

寻味北京

在京城吃“南北面”

“冬季寒风凛冽，人们走在街头都是匆匆的，恨不得马上到一个温暖的地方。而冬天最温暖我们胃的要属那热腾腾的面条了，吃得人直冒汗，但也瞬间扫去了我们的寒冷。”

面条在我国由来已久。早在宋代，人们就对面条有所研究，做面的方式有很多种，除了煮之外，还有炒、焖、煎，面条的浇头更是多种多样，各种荤素菜都可以拌面而食，和现在已经差不多了。

历史发展到今天，在中国从南到北、从东到西，各地几乎都有面条的名品：北京的炸酱面、上海的阳春面、苏州的奥灶面、武汉的热干面、广州的云吞面、成都的担担面、宜宾的燃面、重庆的小面、杭州的片儿粿、山西的刀削面等等，虽然这些面条的形状制作不同，浇头也有差异，却也都是当地人喜爱的美味并传遍全国各地。

身处北京，我们不仅可以吃到北京有名的炸酱面，还可以品尝到全国各地有名的面食。各种面食各有特色，以下举了三种面作为说明。

炸酱面

北京人吃炸酱面，讲究的是炸酱要小碗干炸。什么是小碗干炸？说法很多，但小碗干炸的标准就一个：炸好的酱放在碗里，用筷子中间划开，缝隙不粘合，只有这样才是真正上好的小碗干炸。

再说酱，炸酱有肉酱、素酱、桂花酱。素酱没什么说的，桂花酱就是鸡蛋炸酱。肉酱过去用五花肉，因为过去的肉肥，用五花肉正合适，现在有很多人依然说要用五花肉就不对了。现在都是瘦肉型猪，五花肉和以前的不一样了，现在要用硬肋肉，只有硬肋肉还有点以前五花肉的意思。同时黄酱不蒸不成块也炸不出好味道的炸酱来。

吃炸酱面还要有面码，季节不同，面码也略有增减。一般是黄瓜丝、水萝卜、芹菜末、黄豆芽等，当然越丰富越好，但最少也要有四种，春天可以加点香椿末，冬天来



点嫩白菜丝。趁热吃就是煮熟了不过水挑到碗里直接吃；喜欢清爽一点的就过凉水，夏天要用凉白开，冬天要用温开水，过了水的面条不爱坨，吃起来爽滑过瘾。

油泼扯面

一个“扯”字，形象地说明了面条的制作方法是用面团扯出来的，同时也说明面的筋道很不错。

一碗好的扯面，一是面要和好：和面时要加些盐、碱面增加面的韧性，还要加些清油，增加面的光滑度，和好了揉匀了还要饧上一段时间，让盐、碱、油的作用与面粉充分融合。这样和好的面，才能禁得住扯，才能扯出面条绵长，口感筋滑的扯面来。二是浇头的制作：必须用陕西产的红辣椒面，这种辣椒辣味浓，香味足，辣而不燥，和葱花摆在面的上面，用滚热的菜籽油一浇，刺啦一声，香味扑鼻。吃时再



加上些时蔬青菜、黄豆芽、韭菜花等，就是一碗上乘的油泼扯面。一扯一泼，造就了扯面的实惠美味。

担担面

担担面起源于四川的盐都自贡，到了成都之后，经过多代厨师的改良，风味愈加独特，形成了今天的样子：面条细薄筋滑，卤汁酥香红亮，味道咸鲜微辣，麻辣酸味突出，爽而不燥，成为享誉全国的一道四川风味面食。担担面要好吃，面条最好是手工面，要的是那种筋滑的口感；汤一定要是鲜汤，先前担担面在走街串巷时期，担子的一头是煮面的铜锅，一头是煮着蹄膀或是炖鸡的汤锅，面条煮熟，加鲜汤调味；还有就是猪肉末加料酒、盐炒到酥香，再加上酱油、猪油、辣椒油、花椒粉、醋、芽菜、葱花等才有了一碗香辣酸麻兼备的担担面。

(整理)

食尚厨房

香辣豆豉煎鱼籽

鱼籽营养又高蛋白，丢弃了实在可惜，把它煎成外脆里嫩，搭配上炸得酥酥的粉丝和香辣的豆豉酱，味道真心完美！

主料：鱼籽(50g)；
辅料：料酒、花椒粉、盐、白胡椒粉、龙口粉丝、植物油、豆豉辣酱、中筋面粉；

做法：1.鱼籽冲洗干净，外膜不需要去掉，直接放在料酒、花椒粉、胡椒粉和盐的混合液中，腌制10分钟；2.鱼籽在面粉中滚一下，裹上薄薄的一层面粉；3.热锅热油，鱼籽放在锅边小火慢慢煎，一定要很小的火，否则鱼籽容易爆开；4.煎鱼的同时，将龙口粉丝泡在冷水中，稍软后在手上绕成圈；5.在另一锅中，倒油烧到五六成热时，将绕好的粉丝放在漏勺中，入油锅炸脆后盛出；6.鱼籽煎到一面凝固，出现焦痕，翻面，继续小火煎，时间稍久一些，防止内芯的鱼籽没有熟透；7.摆盘，在炸好的粉丝上浇少许豆豉辣酱，配着鱼籽一起吃。



小贴士：鱼籽腌制一下去腥味；带膜的鱼籽裹一层面粉不容易粘锅，并且表皮酥脆。

资讯

东来顺获评 中华老字号传承创新单位

本报讯 崔岚 近日，来自全国280家老字号企业近400名企业代表参加了中国商业联合会中华老字号工作委员会组织召开的第六次工作会议，会议讨论通过了《中华百年老字号品牌联盟工作规范》，并就老字号在新时代下的发展议题展开深入探讨。

会上公布了“东来顺”的历史文脉、品牌价值、产品文化等

文字，图片及视频资料被正式纳入《职业教育民族文化遗产与创新中华老字号文化教学资源库》，该资料将纳入大专院校和职业院校的学生学习课程。此外，东来顺集团荣获“2014—2015年度中华老字号传承创新先进单位”，集团党委书记、总经理周延龙荣获“2014—2015年度中华老字号传承创新优秀掌门人”。

中国第一家 必胜客店重开张

本报讯 王晓梦 日前，必胜客中国第一店——必胜客东直门欢乐餐厅经过两个月的重新装修改造正式开业，其不仅为顾客带来全新的视觉和味觉体验，也为进入中国25周年的必胜客镌刻了一段美好的历史记忆。

据了解，新装修的店面采用

复古怀旧的设计风格，厨房采用全新开放式吧台，将每个制作过程近距离呈现在消费者面前，用反射镜来增加展示操作流程及各种原料，增加趣味性。此外，必胜客还引入了“智慧餐厅”系统，消费者通过手机APP可以提前在餐厅预约排队、点单。