

寻味北京

在我们身边的那些“非遗”美食

其实在我们日常生活中,有不少文化遗产常伴我们身边,只是大家未曾留意。烧饼、豆瓣酱、龙须面……这些平常的食物,相信大家都再熟悉不过了。这些人选“国家级非物质文化遗产”的美食,你是否品尝过?

南翔小笼馒头原是“大肉馒头”

“南翔小笼馒头”是1871年南翔镇的黄明贤创制的,距今已有143年历史,入选第四批国家级非物质文化遗产名录。据了解,“南翔小笼馒头”原名“南翔大肉馒头”,以皮



薄、馅大、汁多、味鲜、形美著称。据《嘉定县志》载:“馒头有紧酵、松酵两种,紧酵以清水和面为之,皮薄馅多,南翔制者最著,他处多仿之,号为翔式……”

据了解,清朝同治十年,黄明贤对“大肉馒头”进行改良,采取“重馅薄皮,以大改小”的方法,并且用不发酵的精面粉为皮,馅料用的猪腿精肉都是用手工剁成的,肉馅里还加上肉皮

冻。肉皮冻的制作也很独特,不用味精,而用隔年老母鸡炖汤把肉皮煮化成冻,拌入肉馅,馅里撒入少量研细的芝麻,加入蟹粉或虾仁或春笋。

小笼包上笼蒸时严格控温、压力和火候,根据温度调整3~10层的笼屉高度,旺火沸水蒸5分钟,出笼时呈半透明状。戳破面皮,蘸上香醋,就着姜丝,咬一口南翔小笼,其肉馅里鲜美的汤汁,令人感觉余香在口,回味无穷。作家梁实秋曾在《雅舍谈吃》一书里写道,“捉住小笼包的皱褶处猛然提起,轻轻咬破小笼包皮,把其中的汤汁吸饮下肚。而吃的乐趣就在那一提一吸之间。”



周村烧饼堪称“饼中一绝”

周村烧饼至今已有1800余年的历史。据《资治通鉴》记载,汉恒帝延熹三年,就有贩胡饼者流落山东境内,世代相传,风靡各郡县。“胡饼”就是芝麻烧饼,在口手相传的过程中,品种逐渐多起来。清朝末期,周村出现烧饼作坊,几



经改进,才使真正意义的周村烧饼脱颖而出。

据了解,周村烧饼有着“薄、香、酥、脆”的特色,堪称“饼中一绝”。有人形容到:“形似满月,薄如秋叶;落地沫散玉碎,入口回味无穷”。周村烧饼制作技艺入选第二批国家级非物质文化遗产名录。

龙须面曾令皇帝胃口大开

龙须面至今已有300多年的历史,是我国北方传统风味筵席面点品种之一。农历二月初二龙抬头,有吃龙须面的习俗。相传明代御膳房里有位厨师,做了一种细如发丝的面条,令皇帝胃口大开,边品尝,边赞赏,龙颜大悦。可能因为这种拉面细如发丝,犹如交织在一起的龙须,故名龙须面。

龙须面的制作技艺可不简单,单是把每根面都拉得细如发

丝,就需要“深厚的功力”。龙须面制作技艺入选第二批国家级非物质文化遗产名录。

由于龙须面面条较细,不宜在汤中待太久,所以龙须面在做的时候,掌握面条入水的时间非常重要,而且吃也要趁热吃,不然面在汤里时间久了就太软了,失去了口感。

烤鸭最早或为“烧鸭”

烤鸭技艺历史悠久。据了解,元朝天历年间的御医忽思慧所著《饮膳正要》中有“烧鸭子”的记载,“烧鸭子”就是“叉烧鸭”,算是最早的一种烤鸭。

而“北京烤鸭”相传始于明朝,朱元璋建都于南京后,明宫御厨便取用南京肥厚多肉的湖鸭制作菜肴,为了增加这道菜的风味,采用炭火烘烤,使鸭子吃口酥香,肥而不腻。公元十五世纪初,明代迁都于北京,烤鸭技术也带到北京,并被进一

