老北京“怪味”小吃 你尝过几样?

北京是个地地道道的美食城,有烤鸭、稻香村这样符合大众口味的美食,也有几样小吃被称为“怪味”美食,如芥末墩儿、豆汁儿、卤煮火烧、爆肚等,这几样“怪味”小吃,都是您的最爱么?有您不爱吃的么?可能或多或少因为它们本身有一些大众不能接受的地方,所以褒贬不一,毕竟萝卜白菜各有所爱,来看看这几个怪味小吃你对它们是什么感觉吧。

芥末墩儿

随着时代的发展,有好多咱老北京的吃食都失传了,也许是因为老北京人都会做它的缘故,芥末墩儿被传承了下来。不过现在也少见还有人在家做它了。

芥末墩儿以白菜和芥末为主要原料,不爱吃芥末的人可能接受不了。不过话又说回来了,芥末墩儿的魅力不就在于这个“冲劲儿”么,一小口就能让人浑身通透,在爱吃它的人面前,可是连汤都不能错过,芥茉钻鼻,这眼泪止不住的往下流啊。过去一到冬天,各家各户都开始准备过冬的吃食,这其中做的最多的还要说是芥末墩儿了,为的是以防断顿,尤其是过年的时候,大油大肉吃多了,得换换口味。

豆汁儿

对很多人来说,提起北京小吃,第一个想到的就是豆汁儿。豆汁儿是以绿豆为原料发酵而成,食客常说其气味和味道很“臭”,其实准确来讲应该是浓烈的酸馊味,这是绝大多数人难以接受的根本原因,包括不少北京人。豆汁儿加焦圈,配小咸菜,油香、咸香、馊香合而为一;豆汁儿爽口,焦圈油脆,咸菜爽脆,味道的层次感极强,细细品味的话就会发现滋味无限、回味无穷滴。

爱喝它的人,买豆汁儿,都是提着大可乐瓶(大桶)去的,不爱喝它的人,闻一下,就要逃之夭夭了。

北京爆肚

在北京很多小商贩都会沿街叫卖,这是北京特有的小吃。每当秋末来临,北京的大街小巷随处可见。

爆肚就是采用鲜牛肚鲜羊肚洗净整理干净后,切成条块用沸水爆熟,蘸油,芝麻酱,醋,辣椒油,酱豆腐汤和葱花等调料,质地鲜嫩爽口,美极了。

姜丝排叉

姜丝排叉,又叫姜汁排叉、姜酥排叉、蜜排叉,不爱吃姜的瓷,听名字就觉得头疼吧?但您不要因为它的名字和姜味就望而却步,自古就有“冬吃萝卜夏吃姜,不用医生开药方”和“生姜治百病”的说法,所以适当的吃点姜,对身体是极好的,如果遇到卖姜丝排叉的地儿,不妨买来尝尝。

卤煮火烧

老北京人爱吃下水,以卤煮火烧、爆肚、炒肝儿,这铁三角为主。卤煮火烧是将火烧和炖好的猪肠和猪肺放在一起煮,辅之以多种调料,使火烧透而不黏,肉烂而不糟,口味独特。因吸足了汤汁的猪肺,有嚼头的猪肠,使很人对这个味道念念不忘。

炒肝儿

炒肝的主料是猪大肠,肝不过是点缀而已,而且也没有个炒的过程,完全是煮制而成。也许是因为有猪肠的缘故,炒肝儿也不被所有人接受,但肝香肠肥、蒜香扑鼻的炒肝儿仍在很多食客心里占据一席之地。

炒肝具有汤汁油亮酱红,肝香肠肥,味浓不腻,稀而不澥的特色。炒肝儿是由宋代民间食品“熬肝”和“炒肺”发展而来的北京小吃,以猪的肝脏,大肠等为主料,以为辅料,以淀粉勾芡做成的北京小吃。

王致和臭豆腐

在北京说起臭豆腐,首先想到的就是王致和,把它抹在刚炸好的炸馒头片儿、窝头片儿上,吃一口没人不说香。拿臭豆腐来当面条的浇头,更是妙不可言。

王致和臭豆腐是以优质黄豆为原料,经过泡豆、磨浆、滤浆、点卤、前期发酵、腌制、灌汤、后期发酵等多道工序制成的,臭中有奇香是它的特色。当然,有特色的美食不是人人都能接受的,喜欢的人是视之珍馐,也有一部分人受不了那个气味,闻味就躲得老远。

(综合)

■ 资讯

大兴庞各庄头茬西瓜上市

本报讯 四月的北京,春意盎然,大兴区庞各庄镇老宋瓜园,温室内的第一批小型西瓜已初长成。茁壮碧绿的瓜藤蔓叶中藏着一个个墨绿色条纹西瓜,切开后阵阵清香扑鼻而来。

看着丰收的场景,老宋瓜园的负责人宋绍堂颇为感慨,今年的西瓜能够顺利成熟实属不易。受疫情影响,原本需要耗费大量人力的西瓜苗嫁接工作只得暂停。不嫁接,意味着西瓜会受到有西瓜“癌症”之称的根结线虫病伤害,情况严重可能减产50%以上。这让老宋犯了难,于是他求助北京市植保站,请来了中国农业大学及中农绿康生物公司的技术团队,利用防线虫微生态制剂防治西瓜根结线虫病,取得了良好的效果。

老宋瓜园近40个棚主要种植了“L-600”“超越梦想”“京彩一号”以及“2K”等品种,从现在将一直收获至6月下旬。届时,还会有内蒙古50个温室的西瓜陆续成熟,持续供应北京市场约50万斤至8月底。

市农业技术推广站高级农艺师曾剑波介绍,今年本市西瓜生产整体受疫情影响不大,今冬西瓜总育苗量约4000万株,可满足4万亩地生产,主要分布在大兴庞各庄、榆垡镇和顺义杨镇、北务等区域。接下来,市民可通过现场采摘、网购以及超市、水果店等多种方式品尝到最新鲜的本地西瓜。

保首都“肉案子” 京外再添新基地

本报讯 保障首都市民“肉案子”,京外布局又有新成果。近日,首农食品集团旗下内蒙古丰镇生猪养殖基地二期项目正式投产。

丰镇市位于内蒙古自治区乌兰察布市,距北京200多公里。疫情期间,为进一步稳定生猪生产,保障首都猪肉供应,首农食品集团所属二商肉食集团在抓好防疫保供的同时,积极推进项目。二商肉食集团相关负责人表示,二期项目的投产,对缓解猪源紧缺具有重要意义。

近期猪肉供应引发持续关注,二商肉食集团目前正全面提升生猪养殖板块产能,今年初布局了两大重点项目:双河生猪养殖基地和房山生猪养殖基地。其中,房山生猪养殖基地是目前北京区域内投资最多、规模最大的生猪养殖场,现已开工建设。待两个新建项目全部达产后,年出商品猪可达32.5万头,首都肉类食品供应的保障能力将得到进一步提升。