

世界上没有一座城市像北京一样近于思想，注意自然、文化和生活的方法。

· 林语堂 ·

Moments in
Peking

市井生活



留住老北京记忆片段
领略老北京王者之风
品味老北京人生百态
感悟老北京历史激荡

华夏出版社

Moments in Peking



市井生活

郭豫斌◎编著

华夏出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

市井生活 / 郭豫斌编著. — 北京: 华夏出版社, 2008.5

(典藏老北京)

ISBN 978-7-5080-4669-3

I. 市… II. 郭… III. 城市—社会生活—北京市—清后期~民国
IV. D691.9

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 058010 号



出品策划

网

址

<http://www.xinhua bookstore.com>

市井生活

主 编 郭豫斌

责任编辑 张玉洁 王 庆

策划编辑 北京协力时代文化传播中心 (<http://www.xielibooks.com>)

封面设计 80 零工作室

内文设计 邵园园 林苗苗

出版发行 华夏出版社

(北京市东直门外香河园北里 4 号 邮编: 100028)

总 经 销 四川新华文轩连锁股份有限公司

印 刷 三河市汇鑫印务有限公司

开 本 820×1035 1/16

印 张 20

字 数 400 千字

版 次 2008 年 6 月第 1 版 2008 年 6 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 978-7-5080-4669-3

定 价 38.00 元

本版图书凡印刷、装订错误, 可及时向我社发行部调换

目 录



市井百业

风味小吃 / 2

- ◉豆面糕 ◉艾窝窝 ◉糖卷果
- ◉炸糕 ◉蜜麻花 ◉焦圈
- ◉糖火烧 ◉油面茶 ◉饽饽
- ◉卤煮火烧 ◉褡裢火烧
- ◉油条与油饼 ◉开口笑
- ◉年糕与切糕 ◉粳米粥
- ◉爆肚 ◉炸酱面 ◉麻酱面
- ◉豆腐脑 ◉豆汁 ◉酸梅汤
- ◉冰糖葫芦

店铺摊贩 / 19

- ◉茶馆 ◉冥衣铺 ◉裁缝铺
- ◉布摊与绸缎摊 ◉估衣行
- ◉鞋摊 ◉染坊 ◉银钱兑换所
- ◉棚行 ◉杠房 ◉捏面人的
- ◉吹糖人的 ◉剃头挑子 ◉修脚的
- ◉卖供花的 ◉算卦、看手相的



- ◉耍货车的 ◉卖画儿的
- ◉打鼓(儿)的 ◉挑担卖日用杂货的

下苦力的 / 39

- ◉拉洋车的 ◉拉骆驼的
- ◉抬轿子的 ◉木匠
- ◉卖水的 ◉铁匠
- ◉打执事的 ◉窖冰工



民间艺术 / 50

- ◉耍耗子 ◉拉洋片 ◉皮影戏
- ◉木偶戏 ◉天桥的书馆 ◉京韵大鼓
- ◉北京琴书 ◉相声 ◉天桥的电影屋子
- ◉天桥的戏法场 ◉天桥的把式场
- ◉手工织毯 ◉葡萄常 ◉民俗灯笼
- ◉风筝 ◉京绣 ◉鬋人

