

第1辑

北京小吃

陈连生
朱锡彭

著

北京图书馆出版社



京城琐谈

吕浩才题



图书在版编目(CIP)数据

北京小吃/陈连生,朱锡彭编著. - 北京:北京图书馆出版社,1998.5
(京城琐谈;第1辑/京城琐谈编委会主编)

ISBN 7-5013-1475-6

I. 北… II. ①陈… ②朱… III. ①食谱 - 北京 ②饮食 - 文化:北京 - 通俗读物 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(98)第 10015 号

书名 京城琐谈·第一辑/北京小吃

JINGCHENG SUOTAN·DI YI JI/BEIJING XIAOCHI

著者 陈连生 朱锡彭 著

出版 北京图书馆出版社(原书目文献出版社)

发行 (100034 北京西城区文津街7号)

经销 新华书店

印刷 北京蓝空印刷厂

开本 787×1092 毫米 1/32

印张 4.75

字数 94(千字)

版次 1998 年 5 月第一版 1998 年 5 月第一次印刷

印数 0001—8000 册

书号 ISBN 7-5013-1475-6/I·133

定价 32 元(全四册) 本册 8.30 元



老舍夫人胡絮青（中）与作者陈连生（右）、朱锡彭（左）



著名京剧表演艺术家梅葆玖（中）梅葆玥（左）与作者陈连生（右）



溥杰（中）、相声艺术大师侯宝林（右）与作者陈连生（左）

古都膳食

溥杰



寻腔觅味 品小吃

八十八岁胡絮青题





☞ 开口笑



☞ 爱窝窝



☞ 豆馅烧饼



☞ 姜丝排叉



👉 墩饽饽



👉 麻团



👉 焦圈



👉 螺蛳转

序

舒 乙

推荐一套好书,是一件令人高兴的事。出乎我意外的是:《京城琐谈》就非常好。这种类型的书已有不少。在出版了这么多之后,又来一套,却相当有水平,有新意,便很不容易了。我很愿意为它说几句话。

—
我觉着,这套《京城琐谈》有四好:

第一好是资料翔实。小吃介绍 112 种,胡同名字来源涉及好几百条,都说得头头是道,读起来令人很满足,很有收益。书本来就应该在精神上解渴解饿,这套书在这方面老老实实,殷实得很,资料很丰富,给人第一印象极佳。

第二好是通俗易懂。不过多引经据典,不绷着脸说话,颇有趣味性。读起来不仅不枯燥,反而很有情趣,是一套引人入胜的读物。说的似乎都是老事,但是写得并不古板,不老气横秋,反而很贴近时代,贴近普通读者,容易沟通,容易引起共鸣。真有学问者,说话总是深入浅出,融会贯通,决不装腔,亲切得很。

第三好是相当实用。以小吃篇为例，书中有做法的叙述，针对性很强，不怕“泄密”，肯于把那些最关键的秘诀公之于众，而且是纲要性的，不是这个多少克那个多少克，让人读了不知所措，或者只感觉繁琐而不得要领。其它几个领域的介绍也都很有水平，真让人长知识。从某种意义上说，它具有百科全书式的工具性。

第四好是有浓郁的文化味道。它不是就历史说历史，就地理说地理，就食品说食品，而是用比较生动的办法，夹着许多故事和掌故，说得有来头，有来龙去脉，有人物，有插曲。事事有说法，有故事，不单摆浮搁，这便是文化。介绍北京，以用此种办法为最好。

总之，《京城琐谈》资料翔实，通俗易懂，实用性强，文化品位高，便是一套难得的好书了。我愿意热情地推荐它，是为序。

二

前些日，我曾到伦敦去，做了一次旋风式的旅行，天数很少收获却很大。有一天，我在伦敦大学亚非学院的中文图书馆里参观，发现书架上有许多老版本的中国地方志，比如有乾隆六年(1741)的南海县志。据说是 19 世纪初一位叫马里逊的英国传教士在中国收集到的。他死后将书籍送回了英国，被伦敦大学交换了来。

看到这些老县志，我突然想起，前几年，我在几座美国著名的高等学府讲演时，也无一例外地在他们的中文图书馆里发现了许多中国县志，几乎都是老版本的。有的整书架整书架的，全是此类图书。

