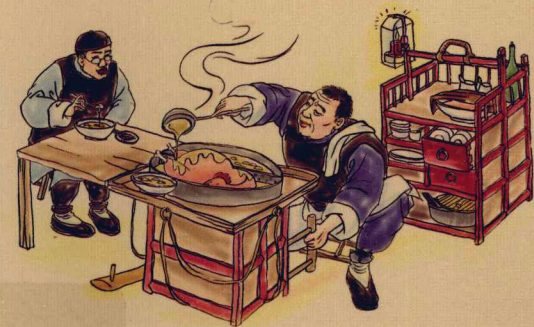


饮食文化小丛书 五

北京小吃

京汁京味说讲究

- 打着花枝烙烧饼
- 豆汁摊摊无贫富
- 焦圈讲究「四六寸」
- 会买 会吃 懂门道
- 皇城脚下小吃情
- 北京小吃的守望者



陈连生
肖正刚 著

中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

北京小吃/陈连生, 肖正刚著. —北京: 中国轻工业出版社, 2009.8

(饮食文化小丛书五)

ISBN 978-7-5019-6828-2

I. 北… II. ①陈… ②肖… III. ① 食谱-北京市 ② 饮食-文化-北京市 IV. TS972.142.1 TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第002179号


责任编辑: 马 静 李 梅

策划编辑: 马 静

责任终审: 张乃柬

封面设计: 李全厂

插图: 王超男

版式设计: 

责任校对: 燕 杰

责任监印: 胡 兵

图片摄影: 张旭明

出版发行: 中国轻工业出版社(北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京京都六环印刷厂

经 销: 各地新华书店

版 次: 2009年8月第1版第1次印刷

开 本: 889×1194 1/16 印张: 9.75

字 数: 200千字

书 号: ISBN 978-7-5019-6828-2 定价: 28.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

80339S1X101ZBW

饮食文化小丛书五

北京小吃

——京汁京味说讲究

陈连生 肖正刚 著



 中国轻工业出版社

目录

北京小吃的讲究 4

- 小吃最讲究个货真价实 5
 做小吃讲究个精细 5
 卖小吃讲究个“精气神儿” 7
 小吃摊前无贫富 8
 北京小吃的守望者 9

第一章 烙烤类 11

- 一咬 20 多层的**烧饼** 11
 绵甜香软**糖火烧** 19
 丝丝入扣**螺蛳转** 22
 给慈禧圆梦的**肉末烧饼** 24
 蛤蟆吐蜜——**豆馅烧饼** 29
 可口夜宵**硬面饽饽** 31
 香中带脆**热煎饼** 32
 松软绵润**墩饽饽** 32
 杠子面的大**锅饼** 34
 满街飘香的**烤白薯** 34

第二章 蒸煮类 37

- 京城人的“专利”喝**豆汁** 37
 大名鼎鼎**艾窝窝** 43
 小驴打滚**豆面糕** 45
 黑荞白荞做**扒糕** 47



- 三蒸一糗成**切糕** 49
 黄米江米两相宜的**年糕** 52
 正月十五闹**元宵** 53
 江米小枣做**粽子** 56
 宫廷小吃**豌豆黄** 59
 仿膳名品**芸豆卷** 62
 慈禧最爱**小窝头** 64
 暄暄腾腾吃**蒸饼** 65
 极品流食**豆腐脑** 68
 老浆点出**老豆腐** 71
 “小资”冷食**杏仁豆腐** 72
 “吸溜”下肚吃**凉粉** 74
 “冰盏”咄咄**酸梅汤** 77
 回汉两族各有别的**包子** 79
 面褶如花的**烧卖** 80
 重阳时节吃**花糕** 82
 豆粒碎碎**豆饽糕** 82
 用瓦盆做的**盆儿糕** 84
 老母鸡汤煮**馄饨** 84
 秋冬美食**杂碎汤** 85
 利水消肿**小豆粥** 87
 一抿即化**豌豆粥** 88
 倒挂碗的**茶汤** 89
 润肺止咳**杏仁茶** 91
 转着碗喝的**面茶** 92
 甜咸两宜喝**油茶** 92
 冰清玉洁**糖葫芦** 94
 消食降脂的**金糕** 95