老字号

- 丰泰照相馆 / 74 王麻子刀剪铺 / 76
- 同仁堂药店 / 76 鹤年堂药店 / 78

长春堂药店 / 79 盛锡福帽店 / 80

瑞蚨祥绸布店 / 82 内联升鞋店 / 84

便宜坊烤鸭店 / 85 全聚德 / 86

烤肉宛 / 88 东兴楼 / 90

会贤堂 / 91 东来顺饭庄 / 92

六国饭店 / 93 北京饭店 / 94

都一处烧麦馆 / 95 月盛斋 / 96

信远斋 / 97 天福号 / 97

爆肚张 / 98 听鹂馆饭庄 / 99

六必居酱园 / 100



梨园春秋

戏楼戏台 / 102

⊙ 畅音阁大戏台 ⊙ 漱芳斋戏楼

⊙ 景祺阁戏台 ⊙ 纯一斋戏台

⊙ 春耦斋戏台 ⊙ 恭王府戏台

⊙ 那家花园戏台 ⊙ 吉祥戏园

⊙ 长安大戏院 ⊙ 文明茶园

⊙ 新世界 ⊙ 天乐园 ⊙ 中和园

⊙ 庆乐园 ⊙ 广德楼 ⊙ 广和楼戏园

⊙ 开明大戏院 ⊙ 城南游艺园

⊙ 湖广会馆戏楼 ⊙ 正乙祠戏楼

⊙ 安徽会馆戏楼

梨园剧种 / 125

⊙ 国粹京剧

⊙ 北方昆曲

京剧流派 / 145

⊙ 旦角 (梅兰芳) 梅派

⊙ 旦角 (尚小云) 尚派

⊙ 旦角 (程砚秋) 程派

⊙ 旦角 (荀慧生) 荀派

⊙ 老生 (余叔岩) 余派

⊙ 老生 (马连良) 马派

⊙ 老生 (杨宝森) 杨派

⊙ 老生 (谭富英) 谭派

⊙ 武生 (杨小楼) 杨派

⊙ 武生 (尚和玉) 尚派

⊙ 花脸 (金少山) 金派

⊙ 花脸 (裘盛戎) 裘派

⊙ 花脸 (郝寿臣) 郝派

⊙ 花脸 (侯喜瑞) 侯派

梨园琐记 / 177

⊙ “四大徽班”进北京

⊙ 舞台和道具

⊙ 封箱戏

⊙ 旦角春节应节戏

⊙ 名旦“两福”

⊙ 杨宝忠操琴

⊙ 徽班进京三杰

⊙ 戏班与科班

⊙ 净丑春节应节戏

⊙ 老生春节应节戏

⊙ 梅派琴师的传承



民俗风情

丧葬礼仪 / 198

- ◎ 棺木
- ◎ 灵堂
- ◎ 出堂
- ◎ 发引
- ◎ 送库
- ◎ 文场
- ◎ 路祭棚
- ◎ 下葬
- ◎ 葬后琐礼
- ◎ 孝服
- ◎ 慈禧太后葬礼
- ◎ 光绪帝葬礼
- ◎ 孙中山葬礼
- ◎ 冯国璋葬礼



婚俗礼仪 / 221

- ◎ 合婚
- ◎ 相亲
- ◎ 放小定
- ◎ 择日子
- ◎ 放大定
- ◎ 送嫁妆
- ◎ 迎亲
- ◎ 拜天地
- ◎ 吃子孙饽饽
- ◎ 闹洞房
- ◎ 分大小
- ◎ 会亲
- ◎ 回门

