

老北京春节如何吃 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\\_\\_E8\\_80\\_81\\_E5\\_8C\\_97\\_E4\\_BA\\_AC\\_E6\\_c34\\_43532.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E8_80_81_E5_8C_97_E4_BA_AC_E6_c34_43532.htm) 北京民谣：“糖瓜祭灶

，新年来到”，首先进入节日的食品是“祭灶”用的糖瓜、关东糖等小食品，由胶状麦芽糖制成，甜中略有些酸味儿，在生活不太富裕的时代，这是极好的美食。而且，家中有了糖瓜和关东糖，预示着春节已经不远了。当然，“灶王爷”不食人间烟火，这种希冀“灶王爷”“上天言好事，下界保平安”的“贿赂”，自然成为孩子们的口中之物。老北京人，特别讲究“过年”，于是便有了：“老婆老婆你别馋，过了腊八就是年，腊八粥，喝几天，哩哩啦啦二十三，二十三、糖瓜粘，二十四、扫房子，二十五、炸豆腐，二十六、炖羊肉，二十七、杀公鸡，二十八、把面发，二十九、蒸馒头，三十晚上熬一宿，大年初一扭一扭……”的民谣。民谣中列举的腊八粥、炸豆腐、炖羊肉等等，都是春节老北京的美食。在今天，这些都是家常便饭，但在五六十年代只能在过年时方可大饱口福。春节时仅有以上几种食物，当然不算是丰富，像古代祭神祭祖用的糕点蜜供、萨其马等，不仅是北京地区满蒙等少数民族食品，亦是北京人家中必备的食物。一些小康的北京人，昔日还有除夕夜食鱼的习俗。鱼必须是鲤鱼，最初是以祭神为名目，后来则与“吉庆有余”的吉祥话相联，鱼既是美食，也是供品。至于除夕之夜的饺子，其中的素馅饺子要用来敬神，大家吃的则是肉馅的；生活不富裕的人家，则以肉、菜混合为馅。即便最穷的人家，过年时吃饺子的“程序”是不会少的。在饺子、年糕这些众所周知

的美食之外，“老北京”人家还要打“豆儿酱”一种由肉皮、豆腐干、黄豆、青豆、水芥等等做成的凉菜，色如琥珀，类似于“肉冻儿”。此外还有“芥末墩儿”，这是用来佐酒和开胃的凉菜。节日中人们食用油腻食品多，易于“生火”、“生痰”，这些凉菜可以弥补这一缺陷。当各式荤素大菜已备齐时，北京人还备糖果、干果、瓜子和“杂拌儿”，所谓“杂拌儿”是今日之什锦果脯。当年这些小食品是人们围炉闲坐、守岁辞岁时的美食。今天那些以祭祖祭神为名的供品和传统食品，几乎全保留下来了，只是不那么引人注目。至于如今的春节，餐桌只能用“丰盛”一词所概括了，什么川鲁大菜、生猛海鲜，都会出现在寻常百姓的除夕餐桌上。讲“新派”的人家还会到大饭馆里去“撮一顿”来喜迎新春呢！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)