

地方文化：侃侃北京菜 PDF转换可能丢失图片或格式，建议
阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E5_9C_B0_E6_96_B9_E6_96_87_E5_c34_43277.htm 风味小吃 一位在海外生活了很长时间的北京作家写道：“北京最使人怀念的是什么？想喝豆汁儿，吃扒糕；还有驴打滚儿，从大鼓肚铜壶冲出的茶汤和烟熏火燎的炸灌肠。”他说的都是北京的小吃，可见北京人对小吃是异常倾心的了。北京的民间小吃当推豆汁为第一。这种食品，以绿豆为原料，颜色不鲜，味道甜酸；据《燕京风俗录》载，豆汁最早为辽国民间食品，北京人喝它已喝了上千年。难得有一种食品能够流传如此长的时间。一听驴打滚这个名字，便能知道这是地地道道的民间玩艺儿。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，扬起的豆面粉颇似驴打滚时扬起的尘埃，所以得了这个名字。满族人从东北带到北京的小吃首推豆粥。豆粥的原料是赤豆，煮得稀烂后再加入红糖和桂花。粥呈深褐色，味道以甜香为主。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。就着从大肚茶壶中倒出的茶水，吃两块宫廷糕点，别有一种风味，叫人浮想联翩。小肠陈这是北京卤煮资格最老、最有名气的一家，店主陈玉田已经80多岁了。最近，他们在西罗园开了家又宽敞、又漂亮的分店。爆肚满爆肚满已有一百多年历史，如今位于菜市口的爆肚满老店仍有满家的子孙满运超亲自经营着，最近，他们在贵友大厦对面又开了一家分店。爆肚冯与爆肚满同是百年老店，爆肚

有12种独家风味，在前门门框胡同。天桥的茶汤李位于天桥的李记茶汤绵软细腻，香气夺人，他们的茶汤有十几个品种，在天桥西口还有一家分店，到那儿尝尝，肯定不会失望。

馄饨候 馄饨候位于东华门。这儿的汤特讲究，用鸡汤、骨头汤熬制，又鲜又浓。还有虾肉、蟹肉、鲜肉馅的馄饨，又便宜又实惠。

天兴居的炒肝位于前门鲜鱼口内，其炒肝肠肥不腻，吃蒜不见蒜，是京城一绝，再配上烧饼或包子，味道更是鲜美。

锦芳的面茶 面茶是地道的清真小吃，用糜子面熬制，浇上芝麻酱，芝麻花椒盐，稠浓香滑，美味可口。会喝面茶的人，不用勺、筷，转着碗沿儿一直喝到底儿，不乱糊、不烫嘴，别具一格。

俊王焦圈 在广安门大街糖房胡同内，俊王焦圈脆极了，不留神掉在地上，会摔得粉碎。除了这些特色店外，北京城内的传统风味小吃店还很多，像菜市口的南来顺小吃店、西城区护国寺小吃店、隆福寺的隆福小吃店、大栅栏口的丽都餐厅一层，龙潭北里的红湖小吃店、北新桥的阳春小吃店、豁口的新城小吃店，都经营着蜜三刀、糖耳朵、马蹄酥、塔糕、豆腐脑等几十种北京风味小吃。您如果去防膳品尝宫廷菜点，也能尝到正宗的北京小吃。

北京烤鸭 北京烤鸭有“天下第一美味之称”。外国人又有“到北京，两件事，游长城，吃烤鸭”之说，可见其知名度了。吃烤鸭的最佳去处当是北京前门外、和平门、王府井的“全聚德烤鸭店”。到1999年7月，这家店已有135年历史了。如果从烤鸭的鼻祖杨仁全经营鸭子算起，那又要上推30年。全聚德烤鸭的制作方法是挂炉烤制。首先要用独家拥有的佐料涂于生鸭之上，然后是掌握火候，火欠则生，火过则黑；烤好的鸭子要色呈枣红，鲜艳油亮，皮脆肉嫩，这样才是上品。烤完

的鸭子被训练有素的刀切手切成薄薄的片状，每一片上面既要有瘦又要有肥；然后摆在桌面之上，旁边是面饼、大葱、面酱等简单而味美的配料。将酱涂于饼上，再放上鸭片和大葱，用手卷成筒状，便可食用。吃烤鸭不多用筷子，用手的时候反而较多。北京城中善制烤鸭的另一个大店，是位于崇文门外的便宜坊。便宜坊开业于1855年，比全聚德还早9年。全聚德以挂炉烤鸭闻名，便宜坊以焖炉烤鸭著称。挂炉与焖炉的区别在于，挂炉使用明火，燃料为果木，以枣木为佳；焖炉使用暗火，燃料是秫秸、板条等软质材料。尽管两者的风味大异其趣，但都在一个“烤”字上下功夫，因此都被叫做北京烤鸭。 [1] [2] [下一页] 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