我怀疑：我们的老县志差不多被外国人抢光了。

几个月前，我在江苏江阴办事，曾应邀看了一个私人藏书家的藏书。此人是个一般职工，并没有这方面的家传。他已收书十几年，将节省下来的收入都买了图书，1万多册书很整齐地码在书架上，占了一整间房。我很感动，要求他拿几本最令他得意的书给我看。他拿了四五本，其中有一本是江阴县志，是清末的版本。他说，此类书已不易得到，费了大劲才掏换来。

相比之下，在伦敦看见的出版于18世纪上半叶的各种中国县志，比中国国内散失在民间的出版于20世纪初年的县志，一是年头要早得多，二是数量要大得多。

《京城琐谈》并非县志类图书，却多少有些县志里包含的内容。于是，我便更感到《京城琐谈》的可贵了。

三

伦敦使我最惊讶的地方，是它的老房子保存得极为完好。我不敢相信，这些老房子是经历过第二次世界大战的磨难的。

我有一个好例子。

老舍先生70年前在伦敦住过5年。他在伦敦大学东方学院教中文，先后住过4个地方，都是租的民房。

过了70年，我竟找到其中3处，都保存得好好的。老舍先生当时并非名人，租的房子在伦敦是极普通的，绝不会刻意为了他而把这些房子保存下来。我访问现在的住户们，他们对70年前的事全都一无所知。然而却保存了下来，而且维护得很像样子。抬头一看，其中一座上面有“1882年”的字样。

我懂了：这是一种思想。这种思想归结到一点：尽量保存老的，只在很局部的特殊地段建些新的。

因为要保持传统；要保持个性；要保持历史。

一句话,要保持自我。

这个故事,我觉着,对正在实现现代化的北京人,是很有参考价值的。

《京城琐谈》中所说的一切,恰恰是老北京的传统、个性、历史,恰恰是老北京的自我体现。那么,这套书的出版便有巨大的现实意义了。

四

我希望,这套书能继续编下去,不止四本,要再出四本,再再出四本。把北京这座著名历史文化名城的优秀传统说得越充分,越详尽,越神气,便越有可能使它保留下来,延续下去。

很必要写下去,编下去,非常必要。

没有哪一种事情能比把美留在人间更神圣。这儿便有这么一桩。

人的生命很短暂,这短暂的人生,无一例外,都要在某个环境中度过。我们生长在北京的人很幸运,只因为能在这个天下最美的地方度过我们的一生,或者部分时光。应该把握住人生的分分秒秒,把人生中原有的美保存好,当一名人类文明成果之美的通晓者、享受者、捍卫者、宣传者、继承者和完善者。能力不在大小,有此志向的便是一个不虚此生者。

有的人是通过美而爱北京的;是通过爱北京而认识世界的;是通过认识世界而体验人生的;是通过体验人生而更加珍惜一切美好的。

细想想,如此循环交叉便可能升华成一个带有普通规律性的轨迹、模式、定势。于是,北京便成了真正文化意义上的、永远说不完的北京了。

目 录

老北京说北京小吃·····	(1)
北京小吃的民族地方性·····	(4)
北京的烧饼与火烧·····	(15)
1. 烧饼·····	(17)
2. 肉末烧饼·····	(18)
3. 螺蛳转与干进儿·····	(19)
4. 缸炉烧饼·····	(20)
5. 马蹄烧饼与马蹄火烧·····	(21)
6. 咸、甜酥烧饼·····	(21)
7. 豆馅烧饼(蛤蟆吐蜜)·····	(22)
8. 五连烧饼·····	(23)
9. 油酥芝麻烧饼·····	(23)
10. 叉子火烧·····	(24)
11. 片丝火烧·····	(24)
12. 褡裢火烧·····	(25)
13. 糖火烧·····	(26)
14. 炸回头、炸肉火烧·····	(26)

15. 牛舌饼	(27)
16. 蒸饼	(27)
17. 锅饼	(29)
18. 煎饼	(29)
19. 春饼、春卷	(30)
20. 墩饽饽	(31)
21. 硬面饽饽	(32)
22. 馅饼	(32)
23. 水晶门钉	(33)
北京风味小吃中的年糕	(34)
1. 切糕	(35)
2. 年糕	(36)
3. 豆面糕(驴打滚)	(37)
4. 爱窝窝	(38)
5. 炸年糕坨	(38)
6. 红白蜂糕、碗蜂糕、米面蜂糕	(39)
7. 盆儿糕	(40)
8. 豆渣儿糕	(41)
9. 甑儿糕	(41)
10. 芝麻凉糕、凉糕	(42)
11. 元宵	(43)
12. 粽子	(44)
13. 水晶糕	(45)
14. 枣糕	(46)
15. 花糕	(47)
馓子麻花说古今	(49)