第三章 煎炸类 97

- 蒜香扑鼻的**煎灌肠** 97
 形如绳头的**脆麻花** 99
 佳人缠臂金的**撒子麻花** 102
 一摔八瓣的**焦圈** 105
 甜糯松软**蜜麻花** 108
 中看中吃的**姜丝排叉** 110
 “口春儿”面粉炸**薄脆** 112
 水磨**江米面炸糕** 114
 回族茶食——**茶菜** 117
 鸡蛋套布袋**炸荷包蛋** 119
 酥香松脆炸**油条** 120
 中西合璧的**奶油炸糕** 121
 大众的最爱热**油饼** 122
 焦酥甜嫩**烫面炸糕** 123
 山药大枣**甜卷果** 124
 皮酥汁足的**馅饼** 126
 吃一个想仨的**褡裢火烧** 130
 回汉两式**炸三角** 132



第四章 烩杂炒等类 133

- 解馋解饱**卤煮火烧** 133
 肉薄如纸的**白水羊头** 135
 囫囵下肚吃**爆肚** 142
 精制猪杂喝**炒肝** 145
 “穆桂英”的**炒疙瘩** 147
 鼓王刘宝全的“专利”**炮糊** 150
 实惠的**炸丸子和炸豆腐** 152
 着吃不贵的**卤丸子** 154
 京城独有的**炒麻豆腐** 154



北京小吃的讲究

作为北京菜系重要组成部分的北京小吃，其知名度可能远远超过普通北京菜。您和北京人谈北京风味的吃食，若是论起大菜来，除了烤鸭、涮羊肉，一般人可能说不出几样。但若论起小吃，谁都能掰着手指头给您数：豆汁、卤煮（火烧）、炒肝、艾窝窝、炸糕、蜜麻花、焦圈儿、煎灌肠、老豆腐、豌豆黄、芸豆卷、小窝头……绝对绘声绘色、声情并茂，那才真叫个如数家珍！丰富的品种，斑斓的色彩，可人的口味，真个令人倾倒！

北京城曾为六朝古都，历史悠久。作为金、元、清等少数民族统治的政治中心，北京居民构成相对复杂，流传下来不少民族食品。南人北人、五方杂处，政治经济军事文化互相融合交流，更促成食品的多元化。最终形成了以豆类、米面类等北方粮食为主要原料，以蒸炸煮烙烤为主要加

工方式，以咸香甜糯为主要口味，以及由牛、羊、猪肉和下货等肉食组成的北京小吃。从来源上说，既有来自宫廷御膳的豌豆黄、芸豆卷，也有来自民间家庭的豆汁、粽子，还有来自民族食品的炸卷果、炸馓子，甚至包括受西餐影响的奶油炸糕。

北京小吃的品种到底有多少，一下子可能说不清，有人说盛时曾达 200 余种。之后，有些因时代变迁已难觅踪迹，也有些与糕点、小食品互相交叉而归属不清。目前尚有名字可考的公认小吃品种至少有百余种，市场上仍可见到的大约七八十种，可谓洋洋洒洒。

小吃，以前称为“茶食”、“吃食”。旧时，很多吃食并没有固定的门脸儿售货，往往是赶到哪儿算哪儿，碰见才能买到，所以小吃又被称为“碰头食”。

小吃最讲究个货真价实

北京小吃多数品种的价格都不高，但仍讲究货真价实，真材实料：做羊头肉，讲究用“四六口”的羊，做豆汁讲究用京东八县的绿豆，粳米粥得用京西稻，切糕得用北京郊区的密云小枣。做生意讲公平，当面锣对面鼓，没什么猫儿腻藏掖。比如馄饨挑子，有一头是口锅，下面是个带风箱的小火炉，锅上面用架子架着一只老母鸡。卖馄饨的一手拉风箱，另一手不时用汤勺从锅里舀出滚滚热汤，沿鸡身从上浇淋而下，让你真真儿地看到这个馄饨是用鸡汤煮的，没假！馄饨馅放在盘子里，现吃现包，现煮现盛，一切都在眼皮子底下，毫无作假的可能。顾客眼睛看着老母鸡，嘴里吃着现包的馄饨，心明眼亮。这就是“招牌”！