时令习俗 / 235

- ◎ 办年货
- ◎ 祭灶
- ◎ 除夕
- ◎ 接神
- ◎ 拜年
- ◎ 元宵节
- ◎ 端午节
- ◎ 中秋节

庙会风情 / 251

- ◎ 厂甸庙会
- ◎ 蟠桃宫庙会
- ◎ 东岳庙庙会
- ◎ 隆福寺庙会
- ◎ 雍和宫庙会
- ◎ 护国寺庙会
- ◎ 白塔寺庙会
- ◎ 白云观庙会

- ◎ 财神庙庙会

文玩雅韵

琉璃厂老店铺 / 286

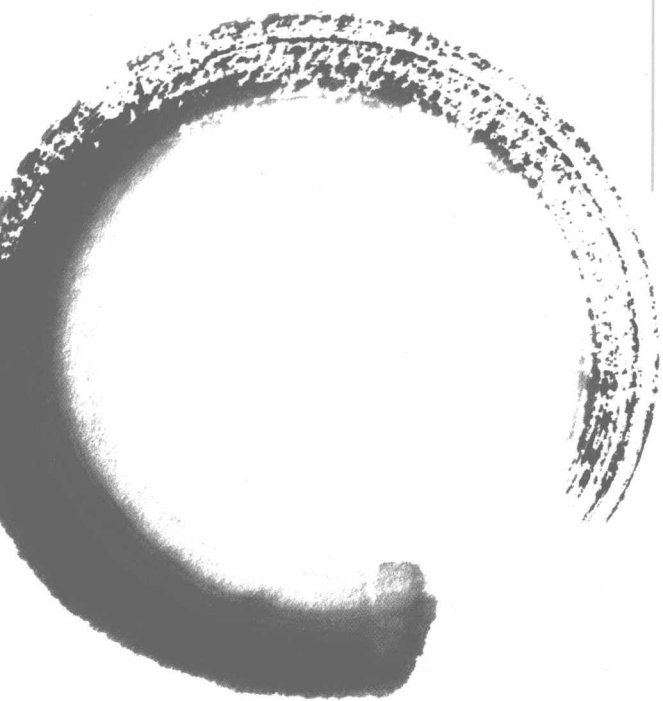
- ◎ 尊古斋古玩铺
- ◎ 韵古斋古玩铺
- ◎ 宝古斋古玩铺
- ◎ 荣宝斋书画店
- ◎ 清秘阁画店
- ◎ 庆云堂碑帖店
- ◎ 萃文阁刻字店
- ◎ 来薰阁书店
- ◎ 邃雅斋书店
- ◎ 松筠阁书店

琉璃厂轶事 / 301

- ◎ 杨伯衡巧买鸡心杯
- ◎ 金北楼义收孙成章
- ◎ 张伯驹义买《游春图》
- ◎ 萧书农“捡漏”买珍宝
- ◎ 詹兴祥烧制“仿官窑”
- ◎ 纪晓岚题匾“声遥堂”
- ◎ 酸梅汤滋养出信远斋
- ◎ 郑亲王与笔彩斋
- ◎ 摄政王亲开赏奇斋
- ◎ 博古斋巧收《墨竹图》
- ◎ 光绪帝老师起匾名
- ◎ 福开森吊祭白五楼
- ◎ 陈建侯精仿甜白瓷



市井百业



时光荏苒，老北京昔日的旧影已离我们非常遥远了，只是在珍贵的老照片中尘封着曾经有过的市井繁华、百业匆忙的独特风情和魅力。老北京作为“帝京”，为适应皇家、贵族和都市生活的需要，到清末民初，社会化的分工越来越细，一些行当消失了，新的行当又诞生了，市井百业其实已经远远超过了三百六十行。

本章以一些珍贵的老照片重现了当年的风味小吃、店铺摊贩、下苦力的以及民间艺术等世情百态。让现在的人们看到当时人们的休养生息、勤奋劳作，以及很多已经消失了的工艺技巧。是领略当时风情，研究当时社会、民俗的生动史料。



▲风味小吃摊

北京的风味小吃历史悠久、品种繁多、用料讲究、制作精细，堪称有口皆碑。清代《都门竹枝词》云：“三大钱儿买好花，切糕鬼腿闹喳喳，清晨一碗甜浆粥，才吃茶汤又面茶；凉果炸糕糖耳朵，吊炉烧饼艾窝窝，叉子火烧刚卖得，又听硬面叫饽饽；烧麦馄饨列满盘，新添挂粉好汤圆……”这些小吃都在庙会或沿街集市上叫卖，人们无意中就会碰到，老北京形象地称之为“碰头食”。



►品尝精美的风味小吃

❀ 风味小吃 ❀

说起老北京著名的民间小吃当推豆汁为第一，豆汁以绿豆为原料，颜色不鲜，味道甜酸，最早为辽国的民间食品，北京人喝它已喝了上千年。驴打滚是地地道道的老北京民间玩艺儿，其实这种小吃也是一种米糕，不过在出售时要随切随将黄豆面撒在糕上，扬起的豆面粉好像驴打滚时扬起的尘埃，因此就得了这个形象的名字。

建立大清王朝的满族人带到北京的小吃首推豆粥。豆粥的原料是赤豆，粥呈深褐色，味道以甜香为主，煮得稀烂后再加入红糖和桂花。今天北海仿膳饭庄制作的豌豆黄，也是一种宫廷小吃。由于仿膳饭庄最初的厨师均为清宫御厨，现在的厨师也是御厨的徒弟，因此，宫廷小吃制作得相当够味，名气最大。

