



是糖亦是药 紫铜锅中聚百草精髓

162岁梨膏糖 良药裹进梨汁香



本报记者 杨玉红

“卖梨膏糖咧！……”这熟悉的叫卖停留在很多人的儿时记忆中。老城隍庙的梨膏糖，是糖，也是药，成为市民最受欢迎的止咳糖。如今，百年老字号、上海“非遗”梨膏糖华丽变身，研制出20多个可以品尝的梨膏糖品种和可以饮用的梨膏露。

■ 用传统的紫铜锅熬制梨膏糖，并加入各种药材



魏徵侍母 糖梨汁掺入止咳方

上海老城隍庙梨膏糖，自唐朝盛传至今，从有历史记载的咸丰五年算起，已有160余年历史。经历了清代、民国、抗战、新中国，作为百年老店中传统的梨膏糖，遵循药食同源中医理论，取百草之精髓，熬传统梨膏糖，给芸芸众生带来了健康。

“豫园”梨膏糖是上海著名的传统土特产。探究其源，可追溯到唐朝。相传唐初名臣魏徵，侍母甚孝。

因母经常咳嗽气喘，故朝中常派太医给魏母诊治，终不见疗效。开草药煎服，其母嫌味苦而不肯服用，以致病情加重。视此情景，魏徵焦虑万分。一日，家人从市上买来不少梨子，魏母素喜吃梨。略懂医道的魏徵，思付何不用梨汁加糖配上药物。于是，掺入杏仁、川贝、茯苓、桔红等，熬成膏状服用。果然，口味甚好，异香扑鼻，魏母乐于服用。不久，咳嗽痊愈。消息传开，朝廷内外有患咳

嗽者都向魏徵求教良方。魏徵也乐于施人，便将处方和熬制方法一一传授。此后，达官贵人和黎民百姓竞相炮制，广为流传，逐渐发展成为今日的老城隍庙梨膏糖。

如果从1855年上海老城隍庙开出第一家自产自销梨膏糖的店铺朱品斋算起，上海梨膏糖可以考证的历史，已有162年。朱品斋，当年开在老城隍庙前门的石狮子旁。之后，庙西开出了永生堂，庙北的豫园门前开出了德姓堂。在上世纪50年代初，三家梨膏糖合作化、合并而建上海梨膏糖食品厂。

熬制讲究 糖块聚集百草精髓

糖，只需两三个月；要窺得其中门道，需要好几年工夫。”梨膏糖制作有十多道工序：配料、熬糖、翻砂、浇糖、平糖、划糖、划边、刷糖、翻糖、掰糖、包装等。其中，最有技术难度的是熬糖，直接决定着梨膏糖的质量好坏。

“熬制梨膏糖，都是使用紫铜锅，祖传的规矩，延续至今。”当紫铜锅内水温加热至120℃左右，吴生忠倒入一大包白砂糖；熬制白砂糖时，锅内水温一般保持在130℃左右。不一会工夫，一大包白砂糖已全部融化。此时，吴生忠开始用竹片在锅内不停地搅拌。“水温加热到130℃左右，白砂糖就变得极为‘调皮’，稍不

留意就会糊锅底。所以，熬制白砂糖时，要不停地搅拌。手工熬糖膏，师傅全靠经验掌控火候。”吴生忠笑道，熬糖不仅考验师傅的功力，更是一个力气活。即便是数九寒冬，熬糖师傅一边搅拌一边观察，汗流浹背。

“白砂糖熬好后，加入药汁，继续搅拌，一直到锅内出现‘翻砂’（液体呈现不透明状），这才算熬好梨膏糖。”吴生忠表示，熬制梨膏糖时，他习惯用眼看、用手触碰，糖浆的气泡、飘出的蒸汽里有很多学问：紫铜锅里温度低时，气泡较大、较少，而从锅里飘出的蒸汽多；梨膏糖快熬好时，糖浆气泡小而密。

沿用旧法 手工包装储存更久

早年间，梨膏糖全由手工制作，在城隍庙现做现卖，无所谓“保质期”。上世纪90年代初，上海梨膏糖大规模往外铺货，延长保质期成了一道难题。原来，梨膏糖存放时间一长，表面的中药粉会发霉变质。经过反复研究，师傅们将药煎成汁，混合进糖浆，反复试验后，发现以适当比例药汁熬制的梨膏糖可以储存更久一些。

传统的梨膏糖，讲究“不放馅料、不放香料”。除了梨膏和十多味中药，只用水和白砂糖，因此甜如蜜、松如酥，不腻不粘，芳香可口。梨膏糖也曾是豫园商城招待中外贵宾的佳点之一，美国前总统尼克松、英国伊丽莎白女王等贵宾品尝后都给予很高的评价。