还有一种现在见不到的吃食叫“瞪眼儿食”，应当属于“卤煮小肠”的前身之一。经营者挑一担子，一头是个大锅，下面有炉子烧火。锅内煮着带着一些肉的鸡头鱼刺排骨等“折箩”（饭馆撤下来的剩菜），此外便是大肠头、沙肝、肺头之类。所有东西都按照价值的不同而分别切成大小不等的块儿，却又都卖着相同的价钱。顾客

瞪大眼睛在锅里找自己感兴趣的，若挑到某一块肉又多块又大的，则仿佛玩瓷器的检着个康熙五彩（康熙年间的五彩瓷器，美丽而珍贵）的“漏儿”一般，内心不禁狂喜；与此同时，摊贩也瞪大眼睛盯着顾客，看他吃了几块，以免漏数出现误差。因为一旦食物进了肚子，再说什么都晚了。所以顾客每挑一块，小贩就在顾客面前放一枚已不流通的老铜钱，最后按照铜钱数量结账。因双方都需瞪眼注视，所以这种折箩挑子就被戏称为“瞪眼儿食”。

货好价出头的也有。比如爆肚中的“肚仁”，几只羊才能凑出一盘。想吃这口儿，您就得多花钱。不过这钱让您花得值，不但口味不一样，而且符合您的身份，让您心里舒坦。

在小吃的买卖中，不仅表现出老北京人的精明和求实精神，也体现了买卖双方的相互信任。

做小吃讲究个精细

北京小吃所以讲究，是因为有一批爱讲究的老北京人。所谓“讲究”，其实也是一种精细的生活态度。

北京号称“天子脚下”。天子是何等尊贵，一言九鼎、富甲天下，天子脚下的子民自然也自视不凡，口味、习惯未免随之刁钻挑剔起来。因而，作为为有钱有闲人服务的“闲食”，小吃绝不会因其小而粗鄙简陋，反而处处体现一种“精”：原料精选，加工精细，外观精致，口味精到。那茶汤冲出来得能“倒挂碗”（即碗倒扣过来也撒不出来），那焦圈讲究一摔成八瓣，那“白水羊头肉”切出来讲究薄得透亮儿，那爆肚脆得嚼着能听见咯吱咯吱的声音……就连一个小小的烧饼，也能体现出一个精细：咬一口能看见20多层芝麻酱与白面均匀相间的薄层。吃起来更是外酥内软，香味盈盈。无论是白嘴吃，或是配茶水、配豆浆、配粳米粥，都能吃出不同的味道来。

再如回民名小吃“爆肚”，更是精细到了把一个牛或羊的胃，细分成食信、肚板、肚领、肚仁、蘑菇头、（羊）散丹、（牛）百叶等十几个部位。就连切法也有寸段、薄片、骨牌块、韭菜丝之别。食客可根据自己的牙口、喜好和经济条件，选择最适合的品种。

又如一碗简单的粥，搭配也是讲究精

细的。早点摊前，洁白的粳米粥配焦黄酥香的烧饼，酱香适口；午后街头，酥烂红紫的小豆粥配造型可爱的蜜麻花，甜香黏糯；盛夏湖滨，湛清碧绿的荷叶粥配晶莹剔透的豌豆黄，清香爽利；数九寒冬，稠浓滑腻的大麦粥配五香沙软的芸豆饼，醇香滑糯。这几样东西往那儿一摆，别说吃，就是看着也舒服。

即使是一些“出身”低下的小吃——例如豆汁，那不过是做粉条的下脚料；卤煮火烧是猪下水；就连慈禧太后钟爱的小窝头，其前身也不过是民间常见的大窝头而已。但经过一番精细调理，就都点石成金了。

北京小吃之所以精细，还因为它有着一批挑剔的顾客。

以豌豆黄、芸豆卷、小窝头这些宫廷小吃为例，除了皇家御膳房可以不计成本外，还因为顾客是皇帝、太后。他们不但挑剔，而且权威，生杀荣辱就是一瞬间、一句话的事。干得好升官发财，干不好小命就没了。谁敢拿自己脑袋开玩笑呀！