北京的风味小吃不仅种类繁多、内容丰富，而且售法多样，富有特色。主要有以下几种：一、火锅类：此类皆为熟食品，且以热吃为宜，所以售时离不开火炉，如豆汁、炒肝、爆肚等；二、油炸类：这类食品种类很多，有甜、有咸、有凉、有热、有酥、有脆，如焦圈、炸糕等；三、油煎类：这类食品是用少量的油将食品煎熟，吃起来有焦有嫩，颇有风味，如灌肠、焖子、馅饼、锅贴等；四、烘烤类：这类食品经过烘烤，都较坚硬，是小吃中的主食，如硬面饽饽、烧饼、牛舌饼等；五、甜食类：艾窝窝、豌豆黄等。在北京的街头小吃中，还有一种凉食类，如凉粉、酸梅汤等。

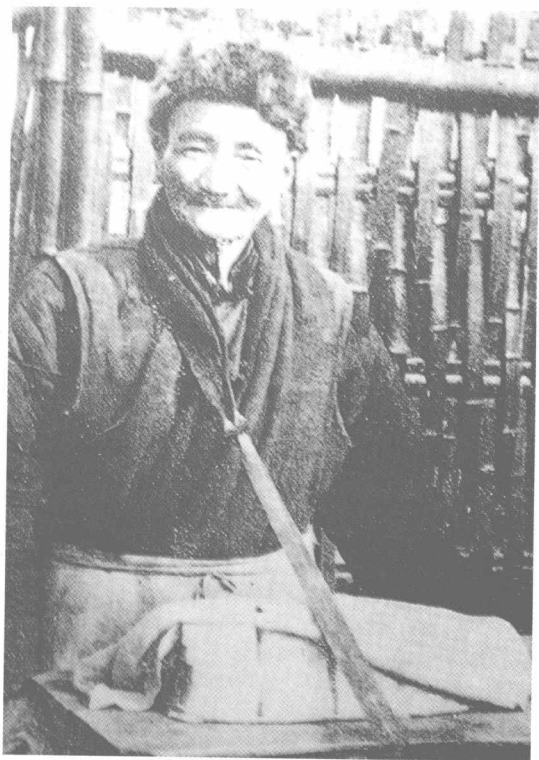
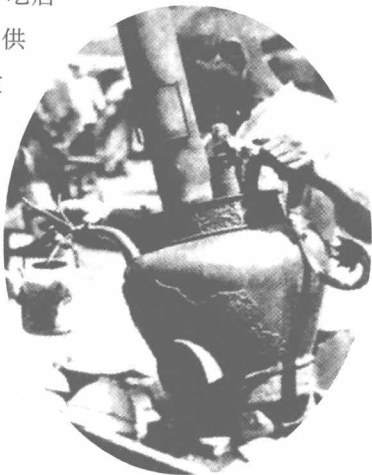
豆面糕

豆面糕又称“驴打滚”，以黄豆面为主要原料，是北京小吃中的古老品种之一。但它为什么又称“驴打滚”呢？这是一种形象比喻，它因制成后放在黄豆粉面中滚一下，如郊野真驴打滚，扬起灰尘似的，故而得名。《燕都小食品杂咏》中就对驴打滚有多处记载，比如说：“红糖水馅巧安排，黄面成团豆里埋。何事群呼‘驴打滚’，称名未免近诙谐。”可见“驴打滚”的叫法已约定俗成。但现在很多人只知雅号俗称，不知其正名了。

驴打滚的原料是用黄米面加水蒸熟，和面时稍多加水 and 软些。另将黄豆炒熟后，轧成粉面。制作时将蒸熟的黄米面外蘸上黄豆粉面擀成皮，然后抹上赤豆沙馅（也可用红糖）卷起来，切成100克左右的小块，撒上白糖就成了。制作时要求馅卷得均匀，层次分明，外表呈黄色，特点是香、甜、粘，有浓郁的黄豆粉香味儿。