步发展。

不过,关于烤鸭的起源,到现在也没有一个定论,传说的“版本”各不相同。“杭州版”相传烤鸭起源于元代杭州,因为浙江是著名的水乡,盛产鸭子,以火炙之,便成炙鸭。“济南版”相传济南人爱吃烤鸭,后随着与北京联系的加强,将烤鸭也带到北京。“开封版”相传“汴京烤鸭”是中国烤鸭的“鼻祖”。

2008年,全聚德挂炉烤鸭技艺、便宜坊焖炉烤鸭技艺入选第二批国家级非物质文化遗产名录。

豆瓣堪称“川菜灵魂”

豆瓣又称“豆瓣酱”,是川味食谱中常用的调味佳品,堪称“川菜灵魂”,其制作技艺入选第二批国家级非物质文化遗产名录。

相传明末清初,福建汀州府永定县孝感乡翠亨村人陈逸仙迁入四川郫县。子孙繁衍,久居其地。清朝康熙二十七年,人民生活水平较低,主要以咸菜、盐渍辣椒(俗称辣子豆瓣)佐餐,而陈家开设了作坊,制作经营酱油、盐渍辣椒等调料。清朝咸丰三年,陈氏后人陈守信,号益谦(又号光谦),发现盐渍辣椒易出水,不宜保存,于是在祖辈的基础上,潜心研究数年,先以豌豆加入盐渍辣椒吸水,效果不佳,再换蚕豆瓣,依然不佳,又借鉴豆腐乳发酵之法,加入面粉、蚕豆瓣一起发酵,其味鲜辣爽口,回味无穷,郫县豆瓣就此诞生。

食尚资讯

京城的治愈系美食(一)



生活不容易,但是我们依然要笑对生活。如果生活让你受挫难过,那就用美食来填补受伤的心吧。把痛苦溺死在食物里,吃饱喝足后,生活依然要继续!

酷烤餐厅(东直门店):
整个店陪你流泪的伤心牛肉丸

不用担心边吃边流泪被大家围观,因为整个店

都会因这颗伤心牛肉丸陪你流泪!大颗大颗的牛肉丸外表被烤的焦香,一口咬下辣味与汁水一同从口中爆开,劲爆辣吃绝对会流泪。

本报讯 张勇 7月3-5日,以“分享世界的味道”为主题的国家级进口食品展——第四届北京国际进口食品博览会将在北京展览馆盛大举办,展会由中国国际商会、振威展览集团主办。届时,来自于美国、西班牙、俄罗斯、澳大利亚、泰国、韩国、土耳其等40余个国家的300余家进口食品商汇集北京,展示各国巧克力、牛奶、美酒、橄榄油、糖果、蜂蜜、饮料等,同时各国顶尖大厨也将纷纷献艺,为本届大会喝彩助威。

“中西方餐饮文化交流·美食厨房”活动是本届展会的主要活动之一,由美国枫叶鸭集团和北京大董餐饮投资有限公司主办。

美国枫叶鸭集团是北美最大的鸭业公司,而向来以高端定位的大董烤鸭店也是美国总统奥巴马夫妇品尝烤鸭的主要去处之一。获得美国大师级厨师认证的Dale Miller与中国烹饪大师、中式烹调高级技师并享有“世界上最好的厨师”称号的董振祥先生将联手为您奉上世界级厨艺的强强对话。据悉,现场百余只美国枫叶鸭现场烤制,并免费品尝。

另外来自于德国、俄罗斯、意大利、泰国、韩国、马来西亚、印尼等当地企业也将为大家提供丰富的美食品鉴活动。芝士蛋糕、蓝莓果汁、美酒、咖啡、糖果等,将充分满足您的舌尖诱惑。

国家级进口食品展将于七月三日在北京开幕