

导游地方文化：老北京的炸导游资格考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/634/2021\\_2022\\_\\_E5\\_AF\\_BC\\_E6\\_B8\\_B8\\_E5\\_9C\\_B0\\_E6\\_c34\\_634668.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/634/2021_2022__E5_AF_BC_E6_B8_B8_E5_9C_B0_E6_c34_634668.htm) 正月十五闹元宵之际

，友人田家青打来电话说，要送给我两袋用地道的传统手工方法制作出来的北京小吃“炸”。据说这“稀罕物”是大老远从通州的一个“村里人家”买来的，而且季节性特强，过了“五一”，天一热，人家掌柜的就说什么也不做了，您再馋，也必须眼巴巴等到“十一”过后才能再吃上“这一口儿”。家青特别强调，这村里人家的“炸”是一位上了岁数的老北京美食家给他推荐的，行家的评价是“做法和旧时的一个样”。故事忒诱人，决定自己摸进村，探个究竟。“炸”的来历那村在通州西集镇，叫沙古堆。下了938支线的长途车，就是村口，跟路边的本村老大爷一打听，他立刻告诉说开“炸”买卖的人家姓吴，就住在离村口不远的地方。按照老大爷手指的方向，来到了一座极安静整洁的农家院落前，开门的是掌柜吴玉龙的儿子吴海潮，今年二十四岁。真看不出，这脸庞白净，一派斯文的小伙子已然是吴家“炸”技术的第四代传人了。吴掌柜热情地把客人迎进屋里，一边招呼媳妇沏茶，一边就念叨起了这“炸”的来历。吴掌柜说，早年，农村里的百姓人家个个日子过得挺紧巴，即使到了过年也不能杀猪宰羊，弄出满满一桌子肉菜，于是，就想方设法用一些“素菜”来丰富餐桌。无从考证，在通州一带，究竟是谁家率先想出了这个主意，用去了皮的绿豆磨出浆，掺上些许花椒、香菜和盐，再把浆放到炉子上的铛里摊成饼，之后卷成一个大大的“豆饼卷儿”，再切成一个个精致的“小花

卷儿”，之后用油炸。那出锅的一个个明黄酥脆的袖珍“豆饼花卷儿”就成了百姓人家餐桌上的一道美味小吃，这就是老北京都熟悉喜爱的“炸”。用吴掌柜的话说“炸”出在中国，产在北京，盛产在通州南门外。那时，在通州地区，一到年根儿底下，几乎家家户户都吃“炸”。吴掌柜祖上两代人做的都是“炸”买卖。“我们老家在通州梨园大马庄，那里的‘炸’过去最出名，做得最地道。”吴掌柜的奶奶当年在自家的小磨房里，常常是点着油灯磨绿豆浆、摊饼，最后将炸好的“炸”包好放在挑子里，走街串巷地吆喝。和炸一块儿卖的还有“鹅脖”、“螃蟹盖儿”，其实就是肉炸，过去也叫菜炸，里面放点肉馅，味道也十分不错。对于半年仨月也吃不上一口肉的百姓来说，这“鹅脖”、“螃蟹盖儿”也能帮助开开荤解解馋了。奶奶当年卖炸时用的挑子，吴家保存了多年。奶奶之后，吴掌柜的母亲又将这门祖传手艺接了下来，虽然干这行当不赚钱，可老人家临终前再三叮嘱自己的儿子，不能将这“炸”手艺失传，“不管别人怎么做，咱自己一定要完全按照老工艺用手工做，用石磨磨浆……”老北京的最爱如今，吴家有了自己的小作坊，不再走街串巷叫卖。一家三口专心做炸。“这可是个费时费力的苦差使。过去干这一行的都是能吃苦耐劳的妇女，男人是不做这‘围着锅台转’的营生的。”按照传统工艺，这炸有着十多道工序，从挑绿豆，洗豆，用石磨磨成浆到摊，炸，十分繁琐，仅泡豆一项就需要六个钟头。而且其中的一些工序如“晾收”和“油炸”都是技术性十分强的活儿，干湿度必须掌握好，炸的火候也很讲究。地道的炸原料只用绿豆，用石磨磨成浆后里面放上香菜、花椒和盐。现在市场上的炸大多是“改

良品种”，用各种面如豌豆面、白面、玉米面等为原料，而且使用机器磨浆，可吴家仍坚持只用绿豆，“用其他原料是省事，而且成本低，但口感完全不是那么一回事了。”干这行，祖上没发财，吴玉龙也没发财。别人卖炸一袋才三四块钱，可吴家的东西因费时费力，比人家的贵了一倍，而且天气热了以后就不做，以免质量受影响。这价格和颇为“另类”的经营方式使得吴家的炸在市场上显得似乎没太大竞争力，可识货的人大多成了回头客。不少怀旧的老北京人从城里大老远地摸到这村里，就为尝口这地道的老北京风味儿。逢年过节，吴家的炸被人当做有特色的礼物送亲朋好友，顺带着，也送了一段老北京的故事，这令吴掌柜感到十分欣慰。但更让他高兴的是，自己的儿子海潮，小小年纪却迷上了这辛苦的行当，在短短的时间里，竟掌握了全套看家本领，无怨无悔地担当起了传统工艺继承人的重任。“酒香不怕巷子深”。问吴掌柜是否知道在他的顾客中不乏中国的文化美食大家，是否知道他做的炸被当做有特色的老北京口味带出国门，吴掌柜诚实地摇摇头说不知道，而且强调自己没有什么名气。“只有一位顾客，因十分喜爱我家制作的炸，高兴地为我题了四个字‘香飘万里’。”但这字却被静静地存放在库房的一角，吴掌柜没有把它高悬堂上。“咱做生意凭的还是信誉，东西要原汁原味，变了就不是老祖宗教的技术了。”

吴掌柜说这话时一点不含糊。相关链接：导游地方文化：老北京的秋季吃食导游地方文化：北京的白水羊头 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)