现各家小吃店

一年四季都有供应，但大多数已不用黄米面，改用江米面了，因外滚黄豆粉面，其颜色仍为黄色。是群众非常喜爱的一种小吃。

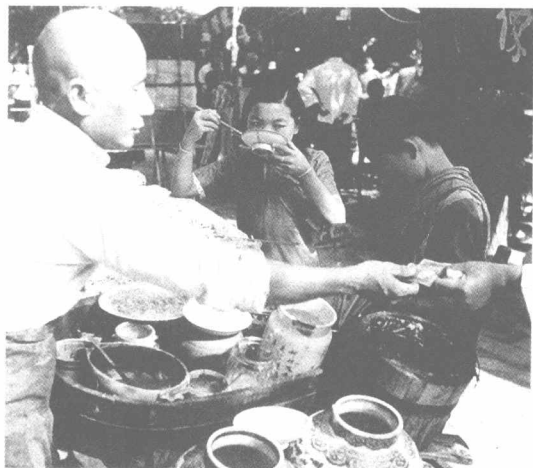


▲卖豆面糕的老人

◀吃上几块风味独特的驴打滚，再喝上一碗热乎乎的茶汤，真是再惬意不过了。



▲卖艾窝窝的小贩



艾窝窝

艾窝窝历史悠久，是北京传统风味小吃，每年农历春节前后，北京的小吃店都要上这个品种，一直卖到夏末秋初，所以艾窝窝也属春秋品种，现在一年四季都有供应。

艾窝窝在明代已流入民间，《金瓶梅》中记录当时流行的美味中就有艾窝窝。艾窝窝是如何得名的呢？在清人李光庭的《乡谚解颐》一书中有这方面的说明。因为有一位皇帝爱吃这种窝窝，想吃时，就吩咐说：“御爱窝窝。”流传到民间就被称为艾窝窝了。

艾窝窝是用糯米洗净浸泡，而后入笼屉蒸熟，晾凉后揉匀，揪成小剂子，摺成圆皮，包上桃仁、芝麻仁、瓜子仁、青梅、金糕、白糖，拌和成馅，由于外皮用的糯米是已经蒸熟的，馅也是事先炒好，所以做得之后就能食用。故《燕都小食品杂咏》中说：“白粉江米入蒸锅，什锦馅儿粉面搓。浑似汤圆不待煮，清真唤做艾窝窝。”还注说：“艾窝窝，回人所售食品之一，以蒸透极烂之江米，待冷裹以各式之馅，用面粉团成圆形，大小不一，视价而异，可以冷食。”

庙会上的小食摊

在庙会上，常有不少卖风味小吃的摊贩，卖的有艾窝窝、扒糕、碗豆黄与杏仁茶等，香气浓郁，惹人喜爱。



〉 糖卷果 〈

糖卷果是北京风味小吃中的名品,据说最早是由回民婚丧嫁娶宴席后用剩下的下脚料掺和起来一蒸,就成了一道好吃的小吃。为什么要蒸不用煮呢?因为煮的话水分太大,不容易做成形,而且采用蒸的方法可以使大枣的颜色鲜红不会变黑,比较漂亮。

糖卷果也被看做是名副其实的药膳,深受中外食客的青睐,主料用山药和大枣,配以青梅、桃仁、瓜仁等辅料。山药鲜品营养丰富,含蛋白质、精纤维及维生素等成分,是中医的传统用药。大枣更是民间的滋补佳品,中医认为枣肉味甘性温,有补脾和胃、养气生津之功。

制作方法:将山药1500克去皮剥碎,大枣500克去核,果料切碎,两料拌匀后稍加水 and 面粉,搅拌均匀,用油皮将拌匀的料裹包好,上笼蒸5分钟;准备消毒过的干净豆包布一块,将蒸得的原料趁热置于布上,捏成三角状长条,凉后切成小手指厚般的块,入七成热的油锅,炸成焦黄色时捞出;另用锅加油、水、桂花、白糖,小火熬成糖稀,将炸得的卷果倒入,裹上糖汁,撒上白芝麻和白糖,软绵香甜,十分可口。

