

漫谈端午节美食文化

● 李永俊

农历五月初五,中华民族传统的端午节即将来临。每逢此日,我国民间除了纪念古代爱国诗人屈原之外,还有吃粽子、挂蒲艾、系香包、赛龙舟等民俗活动。而在此时,各种应节吃食也颇为丰富多样。在笔者70余载的经历中,石景山当地别具特色的节令传统小吃就有小枣粽子、豌豆黄、驴打滚、小枣切糕、糖耳朵等。糕点铺还专门生产一种带有五毒图案的点心,俗称“五毒饼”。而此时京郊盛产的五月鲜大桃、樱桃、桑葚等果品也陆续成熟了,人们可一品其甜美风味。

端午节吃粽子之习对于京西百姓来说必不可少,且历史悠久。在从前人们的经济条件较差时,端午节所吃的粽子大都是自己包。百姓们为了能在端午节享用上这种应节的美食,就得提前准备好竹子叶、江米和小枣等原料,免得到时候买不到。而包粽子是件很麻烦的事,要经过好几道工序。有些

讲礼俗又好交际的人家,每年端午节的粽子总要多包一些,以便赠予亲朋好友。包粽子要在端午节头天先把干竹叶泡在水盆里,这样竹叶既柔软又不易断裂。忙碌了一天的人们,大都是晚饭后动手把江米和小枣洗净分别捞在小盆里。尔后,家人们便围拢在一起包粽子。年纪小的一开始包不好,长辈会很耐心地教他们怎么样将竹叶窝成斗状,舀入米和枣后得包成三角锥形还要用马莲草捆牢。等所有的粽子都包好后,便把粽子放入大锅内进行蒸煮。约摸一个多钟头快熟的时候,那股清香味便从锅沿冒了出来,真是令孩童们垂涎欲滴,恨不得能立马就吃上一口。

早年间农历五月,石景山地区就有小贩出售一种叫“豌豆黄”的节令小吃。这种小吃质地细腻柔软又颇具独特风味,是儿童及老人都很喜爱的应时佳肴。豌豆黄又分为宫廷御膳及民间大众享用的两种,其制作工序和所用原料有很大区别。商贩们为了平民大众能接受,以很低的价钱即可出售。当时,市面上卖的豌豆黄做法比较粗糙,原料用的是一般的豌豆和砂糖等配料。虽然也是用传统方法先将豆煮熟再捣烂来制做,但因其所用的佐料等比较简单,质量和口感均远不如宫廷制作的豌豆黄之风味。还有一些小贩所卖的豌豆黄是用磨好的豌豆面为原料,其制作方法是先将豌豆面加入适量的水及白糖和成较稀的面糊状,然后放在笼屉内蒸熟,待冷却后上市出售,虽说也叫做豌豆黄,却缺少了豌豆那鲜美之味。相对

而言,正宗的豌豆黄吃起来感觉非常利口、味道甜美独特并保持着豌豆原味,色泽也漂亮美观。在京城繁多的传统小吃中,因豌豆黄具有柔软爽口,老少皆宜的特点,真可算得上是春末夏初之季人人爱吃的美食。从前,京城常有推车小贩沿街叫卖,小贩根据市民买多少用长条刀切成块出售。记得小时候,凡遇见卖此吃食者,我总要央求奶奶给我买一块解解馋。虽然时过境迁、岁月飞逝,但每当想起童年那豌豆黄的香甜爽口滋味都令我难忘与怀念。

据说,当年连非常挑剔吃食的慈禧太后都特别喜欢吃豌豆黄。相传有一次慈禧在北海静心斋休闲,忽听街上传来卖豌豆黄的吆喝声,便令人将小贩叫进园来。那小贩也很机灵,拱手托着豌豆黄敬请老佛爷赏光。慈禧品尝后竟赞不绝口,便把此人留在宫中专为她做豌豆黄,致使此食成了宫廷御品。而宫廷御用的豌豆黄是根据民间小枣豌豆黄改进而成的食品,其用料不但须精选上好的白豌豆并剔除杂质瘪豆,所配的辅料也是极精细与多样。制做工序是先将精选的豌豆在清水中浸泡,然后上锅焖烂。再经过箩沉淀等细处理后加以适量白糖、桂花精等佐料将其捣烂。再将豆泥舀入砂锅内使其定形,用温火腾去一定水分,经冷却倒出切成块,老少皆宜,真可算得上是春末夏初之季人人爱吃的美食。从前,京城常有推车小贩沿街叫卖,撒些金糕或青红丝,装入精美礼盒。此法做成的豌豆黄红黄相衬,色味俱佳、口感细腻易化。另据医学界论证,豌豆黄具有利小便、生津止渴、中和下气、解毒去暑热等功效,乃是降脂减肥之佳品。只可惜,如今那种老北京正宗的豌豆黄在市面上已不多见。

