



龙潭庙会与美食

◆本刊记者 马昊楠 房志雄

天坛以东，老北京护城河东南角内，有一大湖，因与老龙须沟成首尾之势，故名曰龙潭。新中国成立后，崇文区（现已并入东城区）政府在此建立公园，取名龙潭公园。自1984年，龙潭公园已经举办了三十一届“龙潭庙会”，如今已成为北京城“一南一北（北指地坛庙会）”两大庙会之一，每年都吸引上百万中外游客来此游玩，成为北京老百姓春节期间不可或缺的文化活动。

游在庙会

龙潭庙会，始称“春节民间花会联欢表演”。20世纪80年代初，崇文区的文化工作者在挖掘整理民间文化过程中，发现本区保留了“万里云程”踏车老会、

“协利同乐”中幡圣会、“幼童学善”秧歌圣会、“五虎藤牌”少林会、“掌礼司万寿无疆”太狮老会、“同聚公乐”云车老会六档民间花会。为了继承和发展民间艺术，1984年，崇文区组织了280余名演员进行排练，并于当年2月2日（农历正月初一）下午在龙潭公园进行走会表演，并定名为“1984年春节民间花会联欢表演”，这就是龙潭庙会的雏形。1987年，北京市文化局与崇文区群众文化工作委员会等部门在龙潭公园举办了“龙潭杯”民间花会大赛，正式更名为龙潭庙会。经过了三十余年的发展，龙潭庙会已经由一个民间花会，发展成集文艺、体育、游艺、民俗、商业、小吃于一体的大型综合性庙会。

龙潭庙会以花会为重头戏，花会是北京人对节日期间各种民间艺术的泛称，花会的“花”乃荟萃之意，即各式各样的节目汇聚在一起，花搭着竞相献艺。

常见的花会活动有高跷、地秧歌、狮子舞和旱船等。由于我国幅员辽阔，各地的民俗习惯又不尽相同，花会大多规模小且分散在各地，游客很难在一个地方欣赏到不同风格色彩的表演。但北京龙潭庙会却是一个令游客大饱眼福的地方。龙潭庙会不仅包括北京当地的花会表演，经过多年的经营，名声不断地扩大，逐渐吸引更多地区的花会活动进京表演，从靠近北京的河北、天津，到远一些的山东、辽宁、四川、广西，甚至澳门、台湾以及来自海外日本的岐阜县，也曾经组织队伍来京表演，这些来自全国乃至世界的花会表演，丰富了龙潭庙会的活动内容，给北京的春节增添几许异域风采。每年，龙潭庙会的表演活动都不一样，所以游客每年去都会有新的感受。自2000年起，龙潭庙会恢复了传统的走街活动，由威风锣鼓、秧歌等会档组成的花会表演，沿着夕照寺南路，进龙潭

公园北门，环湖边走边舞，成为了龙潭庙会的一大景观。今年，龙潭庙会还将邀请朝鲜族象帽舞、辽宁盖州高跷、河北龙狮舞等8支国家级非物质文化遗产队在袁督师庙广场进行传统花会表演，为人民群众恭贺新春。

除了花会表演活动外，龙潭庙会还有很多像京剧、歌舞、杂耍等文体活动，曾经还举办过斗鸡、斗羊大赛、世界名犬名猫展等游艺活动。并经常邀请一些演员、艺术家现场献艺，为游客带来欢乐，烘托节日气氛。除传统活动外，龙潭庙会还与时俱进，积极引进一些新潮、健康的现代科技游艺活动，比如带游人“穿越时空”的“航空模拟器”、科普大篷车、流动天文馆等，并在2009年举办了北京电子竞技公开赛暨龙潭庙会“贺岁杯”电子竞技大赛。希望游客在玩乐的同时，了解更多的科学知识。

龙潭庙会的另一大特色就是可以同竞技体育运动员面对面交流。这个交流不光可以与运动健儿们见面、交谈，还能亲自下场，一试身手。1991年，棋圣聂卫平在庙会上，与围棋爱好者展开一对五对战，国家柔道队的高凤莲与中外游客打擂，亚洲拳击冠军白崇光表演了精彩的拳击比赛；2002年，众多围棋、国际象棋、中国象棋、五子棋、国际跳棋爱好者与孔杰、那威等24名国手进行对弈；2008年，龙潭庙会举办了“奥运体验场”活动，在近1万平方米的场地中，游客通过体验场内设置的28个“奥运”比赛项目，与奥运冠军同场竞技，过一

把奥运比赛瘾。

由于龙潭庙会丰富的民俗活动，在2006年至2008年的“我最喜欢的北京春节庙会（灯会）”评选活动中，经市民投票和专家评议委员会评议，龙潭庙会连续三年获“我最喜欢的北京春节庙会”奖。

食在庙会

近些年，人们逛庙会除了领略中国传统文化以外，还有一个重要的内容就是品尝各种各样的地方小吃。经过多年发展，龙潭庙会的小吃品种已由最初的老北京风味小吃逐渐发展到囊括中外的各色美食，时至今日，游人们在品尝极具北京地方特色的小吃的同时，还能品尝到全国各地以及带有浓烈异国风情的的美食。

