

寻味北京

端午节,京城吃南北甜咸粽

□ 凌应敏

“

又一年的传统节日——端午节将至,每到端午节我们总会想起伟大诗人屈原,以及他带来的美食,粽子。粽子最早在春秋时期出现,至今已有两千多年的历史。如今的粽子花色品种繁多,从馅料来说,北方多包小枣的如北京枣粽;南方则有豆沙、鲜肉、八宝、火腿、蛋黄等多种馅料。端午节也有小中秋的说法,如一家人团聚,一起包粽子,小孩戏耍,可以吃,可以玩,是一家人促进感情的一种很好的方式。

”



现在的粽子也不再单一于一种吃法,按口味分为甜、咸两类,甜粽主要是指馅儿是甜的,或者蘸甜酱吃,如豆沙馅、红枣馅、水果馅等,入口香甜,带给人甜蜜;咸粽一般分为大米咸粽和糯米咸粽,馅儿是以半肥瘦猪肉为主,配以胡椒、香粉、酱油、盐等佐料,口感嫩滑、肥而不腻、Q弹软糯。下面让我们看看京城内可吃到的不同风味的甜咸粽子——

甜粽篇

北京粽 个头较大,为斜四角形或三角形,是北方粽子的代表。北京的粽子约分为三种:一种是纯用糯米制成的白粽子,吃时需蘸白糖,并加上一点玫瑰汁木樨卤,味道香气宜人;一种是在糯米中包进两三颗红枣,称小枣儿粽子,吃前需冷藏,吃时会有冰冷的凉爽感;一种是豆沙粽,口味香甜。华

北地区有一种以黄黍代糯米的粽子,馅料用的是红枣,市场上供给的大多数是糯米粽,在农村仍然吃大黄米粽。黏韧而清香,别具风味,北京粽子多以红枣、豆沙做馅,少数也采用果脯为馅。

苏州粽 呈长而细的四角形,有鲜肉、枣泥、豆沙、猪肉夹沙等品种,配料讲究、制作精细。如猪肉夹沙粽子,选用上等红小豆,煮熟后去皮滤沙,再加入成倍的砂糖和适量的油脂制成馅,裹扎时馅里夹有一块肥肉,煮熟后晶莹甜美,油润清香,咸甜得宜。

西安蜂蜜凉粽 主要原料是糯米和蜂蜜,是西安、关中和陕南一带特有的流行夏令食品。形似菱角,白莹如玉,清凉解暑。吃时用丝线或竹刀割成小片,放在碟子里,淋上蜂蜜或玫瑰、桂花糖浆。吃起来筋软凉甜,芳香可口,沁入肺腑,别有风味。

咸粽篇

广东粽 南方粽子的代表品种,广东粽子与北京粽子相反,个头较小,外形别致,正面方形,后面隆起一只尖角,状如锥子。广东粽子是所有粽子中用料最丰富的,做法费时最久。咸粽的内馅有火腿、咸肉、蛋黄、烧鸡、叉烧、烧鸭、栗子、香菇、虾子等。甜馅有莲蓉、绿豆沙、红豆沙、栗蓉、枣泥、核桃等,其中以



甜粽



咸粽

鸡肉丁、鸭肉丁、叉烧肉、冬菇、绿豆等调配为馅的什锦粽,风味更佳。

四川粽 四川人喜食辣,粽子自然也不例外,四川的辣粽,制作讲究,工艺复杂,口味独特。是先把糯米、红豆浸泡5~6个小时后,将水倒出,放入椒粉、盐、味精和少许腊肉,用粽叶包成约60克一个的四角粽,香辣适口,风味独特。

海南粽 成方锥形,在糯米中包有腊肉、咸鸭蛋、叉烧肉等,趁热打开,先有粽叶清香,后有馅料的浓香,荤素搭配,使人食欲大增。

朋友们,这个端午还在吃一种口味的粽子吗?也可自己在家动手一试哦。



SINCE 1903
东来顺

DONG LAI SHUN
MUSLIM

“东来顺涮羊肉制作技艺”被收录《国家非物质文化遗产名录》

东来顺涮羊肉“八大特点”:选料精、刀工美、调料香、火锅旺、底汤鲜、糖蒜脆、配料细、辅料全

2014年,“东来顺”被认定为“中华老字号清真第一涮”

2014年,“东来顺涮羊肉、糖蒜、核桃酪”被推荐为北京老字号最具代表性产品

2014年,“东来顺”品牌入驻京东、天猫等电商平台旗舰店

2015年10月22日,北京市首块新版清真标识牌正式落户东来顺新东安总店

北京东来顺集团有限责任公司

北京市朝阳区西坝河南路4号特佳中心二层
TEL: 010-65280377 FAX: 010-84497709

资讯

北京大兴西瓜节开幕

本报讯 凌应敏 近日,以“城南绿海,甜美大兴”为主题的第28届北京大兴西瓜节在庞各庄西瓜小镇开幕。

开幕式上,大兴区还发布了十大旅游小镇。“梨花村里饺子香,庞安大道采摘忙,盛夏冰雕多奇异,田间地头话瓜王”;“钧天坊内琴悠扬,绿源艺景好风光,桃花园里品美食,月季盛放魏善庄”;“凤河岸边长子营,湿地生态百鸟鸣,饺子盛宴三十载,南果北种热带情”;“御林古桑植安定,刘秀御封树为王,参差红紫熟方好,北京叫卖园中扬”。