

老北京风景：饸饹面



上世纪五十年代，西安门附近的西什库大街南口，因为地段商业繁华，所以自发形成了小吃一条街。其中一个摊位生意特别红火，就是卖压饸饹面的。只见那炉灶上的大铁锅里热水滚开，有一个榫接的木架子，它长长的四条腿，前后戳在灶、锅两端的地上，架子支撑起的厚木板横跨大锅，板的中间，也就是锅的中心位置，装一个铁制的圆桶，底部全是小窟窿眼儿。与木板平行，装着一根长棍，在木棍对准圆桶的地方安一个圆铁芯，就像一个活塞可以上下运动，这套装置叫饸饹床。把和好的面，揉成和圆桶一样的粗细，塞进桶里，用力下压木棍，中间的铁芯儿就把面在圆桶中挤压下去，源源不断地从底部小窟窿眼儿中流下，落入沸水锅中。面条煮熟后捞入碗，浇上卤，那真是面筋道、卤倍儿香，再来点儿面码、油泼辣子、蒜汁，简直太好吃了，要不怎么周围食客不断呢。

这饸饹面是从山西传到北京的，入京就倍儿受欢迎。它是用荞麦面和白面混合而成，把荞麦面用开水搅拌均匀，加入白面，再加入适量的盐和碱，这两样东西都能增加面的韧性。然后用温水和，反复揉，最后揉成光滑的面团，盖上湿布要饧三十多分钟，这样压出的面条才不容易断，有嚼劲儿。冷天吃热面，浇上羊肉片卤；夏天吃过水面，浇上芝麻酱。荞麦面价格又便宜，干体力活儿的吃了还顶时候，真是物美价廉了。

中国有五种有名的面条：北京的炸酱面，四川的担担面，河南的烩面，湖北的热干面，山西的饸饹面。山西的面食最有名，因为山西既是小麦的产地，也是荞麦、莜麦、高粱的产地，所以山西人最擅长做面食，不但品种繁多，而且味道好。上世纪九十年代我曾随北京教育考察团到山西学习交流，第一顿饭就是一桌子山西面食，真让我大开眼界，好像有十几种，自然饸饹面也在其中

了。听当地人介绍，饸饹也叫“河漏”，相传在我国北方有一千多年历史了。元朝农学专著《农书·荞麦》中说“河漏以供常食，滑细如粉”，《水浒传》中也提到“河漏”这种面食，元朝许有壬的诗文中亦有“玉叶翻盘薄，银丝出漏长”的描写。山西人夸人脑子灵活，说你是“饸饹床子——百眼开哟！”可知这吃食在百姓心中的重要了。

随着时代的发展，饸饹面也在变化。就说这浇面的卤，花样翻新，除了羊肉片，还有猪肉、牛肉或西红柿打卤的，里面添加的配料也五花八门，有海参、木耳、蘑菇、胡萝卜、土豆等。浇头是南北荟萃，面的材料也是以白面粉为主了，物质的丰富和南北人员的流动，口味多样化是必然的了。饸饹面传到北京，也有几百年了。据说乾隆皇帝就特别喜欢吃压饸饹，并把它引入了御膳房，在北京扎下了根。直到今天，在老北京美食街上，还能看到它的身影。

自制枣糕料真足，刚出炉就满屋飘香

自制枣糕舍得下料，全蛋打发很简单，枣香浓郁，每口都香甜松软。我家孩子特别喜欢吃红枣糕，除了这个，其它的如红枣粥、红枣泥点心、红枣干、红枣粽子等等全都不爱吃。红枣的营养价值高，物美价廉，常吃可行气血，孩子不爱吃可真让我有点为难了。米粥里放几个，他一看就扭头，即使米汤都不喝。

既然喜欢红枣糕，那我就做呗。以前之所以很少做，主要是嫌红枣去核去皮太麻烦，吃一顿还不够折腾一天的呢。后来我发现，根本用不着那么费劲。

大红枣放在室温没几天就干了，用刀切或者用剪刀剪都硬梆梆的。解决这个办法其实不难，提前几个小时或者提前一晚净红枣泡凉水里，第二天使用时红枣就因吸收了一些水而变软了，此时用刀切或者用剪刀剪，枣肉轻松下来。