五月初也是吃驴打滚的最佳时选。驴打滚是京西一种颇具特色的传统小吃,因这种吃食是用

江米面做主要原料,表面滚满黄豆面,故得此称。制做驴打滚须选上好的江米面加入适量温水和成面团,再将其擀成大薄片。在大薄片上均匀铺上一层白糖制成的豆沙酱,然后将加好作料的大面片卷成长卷,再分别把面卷放在撒有黄豆面的案子上来回滚。因江米面极有粘性,其外表就成了一层金黄色茸毛状。再将长卷切成段,每段约3寸多长放入笼屉内蒸熟即可食用。驴打滚蒸熟后要等凉了后才能吃,这种粘食刚出锅就吃会烫坏嘴,千万不要急用。雪白的江米面驴打滚每层中夹有紫红色馅料,外表金黄色泽很美,吃到嘴里口感十分柔软香甜,其味道既有江米味又有黄豆面味,所以倍受人们喜欢和垂涎。从前,在石景山地区常可见到一些推车的小贩走街串巷叫卖出售。

在五月夏初之际,也是当地百姓爱吃小枣切糕的时候。因此时节不冷不热、气候适中,而用江米为主料,配以小枣为辅料所蒸制的切糕,需晾凉才能食用,其有保护人体阳气之作用。蒸熟后那3寸厚雪白的江米粘团中夹杂着一层层小枣的切糕,其红白相间的色泽就叫人眼馋。而切一块吃到嘴里口感绵软味道香甜,这种老幼皆宜的美食令人其乐盈然。

初夏时节,糖耳朵(也叫蜜麻花)乃是京西孩童最喜欢吃的一种美食。其是用花生油和面粉稍加少许白糖,将和好的面团揉匀,擀成片状长条,然后两片重叠拧成耳朵形下锅炸。炸到金黄色捞出,放入另一熬好胎糖的锅中滚上糖稀,捞出晾凉即成。此小吃外焦里嫩,其口感绵软风味似蜜甜。

说起石景山地区的应节美食文化,其历史底蕴颇为深厚。如今,人民生活水平大幅提高,各种中外饮食异常丰富。在端午节小长假之际,仍有不少颇具地方特色的应节美食供人们休闲和享受。



聘

北京快行道广告有限公司
因公司发展需要,现面向社会诚聘
广告设计师

设计师: 熟练Illustrator、Photoshop、3D MAX等软件; 可以使用3D MAX软件快速建立模型, 熟练平面广告设计。
家住石景山者优先。

联系电话: 010-51667918
邮箱: bj2008abc@126.com

生活便利
刊登热线: 51667918

建材家居

京西家具建材
咨询电话: 88796938
海特饭店往北路东
爱玛格家居购物广场
咨询电话: 88785688
地址: 双峪路麻峪河西
爱玛格古玩文易广场
咨询电话: 88787088

教育

中国人民大学网络教育
咨询电话: 88696495
优能中学教育
咨询电话: 56983207

印刷品制作

咨询电话: 68600298

医疗服务

朝阳医院京西院区
急诊51718199
石景山区京原路5号
首钢医院 总机 57830000
石景山区西黄村
北京长庚医院 无需定点医院
古城南里8号 88296363
中国中医科学院眼科医院
电话: 68686800
北京市石景山区鲁谷路33号

新款宣传栏

咨询电话: 51667918

家电维修

艺鸿浩家电维修68845217
专业维修、制冷上门服务

专业团队

为您量身定做各种印刷宣传品

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
6 17 18 19 20 21 22 23 24 25



北京快行道广告有限公司
BEIJING EXPRESSWAY ADVERTISING CO., LTD.
Tel: 010-51667918 www.51667918.com
服务共进·服务至上