对于喜爱老北京风味的游人，在龙潭庙会，可以品尝到老北京茶汤、炸灌肠、炒肝、“驴打滚”等具有北京风味特色的小吃。提起老北京茶汤，无疑会勾起老北京人记忆深处的美好，一把大茶汤壶冒着热气，大铜壶金光锃亮，壶身铸有游龙，壶嘴是一个龙头的造型，龙头上面系着绒线花球。大铜壶肚膛内点煤炭，沿着肚膛盛水，茶汤就用烧得滚开的水直接冲入放有茶汤原料的碗内，冲茶汤的手艺人不仅要有劲，而且要有熟练的技巧，一碗地道的茶汤用料讲究，上好的糜子面放碗内，用热水调匀，然后用铜

壶的开水冲入碗内冲熟，撒上一层红糖，中间放一撮白糖再加上山楂条、青红丝、葡萄干、核桃仁、瓜子仁等一些果料，使之香甜可口。多数人不知道的是，一碗好的茶汤，把碗反过来朝下，茶汤立即下坠，挂在碗边，用手拍动，松软抖动，但不能从碗内掉下。北京茶汤品种多样，包括茶汤、油茶、杏仁茶、藕粉等八九个品种。

对于第一次听说老北京灌肠的人，总会以为它是一种纯肉类小吃，实则不然，灌肠是一种老北京特有的汉族风味小吃，用面粉灌制，讲究用猪大肠中炼出的油炸制，因此正宗的炸灌肠不免会有一种特殊的味道。不过，出于对健康的考虑，现在人们已经很难见到用猪大肠油炸制的灌肠了。炸灌肠的时候先将灌肠切片，或煎或炸，灌肠煎至两面松脆时，浇上拌好的蒜汁趁热食用，出于对这种老北京小吃的喜爱，在庙会排队等待和手捧餐盒、用牙签挑食灌肠的游人也成为了一道独特的风景。

炒肝、爆肚也是在庙会上常见的老北京小吃，炒肝以猪的肝脏、大肠等为主料，以蒜等为辅料，以淀粉勾芡做成，一碗地道的炒肝具有汤汁油亮酱红，肝香肠肥，味浓不腻，稀而不澀的特点。老北京人吃炒肝讲究不用餐具，而是沿着碗边周围抿着吃，在庙会上，如果碰到这种吃法的人，就一定是老北京人了。庙会上的爆肚多是水爆肚，就是把羊肚或牛肚切丝，放入开水中焯一下，将其



爆熟，时间火候要恰到好处，才能保持肚丝的鲜、脆、嫩、爽口。吃爆肚时，必须要趁热蘸着作料吃，才能构成其特有的风味。作料置放于小碗内，其中有酱油、醋、芝麻酱、香菜、辣椒油等，边吃边蘸，滋味醇厚。爆肚地道不地道，一是原料要新鲜，二是火候，何时下锅，火候长短都有讲究，吃的就是个脆劲儿，嚼在嘴里不费牙才最好。

而豌豆黄、“驴打滚”同以上几种小吃相比则显得精致许多，地道的豌豆黄，用上等白豌豆为原料，做出的豌豆黄色泽浅黄、细腻、纯净，入口即化，味道香甜，清凉爽口。“驴打滚”因其最后制作工序中撒上的黄豆面，犹如驴撒欢打滚时扬起的阵阵黄土，因此而得名“驴打滚”，做好的“驴打滚”红、白、黄三色，外层粘满豆面，呈金黄色，豆香馅甜，入口绵软，别具风味。

如果说，茶汤、爆肚、豌豆黄代表了北京的饮食文化，那么烤羊肉串、羊排、撒尿牛丸、酸辣粉等其他城市特色美食，

则体现了北京这座城市博爱包容的城市性格。

要问庙会上最具“人气”的地方美食是什么，十有八九的游客会回答“羊肉串”，在近年的龙潭庙会上，烤羊肉串、羊排等各色烧烤类食品摊前一直是一幅人头攒动的火爆场面。作为新疆维吾尔自治区和内蒙古自治区的特色食品，肉质细嫩，口味咸鲜是其主要特点，烤制好的羊肉串，外酥脆，内鲜嫩，味咸辣，孜然香味浓郁，趁热食用，风味十足。如今出于对健康的考虑，庙会上的羊肉串等烧烤食品放弃了传统的明火烤制方法，但这丝毫不会影响游客对它们的喜爱程度，“身着民族服饰的商贩，不时传来‘羊肉串，羊肉串……’的叫卖声”，不禁使人联想到宁静深远的大草原。

随着龙潭庙会逐年的发展，在庙会期间，游人们也能品尝到各式的国外美食，韩式炒年糕就是其中之一，韩式炒年糕也被称作辣炒年糕，是朝鲜半岛的传统美食，洁白软糯的韩式年糕，配上

甜辣风味的韩式辣酱，口味独特。而章鱼烧作为日式代表性的小吃，因其外酥里内，咸鲜味美的特点，故而深受年轻人的喜爱。

虽然随着人们对健康要求的提高和饮食习惯的改变，这些美食或许并不会出现在今后的庙会中，但是在逛庙会的人心中，总是会对庙会上的各色美食心存期待。

庙会源于寺庙，因此称之为“庙”，又因商贩们看到烧香拜佛者多，在庙外摆起各式小摊赚钱，渐渐地成为定期活动，故称之为“会”。久而久之，“庙会”演变成了如今人们节日期间，特别是春节期间的娱乐活动。有人说，民俗是一个国家或民族中被广大民众所创造、享用和传承的生活文化，而庙会恰恰就是这种生活文化的一个重要组成，它的产生、存在和演变都与人们的生活息息相关。今时今日，逛庙会更像是一次民族文化的体验，人们在这里领略风俗，品尝美食，传承文化。