枣肉再湿润也还是有点硬，需要用牛奶焖一焖，再把容易结块的红糖和枣肉混合。经过这步处理，枣肉就有一部分变成枣泥了，能很好地融合在蛋液和面糊里。

自己做的枣糕真是好吃，我用烤箱的“蒸烤”功能，枣糕不干。刚出炉就满屋飘香了。没用我张罗，孩子自己从屋里蹿出来了，看着喜欢的枣糕，赶紧拿了一块吃了起来。一口还没咽利索，忙不迭地表扬上了，说这枣糕甜度合适，松软度合适，不干不油，让我没事儿就烤一个，还省得外面排大队去买了！



瞧，这就是老母亲手艺提高的动力！如果你也喜欢吃枣糕，不妨跟着我一起做，把它当成海绵蛋糕的做法，就一切都解决了！枣糕不外买，自己做枣香浓郁，干净实惠，中国人的传统蛋糕就是赞！

-----【红枣糕】-----

【材料】红枣肉120克，红糖100克，纯牛奶90克，鸡蛋6个，低筋面粉150克，无铝泡打粉3克，小苏打2克，盐2克，玉米油70克，白芝麻适量

【数量】1个，法焙客古早蛋糕模具

【烘烤】上下火150度，45分钟

【制作过程】

1. 材料准备好；大红枣如果太干，需提前数小时用凉水泡软一点儿再使用；
2. 红枣去核切碎，加牛奶搅拌，静置2分钟，让枣肉充分吸收牛奶；
3. 小火加热，把红糖、盐倒入红枣中，搅拌至融化，晾凉后使用；
4. 6颗鸡蛋打入晾凉的红糖红枣糊中；

5. 用电动打蛋器高速打发约6分钟左右，提起打蛋器，蛋糊缓慢垂落；
6. 低筋面粉、无铝泡打粉、小苏打混合；此时烤箱预热150度；
7. 将面粉筛入红糖蛋糊中；
8. 翻拌均匀无干粉后，倒入玉米油；
9. 继续翻拌，使玉米油与面糊完全融合；
10. 固定蛋糕模底部铺一张油纸；
11. 将红枣面糊倒入模具中，端起模具轻轻震几下，将其中大气泡震出；
12. 将红枣糊送入预热好的烤箱中层，上下炎150度，45分钟；
13. 出炉后轻震几下，稍凉后脱模；
14. 整整齐齐，枣香浓郁，切块食用。

注：

1. 红枣皮可以不去掉，这样在操作上能省事了；红枣切碎使用，经过牛奶浸泡小煮后，枣肉变软了，再用电动打蛋器调整搅拌，一部分枣肉就化掉了；
2. 模具是固底的，所以我铺了一张油纸，后来证明，内壁是不粘层的，无需油纸也可轻松脱模；
3. 红枣泥较沉重，所以无铝泡打粉是一定要加的，这样才能涨发得更好；
4. 烤的温度和时间可根据自家烤箱和使用的模具材质来调整；
5. 剩下的枣核别浪费，枣核周边有枣肉，用刀把枣核拦腰划一刀，再放几枚桂圆同煮，还有安神的效果。

港式点心 拿手菜 首推 拿手菜

11333 Woodglen Dr Rockville, MD 20852
301.881.2800

每天中午点心推车服务，港式点心，任君选择
全天候免费提供停车位（汉宫正门斜对面停车场）

大华府地区
最富丽堂皇的大酒楼

欢迎各规格的宴席、独立雅座包间预定
6-122

yanzinoodle.com

现有充值优惠活动！
具体折扣详情请扫码咨询

燕子螺蛳粉

柳州

华府首家正宗柳州螺蛳粉店
万里寻家之味，燕子翩然提来

电话：301-777-8888

***本店另有广西其他风味特色小吃、燕子私房菜供君选择

New York Mart MD(中国城超市内)15108 Frederick Rd Rockville MD 20850

OPEN HOURS:
10:00am-8:00pm
全年无休
6-121