



京西春节乡土美食



● 李永俊

春节是我国农历的新年,京西人们一直将此佳节俗称为“大年”或“过年”。在这个一元复始万象更新的时刻,人们都希望这个传统节日过得更加欢乐喜庆、吉利温馨。

俗话说“民以食为天”,人们愉度新年,在衣食住行几件事情之中要有所改善,春节的吃食更要突出其浓厚年味。所以,百姓们便要置办一些春节享用的年货。京西的妇女历来有着勤劳节俭的美德,而她们也是做吃食的行家里手。她们不但能把五谷杂粮做出不同风味的吃食外,还要购买些多滋多味的休闲待客的小零食。京西人过大年,人们素有自己动手做吃食的传统。每逢春节之际,人们除了包饺子、做鸡鸭鱼肉之类的菜肴外,许多人家普遍都要做饅头、蒸年糕、做“假肉”、肉皮冻、腌杏码等颇具家乡风土特色的美食。而在缺乏机械化年代,百姓们要改善点家庭吃食大都是自己制做。当时,制作小吃若粉碎谷物只能用小石磨,所以不少人家都备有这种工具,而凭手工转动小石磨则是一种累活儿。但为了新年的吃食能丰盛一些,妇女们不辞辛苦地磨豆子、摊饅头、磨黄米做年糕等吃食。做饅头讲究用水磨,以此加工比用干面调稀做出来的饅头有豆香味。其制作工序是把清水浸泡的绿豆、玉米粒儿一勺一勺地舀到石磨眼里,一手将那磨盘晃动得不停地转,被粉碎成稠状的豆子和玉米粉浆便不断地流出来。待把这些谷物粉碎成稠浆的工序完成后,便在火炉上支起一个大铁铛(俗称饅头铛),又把粉碎的稀面糊用勺子舀到铛上,再用个小刮子将面糊刮得很薄,并摊平。只需片刻,饅头就摊熟

了。用饅头可以做成荤素菜肴,炸饅头和糖溜饅头则色泽金黄、香甜酥脆,更是餐桌上人人都爱吃的美食。京西与东郊用饅头做出的吃食有所不同,东郊是将此食做成内有荤素馅的饅头盒。但用饅头所做的这种节令美食,乃是过大年各具地方独特风味的极好传统吃食。

“年糕”是京西人们过大年必备的吉祥食品,其有年年升高之寓意。黍子面或糯米面内装红枣、小豆糖馅的年糕,色泽金黄或雪白,味甜口软,其是愉度春节之美食佳肴。从前,京西有些人家过年还自作一种叫“假肉”的吃食。其原料是用南瓜蒸熟捣成泥状,与白面和成团,上蒸锅摊平铺上一层枣泥,蒸熟后晾凉,吃时切成片再撒上白糖、青红丝,乃是餐桌上一道春节美食。京西巧妇们过大年皆爱买些肉皮,将其洗净泡软后切成条状或小方丁,放入锅内加足清水、青豆、黄豆、胡萝卜丁、花椒、大料、桂皮、葱姜蒜及酱油等佐料炖煮。待肉皮煮软,汤色浑浊且较粘稠后即可出锅。稠汤晾凉即凝固成为一体,用餐时切成薄片或长条,若浇上腊八醋则是年味极浓的一道美食。很多百姓人家春节都喜欢自己做腌杏码,其料源则是青豆、黄豆、杏仁、花生米、胡萝卜丁、芹菜丁等本地土特产,其是用花椒、大料、精盐为佐料腌制而成的泡菜。此食红黄绿白色泽鲜美、清香爽口、多滋多味、久吃不腻。京西地区的乡土吃食可说是多种多样,例如炸豆腐、打豆酱等全是十分经济实惠的节日吃食。

京西人过大年,除了要改善一下餐桌上的饭食,还要准备点花生、瓜子、糖果之类的小零食。其中,有一样被称作“杂拌

儿”的食品颇受人们青睐。但提起这“杂拌儿”是什么食品,恐怕不少年轻人会感到很陌生。其实这“杂拌儿”就是由花生粘、桃脯、杏脯、蜜枣等多种干鲜果脯掺在一起的食品之俗称。

