

吃“龙”食 品猪头

# “二月二”京城餐饮备足民俗美食

食“龙鳞”、尝“龙耳”，送熟食、吃豆子……后天是农历二月初二，俗话说的“龙抬头”。除了理发业红火外，京城各餐饮企业也都纷纷端出民俗美食让百姓一饱口福；另外，为了顺应“龙年”，菜肴也都被“精心打扮”一番，越发显示出喜庆和吉祥。今日记者就带您边聊民俗边品“龙抬头”这天的美味。

## “龙抬头”食俗南北有差异

“龙抬头”这天南北饮食的风格各有不同，南方以稻谷类为主，而北方则偏重于面食类，虽然各具特色，但是人们以此祈求吉祥的心愿是一样的。

在北京，这天食用最普遍的是春饼。将春饼一分为二，抹上甜面酱，配上大葱，再夹上合菜，卷成筒状而食。按照老北京的习俗，有些人喜欢在“二月二”买些驴打滚品

尝；晋北地区更喜欢吃粉条，将其称之为“挑龙尾”；晋南在这天则一定要吃麻花或馓子，俗称“啃龙骨”；另外，在山东地区对“二月二”的讲究最多的是吃炒豆。清晨，家家用盐或糖炒豆子。如今，超市里提前半个月前就准备好了各式各样的炒豆，有蚕豆、黄豆、玉米花、青豆、豌豆等品种一应俱全。

在南方，米饭则是“二

月二”的主打。吃芥菜饭是温州民间广为流传的习俗，芥菜含有大量的叶绿素及维生素C，经常食用富含叶绿素及维生素C的蔬菜，可以提高自身免疫能力，增强抵抗力。而福州人在“二月二”这一天讲究要吃咸粥。咸粥是以糯米、芹菜、葱、蒜、虾米、海蛎、肉丝等为原料煮成的咸味稀饭，其鲜香淳糯，既好吃又易消化，适合老人和孩子。

## 吃“龙”食祈求吉祥

龙是吉祥、安定的象征，由此每年的“二月二”家家户户就会准备好各种有关“龙”的食物，以此来祈求风调雨顺。

“龙”食其实都是我们的日常食物。“龙鳞”是人们最熟悉的春饼。厚德福酒楼将民俗食品和海鲜搭配，用酱爆鱿鱼卷搭配春饼，营养又健康。全聚德双榆树的美味京味儿食盒中，用全聚德的专用荷叶饼配上自家的酱肘子、老北京的馅饼盒，再来点小香葱，别提有多香了。峨嵋

酒家则推出了“盒子菜”，盒子里不仅有川味的牛肚、去骨的酱猪手、樟茶烤鸭还搭配了清口的炒豆芽，再用菜汁春饼一卷，令人对美食的满足油然而生。此外，新路春、曲园酒楼、同春园、马凯餐厅长椿街店、合义斋等老字号也都推出了各具风味的“龙鳞”餐。而“龙须”则是指面条，要是有条件，到饭馆里让大师傅表演一段“12扣”以上的抻面绝技，既饱了眼福还可以吃到真正的“龙须面”，岂不一举两得？

民俗中的“龙耳”则指北方人最喜欢的饺子。惠丰饺子楼不仅准备了传统口味的纯手工水饺，还有酱肉香菇、酱肉香菜等酱肉系列纯手工水饺。喜欢菌类的顾客可以到专营野生菌的野生菌王餐厅品尝菌类水饺，有煎制和水煮两种，菌的清香和猪肉的咸鲜完美融合，既解馋又不会上火，是春季的首选。中华老字号的老边饺子馆也准备了几十个品种的馅料，个儿大馅儿足，让您一次吃个够。



## “龙抬头”讲究吃猪头肉

农谚说，“‘二月二’这一天，大地万物开始复苏，一切动、植物都开始抬头。而龙王主管雨水，靠天吃饭的农民们要把最好的祭品供上给龙王吃，祈求风调雨顺”。由此“二月二”吃猪头肉即象征了风条雨顺。另一种说法则是：“二月二接宝贝，接不来掉眼泪。”表现了父母盼子女回家的心情。这天出嫁的女儿们都要回到娘家与家人团聚，回娘家则不能空手，而猪头肉、酱肘子等熟食就受到了热捧。

在老北京天福号除了可以购买到主打商品猪头肉、酱肘子外，广式香肠等产品也是不错的选择。另外，到天福号前门专营店还可以购买到天福号特制礼盒。要说北京另一家酱肉老字号就要数南味酱肉的代表——浦五房。浦五房的酱肉吸收南北方酱制品之所长，用煮肉的老汤加猪肉皮、绵白糖、花椒、豆蔻、葱姜、料酒和用红高粱制作的红曲等配料，先用旺火烧开，再使文火收汁制得。酱出的肉质颜色呈现诱人的红色，入口即烂，清甜的口感，叫人回味无穷。

除了以上的品牌熟食制品外，还可以带着家人到餐厅品尝名菜“扒猪脸”。这可是一道功夫菜，需要经过选料、清洗、喷烤、洗泡、酱制等十几道准备工序，之后再放入锅中烹制10小时以上，一道“扒猪脸”才能端上餐桌，入口香而不腻，口感甜鲜，其不仅美容还有健脑的效果。

本报记者 张笑嫣



中国全聚德集团  
CHINA QUANJUDE GROUP

全聚德 仿膳 丰泽园 四川饭店

股票代码：002186

佳人盛宴 幸福美满

名店见证 百年好合

中国全聚德集团祝愿

天下有情人终成眷属

公司网址：www.quanjude.com.cn

全国统一客服热线：400-700-1864