如今，梨膏糖的包装还是传承

七分卖唱 “小热昏”成叫卖记忆

梨膏糖有历史、更有文化，旧时梨膏糖“三分卖糖，七分卖唱”，也成为了民众心中对梨膏糖的灵动记忆。

据悉，卖梨膏糖，有“文卖”和“武卖”之分。永生堂和德姓堂是“文卖”的代表：现做现卖，一边唱歌吸引顾客。伙计在糖摊前摆个炉子，上面放只紫铜锅，左手拿一把竹片，不断搅动铜锅里熬着的糖，使它不粘底，右手拿一条尺把长的扁铁铤，将药料铤成粉末，一堆堆存在旁边的小木盘中；待锅内的糖熬到一定程度，便将药粉倒入，搅拌成梨膏糖。这把扁铁铤，既是铤药粉的工具，也是伴奏的乐器，左右各装上了5个铜圈，铤药时甩动

铁铤，10个铜圈便碰撞出悦耳之声，正好给唱曲伴奏。唱的什么？是药名：“一包冰雪调梨膏，二用药味重香料，三（山）楂麦芽能消食，四君子打小困癆……”

卖梨膏糖的，传说中不也叫“小热昏”吗？不错，但那是与“文卖”不同的“武卖”：身边放一副四脚架，上置一只小木箱，内装梨膏糖，箱盖上摆一块说书先生用的“醒木”；卖糖人又说又唱，说唱的多是时政新闻与小道消息，以此聚拢人气借机推销。在“莫谈国事”的年代，这样说唱冒点险，所以“武卖”一路的人自称“小热昏”，意思是自己在“发昏说胡话”，官府不必当真。

推陈出新 药用品尝两者兼顾

如今，老城隍庙梨膏糖分品尝型梨膏糖和药物型梨膏糖两大类。品尝型梨膏糖，又称花色梨膏糖。有薄荷、香兰、虾米、胡桃、金桔、肉松、杏仁、百果、火腿、花生、松仁、玫瑰、桂花、豆沙等20多个品种，采用中草药与纯天然原料，精心加工而成。产品甘而不腻，甜中带香，香中带鲜，含在口中，回味无穷。如今，休闲品尝型的梨膏糖已占梨膏糖销售的70%，成了上海伴手礼首选。

药物型梨膏糖，又称疗效型梨膏糖。有琼浆状的药梨膏，还有便于携带的各种口味的止咳梨膏糖、百草梨膏糖、开胃梨膏糖等。药梨膏就是将梨膏糖变成了“膏”，由梨汁和10多种药材与白砂糖一起文火熬制，使口感味香甜、清润适口。经专家定量分析，确有止咳化痰、润喉清肺之功效，对治疗咳嗽、气管炎、哮喘等疾病有独到之处。

“以前，药梨膏的包装是一个大瓶。然后，我们在销售时发现，很

多白领出差时，喜欢随身带一小瓶；还有一些市民希望将药梨膏作为礼物，赠送给远道而来的亲友，希望包装能更体面、时尚一些。”吴生忠介绍道，根据市场调研，今年3月份，他们推出一种全新设计包装的药梨膏，每小瓶为150克，三瓶一组，装入小礼盒，便于外出携带或赠送亲友。

如今，在城隍庙，你不但可以买到好吃的梨膏糖，还可以品尝到首款上海梨膏草本饮品——梨膏露。记者看到，梨膏露的瓶身上印有庙顶上的螭吻、库尔勒香梨、庙门前石狮子等一系列老城隍庙的代表元素，让人感受到这是老城隍庙文化的缩影。而“露”寓意“精华、珍贵”，直观地与普通梨汁饮品形成区分，给人带来全新的口感体验。别看这一瓶小小的饮料，可藏着不少好东西。香橼、甘草、橘梗、金银花、桑叶、茯苓……当然还有必不可缺的梨汁。饮一瓶冰镇梨膏露，解渴清燥，清甜舒爽、甘醇怡人的好味道一直沁入心底。

【记者手记】

传承人的忧心事

“我1982年做学徒，一眨眼功夫，马上就要退休了。”说起技艺传承时，吴生忠有些忧心地说道，目前，第四代传承人还没有寻找到。他说，他曾经看中过一些好苗子，希望能够留下来作为第四代传承人，不过不少人干了五六年，就回家或转行了。

熬制梨膏糖一直沿用老配方、老规矩，因此，很多环节靠手工操作，熬制的时候需要师傅多观察。部分搅拌环节可以由机器操作，这些设备也是靠师傅研究、去机械厂定制的。熬制梨膏糖基本都是在高温下劳作，非常辛苦。不少年轻人吃不了苦，收入也不高，纷纷选择离开……

如今，梨膏糖依旧非常受消费者的欢迎，尤其是遇到季节交替、雾霾天气时，梨膏糖供不应求。吴生忠表示，新时代，老字号的魅力依旧。他计划去向



■ 梨膏糖至今仍采用手工包装 本版摄影 本报记者 周馨

更多人讲述老字号的魅力，希望能早日发现百年技艺的第四代传承人。

杨玉红