宫墙内的“食不厌精、脍不厌细”流传出来，对社会上的饮食自然是个促进。

何况官府豪门、富贵闲人多是吃过见过的主儿，“玩意儿”若是差了，让人家问一句：“您这也叫烧饼啊？”那就丢了大面子。北京人讲礼数、好面子。做小生意的手艺人，他的“玩意儿”就是他的脸面。在市场竞争中，他不仅靠“玩意儿”养家糊口，那也是他立身处世之本。

买家卖家不同的“讲究”心态，造就了北京小吃的精细，这就是小吃中的大道理。

卖小吃讲究个“精气神儿”

小吃行业内竞争激烈。要想立得住，除了货好之外，还得会卖，这叫作“关公卖秤砣——人硬货也硬”。

过去有个卖羊头肉（即白水羊头）的马玉昆老师傅，回民，一米八几的个儿，常在前门外廊坊二条出摊。他不但羊头收拾得好，车上摆放得整洁，人也是精神抖擞、干净利落，腰板儿倍儿直。片肉时手持一把长刀，身体随着片羊头肉的动作有节奏地运动，自然潇洒，简直就是街头一景。车周围经常围着一圈人，不为买，就为看！还真有叫好的。往往是片“羊脸子”的时候，当羊头肉全片下之后，砧板上只剩下了—

张又薄又完整的羊脸子外，此时便会好声四起，就像听完了大名角的精彩唱段。

这就是老北京人“六朝古都、天子脚下”心态的折射。切者自得其乐，观者酣畅淋漓，都活得有滋有味，一种“爱谁谁”的大爷心态。

常言道：“把式把式，全凭架势。没有架势，不叫把式。”看着那架势、那身干净“行头”（工作服），您就觉得他的羊头肉靠得住，这就是手艺人的自我标榜。若反过来，身着脏衣，头戴破帽，胡子拉碴、动作猥琐，这样的人卖的羊头肉您还吃吗？

除了架势，叫卖也是北京小吃这种地域文化的重要组成部分。卖小吃大多是走街串巷，车推肩挎，摆摊挑担，挣的就是一个辛苦钱。而要想尽快地把货卖出去，把钱挣回来，吆喝是极为重要的。在旧时北京的街巷里，从早到晚的不同时辰都会传来各种抑扬顿挫的叫卖声，像唱歌一样好听。

听见“个儿又大，色儿又白，扔到锅里飘起来”，那就是卖元宵的；“刚出锅来，热的吃——来”，那是包子下屉了；“嫌块儿小您就自己切来——”，则是蟠桃宫卖切

糕的。这些热烈而又略带夸张和炫耀的叫卖，不仅表达出手艺人对自己产品的自豪和欣赏，也体现出他们对生活的热爱，更会唤起路人的注意，往往很快售卖一空。

这就是达观幽默又讲求实际的老北京人。

听到底气十足的“熏鱼——”（实则为卖猪头肉的，为避免回族同胞产生反感而吆喝熏鱼。当然，也售卖少量熏鱼作为陪衬）则使人联想到一个像青年时的“骆驼祥子”那样，对自己的能耐和未来充满自信的精壮汉子，正斜背红漆木箱，在小巷里不知疲倦地吆喝奔走。

最令人动心的是半夜传来的“硬面——饽饽”那苍凉压抑的声音，传达着一种充满期待的克制。我们仿佛看到，叫卖者那种既想把信息传达到宅院深处夜战正酣的麻将桌前，又不愿惊扰别人好梦的矛盾与无奈；看到他臂扛（音 kuǎi，挎着）小篮彳亍（chì chù 慢步行走，走走停停）于胡同深处，虽在凄凉晚景中与命运拼搏，却依然不忘竭力维护自己最后的尊严。

