

走近北京

从传统小吃开始

来北京,不可不尝北京传统小吃。它们制作精良,造型精美,味道绝佳,就藏在不起眼的小巷里,虽然有些曾经是宫廷贡品,如今早已飞入寻常百姓家。每尝一口,就与北京亲近一分,与历史更近一步。来北京游玩,一定要尝尝这些小吃。

护国寺小吃

护国寺小吃已经有60多年的历史,拥有了百来种北京特色的平民小吃,豌豆黄儿、豆汁儿、焦圈、面茶等。几乎你能想到的北京传统小吃,在这里都能吃到。

要说全,很少有餐厅能比得过护国寺小吃,每一样都值得细细品尝一番。这里的面茶很浓郁,再撒上点花椒盐简直太完美了;豌豆黄也是细腻纯净,入口即化;还有那糖火烧、焦圈堪称经典。

护国寺小吃聚集了京味小吃之精华,深受京城及全国各地宾客的喜爱和国外友人的赞誉。

都一处

北京都一处老店创建于清代乾隆三年(1738),起初是山西人王瑞福开设的小酒店“王记酒铺”,乾隆十七年(1752)更名为“都一处”,主要经营烧麦,既鲜美可口,又具有极高的观赏价值。

在数百年的发展过程中,都一处形成了一整套精湛的烧麦制作技艺,其中烧麦的擀皮工艺堪称一绝,擀出的烧麦皮每张都是24褶。都一处烧麦品种之多,在全国仅此一家。老店最初以猪肉馅、牛肉馅、素馅和三鲜(猪肉、海参、虾仁)烧麦闻名,随后又根据季节时令的变化,增添了鱼肉、蟹肉、虾肉等海鲜馅的烧麦以及以猪肉为主,分别与白菜、韭菜、茴香、南瓜、大葱、西

葫芦等相配而制成的四季烧麦。20世纪80年代以来,都一处又相继开发出山楂烧麦、一品红烧麦、枸杞烧麦等滋补类烧麦,还创新工艺,制成双色烧麦、彩色烧麦、翡翠烧麦、薄荷烧麦等特色烧麦。同时,积极丰富烧麦口味,推出了酸、甜、咸、鲜、香、辣等十几个系列三十多种烧麦。

锦芳小吃

锦芳小吃店原名叫荣祥成,1926年由满乐亭创建,最初的店址在崇文门外大街。最初的荣祥成是一家专卖牛羊肉的店铺。荣祥成卖的牛羊肉,是每年秋季收购、挑选上等的牛羊放在马甸一带饲养起来的,自主供货,随宰随卖,从不在屠宰厂进货,因此,荣祥成卖的牛羊肉又鲜又嫩。这个当时只有两间门面、4间房、4人从业的小店,顾客络绎不绝,生意非常火爆。

民国后期,牛羊肉的销量不好,荣祥成的经营者又增添了清真熟食制品。经过近百年的经营,几经沉浮,成为北京家喻户晓的清真小吃店之一。锦芳小吃店的特点是讲究重蔬食、崇简约、尚真味、主清淡、忌油腻、讲洁美、慎杀生、求食益,产品包括糖火烧、艾窝窝、麻团、奶油炸糕、蜜麻花、面茶、杏仁茶、一品烧饼、月饼、元宵等清真风味小吃,品种超过60种。

小肠陈

一提起卤煮,大家都会想起小肠陈。小肠陈起源于清朝

乾隆年间,其传人祖传四代制作卤煮小肠(即卤煮火烧),距今已有一百多年历史。

一大锅老汤咕嘟咕嘟的炖着,小肠炖的软烂入味、肺头新鲜、火烧劲道,能喝的就点儿小牛肉,不能喝的来瓶北冰洋,这才是真正的老北京味儿。

紫光园

紫光园是一家有着30多年历史的老字号餐厅,紫光园的菜品很丰富。在紫光园的菜单上,共有一百多道菜品,其中20道为雷打不动的传统菜,包括红烧牛尾、芫爆散丹、炒疙瘩等,出品都由老厨师进行把控,保持其口味恒久不变。其余60道菜动态调整,另外20道菜的名额留给了创新和追潮流。

