

导游地方文化：老北京的夏季小吃导游资格考试 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_634666.htm

老北京传统小吃历史悠久，一年四季，什么季节吃什么，讲究颇多。特别在炎热的夏季里，要吃清淡、凉爽、嫩滑，易于消化吸收，又富营养的食品。一到这个季节，不论是店铺、摆摊或推车挑担走街串巷，还是庙会上的小吃，大都经营夏季食品。最普遍的如凉粉(包括漏鱼、刮条)，凉粉是用绿豆制的淀粉为原料，出售时一边吆喝，一边用刮挠(一种刨凉粉的工具)沿着凝结的凉粉刨出条，放入碗内，浇上好酱油、高醋、蒜泥和咸胡萝卜丝、麻酱、愿吃辣的加辣椒油拌和，这种凉粉叫刮条。还有用刀切成小长条块的，也是浇上上面提到的作料食用，叫凉粉。还有一种叫漏鱼的凉粉，像蛤蟆骨朵儿，一头圆，一头带个小尖儿，漂在小缸内，有客人买，用漏勺从缸内捞出盛在碗内，也是加上面提到的各种作料食用。扒糕，一种与凉粉同时卖的夏季小吃，所以出售时摊贩不时地吆喝一声：“扒糕筋道……酸辣凉粉儿哟……”扒糕是用荞麦面制成，扒糕做熟后削成两头薄，中间厚的长条薄片盛在碗内，浇上用麻酱、酱油、好醋搅拌的汁，加上红咸萝卜擦的丝，浇芥末或辣椒或蒜末均可，可随个人口味。据科学验证荞麦含有磷、钙、铁及氨基酸、脂肪酸、亚油酸多种维生素的营养食品，是心脏病、高血压、糖尿病患者首选的食品之一。凉糕、芝麻凉糕，用三层江米加两层豆馅制成，在拍平的凉糕表面撒上青红丝，出售时用刀沾上水顺边往下切，放入盘内，撒上白糖即成。芝麻凉糕是要在第二层上面撒芝麻仁，撒各

种果料，白糖。口感都是清凉爽口，甜糯醇香。不久前，在鼓楼西后海孝友胡同开张的“九门小吃城”，集中了前门、大栅栏门框胡同十一家老北京传统小吃，奶酪魏第三代传人魏广禄家的奶酪，如琼脂一般，光亮润泽，洁白细腻，味道香甜。曾得到著名作家梁实秋先生的赞美说：“奶酪魏家的奶酪新鲜纯正，味道甘香，大碗带果，酪里有瓜子仁，喝在嘴里还有嚼头儿，满口清香。”羊头马第七代传人马国义的白水羊头，肉片薄如纸，撒的椒盐似雪飞，香气扑鼻、半透明状，吃在嘴里有弹性。年糕钱第三代传人钱德才制作的年糕有“年糕粘、豆馅甜、老味正”的评价，曾有“年糕世家”的美誉。相关链接：导游地方文化：老北京的秋季吃食导游地方文化：北京的白水羊头导游地方文化：老北京的炸导游地方文化：北京的马连良鸭子 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