这就是懂得尊重别人、最讲礼数的老北京人。

也有不用嘴的叫卖：烙烧饼的擀面时，那一记响亮的“摔山子”绝对令路人倾倒。而那有节奏的“打花杖”更是高明的广告。别看烧饼师傅一声不出，那种生活在天子脚下的老北京人特有的沉稳淡定、平和自信，即使在街头也要在自尊中寻找自我与自乐的精神，却正是众多老北京人的精神写照。

一方水土养一方人，一方饮食体现一方文化。北京小吃作为一种地方文化载体，既是当时社会生活的缩影，也是对老北京人心态的生动描摹。

小吃摊前无贫富

与正餐相比，小吃更具有平民性。大多数小吃原料都很简单，价格也不贵，小吃摊上那叫没谱可摆。

旧时的北京大饭庄是有钱人去的地方，可到小吃摊上就不行了。一样的豆汁，一样的水疙瘩（芥菜）丝儿，您就是国内首富也没什么新鲜的。只要往那儿一坐，什么官阶、财产、门第都先搁一边儿，最多也就是多喝两碗。哪位要是挑眼、摆谱，让掌柜的把水疙瘩丝儿换成一碟儿八宝酱

菜，一准儿被周围人笑掉大牙。说不定还会有一位调侃道：“上这儿放份来啦？泰丰楼、会贤堂啊！”（都是清晚期北京著名大庄馆）说完用手一擦衣襟，故意露出里面的“黄带子”——敢情是皇族宗室，兴许当今皇上都得管他叫二大爷。那位本想发作，一见这阵势，登时蔫了。

很多北京小吃，单说口味未必怎么诱人。可是放到特定的情景中，那个氛围、那个环境、那个热闹劲儿所形成的感染力，就叫人欲罢不能、无所顾忌、先吃而后快。这就叫“魅力”！您看那捋胳膊挽袖子蹬着凳子吃烤肉的，庙会上端碗站着喝面茶的，即使红头涨脸、四脖子汗流，也只会觉得洒脱痛快、酣畅淋漓。若是把小吃带回家中，八仙桌、太师椅，四平八稳地一坐，就完全不是那么回事儿了。

不过，平民性也并非没有差别。差别往往是在会吃不会吃上，在搭配上，在“架势”上，在季节上，在时辰上……

比如豆腐脑，味道浓厚，汤汁较多，就着锅饼、火烧适合作早点；而属同门的老豆腐则汤汁少、相对清淡，配个焦圈，更适合作为下午的闲食。若是倒着配就别

扭了。

又如老北京人喝豆汁，绝没人像喝汤一样用勺舀。不但喝豆汁不用勺，喝炒肝、喝面茶都不能用勺儿，没这规矩。老北京人爱讲个规矩，一碗面茶也要喝出“范儿”来。不用勺，还得喝得四面溜光，碗里不能有粘挂。怎么喝呀？得用手指托着碗，一边晃动一边转着喝。快了慢了、凉了热了、口大口小都不行，一定要恰到好处。喝完之后碗光、手光、嘴光，这才叫会喝，露脸！

别说，还真见过有人在那儿起劲儿地拌匀面茶上浇淋的芝麻酱，一本正经。然后用勺抻。结果没吃到一半儿就撂下了。不用问，一准儿不是“老北京”。

北京小吃的守望者

今天，我们能吃到品种、口味如此繁多的小吃，不能不感谢在这一园地辛勤劳作的一代又一代的守望者。他们自称“耍手艺的”。“手艺”二字道出了这一行的辛苦和门道：手功和艺术。那种小吃，便是通过他们手上的功夫做出的艺术品。

过去，卖小吃不是赚钱的行当，仅仅混得温饱而已。小吃制作得精细和售卖得

艰难，更注定这些手艺人生存的辛苦。没有一种“咬定青山不放松”的执着，没有一种把祖师爷留下来的“玩意儿”传下去的信念，没有一种把自己手艺发扬光大的气魄，没有种种成文与不成文的“讲究”，就不可能成就如今的北京小吃。