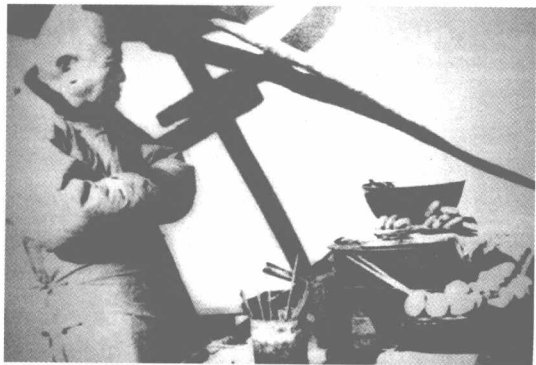
▼ 街头卖小吃的小贩与食客

糖卷果是北京风味小吃中的名品,深受中外食者青睐,尤得女性食客的喜爱。





▲在街头吃炸糕的少年



▲清末京城街头卖炸糕的小吃摊

〉炸糕〈

炸糕是北京人爱吃的面食之一，也常做早点，有奶油炸糕、黄米面炸糕、江米面炸糕和烫面炸糕等。

奶油炸糕呈圆形，外焦里嫩，香味浓郁，富有营养，易于消化。蒙古人建元朝后，将炸糕等一些奶制食品带入中原，天长日久就融进了北京人的饮食之中。

奶油炸糕的制作方法：面粉为原料，先烧开水，水开后改用小火，将面粉倒入锅内，迅速搅拌直到面团由白变成灰白色，不粘手时，取出稍晾成烫面。用水将白糖和香草粉化开，将鸡蛋液在碗内搅匀，分几次倒入烫面中，最后加入奶油、糖水、香草粉水，揉搓均匀。锅内倒油，不宜用芝麻油，旺火烧至冒烟后，改用小火，将揉匀搅拌好的面团分成小球，小球用手摁成圆饼，逐个下入油中，待饼膨起如球状，并呈金黄色时捞出，滚上白糖即成。

黄米面炸糕和江米面炸糕的做法是：面烫好后出锅分成大块，摊开晾凉，对上发面和适量碱面，揉匀揪成小剂子，摁扁，包上红糖、桂花、面干拌匀制成的馅儿，用温油炸。这种炸糕外焦酥、内软嫩，易消化。

〉蜜麻花〈

蜜麻花是北京的名小吃，色泽棕黄油亮，质地绵润松软，甜蜜可口。因为成形后好像人的耳朵，所以又称糖耳朵。前人有诗称赞蜜麻花：“耳朵竟



堪作食耶？常偕伴侣蜜麻花，劳声借问谁家好，遥指前边某二巴。”蜜麻花宜在秋、冬、春季食用。因为夏季炎热，糖稀容易脱落，不易吃。北京南来顺饭庄的蜜麻花最有名。

制作方法：用和好的发酵面对上碱，另用一块面和上红糖，做时将发酵面分两块，一块擀开后，将红糖和的面铺上，再擀另一块发酵面，铺在红糖面上面，这样就成了两层酵面，一层糖面。用刀切成5厘米左右的长条，将长条一边摺薄，成坡形，把薄边和厚边合到一起，再切成重40克左右的小块。从小块中间开一刀口，然后打开，将薄的一面往里翻过去，厚的一边一折，就成了耳朵形的坯子了。花生油烧五成热，分批将坯子入油锅炸过，呈金黄色时捞出沥尽油，趁热放入温热的饴糖中泡一分钟，浸透后，捞在盘里晾凉即可食。

〉 焦圈 〈

北京小吃中的焦圈酥脆油香，男女老少都爱吃。北京人吃烧饼，常爱夹焦圈，喝豆汁也必吃焦圈。焦圈是一种古老的食物，制作比较麻烦，一般吃食店不愿制作，故有一段时间常断档。

宋代苏东坡曾写过一首诗，相传是中国第一首产品广告诗：“纤手搓成玉数寻，碧油煎出嫩黄深，夜来春睡无轻重，压扁佳人缠臂金。”明代李时珍的《本草纲目·谷部》也有记载：“入少盐，牵索扭捻成环钏之形，油煎食之。”