紫光园的早餐也非常经典,这里的大包子,牛肉馅儿的包子与素包子外形不同,这叫“一手捂”手法,形状很像一个拳头。牛肉料足紧实,像个大肉丸子,包子皮发的刚刚好。其他的传统早点,如面茶、羊杂汤、酸辣汤、豆泡汤、油饼等都物美价廉,口味独特,非常受欢迎。

奶酪魏

奶酪魏是中华老字号品牌,老北京小吃之一。“奶酪确实很赞”“奶香醇厚,入口细腻冰凉”“口感爽滑”“消暑的圣品”……这些都是食客们的赞美,一碗奶酪虽然不能令人饱腹,却能牵引着你的味蕾,带你感受一方水土。



奶酪魏的奶酪用牛奶加入特制米酒酵制而成,再冰冻数小时便可食用。入口奶味浓郁、香甜醇厚,牛奶的香醇与米酒的浓郁交错地徘徊在舌尖上,不花数秒,奶酪已完全融化,细腻滑嫩,加上冰镇效果,整个人也顿感清新。

爆肚冯

爆肚冯开创于清光绪年间,是百年老字号了,如今第三代、第四代冯氏传人已将爆肚冯发扬光大,分店很多,吃的人也络绎不绝。

爆肚冯的爆肚分羊肚、牛肚两种,羊肚又分葫芦、食信、肚板、肚领、散丹、蘑菇、蘑菇头等七个部位;牛肚则只有肚仁、百叶、百叶尖、厚头。另外还有“羊三样”“羊四样”,是几个不同部位的组合拼盘。店内调料有芝麻酱、酱油、醋、香菜末、少许葱花,几样香料,看似简单,却好吃,是因为放了十三种密制调料在里面。有时间一定

要到爆肚冯吃这特制爆肚儿,沾着浓浓的调料,品一番老北京的风味。

砂锅居

砂锅居始于1741年。八大居中较另类,当年用一口据传是明代年间的特大砂锅独创了砂锅系列菜品,堪称“京都一绝”。砂锅居的师傅们将白煮的肉因材施艺,烹制出菜式丰富的“宴席菜”,有“名震京都三百载,味压华北白肉香”的赞誉。当年,民间有歇后语“砂锅居的幌子一过午不候”,说明了砂锅菜深受欢迎的景况。如今砂锅居经过不断发展,已经成为京城老字号的代表之一。

砂锅居的砂锅菜口感软烂不腻,蘸上调兑的佐料食用,更是浓香适口。其特色菜砂锅白肉、水晶肘、全家福、九转肥肠、浓汁鱼肚、计司烤鱼等深受顾客喜爱。

(北京旅游网)

16个网纹瓜新品种五一后上市

本报讯 日前,从市农业技术推广站获悉,今年全市共引种网纹甜瓜新品种16个,其中高端深网类型品种5个,中网类型品种7个,浅网类型品种4个,预计将于五一后成熟上市,采摘期将一直持续至7月下旬,为夏季瓜果市场提供更加丰富的品类选择。

近日,位于昌平区小汤山特菜基地的连栋温室,一颗颗圆圆的“胖头”甜瓜挂在

整齐的藤蔓中间,空气中还弥漫有瓜的香甜。连栋温室内温度湿度都很高,从凉爽的室外走进来会感觉热到发闷,但这正是甜瓜喜欢的环境,再过半个月,这里将有2万多个高品质甜瓜陆续成熟上市。

市农业技术推广站高级农艺师李婷介绍,今年连栋温室种植了1公顷基质栽培的网纹甜瓜,主要是深网类型品种“比美”和“白色恋人”。这两个品种种植

管理技术要求高、精细,是网纹甜瓜中的精品,在日本常被用作贵重礼品,国产后价格将下探至每个100元左右,比国外便宜近90%。

此外,在本市新引进的16个甜瓜新品种中,还有中网类型品种“蜜绿”等,以及浅网类型品种“库拉”等。这两大类甜瓜均属于价格亲民的种类类型,每个市场价格在50元左右,大约只有进口品种

的四分之一。

据了解,第一批网纹甜瓜将于5月10日前后成熟,全市示范种植面积共188亩,其中订单生产128亩,市民届时可以前往昌平小汤山特菜基地、大兴立春农业、密云东邵渠、房山弘科农场、顺义地缘遂航、昌平鑫城缘、通州中农富通等地采摘,也可到京东、小智生鲜等电商平台在线选购。