

北京哪种小吃外地人永远吃不惯?导游资格考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/540/2021\\_2022\\_\\_E5\\_8C\\_97\\_E4\\_BA\\_AC\\_E5\\_93\\_AA\\_E7\\_c34\\_540582.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/540/2021_2022__E5_8C_97_E4_BA_AC_E5_93_AA_E7_c34_540582.htm) 豆汁有股怪味，北京人嗜之如命，外地人却敬而远之。这真称得上是一种考验。“不稀不稠，灰里透一点绿，老远的就能闻到一股酸涩味，不爱喝的，闻一闻，捂鼻子，尝一尝咧嘴，说是活像泔水。可爱喝的，闻见那股味儿就流口水，说是一辈子不喝豆汁儿算白活了。老北京多爱喝豆汁儿，看一个人是不是老北京，问问他爱不爱喝豆汁儿，就够了。”邓友梅在北京接待台湾女作家林海音(她是来重温城南旧事的)，问这位背井离乡数十年的“小英子”，有什么事需要帮忙。林女士的要求很简单：“别的事没有，就想叫你领我去喝豆汁。”邓友梅想这还不好说嘛，立马就领她去了。先品尝其他小吃时，林海音还挺谦逊、挺稳重，可等豆汁一上来，她老人家显出真性情了，一口气喝了六碗还想要，吓得主人赶忙挡驾：“留点明天再喝吧您哪，别吓着我们!”她却意犹未尽地咂咂嘴：“这才算回到北京了!”仿佛没喝豆汁，等于没回北京至少，还是有一定的距离。邓友梅感叹：就凭这一点，林家六婶就既是台湾人，又算得地道老北京!豆汁真够能勾魂的，使人没齿不忘。似乎比传说中的迷魂汤还要灵验。一个游子，回到数十年不见的故乡，首先想到的居然是此物。必须连喝几大碗，才相信：确实是到家了。可以想象出，在其以前喝不到的时候，是多么难受。这几乎已日积月累地构成灵魂中的一种渴意。既然回来了，就喝个够吧。既是出子命运的安排，又算自己对自己所作的一点补偿。听说这事后，再读林海音的

《城南旧事》，我总能闻见热腾腾的豆汁的气息。那是别的东西无法代替的气息。数十年不散。终生不散。我想，豆汁的滋味，恐怕就是正宗的老北京的滋味吧。林海音老人啜饮豆汁时，是在用舌尖细细地舔拭久别重逢的北京，甚至是在回味自己遥远的青春。豆汁提炼着一座城市的缩影与精髓。那是一个味觉中的北京，却仿佛比眼睛瞧的、手摸的乃至耳朵听的还要真实。或者说，还要直接。在台湾岛上不忘豆汁的，大有人在。梁实秋算一个。在《雅舍谈吃》一书里，他纵横评述天下美食，可豆汁是不可能缺席的(哪怕只是在想象中存在)，那是他对故土的一个斩不断理还乱的念头。他颇自信地说：北平城里人没有不嗜豆汁者，能喝豆汁的人才算是真正的北平人。甚至对喝豆汁时的配料，也一一加以回忆：“佐以辣咸菜，即棺材板切细丝，加芹菜梗，辣椒丝或末。有时亦备较高级之酱菜如酱黄瓜之类，但反不如辣咸菜之可口，午后啜三两碗，愈吃愈辣，愈辣愈喝，愈喝愈热，终至大汗淋漓，舌尖麻木而止。”在现实中，豆汁的滋味，离他很近，又很远。那是属于前半生的滋味吧？看来喝豆汁真会上瘾的。林海音与梁实秋，皆为豆汁之瘾君子也。可惜梁实秋不如林海音幸运，他后来再也没有机缘，回北京喝豆汁了。这不能说不是他生命里的一个小小的遗憾。我觉得，与其说他们爱豆汁，莫如说更爱的是原汁原味的老北京。与其说他们嗜好豆汁的滋味，莫如说嗜好的是北京的滋味。这中音肯定有一层“爱屋及乌”的意思，增添了豆汁的魅力。在他们的心目中，豆汁无形中已成为故乡的象征。正如鲁迅先生所言：让幼小时喜欢吃的那些东西，蛊惑我们一辈子吧。与其说这是食物的蛊惑，莫如说是乡情的蛊惑。忘不掉豆汁，就

是忘不掉北京。忘不掉就忘不掉吧。豆汁原本是绿豆磨碎制作粉丝，粉皮的下脚料，经发酵而成。很便宜的。在旧社会，花两枚铜板，管你喝个够。奇怪的是，不仅穷人爱喝，富人也爱喝。“当年东安市场的小店‘豆汁何’名声一点不小于隔壁大饭店东来顺。穿着华贵、坐着私家轿车专程来喝五分钱一碗豆汁的，大有人在。”(邓友梅语)看来食物不问贫贱，全靠的是味道。如今，满汉全席基本上快失传了，可上不了台面的豆汁，依旧脍炙人口。假如说前者代表着贵族化的北京，那么后者代表着的是平民化的北京。很明显，后者比前者更有生命力。豆汁经久不衰及令人难忘的程度，应验了一个真理：大俗才是大雅。要俗就俗到家吧。豆汁的地位非其他京味小吃所能代替，在于它独特的滋味，恰巧迎合了北京人的口感。因而成为老北京的一块招牌。邓友梅还讲过一个笑话。说外地有管豆浆叫豆汁的，某山东人进京，误以为豆汁即豆浆，进店要了一碗，喝了一口便面露苦相，勉强咽下去后招手叫来店员很客气地小声提醒：“这豆汁别卖了，基本上酸了。”那伙计笑了：“好说您哪，不是基本上酸了，根本就是酸的，这豆汁跟您山东的豆汁不是一码事您哪！”邓友梅说：“是不是北京人，测验方法就是叫他唱一口豆汁。若是眉开眼笑，打心里往外满意地吁口长气，就是地道北京人；若是眉头紧皱，嘴角直咧，甭问这是外来户。”所以林海音连喝六碗豆汁的豪爽劲儿(如同置“三碗不过冈”之劝告于不顾的武松)，旁边人见了，绝不会真把她当作台湾老太太的。豆汁有股怪味，北京人嗜之如命，外地人却敬而远之。这真称得上是一种考验。“不稀不稠，灰里透一点绿，老远的就能闻到一股酸涩味，不爱喝的，闻一闻，捂鼻子

