



妙峰咯吱：慈禧太后赐名的非遗技艺

文 / 尹丹 本刊主笔 王玺

中国地大物博，全国各地的传统名特小吃可谓丰富多彩、各具特色，凝聚着独一无二的地域色彩和民俗文化，成为风土特色文化的重要代表和地方名片的重要标志。在北京，传统名特小吃俗称“碰头食”，经过百年历史演变，融合了汉、回、满、蒙等多民族风味以及明、清宫廷小吃风格，品种多样、风味独特，至今大约形成两三百种小吃，妙峰山的“咯吱”就是其中一种。

妙峰山是北京民俗文化发祥地之一，景色秀美，物产丰富。当地的名特小吃“咯吱”与蹄窝深深的京西古道、金顶妙峰的古刹，一并

成为门头沟老百姓的深刻记忆。据当地老人讲，咯吱是妙峰山地区特有的一种传统小吃，制作技艺已流传 300 多年，有着悠久的历史 and 独特的味道。

太后赐名“咯吱”

咯吱，是一种比故宫还老的北京特色食品，可分为三种，不同地区呈现不同特色。一种是京东的咯吱，采用绿豆面制作，里面卷着肉馅，叫咯吱盒。另一种是清真的咯吱，厚厚软软，通常用于菜品。第三种就是京西的咯

吱，薄薄脆脆，既可以当做零食，也可以成为餐桌上的美味佳肴。每逢春节，京中百姓便将所余杂粮做成京西咯吱，当做零食或用以制汤、做馅、焦溜、爆炒，也可荤素组合搭配，为节日的餐桌增色添彩。

早些年，北京的路边、街角，随处都能看到手工制作“咯吱”的小摊、等待咯吱出锅的妇女小孩以及沿街叫卖的小贩。

门头沟区非物质文化遗产妙峰咯吱传承人尹丹（第六代传承人李福奎之妻）介绍，在门头沟妙峰山附近，“咯吱”是名副其实的本土特色的手工艺传承食品。妙峰咯吱起源于妙峰山庙会，距今已有 300 多年的历史。

关于妙峰咯吱，可追溯到道光十八年，第一代妙峰咯吱传承人李起在门头沟担礼村购置场地制作咯吱，历经 183 年，传承至今已有六代之久，据说咯吱的名字是由慈禧钦定。

据《担礼村村志》记载，清朝光绪年间四月初一，慈禧去妙峰山上香，在妙峰山正南道，行至担礼村时，见天色已晚，要在当时征担礼村大街住一宿。用膳时，桌上放了焦香酥脆的咯吱，吃惯了山珍海味的慈禧刚吃了两块，觉得甚是可口开胃，刚想再吃点时，太监便要往下撤。慈禧怒道：“搁这儿！”太监意识到老佛爷喜爱这道小吃，刚想要多吃几块咯吱，而自己却没有眼力见儿地给撤了，心中直呼大事不妙，这下闯祸了！他赶忙下跪。慈禧不悦道：“这叫什么名儿呀？”为博老佛爷开心，太监急中生智，用谐音讨巧的说：“谢老佛爷赐名儿，这道菜就是叫‘咯吱’（北京话谐音：搁这儿）！”因此讨得慈禧开怀大笑，这道小吃被正式赐名为“咯吱”。

传承十道工序的古法制作

京西有个不成文的老规矩：初一的饺子要吃素馅，把咯吱做成丁儿放入饺子馅中，白菜切成末儿，再加上胡萝卜丁儿、韭菜，喜气洋洋迎接新年。二月二，接姑奶奶回娘家，需得吃春饼、绿豆芽儿、波菜、韭菜、摊鸡蛋、酱肉，然后放上炸好的咯吱，意为吉祥如意、香透全家。婚丧嫁娶宴请的面条儿，卤汁儿放上焦香酥脆的咯吱；冬天熬白菜，也放咯吱；新姑爷回门，必有一道糖溜咯吱。

看似寻常不起眼的小小一块儿，之所以满口留香，却大有微妙乾坤。京西地区的咯吱，通常仅用白面加豆面或小米面做成，用饼铛摊成薄饼，切成一寸长、半寸宽的小条儿，用火烘干，再油炸。缺少杂粮谷物的多元组合，会使得咯吱的韧劲不足、香味不够，营养元素单一。原料工艺上失之毫厘，口感口味上差之千里。现代化工艺流水线的生产车间里，面粉飞速搅拌，咯吱被机械化量产，口感也更加蓬松，失去了本来面目。这让老百姓更加珍惜记



