那九龙斋就比不上东安市场大门正街的‘隆记’了。”

在著述《中国吃》中，唐鲁孙先生记录了东安市场的隆记：摊子正挨着一个买卖鲜花儿的，到了傍晚时候，晚香玉、栀子、茉莉、芭兰一放香，谁走过都要停下来瞧瞧闻闻香。隆记摊子上小伙计的吆喝，不但是东安市场一绝，甚至于说相声的高德明、绪德贵还把他编到相声里，录了唱片呢！隆记的糖葫芦要说好吃的，去皮的荸荠果，蘸成糖葫芦可以说甜凉香，兼而

有之。再者就是一个沙营葡萄，夹一小块金糕，红绿相间，不但好吃而且好看。隆记的糖葫芦虽然是式样齐全，要什么有什么，可是您要是吃整段山药蘸的糖葫芦，那您得上九龙斋去买，隆记是不卖的。北平有一句歇后语是“九龙斋的糖葫芦，别装山药啦。”可见大家对九龙斋的山药糖葫芦，是多么捧场呀。

过去老北京卖糖葫芦的、卖酸梅汤的，少说也得说成百上千。但居然就有“九龙斋”，就有“隆记”，把个小小糖葫芦、酸梅汤鼓捣成了字号名家，还进了京城的歇后语，进了辞书字典。

1936年问世的《北平旅行指南》一书中，载有：“酸梅汤、酸梅脯：琉璃厂，信远斋”；“酸梅糕、酸梅汤：西四牌楼，隆景和”。据唐鲁孙先生说，隆景和曾经比信远斋的名气还大过：“北平酸梅汤是驰名中外的，就是上海郑福记，以卖酸梅汤出名，招牌上也是写着北平酸梅汤来号召的。在北平一提酸梅汤，大家就想起‘信远斋’来了。其实在庚子年闹义和团之前，北平酸梅汤是属西四牌楼‘隆景和’最出名。”

唐先生还记述了隆景和买卖兴衰的始末缘由，起初，隆景和是一家干果海味店，这类铺子都是山西人经营的，从掌柜的到学徒的，全是山西老乡，所以大家都管他们这类铺子叫山西屋子。经营买卖不但货真价实，而且铺规严苛，所交往的都是大宅门、大行号，甚至有大宅子的官眷把成千上万的银子存在山西铺子里生息，比钱庄票号还可靠。

隆景和的酸梅汤，因为不惜工本，所以就买卖出了名。其实他门口一碗一碗地卖酸梅汤，每天挣不了多少钱，主要是论坛子往外送。隆景和富名在外，庚子年间社会一乱，被流氓地痞抢了个一干二净。后来虽然恢复旧业，毕竟元气大伤，买卖大不如前。于是琉璃厂的信远斋就取而代之啦。

据说，过去西单牌楼有个“路遇斋”，东安门丁字街有个“遇缘斋”，也是售卖酸梅汤之著名者。其字号名称，虽说取意直白，但炎炎夏日，口渴难耐之际，路遇一家卖酸梅汤的，岂不也是遇到缘分！

如此看来，企业的字号要有典故，有出处，有讲头，在京城成了一种风气。不用说那些响当当的百年老号，甚至，就是个卖酸梅汤、糖葫芦的“浮摊”，也要有个字号，字号也要有个讲究。所有这些字号，名称有着鲜明的中国语言文字特点、突出的民族特征，且不随社会变迁而改易，稳定性强。这倒值得今天的我们思忖。更有趣的是，以前京城人对店铺字号的含义、出处喜欢盘根问底，也成了生活中的一种“习惯”。

便民食堂“暖心助餐卡”上线

本报讯 栗洁 中午11点，夏季骄阳炙烤着路面，永定路街道铁家坟社区大食堂的玻璃门被推开，链家工作人员廖志快步走进来，从兜里掏出“暖心助餐卡”递给收银员。“宫保鸡丁7元、西红柿炒鸡蛋6元、米饭1元，打折后13元。”他熟练地扫码付款，端着餐盘找了个靠窗的位置坐下。“在社区食堂吃饭很方便，一顿就花十几块钱，既健康又实惠，也不用老点外卖了。”

自5月23日起，街道将原本主要服务老年群体的6家社区便民食堂向快递员、外卖骑手等新就业形态劳动者开放。试行一个月以来，通过发放助餐卡、提供折扣和暖心服务，让奔波在外的劳动者有了“实惠吃饭、安心歇脚”的港湾。

“为老”到“为新” 便民服务创新延伸

“当下不少外卖员、快递员等群体的劳动者没有良好的就餐环境，拓展便民驿站的服务范围，让他们既能享受实惠和干净的就餐环境，也能为食堂发展注入新活力。”据永定路街道民生保障科科长杨明月介绍，永定路街道的社区便民食堂最初是为解决老年人“吃饭难”而设立的。近年来，随着新业态经济的蓬勃发展，街道工作人员注意到，辖区的外卖员、快递员等群体常常面临“就餐贵、环境差、无暇用餐”的困境。

如何让便民服务惠及更多群体？街道决定将优质的养老助餐资源延伸至新就业形态劳动者。街道引导社区便民食堂运营企业扩大服务范围，推出“暖心助餐卡”，让便民服务从“为老”拓展到“为新”。

“我们协调了6家助餐点，推出‘暖心助餐卡’，持卡就餐可享受餐费九五折优惠。”杨明月介绍，“这不仅解决了劳动者的实际困难，也为助餐点引入了新客流，实现了双向受益。”

“助餐点就在我们门店旁边，特别方便。”廖志感觉助餐点的设立让自己很有归属感。“午餐时过来吃

饭，还能歇一会儿。提前说一声，能避开高峰，还能为我们留饭。”

自5月23日起，街道依托25个社区，有序推进助餐卡发放工作。社区工作人员建立专属档案，细致记录新就业形态劳动者的信息，并通过线上线下多种渠道广泛宣传，确保福利信息精准触达目标群体，吸引大家踊跃申领。同时，街道积极协调6家社区便民食堂，为新就业形态劳动者开设专属服务。

架起温暖桥梁 暖胃更暖心

中午12点半，快递员张亮匆匆走进铁家坟社区大食堂。刷过“暖心助餐卡”后，点完餐，他又给手机插上充电线。“设立这个助餐点对我们快递员来说很实用，以前忙到下午随便对付一口，现在我们午饭吃得更有规律。”张亮一边吃一边感慨。

除了价格优惠，助餐点还为新业态劳动者提供了诸多便利。“我们在这边歇歇脚，充充电，打点热水，都是很方便的。累积‘爱心’还可以兑换实用物品。”

持“暖心助餐卡”用餐集满爱心之后，可以兑换一份爱心包。杨明月介绍：“爱心包里都是准备日常实用的小物品，例如夏天解暑防雨的小工具等。我们会根据兑换的时间不同，进行相应的调整。”

“一张小小的助餐卡，架起了街道、社区与新就业形态劳动者之间的温暖桥梁，实现了多方共赢。对新就业形态劳动者而言，助餐卡降低了就餐成本，提供了舒适的休息环境。对助餐点而言，新客流的引入提升了经营效益，为后续的持续发展注入了新动力。而对社区来说，这一创新实践丰富了基层服务的内涵，让不同群体都能感受到归属感。我们希望更多新就业形态劳动者能就近享受助餐服务，让辖区的发展既有速度，更有温度。”杨明月说，永定路街道计划进一步扩大助餐点数量和服务范围。