，尝一尝咧嘴，说是活像泔水。可爱喝的，闻见那股味儿就流口水，说是一辈子不喝豆汁儿算白活了。老北京多爱喝豆汁儿，看一个人是不是老北京，问问他爱不爱喝豆汁儿，就够了。”诗人刘征也持这种观点。他说透过他谈论豆汁的语气，就该猜出他是个老北京。他对豆汁的感情甚至比林海音、梁实秋等游子更纯粹：不是为了怀旧，只是为了解馋。对豆汁的好感，不是靠好奇就能培养的。听他们这一说，我连试都不敢试了。豆汁会使一个人记住自己的身分：我从哪里来？到哪里去？我是谁？这有点像法国的高更那幅现代派名画的标题。豆汁摊，是北京街头最古老的大排档。北京人与外地人最大的区别，恐怕不仅仅是口音，还在于能否喝得惯豆汁。我借此调侃一下：看来在北京的饮食文化里，豆汁是赞成“血统论”的。一方水土养一方人。土生土长的当地人，对某种特有的食物情有独钟，几乎构成遗传的记忆豆汁堪称是最明显的一个例子。是人有记性，还是豆汁有记性(乃至鉴别能力)？老北京的滋味，除了豆汁之处，还有哪些？前些天，在东直门的某涮肉馆，我品尝到早就听说过的麻豆腐与芥末墩儿。等待火锅支起来的功夫，店主先给上了一盘颜色不大好看(灰色)的面糊糊状的热食，上面浇有辣椒油。我挖了一小勺，很谨慎地放进嘴里，从舌头到整个腮帮子，先是香喷喷的，继而麻酥酥的，瞬间就体会到酸甜苦辣咸等无穷的滋味。不等人介绍我就猜出来了：这该是大名鼎鼎的麻豆腐吧。总算是领教了。好！名副其实。吃完麻豆腐，我的情绪里，居然多多少少添了点沧桑感。应该说这种沧桑感，原来就凝炼在麻豆腐那变化万端的滋味里。接着端上桌的，是芥末墩儿。所谓“墩儿”，是指切成小块的白菜帮子，在热锅里烫过

了，再拿凉水激一下，然后一层层地码进盆里，每码一层，都要撒一层芥末及糖醋等调料，闷上几个钟头再吃。我嚼了一块，倍儿脆，可黄澄澄的芥末又辣得我吐出舌头直抽凉气儿，眼泪都快给呛出来了。但又感到周身通泰，直呼过瘾。据钱世明先生介绍：过去老北京人过阴历年，饭桌上都有一碟芥末墩儿，不说家家少不了有，也是少不了家家有！“近二十来年，自家儿做芥末墩儿的不多了。倒是上了近年来开张的京味饭馆的菜谱……真正老北京人儿，还舍不得它。所以我们作为真正土生土长老北京人，希望大家伙再过年的时候，都把芥末墩调回到饭桌上来。我们敢说：您要吃上它，那才一口嚼出老北京的年夜味儿呢！”年夜味儿怎么讲？莫非就是芥末墩儿的味道？真够刺激。麻豆腐与芥末墩儿，堪称味觉上的狂欢，使人口腔里的每个细胞都活跃起来。说得玄妙点：让人觉得自己被整个儿打开了。吃完这两道开胃小菜之后，火锅也滚开了，我狼吞虎咽，比平日里至少多涮了两盘羊肉。酸甜苦辣咸，再加上一个麻，莫非就是北京的滋味？是北京的滋味的全部？那它跟别的地方没什么大的区别呀。但我想北京的滋味里，肯定还有些说不清道不明的东西。那应该是苍茫的岁月造成的，带有味精的性质，只需搁一点点，就能使人的味觉乃至情绪，产生无穷的变幻。北京的滋味，应当是永恒的，但又是把握不住的。如同人的命运，千差万别，可又万变不离其宗。甚至可以说：这滋味里，有很大一部分，是我们的想象造成的，是我们的心情造成的。在北京，哪怕喝白开水，我也能喝出别的什么滋味。谁叫我的许多悲欢离合、喜怒哀乐，都与这座古老的城市联系在一起了呢？谁叫我这个外乡人，呆的久了，都快要被它的风俗与性格给同化了

呢? 北京的滋味，其实已远远超越了它的饮食文化，而融化在它的历史与现实之中。它的历史与现实，它的民俗与景物，它的风土人情，它的延续与变迁，分明又使这种滋味更加醇厚、更加复杂了。我相信在这浓缩的滋味里，有一整座虚拟化的城市，忽冷忽热，若隐若现……那正是它的精神之所在，灵魂之所在。品尝北京的滋味，也正是向它靠拢的一种方式。从某种意义上来说，这是一个人与一座城市会合的捷径。直到它变得不再陌生，不再神秘，不再缥缈。但在这过程中，你的幻觉已被它的滋味给充分地调动了。彻底认识它的滋味，很困难；想忘却，则更为困难。"#F8F8F8" 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)