焦圈可贮存十天半月，质不变，脆如初，酥脆不皮，是千百年来人们一直很喜爱的食品。

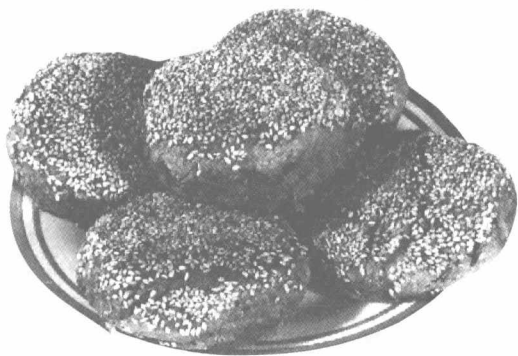


▲卖蜜麻花的小贩



▲小吃摊

北京小吃中的焦圈，男女老少都爱吃，酥脆油香的味儿，真叫人吃不够。



▲大顺斋的糖火烧

▼北京街头喝茶抽烟的悠闲老人，糖火烧是一种最适宜老年人享用的北京风味小吃。



〉糖火烧〈

糖火烧香甜味厚，绵软不粘，是老北京著名的小吃之一，至今已有三百多年的历史。以大顺斋的糖火烧最出名，精选原料，货真价实，深受食客的青睐。

制作糖火烧时，要先将红糖加面粉搓散烤熟，加入麻酱、桂花、油，和成芝麻酱馅。然后将碱面、老酵和凉水一起搅成稀糊，倒入面粉和成面团再陆续洒入凉水，反复按揉至面团光润时，饧五六分钟。芝麻酱加入红糖调成糖酱待用；把面团放在抹了花生油的案板上，搓成圆条，揪扁，横着擀成三寸宽的厚片，再制成面片；在面片上抹匀糖酱，把面片由右向左卷成卷，再把卷揪扁，两端相对折起，揪扁卷成卷，摘剂，捏成桃形，收口朝上按成直径一寸二分的圆饼；将圆饼收口朝下，放在饼铛上用微火烙，然后再翻过来烙正面，随后放入烤炉中烤熟，熟后晾凉，放入木箱中闷透闷软即可食。适合老年人食用。

〉油面茶〈

现今说起油面茶，许多人都不知道是什么吃食了，它既不是茶汤也不是油炒面，而是老北京人常吃的一种小吃。它是用面粉放入锅内慢慢地炒，炒时着锅得够干，面不能炒出小球才可以。还有一点火不能大，心不能急，更不准糊。如果糊了，吃着也就没那么香了。炒到颜色发黄，满屋都是麦香味儿，也就差不多了。另加桂花



和牛骨髓油，拌搓均匀，然后将搓得均匀的面茶放在碗内，加上白糖，等炒面和油完全搅拌均匀，就可以把事先准备好的核桃仁和瓜子仁、松子仁、花生仁、黑芝麻一起倒入锅中搅拌均匀，就可以出锅了。



◀北京考究的面茶小吃摊，锅灶用具非常精致漂亮。

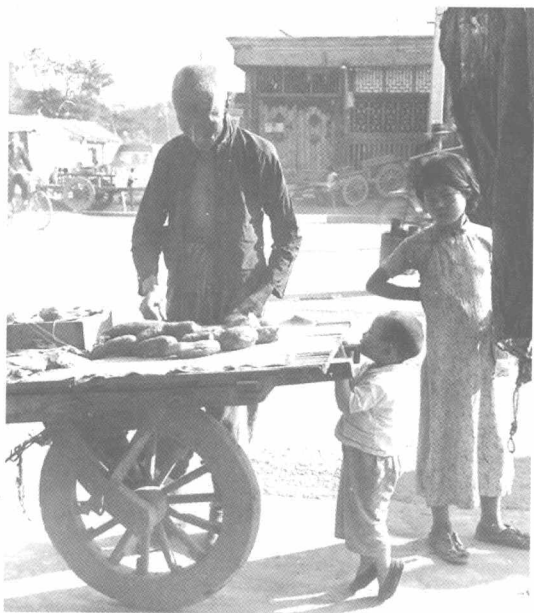
油茶是北京小吃中的滋补佳品，用开水冲成浆糊状即可，味道甜美，可作为早餐或午点，很受百姓喜爱。

面茶一般在下午售卖，有诗说：“午梦初醒热面茶，干姜麻酱总须加。”喝面茶有一个很讲究的吃法，即不用筷、勺等餐具，而是用手端碗沿着碗边转圈喝，这是为了细细地品尝面茶的风味，不是老北京人恐怕就不会此种吃法了。

