

北京小吃：糖炒栗子与栗面窝头 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\\_\\_E5\\_8C\\_97\\_E4\\_BA\\_AC\\_E5\\_B0\\_8F\\_E5\\_c34\\_635823.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/635/2021_2022__E5_8C_97_E4_BA_AC_E5_B0_8F_E5_c34_635823.htm) 老北京四九城里有句民谚：“八月的枣，九月的楂，十月的板栗笑哈哈。”这说的是旧京每逢秋冬时节这些水果、坚果依序出现街市时的情景。“齿根浮动欲我衰，山栗炮燔疗食饥。”从南宋诗人陆游的《夜食炒栗有感》中的诗句可知糖炒栗子这美食早在宋代时已问世。而清末民国时期老北京亦最盛行，成为那时四九城的著名特产小食品。当时东四西单鼓楼前、前门、东安市场、花市大街等四九城的街市上，每逢秋后至春节期间处处飘满糖炒栗子甜香的美味。旧京时最佳的出售糖炒栗子的是名扬四九城内外，常年为清宫御膳房提供干果海鲜精品的前外大街的通三益干果海味店。笔者在新中国成立前后曾居住在花市大街附近，常到西花市大街有百多年历史的老字号福源长干鲜果品店，购买糖炒栗子吃。新中国成立前四九城虽有炒锅行业，专营各种干果炒货，但板栗多由众干果店自炒自销。那时以良乡产板栗最有名，在干果店门前常垒有个炉灶架着大铁锅，店员将挑选好的生栗子与铁砂放入锅内用铁锹翻炒，并撒上些饴糖汁，待炒熟后倒入木箱并以棉垫盖严，高声吆喝：“唉，良乡的栗子咧！糖炒栗子哟！”这样现炒现卖的热栗子老北京人最喜食。如今城内卖糖炒栗子的都不盖棉垫，风干放凉后没有了热糖炒栗子清香甘甜的味道。旧京时店员常用厚些的纸给买者包好，拿回家成为围炉品茗时的小吃，有时那馋劲儿上来亦常笑哈哈的在寒风中边走边吃起来，一股热气糖香和板栗香的味道溢满嘴中。栗面

小窝头最初是清宫御膳小食品，据《慈禧光绪医方选议》及一些野史中记载：相传八国联军侵占北京时，慈禧等一行逃跑至西安郊外时，途中饥饿难忍，一个名叫贯世李的人给她送来个窝窝头，吃时慈禧觉得这窝窝头比那山珍海味都好吃，甚觉甜香味美。后来回到北京想起逃难时吃的窝窝头，她命御膳房也给她蒸窝窝头吃。御膳房哪敢怠慢，于是用新细的玉米面和黄豆面经过箩后，再加入已磨成粉的栗面，并佐以桂花白糖，蒸成小窝窝头，慈禧每餐必食。慈禧虽届耄耋之年，但皮肤仍细嫩光滑润泽，可以说与她爱吃栗子及小窝窝头有很大关系。后来北海的仿膳饭庄聘来御膳房里专制作糕点小吃的著名御厨，使清宫的栗面小窝头等名食传入民间，遂即成为百姓爱食的小吃。如今栗面窝头已成为京城餐桌上一道名点，并早已名扬海内外。相关推荐：北京小吃麻豆腐北京小吃驴打滚北京小吃灌肠 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)