1. 馓子麻花	(51)
2. 脆麻花	(51)
3. 蜜麻花	(52)
4. 姜丝排叉	(53)
5. 油条、油饼	(54)
6. 薄脆	(55)
7. 焦圈、半焦果子	(56)
8. 炸荷包蛋(炸布袋)	(57)
9. 江豆干	(57)
10. 茶菜	(58)
11. 炸三角	(58)
12. 奶油炸糕、炸糕、烫面炸糕	(59)
13. 开口笑	(60)
14. 炸馅馐盒儿	(61)
15. 酥盒子	(61)
经久不衰的杂粮、豆果类为原料的北京小吃	(63)
1. 豆汁	(64)
2. 炒麻豆腐	(66)
3. 糖卷果	(67)
4. 炸卷果	(68)
5. 栗子糕	(68)
6. 莲子糕	(69)
7. 山药糕、山药卷、山药饼	(69)
8. 豆腐脑	(70)
9. 老豆腐	(71)
10. 豆浆	(71)

11. 煮芸豆饼、大麦米粥	(72)
12. 茶汤	(73)
13. 凉粉(漏鱼、刮条)	(74)
14. 腊八粥	(75)
15. 粳米粥	(76)
16. 小豆粥、小豆米粥	(78)
17. 绿豆粥	(79)
18. 豌豆粥	(79)
19. 杏仁茶	(80)
20. 面茶	(81)
21. 扒糕	(81)
22. 江米藕	(82)
23. 杏仁豆腐	(83)
24. 豌豆黄	(84)
25. 芸豆卷	(85)
26. 豌豆糕	(86)
27. 炸丸子	(86)
28. 油茶	(87)
29. 小窝头	(88)
30. 煮豌豆	(89)
31. 冰碗	(89)
32. 荷叶粥、八宝莲子粥	(90)
33. 果子干	(91)
34. 玻璃粉	(92)
35. 酸梅汤	(92)
36. 酸枣汤	(93)

37. 烤白薯	(93)
38. 冰糖葫芦	(94)
北京小吃中的汉民风味小吃及其它小吃	(97)
1. 炒肝	(98)
2. 苏造肉	(99)
3. 卤煮小肠	(100)
4. 猪头肉	(101)
5. 煎灌肠	(102)
6. 羊双肠	(103)
7. 包子	(103)
8. 馄饨	(104)
9. 烧麦(稍麦)	(105)
10. 门钉肉饼	(106)
11. 白水羊肉(白羊头肉)	(106)
12. 炒疙瘩	(108)
13. 炮糊	(109)
14. 炮羊肉	(110)
15. 烧牛羊肉	(111)
16. 爆肚	(112)
17. 烧羊肉	(113)
18. 白汤杂碎	(115)
19. 水乌他	(116)
20. 奶酪	(116)
21. 汤羊肉	(118)
北京小吃宴	(119)
1. 玫瑰枣	(122)

2. 芥菜墩	(122)
3. 涮羊肉锅	(123)
北京小吃探源及小吃市场的兴衰	(127)
后记	(137)

老北京说北京小吃

有人以为北京风味小吃太“土”，其实越是“土”得掉渣才越受欢迎。著名作家舒乙先生讲了两件有趣的事情。一是一名香港著名导演，在他写的一本书中有一句颇发人省的俏皮话，谓：“不能或不会喝豆汁的人，没有研究老舍先生的资格。”二是中国二三十年代享有盛名的北京人、作家梁实秋先生到台湾后，写了许多优美的散文，其中有一集专门写北京饮食文化，特别是写到当年北京的街头小吃的散文。舒乙先生说：“从这两件事情来看，越是有民族特色，才越得到人家的认可和重视。”87岁高龄的胡絮青女士，颇有感慨地说：“北京是元、明、清建都的地方，经过民国直至解放，这么多年代，民间小吃能够传到现在，为什么呢？一句话：有特色。”她希望在建设有中国特色的社会主义进程中，一定要把有传统特色的东西保留下来，做到世代相传。

1992年11月中旬，一批关心北京风味小吃的老北京，相聚在以擅长制作北京清真风味小吃而著称的南来顺饭庄，一面品尝那些土得不能再土的“炒麻豆腐”、“焦炒饅头”、“驴打滚”、“蜜麻花”、“爱窝窝”等各式蒸、炸、炒、烙的小吃，一面抒发自己对北京风味小吃的看法，透着老北京的