〉 饽饽 〈

北京人把糕点叫做饽饽，饽饽在北京是非常有名的，尤其是宫廷的佳品。御膳房里精制的糕点，不仅是宫廷宴席不可或缺的一个组成部分，而且是皇帝赏赐文武百官的一种节日礼物。糕点受到重视，还跟唐代以后饮茶之风盛行有关，因而又叫茶食。

饽饽铺的字号多以斋名，烫金刻写在匾额上，温文尔雅，让人有焚香净手、顶礼膜拜的感觉。老人们讲起桃酥、状元饼、枣泥酥、藤萝饼、油糕、百果花糕来，都是如数家珍一般。



▲卖饽饽的老人

据道光二十八年（1848年）所立的《马神庙糖饼行行规碑》中载：满洲饽饽为清代“国家供享、神祇、祭祀、宗庙及内廷殿试、外藩筵宴，又如佛前供素，乃旗民僧道所必用。喜筵桌张，凡冠婚丧祭而不可无，其用亦大矣”。小小的饽饽，居然构成了当时帝王将相以及平民百姓生活中不可或缺的美食。



▲一家卖小吃的摊位



〉 卤煮火烧 〈

卤煮火烧色、香、味俱全，在北京是一种尽人皆知的食品，它是将火烧和炖好的猪肠和猪肺（有时也用猪腰子）放在一起煮，如果买一碗主食，就连副食和热汤都有了。

在北京经营卤煮火烧历史最长的要算是“小肠陈”了，陈家第四代的几个儿子分别开了几家店，在宣武区南横街的“小肠陈”是陈师傅的三儿子开的，在六里桥还开了小肠陈饭店。据说曾有人出高价购买小肠陈的经营权，陈师傅都不卖，要给后世子孙传下去。

〉 褡裢火烧 〈

褡裢火烧是北京著名的小吃之一，皮薄油亮，馅嫩鲜香无比，表皮焦脆可口，热食最佳。吃褡裢

火烧时配以用鸡血和豆腐调制成的酸辣汤，鲜香酸辣并收入口，余味无穷。火烧因为制作成形后很像当时的腰带上的褡裢而得名。

褡裢火烧最早出现在1876年的东安市场里，是顺义姚春宣夫妇制作的。姚氏经营到第二代就倒闭了。店内的伙计罗虎祥和郝家瑞在门框胡同内开设了祥瑞饭馆，1934年开业，专做褡裢火烧，现改名为瑞宾楼。

◀ 卖小吃的小摊



有诗这样描述褡裢火烧：门框胡同瑞宾楼，褡裢火烧是珍馐，外焦里嫩色味美，京都风味誉九州。

〉 油条与油饼 〈

油条历史悠久，是北京最常见的小吃，一般作早点食用。与油条相似的品种就是油饼。其制法与口味皆与油条相似，只是外形擀成饼状。油饼、油条、豆浆、烧饼是北京早点的传统小吃品种。

南北朝时期的科学家贾思勰所著的《齐民要术》中已有油炸食品的制作方法。另据《清稗类钞》中记载：“油炸桧，长可一人，捶面使薄，以两条绞之为一，如绳以油炸之，其初则肖人形，上二手，下二足……宋人恶秦桧之误国，故象形似诛之也。”南宋时期，秦桧以莫须有罪名害死了岳飞，国人憎恨秦桧误国，所以用面制成人形下油锅炸之，以解心头之恨，并称之为“油炸桧”，油条由此演变而来。

制作方法：面粉加小苏打或碱面、盐溶液加水，合成软面团，反复揉搓均匀，饧2小时，擀成片，切长条。取两条拧在一起下油锅。炸时，要用长筷子不断翻转油条，待色泽金黄时捞出，外脆里软，咸香可口。

〉 开口笑 〈

开口笑因油炸后上端裂开而得名，成品呈圆球形，颜色橘红，以香、脆、酥著称。香甜脆酥，十分可口，是北京小吃中的油炸小吃品种，与麻团相似，而又有不同。



▲ 卖炸油饼的小贩



▲ 炸油条摊

油条与油饼外脆里软，咸香可口。制法相近，只是擀成的形状不同而已。它们都是北京最常见的小吃，一般作早点食用。