

冰糖葫芦

文 / 石头



在北方的冬日街头，曾经总能找到冰糖葫芦的身影，走街串巷的小贩扛着一个木棍，木棍的顶端捆着厚厚的禾草把子，上面插满了令人垂涎欲滴的冰糖葫芦。一句“冰糖葫芦呦”的吆喝声，恨不得将几百米内的小孩儿都吸引过来。

冰糖葫芦是一份难以割舍的记忆。梁实秋先生在《雅舍谈吃》中写道：“夏天喝酸梅汤，冬天吃糖葫芦，在北平是不分阶级人人都能享受的事。”

相传，冰糖葫芦起源于南宋时期，宋光宗赵惇的妃子因病久治不愈，一个江湖郎中给开了个偏方：将山楂用冰糖煎熬，饭前服用数枚。经此调理，妃子的病果然大好。此后，民间百姓用此方法来医治食积引起的小毛病。吃的时候用竹签穿起来，形似葫芦，加之葫芦与福禄谐音故此得名且极受青睐。

最初，“正宗”的冰糖葫芦一串上只有上小、下大两个红果，发展到民

国时期一串有五果。除了用山楂作原材料，还有海棠、荸荠、山药、核桃、橘子等。做法虽简单却也颇为讲究，例如山楂要洗净、晾干、去核后用竹签穿好备用；再置铜锅用文火将糖熬化，之所以要用铜锅是因为其熬出来的糖汁清澈透明。再比如选料的核桃仁必须是整仁儿、荸荠要从侧面横穿、海棠的第一颗“顶果”要带柄。

对于花样繁多夹心带馅儿的冰糖葫芦，民俗学者董宝光先生在《京华忆往》中记录道：“取大山里红横向剖开大半，小部微连，去核后切口张开，填以澄沙馅，馅外再粘五粒瓜子仁，叠次而立，观之颇类红、白、黑三色图案的精美工艺品，令人不忍遽食。”

清代成书的《燕京岁时记》中关于冰糖葫芦是这样记载的：“冰糖葫芦乃用竹签，贯以葡萄、山药豆、海棠果、山里红等物，蘸以冰糖，甜脆而凉。冬夜食之，颇能去煤炭之气。”

冰糖葫芦所用的红果、山里红是山楂的别名，虽然其栽培历史悠久，

但最早多处于半野生采果状态，大约于15世纪才开始作为果树进行栽培，到16世纪有了更广泛的利用及记载。

关于山楂消食的功效，《本草纲目》里记载道：“凡脾弱食物不克化，胸腹酸刺胀闷者，于每食后嚼二三枚，绝佳。但不可多用，恐反克伐也。”另有《物类相感志》记载：“煮老鸡、硬肉，入山楂数颗即易烂，其则消肉积之功，益可推矣。珍邻家一小儿，因食积煮肿，腹胀如鼓。偶往山楂树下，取食之至饱。归而大吐痰水，其病遂愈。”

2022年北京冬奥会的吉祥物冰墩墩还与冰糖葫芦有些渊源。北京冬奥会吉祥物设计总执行刘平云说，作为一个南方人，他对北方的一个深刻印象就是冰糖葫芦，冰糖葫芦的糖衣是液体固化的，和冰有一个共同特点：透明，可以让人联想到冰雪运动。这也是为什么冰墩墩有一个透明外壳，原来，冰墩墩和冰糖葫芦还是亲戚呢。📖