说到北京小吃，一定要说久居京城的回民同胞，他们为北京小吃做出了杰出贡献。过去，北京的回族同胞经济地位不高，大多从事小商业服务业，有“八根绳、两把刀”之说。“八根绳”是指一条扁担两只筐，沿街挑担叫卖。“两把刀”则是“一把卖羊肉，一把卖切糕”。所谓切糕，自然是对各种回民小吃的概括说法。在目前的北京小吃中，清真小吃占有重要地位，即使是回汉民都有的品种，亦多在清真小吃店流传。这与多年来回民同胞吃苦耐劳、精益求精的品德习惯密不可分。

北京小吃有悠久的历史，遗憾的是许多品种今天已经见不到了。即使是著名的小吃如豆汁，如今也很难喝到正宗的了。常喝豆

汁的，往往是那些在童年时代曾喝过正宗豆汁的中老年人。他们与其说是在喝豆汁，倒不如说是在寻找居住在四合院平房时，那些愉快的陈年记忆。

北京小吃不仅是北京菜系的重要组成部分，也是北京市井文化的重要载体，更多地体现着老北京的人文色彩，代表一种生活态度、一种精神向往、一种文化追求。不论你是不是老北京人，能吃到精美可口的北京小吃，就如同吃烤鸭、逛长城一样，都是一种福分。





一咬20多层的烧饼

和好面，捧着“山子”打着“花杖”烤着烧饼，等热烧饼出炉。“打”烧饼的师傅苦中取乐，吃烧饼的主儿满口喷儿香。“鲜鱼烧酒剩烧饼”，老北京吃烧饼的极致是吃“剩烧饼”……

要说烧饼的历史可算是悠久，至少可以追溯到汉朝。那时，烧饼称为“胡饼”，大约与烧饼上所粘的芝麻当时叫做“胡麻”有关。到后赵高祖石勒当政，为避“胡人”之讳，就把“胡饼”改叫“麻饼”，有如民国初年袁世凯为登基称帝，认为“元宵”（谐音“袁消”）不吉利而下令改称“汤圆”一样。后来配料、加工方法及名称几经演变，到明代之前，这种外粘芝麻、内抹芝麻酱的圆饼便正式叫了“烧饼”，并最终“以”烧饼”的名称流传至今。

历经两千年依然久盛不衰，烧饼真可称为面食中的元老和经典。历史上虽有其他也称为“烧饼”的面食，但与今天的烧饼不大相同。

北京的烧饼也像其他著名的北京小吃一样，

属于“原料简单、加工精细、风味独特、雅俗共赏”的大众食品，无论知名度还是销售量都稳居龙头老大的地位。

烧饼个儿虽小，讲究却是不少。

做烧饼的讲究

原料

烧饼的原料就是“三大样”：面粉、芝麻仁和芝麻酱。此外还有盐、花椒、小茴香之类的小料儿。做烧饼对面粉的要求不高，普通标准粉即可，精制面粉反而不好，原因是精粉面筋含量高，“劲儿大”，影响烧饼的外形和口感。

和面讲究配比和水温，完全用干面粉和面

不行，必须视季节、温度的不同加入适量的“面肥”（即已经发酵的老面团），还要使好碱，以中和面发酵后产生的酸味。水的温度也很重要，原则上是“冬暖夏凉”。水温过低不利于面团发酵，烙出烧饼“不起个儿”、发艮（口感干硬、不暄软）。水温过高则把酵母菌烫死，成了死面饼子，照样不行。和面时要揉匀揉透，使面团滋润，标准是不粘手、不粘案板、外表光洁、富于弹性。和好的面要盖上湿布“饧（xíng）一饧”，让面团进行二次发酵，同时让面粉中的面筋质吸水后充分膨胀，形成一定的张力。

“摔山子”与“打花杖”

（1）“摔山子”

和好了面，烧饼师傅就要开始“表演”了。只见师傅揣出一块面团（以10个烧饼的量为例），用手揉几下，按成长圆形，然后拿擀面杖擀薄，接着用左手抄起面的一端，从左向右凌空抡去（也有用右手反向抡的），只听“啪”的一声，面片平摔在案板上，不留神能吓您一跳。这一招有个名目，叫“摔山子”。