“杂拌儿”是农历春节期间京西人民爱吃的零食之一,而家家户户守岁及招待亲友来拜年时,享用这种甜甜蜜蜜的小食品,也是一种表示吉祥、和美的象征物。上世纪五、六十年代,“杂拌儿”即成为了京西人家在春节期间必备的“年货”。京西人们过春节,历来有守岁的习俗。在尚无电视等娱乐设施的时代,家人在喜庆的除夕夜晚,普遍都是围火炉边吃着杂拌边说笑谈天。其合家欢乐的景象,显示出红火祥和的气氛。

据史载,“杂拌儿”这种食品古时已有之,汉代时制出了各种果脯。到了宋代,已有内装多类细果的“果子盒”。明人刘若愚在《酌中志》记述:京城正月新年有内盛“柿饼、荔枝、桂圆、栗子、熟枣”的“百事大吉盒儿”。清代时,则又将一些干果用蜜汁加工,成为色味俱佳的蜜饯食品。传说有一次慈禧太后吃了给她进贡的此食后,十分高兴,随口便给其起了个“杂拌儿”之名。后来,该吃食又从宫内传到民间,即成了北京一种独特风味的食品。多滋多味的“杂拌儿”被流传了许多年,颇受各界人们的喜爱。

而“杂拌儿”因选料不同,品质高低也很悬殊。老北京的“杂拌儿”大致可分为三种等级,高档的成为“细杂拌儿”,只在果局或干鲜果品铺出售。其选料皆精品。这种“杂拌儿”是将鲜杏儿、蜜桃、蜜枣、金丝小枣、桂圆、荔枝、金糕条、青梅、藕片、瓜条

等果脯,经过糖蜜渍汁加工成色美味佳的蜜饯。由于“细杂拌儿”用料和加工很讲究,价格昂贵,从前多为富足人家光顾。解放以后人民经济有了保障,普通百姓过新年时也可购买“蜜饯杂拌儿”了。中档的杂拌儿也叫粗杂拌儿,其中有梨干儿、苹果干儿、柿饼条、山楂条、呱啦枣、藕片、花生仁等。这一档次原料有多种来自于京西果品,其选料配方很随便,平常人家都买得起。最次的叫“杂抓”,里面都是最贱的瓜子、花生、嘣酥豆、酸枣等,它比粗杂拌儿还粗。“杂抓”则多是小商贩推着小平子车或挑担走街串胡同叫卖,以吆喝来召唤较贫困的买主儿。旧京有首民谣唱道:“过大年好喜欢,吃了杂抓能抓钱,不挣钱的学生能识字,大姑娘吃了会绣花,老人吃了祛咳嗽”。卖“杂抓”的小贩也不用秤约,用手一抓放入用旧报纸卷成的三角形纸包内,即成为较贫困人们的磨嘴小吃。

过大年吃“杂拌儿”,乃是京西人民愉度春节的传统风情与人文。当时北辛安、金顶街、五里坨等商场及干果店,春节期间都出售蜜饯果脯的“杂拌儿”。这种美味可口的节令小吃,也成为了外地旅客购买的北京特产。虽说较高档的“杂拌儿”价钱比瓜子、花生、呱啦枣、糖豆等贵,但不少人家也要买一些。

如今,国家日益繁荣昌盛,人民生活不断提高。市场上的干鲜果品四季充足丰富多彩,广大百姓可随意购买。但那些颇具家乡特色的“糖溜饅头”、“年糕”、“腌杏码”及“杂拌儿”等春节吃食,乃是一种悠久的美食文化,其曾经伴随着京西人们欢乐祥和地度过许多个大年。

爱玛裕家居购物广场
AMAYU HOME SHOPPING CENTER

置家、装修不用急
爱玛裕一站全办齐

打造京西综合商业航母

咨询热线: 88785688 88785578

地址: 石景山区双峪路35号(阜石路西尽头双峪环岛东300米路北) 乘车路线: 370、929、931、981、992、运通101、快速公交4路侯庄子站。