

关于北京小吃 有哪些诗词？

民以食为天,吃在百姓心中永远是第一位的,很多人说咱们国家的文化就是一个吃的文化,好象也是有一定的道理的呢。

每一个地方都有自己的饮食特点,北京城作为明清两代的都城更是汇聚了全国各地的美食,特别是形成了许多流传下来的那些特色小吃,比如说:驴打滚、艾窝窝、豌豆黄、爆肚、豆汁、焦圈、炒肝等等。

这些小吃在清代雪印轩主的《燕都小食品杂咏》多有称颂,下面让我们来数数那些关于北京小吃的诗词。

驴打滚

“红糖水馅巧安排,黄面成团豆里埋。何事群呼‘驴打滚’,称名未免近诙谐。”

一看就知道咏的是老北京小吃中的驴打滚,因以黄豆面为主要原料,所以又名豆面糕,要求豆沙或红糖馅卷得均匀,层次分明,外表呈黄色,有浓郁的黄豆粉香味儿。因其制得后需要放在黄豆面中滚一下,就如同郊野真驴打滚,扬起灰尘似的,故而得名“驴打滚”,确实很是形象。

艾窝窝

“白粉江米入蒸锅,什锦馅儿粉面挫。浑似汤圆不待煮,清真唤作爱窝窝。”雪印轩主还注曰:“艾窝窝,回人所售食品之一,以蒸透极烂之江米,待冷裹以各式之馅,用面粉团成圆形,大小不一,视价而异,可以冷食。”

艾窝窝的历史悠久,在明万历年间被称为窝窝,因为有一位皇帝爱吃这种窝窝,想吃或要吃时,就吩咐说:“御艾窝窝。”后来这种食品传入民间,一般百姓就不能也不敢说“御”字,所以省却了“御”字而称“艾窝窝”。

豌豆黄

“从来事物有燕京,豌豆黄儿久著名,红枣都嵌金梢里,十文一快买黄琼。”

豌豆黄儿原是民间的小吃,后来传

入了宫廷,它是用上等的白豌豆作为原料,磨碎、去皮、洗净、煮烂、糖炒、凝结、切块,做出的成品色泽浅黄、细腻、纯净,入口即化,吃起来味道香甜,清凉爽口,很是受慈禧太后的喜爱,并因此而出名。

爆肚

“人汤顷刻便微温,佐料齐全酒一樽。齿钝未能都嚼烂,囫圇下咽果生吞。”对于爆肚,雪印轩主还注曰:以小方块之生羊肚,入汤锅中,顷刻取出,谓之汤爆肚,以酱油、葱、醋、麻酱汁等蘸而食之。肚既未经煮熟,自成极脆之品,食之者,无法嚼烂,只整吞而已。”

炒肝

“稠浓汁里煮肥肠,交易公平论块尝。谚语流传猪八戒,一声过市炒肝香。”雪印轩主还注曰:炒肝以猪之小肠离切成段,团粉离枝焮之。昔年每文一块,近来则恐非一铜元一块不能买矣。名为炒肝,实则烩猪肠耳,既无肝,更无用炒也(间有肝者,亦非炒过者)。对于这个小吃,老北京还有一句谚语:“猪八戒吃炒肝,自残骨肉”,是不是特别形象啊。

爆肚和炒肝很多来北京游玩的人都想去试试,不过爆肚几乎都能被人接受,只是炒肝给人的接受度那就是大大地低于爆肚了。

豆汁+焦圈

“糟粕居然可作粥,老浆风味论稀



稠。无分男女齐来坐,适口酸盐各一瓯。”这里说的豆汁,可不是黄豆的啊,是绿豆豆汁,是老北京最具特色的小吃了,看起来颜色有些灰突突的,味道偏酸苦,但是具有养胃、解毒、清火的功效。

老北京人都是配着焦圈喝豆汁,再来上一碟子小咸菜,不过我是真心喝不惯那个豆汁,老北京的小吃中我最喜欢的就是那个配豆汁的焦圈,不少老字号的店里可是不单卖焦圈的呢,焦圈炸的酥脆,油香味十足,一般男女老少都爱吃,怎么吃都吃不够。

焦圈

宋代那个最会吃的苏东坡先生曾作过这样一首诗:“纤手搓成玉数寻,碧油

煎出嫩黄深,夜来春睡无轻重,压偏佳人缠臂金。这或许就是我国第一首产品广告诗了,不过就是不知道当时的店家有没有给他代言费了。

面茶

面茶在北京小吃中,一般在下午售卖。有诗说:“午梦初醒热面茶,干姜麻酱总须加”(这句诗出自哪里真心没找到,只知道都是这么说)。喝面茶是很讲究吃法的,不用筷、勺等餐具,一手端碗沿着碗边转圈稀溜,这项技术恐怕是非老北京人无法做到的。

这样数数,发现原来爱吃这一项是自古以来就有的,果不负咱这最会吃的称号呢。

京城名吃推荐

三不沾

又名“桂花蛋”,由鸡蛋,淀粉,白糖加水搅匀炒成,色泽金黄,蛋嫩软甜,爽滑细腻,略有咬劲,因不粘牙,不粘盘,不粘勺得名。



酱菜

六必居酱菜产自北京酱园中历史最久、声誉最显著的六必居,主要包括甜酱八宝瓜、黑菜、八宝菜等种类。作为京城名产,六必居酱菜不但脆嫩清香,且酱味浓郁,咸甜适度,是国宴上必备的小菜之一,如今还被制成罐头远销国外。



酥糖

北京酥糖是中国三大名糖(上海奶糖、广州水果糖和北京酥糖)之一,其中尤以红虾酥糖为上乘佳品。这种糖皮薄酥脆、糖馅层次清晰,吃起来香甜可口,不粘牙不腻口,吃后不留残渣。



芥末墩

芥末墩儿是北京传统风味小菜,也是地道的百姓菜,凉菜里的首席。冬天上市的大白菜去帮横切成菜墩儿,码在漏勺里沸水三烫,放进盆里,涂撒上芥末糊,砂糖和米醋,封存三天即成。吃遍了鱼肉油膻之物,来盘芥末墩儿解腻清口,酸甜辣香,爽脆不已,好不快哉。

