

京味儿粥 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/635/2021\\_2022\\_\\_E4\\_BA\\_AC\\_E5\\_91\\_B3\\_E5\\_84\\_BF\\_E7\\_c34\\_635820.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/635/2021_2022__E4_BA_AC_E5_91_B3_E5_84_BF_E7_c34_635820.htm) 北京人平时的饭食经常会有粥。北京人的主食常吃面食，如烙饼、馅饼、馒头、包子等，吃这些干粮的时候，粥品往往是佐餐佳肴，佐餐粥的花样很多，诸如大米粥、小米粥、江米粥、玉米面粥、玉米粥等等，冬季许多家庭喜欢熬白薯粥，夏天则喜欢熬绿豆粥和荷叶粥，对于体弱多病的人，许多家庭会给他们熬八宝粥和莲子粥等滋补粥。小米粥是京城产妇的滋补食品，所以当年坐月子的人要经常喝小米粥，而且对于原材料的产地有严格的要求，必须使用伏地（即本地）小米熬粥，不用口外小米（即张家口及其以北地区的小米）。粥不仅仅是家庭餐桌上的重要角色，而且是许多饭馆和小吃店的主打吃食。早年前门外煤市街曾有一家饭馆叫馅饼粥。这家饭馆主要经营馅饼和粥，曾经红极一时，因为饭馆老板姓周，所以该饭馆也叫馅饼周。侯宝林先生说的传统相声《改行》脍炙人口，其中就有一段是学卖粳米粥的吆喝，真是绘声绘色，惟妙惟肖。当年卖粳米粥的有挑担走街串巷的，也有在街头摆摊出售的，同时配有麻花（也叫油炸鬼），这种麻花有别于天津的大麻花，大麻花在北京属于脆麻花类型，当年北京又叫油炸鬼的麻花，很像市场上的焦圈，体态稍大成品为橄榄形的圈，并不十分脆，口感有点像现在的油条。圆粒的粳米粥黏稠适度，一般的粥有加糖喝的，也有就咸菜喝的，而喝粳米粥则不同，当年北京人喜欢将麻花掰碎，泡在粥里边吃，这样吃麻花有粥味，粥有麻花味。如今谈起粳米粥，仍能引起不少老人的美好回想，可是现在粳米几乎没有了，麻花也

在市场上消失了，老人们只能听听侯大师的录音，来回想当年的美味，当年喝过粳米粥的、如今还在世的大概越来越少了。小豆粥是用红小豆熬的，当年有两种店铺经营小豆粥，一种是京味小吃店，另一种是具有西餐味道的咖啡热饮店，质量完全一样。小吃店用浅蓝边碗，热饮店用小墩子碗。豌豆粥是用豌豆熬的，和小豆粥一样，都是要将豆子熬开了花，这样的粥才黏稠好喝。大麦米粥是用米大麦熬的粥，米大麦要经过一段时间的浸泡，并且要长时间地熬，大麦米粥黏稠度高，具有较好的通便作用。以上三种粥都用沙锅熬制，并且都用竹把儿槟榔勺盛粥。每逢腊月初八正是吃腊八粥的日子，北京人对于腊八粥历来都很重视，很早就备好原材料，初七晚上将该泡的米全都用水浸泡，初八凌晨天不亮主妇们就开始熬粥，根据米的软硬程度分批放入锅内，腊八粥集多种粮食和几种干果为一体，而且米多水少特别稠。粥品在医生眼中属流食，然而腊八粥不是流食，腊八粥属粥中极品，一年只吃一次，熬好的腊八粥还可以馈送邻里和亲友。至于熬腊八粥都用什么粮食，并无统一规定，根据各家具体情况自定。吃腊八粥时根据自己的口味可放红糖或白糖。如此美好的腊八粥，在北京的市场上已经不多见了，因为市场上有人专门生产和销售这样的腊八粥，但是有些寺庙在腊八这天公开施舍腊八粥。老北京还有以茶命名的粥，比如面茶先在锅里烧水，同时另用器皿拿水将小米面调成糊状，待水开后将其倒入锅中并随时搅拌均匀，当再次开锅时粥已熬熟，熬好的粥盛入浅碟子碗中，这种碗表面积大，盛好后在其表面淋上一层芝麻酱，然后在浮头儿再撒上一层花椒盐儿和炒熟的芝麻，这就是面茶。热粥噓着麻酱、芝麻和花椒盐，冒

出诱人的香味。虽然摊主备有搪瓷勺或铝勺，但是北京人喝面茶不用筷子、不用勺，一只手端着碗，令碗稍稍倾斜直接用嘴喝，这样喝完后面茶碗特别干净。杏仁茶也是先在锅里烧水，同时另用器皿将大米面调成糊状，待水开后加入白糖，然后将面糊倒入锅中，边倒边搅拌，再次开锅即熟，盛入碗中加上桂花和杏仁精，吃的时候有一股杏仁的香味。市场上的油茶是用油炒面冲熟的，而油炒面则是普通面粉上锅干炒后，加上油、熟芝麻、核桃仁和白糖搅拌在一起，所用的油可以是香油，也可以是牛骨髓油。茶汤是用水磨的糜子面做的，先将小碗预热，在热碗中用温水将糜子面调匀，然后用开水冲，冲好调匀后在浮头儿撒上红糖。油茶和茶汤都在同一摊位出售，而且必须备有大铜壶。豆汁儿是北京独有的小吃。豆汁儿有生熟之分，过去生豆汁是制粉的下脚料，由粉房出售，他们多数操冀中口音，粉房的伙计下街时这样吆喝：“甜酸豆汁儿！”卖生豆汁的一般都在上午销售，如果熟豆汁卖三分一碗的话，那么三分钱可以买一舀子生豆汁，相当于五六碗。卖熟豆汁儿的多是北京人，并且有许多回民经营此业，他们这样吆喝：“豆汁儿粥哇！”虽然豆汁儿没有一粒米，但是它也属于粥类，所以卖熟豆汁儿的，吆喝的时候都带“粥”字。豆汁儿要用沙锅熬，锅底下有火炉，豆汁儿老是热的，但是豆汁儿不能开锅，一开锅就了。喝豆汁儿就咸菜，而且要趁热喝。现在生活水平提高了，豆汁成了人们的休闲食品。以前豆汁是很多人的佐餐食品，穷学生和卖苦力的人们，揣俩窝头或一张干烙饼，到豆汁摊花三分钱来一碗豆汁，就着豆汁和咸菜就把窝头和烙饼顺下去了，当年卖豆汁的咸菜不限量，小小的3寸碟可以反复饶几次，所以

说豆汁是经济实惠的佐餐食品。相关推荐：老北京的消暑冰食盘点京味爆肚老字号的绝活儿老北京庙会 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)