“山子”就是江湖隐语中的“手”，并引申为“片状物”。“摔山子”含有“拍、击打”的意思。只因过去厨师靠耍手艺吃饭，带有“走江湖”的性质，所以厨行中有很多“江湖隐语”（即“切口”）。例如把“快”称为“马前”，“慢”称为“马后”，“多”称为“郎当”，“少”称为“秀”（读“秀”的二声 xiú，普通话中无此发音）。

诸如此类，江湖中叫作“调（diào）侃儿”，常用于彼此间的交谈，外人即使听见也不懂。即便同是走江湖的，由于行业不同，“调侃儿”

也不尽相同。

摔山子只是制作烧饼中一个步骤的代称。在厨行中很多地方使用隐语和代称，是为了避免许多麻烦。例如厨师说“直接用手抓”，讲究点的顾客听见了可能很反感。而厨师若是说“抄山子”，顾客就不会有什么反应。其他可能影响食欲的词在厨行中都另有说法。再举个简单的例子，过去“跑堂儿的”（服务员）的嘴里不能直接问顾客：“您吃醋吗？”否则非挨骂不可。得说“您来点儿‘忌讳’？”因为忌讳说“吃醋”，于是“忌讳”就成了“醋”的代称。

说完“摔山子”，再看烙烧饼，只见师傅一记“山子”过后，用擀面杖擀几下，“啪”，又是一记“山子”摔过去。

有人说了，不就是烙几个烧饼吗，整出这么大动静来干嘛？这可大有说法。

原来，过去烙烧饼的全是小买卖，很少有大门脸儿，基本上是露天作业。都知道做买卖讲究“吆喝”，那烙烧饼的手里干着活儿怎么吆喝呢？抬头吆喝看不见手里的活儿了；低头吆喝使不上劲儿，也显得傻；停下活儿拄着擀面杖干吆喝又耽误做烧饼。怎么办？他们有主意——“摔山子”！用突然的响声来吸引路人的注意。另外，通过“摔”还可以调节面团的韧性，也有实际作用。

（2）“打花杖”——“怯打”与“俏打”

不过“摔山子”毕竟比较单调，也不能摔个没完没了。于是还有一招，“打花杖”，也就是用擀面杖在案子上按照一定的节奏击打，发出清脆的响声。

打花杖分“怯打”与“俏打”。所谓“怯打”，

就是右手握住擀面杖一头，用另一头敲打案板，有如打鼓一般。这些往往都是半路出家或是未得师傅真传的“力本儿”（过去老北京对跑腿儿的、打下手儿的人的称呼），功夫还没到家，只得打“乱槌”。

“俏打”则不同。只见烧饼师傅用手指横掐着擀面杖中间，然后手指一松，枣木的擀面杖水平落下，落到案板上又弹起来。此时师傅再用手把面杖按下去，然后再弹起来、再按下去。如果需要调节击打节奏，则用手把面杖按住或攥住片刻即可。这样不仅可以打出长短音，还能打出连音和颤音。如此这般在擀面的间隔不时击打，既潇洒又动听。

打出点儿来不算什么，还要讲究打出“花点儿”来，不能乱打。常听见的是秧歌点，“锵、锵、威锵威”；或是高跷点，“威拨龙咚锵——”。京剧“场面”上的锣鼓经也常是花杖模仿的对象。这些“花点儿”融入老北京声势浩大的“市井叫卖交响乐”中，成为极具特色的一景。

“山子”摔得山响，“花杖”点声传出，自然就是最好的“吆喝”。与此同时，烧饼师傅手里的活儿仍在继续。这种动作的夸张性和声音的节奏感形成了烙烧饼过程中最具观赏性的亮点。

看到烙烧饼的为生计而劳作，摔山子、打花杖，自在从容、自娱自乐，表现出市井平民的手艺人骨子里的乐观与从容，让我们能感悟老北京人的生活态度与风骨。

个别烧饼师傅恶作剧，故意击打出“光棍叹五更”之类唱段的节奏，被称为“汉子点”。也有的按照“蹦蹦儿戏”（评戏的前身）《马寡妇开店》或是《小老妈儿开唠（pǎng）》等唱段打点，则被称为“寡妇点”。听出“点儿”来的人，往往对这种“创意”会意地一笑了之。