忆里天然纯朴的味道，也让采用古法技艺的传统咯吱显得无比珍贵。

现如今，妙峰山咯吱作为传统名特小吃，已被认定为北京市门头沟区非物质文化遗产项目。第六代妙峰山咯吱制作技艺代表传承人李福奎表示，妙峰咯吱始终坚持家族百年传承，挑选杂粮石磨推碾制粉，用传统手工古方制作，金黄酥脆、满口留香。

妙峰咯吱，色、香、味、营养俱全的精髓，在于精心配比、粗粮细作。李福奎始终坚持以玉米、黄豆、绿豆、黑豆等十余种山地小杂粮为原料，经祖传古方配比制作，把烘干的咯吱放入锅后，炸至焦香金黄即可食用。细细数来，妙峰咯吱从选料到制成，一共要经历10个步骤，每一步都不能急于求成，稍有偏差就会火候不均，口感发生变化，相当考究经验和掌控能力。

在李家人的努力下，妙峰咯吱解锁了多种吃法，有糖溜咯吱、原味咯吱、咸口咯吱，也

有玫瑰咯吱、黑糖咯吱等等，它们又香又脆，既是日常好菜，也是休闲百搭的零食，还可以用来熬白菜，擀碎后变成饺子馅。总之，妙峰咯吱的吃法多种多样，不论是甜咸口味、软硬口感、还是作为主食副食，都广受欢迎。

带动当地农户奔向共同富裕

随着北京的飞速发展，人们生活水平快速提高，老家的土炕没了、地炉拆了、记忆里摊咯吱的人家也越来越少了。随着老一辈手艺人的逐渐隐退，年轻人大部分都去城里发展，工业化量产无法继承传统手工艺的精髓，多方面的因素制约着传统手工艺的传承与发展，咯吱的制作技艺面临失传的风险。

作为妙峰咯吱的第六代传承人，李福奎和妻子尹丹从城里辞职，回乡创业，还原传统制作工艺，延续“妙峰咯吱”文化。一方面，将“妙峰咯吱”注册为商标，保护非遗技艺的知识产权；另一方面，成立了北京百旺创新种植专业合作社，带动更多人劳动致富。

在合作社成立的四年里，李福奎夫妇多方走访，了解民俗，与饭店厨师研讨菜品，为咯吱的创新推广和合作社的劳动致富做铺垫。

2018年举办了第一届“妙峰咯吱”品鉴会，首次推出咯吱礼盒。2019年举办“咯吱宴”，并荣获门头沟精品民俗美食大赛银奖。2020年2月，妙峰咯吱被评为门头沟区非物质文化遗产。同年5月，创立“妙峰骑行小镇”，打造田园综合体，通过休闲农业引流让更多的人体验咯吱制作技艺，认识非遗咯吱文化，让越来越多的人喜欢传统制作技艺。10月，“妙峰咯吱”荣获中国国际“互联网+”大学生创业创



新北京区一等奖等荣誉。

李福奎夫妇在北京康依家商业连锁有限公司的帮助下，搭建农商对接平台，拓宽销售渠道，通过组织和带领全镇低收入村民，挖掘本村的文化资源，带动身边村民劳动致富。合作社成员也由最初的8户22人，增加到现在的45户120人，合作社成员辐射到了妙峰山镇的8个村及龙泉镇与王平镇部分村落。

为了保证妙峰咯吱的品质，李福奎和尹丹亲自挑选原料。原材料均采自河北贫困山区的山地小杂粮，以求绿色无污染，环保健康，更将扶贫工作落实到农户身上。

其次，10道加工工序，道道严谨精良。李福奎夫妻二人依然采用纯手工石墨磨浆，手工摊制制作，保持了原材料应有的营养价值，也为村民就业新途径。为了保证口感一致，他们每天磨好的原浆分配给经过严格培训上岗的村民，由村民加工至半成品，再以接近于市场零售的价格从村民手中收回。此举吸引很多在外务工的农户回到村里，加入合作社。该模式实现了当地村民的劳动致富，惠及更多老百姓，振兴乡村特色经济，让老百姓收获到实实在在的幸福。

今年，李福奎和尹丹在原味咯吱和糖溜咯吱的基础上，又开发了不同口味的咯吱，如山楂咯吱、海苔咯吱、麻辣咯吱、酸枣咯吱、蒜香花生碎咯吱以及妙峰山玫瑰咯吱等。

如今，一片小小的咯吱已经不是一个单品，而是有着不同口感、不同形象的国潮食品。李福奎和尹丹一致表示，未来会继续留在农村创业，为乡村振兴尽一份力量。■

