

昌平区的特色民俗村美食 值得你一游

唯有美食与美景不可辜负,游走在京郊昌平的乡村之中,最质朴的炊烟袅袅、最传统的农家制作,接地气的美食,有着平日里吃不到的好味道。这个秋日里,让我们一同来到明十三陵享受田野宁静,体验特色民俗,今天就说说昌平的这几处特色民俗村美食,趁着现在天好景美,走进乡村转转,赏美景品美食。

悼陵监村烙糕宴

远离油腻,健康生活,来尝尝昌平十三陵四大名宴之一,令人垂涎欲滴的——烙糕宴,这种朴实又不失美味的宴席令人难忘。

一进悼陵监村,街道很干净,在院墙上到处都是壁画,房子的大门古朴而大气。走进悼陵监村“国艳”农家院,装修质朴,但简单干净,红红火火的布置看着就喜庆。

烙糕宴的重头戏就是烙糕子,北方传统农家主食的一种。用玉米面、小米面、豆面、荞麦面等摊成的小圆饼,馅是用韭菜与鸡蛋或豆芽或豆沙做成的,呈金黄色,闻起来香喷喷的,吃起来软软的,鲜香可口,

心满意足。

还可以到旁边虎峪风景区游玩,林间有许多野菜、野花等,溪水横流,捞小鱼、捉小虾,带着老人和小孩进去逛逛。

仙人洞村素食宴

仙人洞村,位于昌平区十三陵镇东南,东倚十三陵水库,西邻神路旅游景点,因村北蒋山天然溶洞——“神仙洞”而得名。村里的素食宴选料很新鲜,做得也很精美。除了纯粹的素菜,有的菜吃到嘴里的口感像肉。

蘑菇,糖醋里脊,黑椒牛肉粒、排骨,乾隆白菜,所有菜都是豆制品类制作的,而且口感不输肉菜。豆腐汤很好喝,里面有笋,豆腐、白菜、汤汁特别浓。秋

葵、山药、紫薯……这些简单的食材被做得健康又美味,和大鱼大肉相比,这里的菜肴更能吃到食材最本真的味道。

听说仙人洞村的水很养人,来这里度周末享受一段安静的闲暇时光,尝一尝这里的素食宴,来仙人洞体验慢生活,挺好。

长陵村——饸饹宴

饸饹,也叫河漏,是将玉米面、小米面、荞麦面或其他杂豆面和软,用饸饹床子把面通过圆眼压出来,形成小圆条。比一般面条要粗些,但比面条软,食用方式和面条差不多。

饸饹这两个字虽然难读,却是不少吃货心中的美食。长陵村的永乐饸饹面一直以来都被大家津津乐道,名声在外,很多游客都慕名而来。

康陵村——春饼宴

关于春饼宴,村里流传着这样的故事,“春饼”源于明朝正德年间,明朝那位正德皇帝,每次出游时带食物很不方便,吃到春饼后,大为欢喜,吃着方便又好吃,从此出游时就以吃春饼为主,因此“春饼宴”也被称作是皇家快餐。康陵村的春饼宴绝对让人垂涎欲滴、欲罢不能。

上口村——驴打滚宴

“驴打滚”,又叫豆面糕,是北京传统小吃之一。如今的上口村民,保持着传统工艺,身着汉代农家服装,开发出多种“驴打滚”美食宴。

驴打滚儿美食宴有十几道菜,除了这几样主菜家家必备,其余配菜各个民俗户就各有千秋了。

吃完美食,还可以在山清水秀、空气清新的山村里走一走。看昌平山景的民宿酒店赏景,玩耍,住美丽小院,嗨翻秋日。

(综合)

“北方水稻第一田”开镰 市民感受丰收喜悦

本报讯 近日,顺义北小营第四届水稻收割节开幕,游客在金黄的稻田里挥镰割稻、打草喂鸭、捉螃蟹、碾稻谷,感受丰收的喜悦。

北小营地区的水稻种植历史非常悠久,是北方种植水稻的发源地。北小营镇前鲁各庄村就是代表性地区之一。在箭杆河水稻基地负责人刘晓辉的记忆里,这里曾经家家户户有稻田,凭借村前流淌的箭杆河的滋养,稻米长势颇为旺盛,独特的香气远飘四里。上世纪80年代,由于河水断流、劳动力外流等原因,种稻的人家越来越少,直至绝迹。

直到近些年,随着南水进京、全面推广节水设施等,地下水位回升,箭杆河也再次流淌着潺潺清水。在美丽乡村建设中,前鲁各庄村随即确立了“汉风古韵两千载,北方水稻第一田”的方向,成立北京箭杆河专业合作社,恢复水稻种植传统,目前已恢复种植原种水稻200余亩,亩产700余斤。水稻种植采取“鸭稻共生模式”,并且通过了有机认证。此外,村里还在每年6月份举办水稻插秧节,11月份举办水稻收割节,发展文旅融合产业。

如今,前鲁各庄村成了远近闻名的民俗村,农耕文化吸引了不少游客进村,金黄色的水稻再次成为村里人名副其实的“黄金稻”。

寻觅北京城里的台湾味道

提到台湾味道,你会想起什么?绝大多数人都逃不过珍珠奶茶、蚵仔煎、凤梨酥等台湾街头随处可见的小吃,这些虽属于台湾当地的特色,但台湾风味绝不仅止于此。

小明同学

这里开放式的用餐区域被老板布置成了我们熟悉的“教室”。老师上课的黑板、身穿学生制服的服务员、制作作业形式的点菜单、用于吃饭的书桌……仿佛瞬间穿越到了学校。不过在这个学校里,你所有耳熟能详的台湾小吃,都可以找得到。

首先说说台湾铁路便当,外型精致,使人食欲大增。其中秋刀鱼便当,酱烧的烹制方式十分特别。长时间的熬煮之后,秋刀鱼骨头也可以食用。大肠蚵仔面线和猪脚面线可以二选一,大肠蚵仔面线属于红面线,属于日常的吃食。而猪脚面线属于白面线,和麻油鸡面线一样,节庆等重大节日时才会吃。

地址:北京多家分店,大家自行选择



度小月

台湾“度小月”起源于1895年洪氏先祖平时以捕鱼为生,每年在海象不佳的季节时因无法出海捕鱼,渔民俗称“小月”,为了养家活口,就卖起面来藉此“度”过“小月”,一开始是以担仔面挑着沿街叫卖,于摊前灯笼上,书写着“度小月担仔面”六个字。

小月烫青菜,这道菜很符合南方菜肴的口味,调料也是由虾酱调和而成,鲜香不腻口,清淡却味道不寡淡,这道菜受到小仙女们的喜爱。

度小月担仔面,味道浓郁强烈,以祖传肉臊与虾汤等调味,是度小月传承一百多年的经典美食。担仔面味道越吃越喜欢,里面的虾看着超有食欲,面是鸡蛋面,很劲道,豆芽有些多,汤喝着不清淡不重口,味道很好。

地址:建国路79号华贸购物中心东区B1层

龙涎居

龙涎居品牌在台湾久负盛名,20年来一直都在研究养生锅,现在龙涎居在台湾已经拥有19家门店。

四神猪肚汤可是台湾女性的必喝汤品,配方依照台湾的秘方配制,这款汤,补中有进,温而不燥,有妇科养血需求的女性朋友,这汤算是补药的首选。

如果觉得四物鸡汤太补了,那么还有凤梨苦瓜鸡汤可供选择。这款鸡汤虽无中药成分,却有下火的功能,是去火润肺的一把好手。

地址:朝阳区侨福芳草草地购物中心B2楼

(北京旅游网)