制作烧饼的关键环节

擀好“山子”就要抹麻酱了。麻酱分量绝不是多多益善，最佳配比大约是1斤干面配1两麻酱。麻酱里还要加入适量的油、盐以及炒干研细的小茴香和花椒细末。为防止盐沉在酱盆底部，抹麻酱的时候要注意抄底、拌匀，以免咸味均匀。



打着花杖烙烧饼



烧 饼

吃烧饼首先得「热」，烧饼一凉，香味、口感就都淡不到了。芝麻、椒盐的香味都要在一定温度下才易被人的味蕾感受到。



（1）“掐桃子”和“包桃子”

接下来，只见烙烧饼的一手卷、一手抻，很快将“山子”抻成小孩胳膊粗细的卷儿。然后是“下剂儿”，把卷儿分成10个段儿，即“剂子”，剂子的大小要相同。手艺人嘛，讲究“眼是戥子手是秤”，一步到位，有如北京百货大楼的劳模张秉贵卖糖“一抓准”，而绝不能老是“小碗面——后找补”，功夫靠练！

因为剂子的个头儿大小如桃子，所以这道工序也叫“掐桃子。”

“掐桃子”后是“包桃子”，又叫“揉桃子”。从字面上便可知道是将剂子包揉成球状。

别小看“包桃子”，技术不到家的，最外面一层薄厚不当，烙出烧饼来不是“掉盖”（由于粘芝麻的正面太薄而脱落）就是发艮。

（2）粘芝麻

把包好的“桃子”收口朝上（称为“底面”）按压，在案子上按成直径大约两寸（一寸为3.3厘米）的扁圆饼。接下来，手持饼“底面”，在盛有酱油的小盘内把“正面”蘸上酱油，趁势在芝麻筐里粘上芝麻，然后放到案子上略按压。10个烧饼都粘好芝麻后，依次放到烧热的铛内，“底面”朝下。

（3）炆脸儿

“底面”变色之后要把烧饼及时翻过来烙正面（有芝麻的一面）。烙的过程中要分三次用手把烧饼压三压、转三转，让正面更平整，芝麻能更结实地附着在烧饼上。外形不圆的也可借机修正一下（“找圆儿”）。此道工序称为“炆脸儿”，是烙烧饼的重要环节，直接关系到烧饼的外观和内在质量。

（4）烘烤

“底儿”也烙了，“面儿”也炆了，下一步就该把烧饼放到“马道”里烤了。

马道是哪儿？马道是旧式煤炉里放烧饼的地方。早年间煤炉是用旧汽油桶改制的，火膛在中间，距铛底约半尺高。沿油桶内壁用泥灰搪平整，称为“马道”，可以码放烙好的烧饼。因为刚才在饼铛里以烙“底面”为主，所以烘烤时要注意“正面”火色。

火候的掌握不仅是时间，更重要的是一定要事先把炉火调理好，该压的压，该撇（读sòu，用火筷子抖散燃煤，使燃尽的煤灰落到炉底）的撇，称为“码火”或“架火”。煤要码成坟头状，四周的火势均匀，而且不能太旺，否则烧饼不易“起层”，甚至还没熟就糊了。可以说，烧饼好吃不好吃，“码火”占一半。即使如此，仍要适时地掀开饼铛看看，调整一下马道内烧饼的位置和“底儿”、“面儿”。

这种烙烧饼的方法因为在制作过程中要不断将饼铛端开，所以又称为“端铛式”（其他还有“吊炉式”烙法及“缸炉式”烙法）。

为图工作方便，烙烧饼的师傅常年挽着半截袖子，冬天不仅寒冷，而且由于炉火的长期燎烤，师傅们从手背到小臂都没有汗毛。也有的人不耐如此“老君炉”式的燎烤，便用一把特制火钳代劳。上海人烙“大饼”（即北京人所称“大火烧”）即多用火钳。

此处叙述得比较啰嗦，虽为说明加工精细，但比起实际操作仍然简化了不少，诸多诀窍并未写入。也因本书并非菜谱，真想学会烙烧饼您还得拜师。

