

地方文化：华北食文化 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_43504.htm 华北地区的地形颇象一个三角状的绞轮。华北地区民风俭朴，饮食不尚奢华，讲求的是实惠；食风庄重、大方，素有“堂堂正正不走偏锋”的评语。多数城乡一日3餐，面食为主，小麦与杂粮间吃，偶有大米；馒头、烙饼、面条、饺子、窝窝头、玉米粥等是其常餐。这里的面食卓有创造，日本汉学家早有“世界面食在中国、中国面食在华北、华北面食在山西、山西面食在太原”的美誉。它不仅有抻面、刀削面、小刀面、拨鱼面“4大名面”，不仅有形审飞腾、吉祥和乐的象生“礼馍”；而且家庭主妇都有“三百六十天、餐餐面饭不重样”的本领，京、津、鲁、豫的面制品、小吃和蒙古族的奶面制品，无不令人大块朵颐。这一带农村盛面习用特大号“捞碗”（可容200300克干面条），人手一碗，指缝间夹上饼馍或葱蒜，习惯于在村中心的“饭场”上多人围蹲就食，边吃边拉家常，或互通信息，或洽谈事务，或说笑聊天，形成特异的“风景线”。这里的蔬菜不是太多，食用量亦少，但来客必备鲜菜，过冬有“贮菜”习惯，农户普遍挖有菜窖。肉品中，元代重羊，清代重猪，而今是猪、羊、鸡、鸭并举，还吃山兽飞禽，这与封建王朝的更迭和“首善之区”的环境相关。水产品中淡水鱼鲜较少，主要产于黄河与白洋淀，看得比较贵重；海水鱼鲜较多，有“吃鱼吃虾天津为家”、“青岛烟台、海鱼滚滚而来”等等说法。天津的《虾席》、秦皇岛的《蟹席》、青岛的《渔家宴》，都是令老饕垂涎的。在烹调方法方面，

这晨是鲁菜的“势力范围”。擅长烤、涮、扒、熘、爆、炒，喜好鲜咸醇口味，葱香与面酱香突出，善于制汤，菜品大多酥烂，火候很足；同时装盘丰满，造型大方，菜名朴实，给人以敦厚庄重之感，具有黄河流域文化的本色。由于历史原因所致，蒙古族食风、回族食风和满族食品食风在此有较深的略印；京、津地区的一些百年老店多为来此谋生的山东或河南人开设或掌作，有“国菜”之誉的北京烤鸭便是典型的齐鲁风味。此外，北宋时期的“北食”（以开封风味为主体），元明清3朝的“御膳菜”，传承800余年的“孔府菜”，风靡京华的“谭家菜”，都留下了很多名品，至今仍在饮食市场上独领风骚。华北地区的珍馐佳肴自成系列，90年代以来“集四海之珍奇”的北京也有“新食都”之誉。在菜肴方面，北京在烤鸭、涮羊肉、三元牛头、罗汉大虾、潘鱼和八宝豆腐；天津有玛瑙野鸭、官烧比目、参唇汤和锅巴菜；内蒙古有扒驼蹄、奶豆腐两吃、清炒驼峰丝和烤羊腿；河北有金毛狮子鱼和改刀肉；河南有软熘黄河鲤鱼焙面、铁锅蛋、试量集狗肉和道口烧鸡；山东有葱烧海参、脱骨扒鸡、九转大肠、清汤燕菜、奶油鸡脯、青州全蝎和原壳鲍鱼；山西有过油肉、五香驴肉和金钱台蘑等。在小吃方面，北京有小窝头、芸豆卷、豆汁、龙须面、爆肚和炒疙瘩；天津有狗不理包子、十八街麻花、驴打滚和耳朵眼炸糕；内蒙古有哈达饼和奶炒米；河北有一篓油水饺、金丝杂面、杠打面和杏仁茶；河南有油菜贡馍、羊肉辣汤和小菜盒；山东有福山拉面、伊府面、状元饼和潍坊朝天锅；山西有刀削面、拨鱼儿和十八罗汉面等。在饮料方面，以花菜和烈酒为主，也喜爱罐装果汁。酒有二锅头、莲花白、宁城老窖、晋汾、竹叶青、

孔府家酒、秦池古酒、青岛啤酒（墨老酒）；茶有信阳毛尖、奶茶、柿叶茶、茉莉花茶；饮料有酸梅汤、沙棘、山楂汁、御泉杏仁露、麦饭石饮料等。在筵宴方面，更为多彩多姿。像北京的《满汉全席》、《红楼宴》和《烤鸭全席》；天津的《海鲜席》和《昭君宴》；河北的《避暑山庄宴》和《北戴河宴》；河南的《洛阳水席》和《仿宋宴》；山东的《孔府宴》和《泰安白菜席》；山西的《太原全面席》和《礼馍宴》，都能使中外游客沉醉。华北地区的酒楼有切面铺、二荤铺、小酒店、中菜馆、大饭庄等不同层次，牌头响亮的不少。如全聚德、丰泽园、仿膳饭庄、烤肉季、登瀛楼、燕春楼、青城餐厅、中和轩、厚德福、燕喜堂、心佛斋、清和元等，都是各据一方之胜地。餐具方面更是流光溢彩，如象牙筷、景泰兰盘、刻花水具、银花碗、蒙古餐刀、唐三彩壶、淄博瓷器、烟台草编、大同铜火锅、侯马蝴蝶杯等，无不具有收藏价值。华北居民宴客情文稠叠，有一套又一套的食礼与酒令，至诚大方，其心拳拳，使人如沐春风，情暖胸怀。

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