

老北京冬日吃食“打豆儿酱”

□ 户力平

依照老北京的习俗,过了腊八,就该着手置办年货,准备过年的吃食儿了。而说到早年间北京人的过年吃食儿,豆儿酱可以说是家家必备的“年菜儿”之一,故有“过了腊八打豆儿酱”之说。

豆儿酱作为京味传统小菜,其历史可追溯至清代,初为旗人冬日的饮食。《北京民俗史话》载:“旧京旗民有腊月自制豆儿酱之俗,疑为自关外传入。即由肉皮、豆腐干、黄豆、青豆、水芥等做成的凉菜,色如琥珀,味清微咸,利口爽心。”

豆儿酱曾与西葫芦酱、胡萝卜酱、秦(辣)椒酱并称为京城“四大酱”,又与芥末墩儿、豆豉豆腐、肉丝炒酱瓜丝并称过年的“四味凉菜”,独具老北京风味。早年间上至皇亲国戚下至平民百姓,几乎家家过年时餐桌上都必有这一地道的下酒小菜儿。

北京人习惯上把制作豆儿酱,叫做“打豆儿酱”。一个“打”字,透着北京人制作这道风味小菜儿的利落劲儿。虽说名叫“豆儿酱”,其实却不是“酱”,而是一种皮冻类食品。其主要用料有猪皮、黄豆、青豆、胡萝卜、豆腐干,还有北京人称为“水疙瘩”的腌芥菜头。

依照旧俗,讲究正月初一到初五家中不动烟火,菜刀等利器也忌用,所以过年的吃食儿大多在腊月里做好了。在没有冰箱、冰柜的年代里,人们多将提前做好的食物,如炸丸子、炸馅饼、炸豆腐、炖肉、酱肉、豆儿酱、馒头、豆包等吃食儿挂在无



人居住的房子横梁上,或搁在空着的水缸里,一是放的时间较长,不易变质,二是随吃随拿,比较方便。

从时间上来说,一般过了腊八,大多数人家便开始打豆儿酱了,最迟也要腊月二十七、八,除夕晚上就可以吃了,短则吃到正月初五,也有吃到正月十五,所以每户人家每次打豆儿酱都是一大盆,能吃好些日子。《北平的年菜》中有云:“北平人的年夜饭里,有一道不得不提的传统菜品,名为‘豆儿酱’,这道菜对北平人来说,是一种家喻户晓的,是一种由肉皮、豆腐干、黄豆、青豆、水芥做成的凉菜,清爽可口,用来佐酒开胃,再合适不过了。每至过年,家家户都要吃上几回……”

豆儿酱的做法看起来简单,但要做到色香味俱佳,也不容易,关键是火候要拿得好。其做法是:将黄豆和青豆用温水泡发,大约要泡上一天。猪皮刮去上边的绒毛和脂肪,然后用清水加料酒和姜煮熟,煮到用筷子一扎就透的程度,随后捞出来切成丝。胡萝卜去皮后切成比黄豆略大的丁儿,豆腐干儿也切成同样大的丁儿,腌芥菜头也切成丁儿。将这些材料一同放到锅里煮,就用煮肉皮的汤,加适量酱油,一般不放盐,其咸味来自芥菜丁儿(如咸味不够适当加点儿盐)。待到胡萝卜和芥菜丁儿软烂,黄豆、青豆也熟了,全部倒入搪瓷盆里,冷却后便像琥珀一样晶莹,从透明的猪皮胶脂中可以清楚地看到各

色的豆和其他原料,不用说吃,就是看上几眼也让人赏心悦目。吃的时候切成小块,浇上腊八醋,只见琥珀状的皮冻里黄色、青色的豆与红色的胡萝卜、白色的豆腐干加上嫩绿的腊八蒜,五彩斑斓,鲜香扑鼻。

打豆儿酱最讲究的要算老北京在旗的人家了,特别是那些上了年纪的老人,打豆儿酱的手艺都不错。据说乾隆皇帝也很喜欢这口儿。相传,有一年正月初十,乾隆微服私访,走到地安门外鼓楼前面一家名为“五福居”的小酒铺。别看店小,可做的各式小菜儿特地道,尤其是豆儿酱,做法独到,别有风味。乾隆在宫里吃的是山珍海味,哪儿知道这豆儿酱味道,只吃了几口儿,便觉得清凉滑润,油而不腻,咸淡适口,别有风味。回到宫中,还回味着那豆儿酱的滋味,于是让御膳房增添这道菜。可御厨们做了好几回,乾隆也没吃出“五福居”那豆儿酱的味道。随后命人将“五福居”的人请来,教御厨们如何制作这道美味。御厨们学了三天,才掌握了豆儿酱的做法。从此,豆儿酱便成了乾隆皇帝冬日里最爱吃的爽口小菜儿,连后妃们也喜欢。

豆儿酱虽说不是什么“大菜”,但老北京人却对它情有独钟。百余年来,一直是北京人过年时必不可少的一道美味。而今,随着人们物质生活的丰富,年节的菜肴品种不断增多,打豆儿酱的人家便大为减少,但喜欢吃这口儿的人并不少,所以成为京城许多家常菜饭馆里必不可少的一道凉菜。

广告

欢迎订阅《首都食品安全周刊》



内容方向不变
信息含量不变
发行渠道不变
关注首都食安
拥抱健康生活



扫码关注《首都食品安全周刊》微信公众号

全年订价: 141.00元
季度订价: 35.25元