

# 元宵小吃庙会琅琊榜来啦

## ——2月4日华府元宵小吃庙会特色、精选美食介绍(1)



华府元宵小吃庙会是中华美食的盛会。2023华府元宵晚会及庙会将于2023年2月4日下午三点,在 Seneca Valley High School (19401 Crystal Rock Dr Germantown, MD 20874)火热开场。面对上百种美食,在有限的时间和空间条件下,选择出你喜爱的食品并不是件容易的事情。中国人对美食的选择有着强烈的地域性,具有浓浓的乡土特色。而美国人根本吃不出不同地方的卖当劳的区别。如果中国食客可以选择球式肉夹馍,他们一定选天津狗不理包子;选择酸奶,一定会选“老北京”酸奶;选烤鸭一定会选“北京烤鸭”;选盐水鸭,一定会选“南京盐水鸭”;只有这样食客才觉得味道正!正宗!“嗯,是这个味”。唤起以前或儿时对其中心意美食的回忆,寻找家的味道。家乡的、地方的才是民族的、民族的才是世界的。在本文中,笔者将选择参加华府元宵小吃庙会的不同同乡会推荐的、最具其地方代表性的1-2个美食加以介绍。突出地方特色、中华文化,方便庙会的食客挑选。这些美食都是精品,在历届华府元宵小吃庙会上深受本地华人的喜爱、青睐。

**天津同乡会:狗不理包子、煎饼果子**  
狗不理包子起源于清朝,有100多年历史,早年的店主小名叫狗子,因为生意好,没有时间和顾客搭话,故人称狗不理。狗不理包子皮薄(十六个折)、馅大(包括猪肉、虾仁、鸡蛋、木耳),趁热吃还有汤汁的感觉,妙不可言。在每次华府庙会中都有不俗的表现,大受欢迎。在大华府地区可以提供球式肉夹馍的饭店至少有十几家,而真正被食客认可的只有天津同乡会的狗不理包子。

**煎饼果子的来历**同天津市六百年水陆码头的历史有关。是平民的美食、天津市的名片。用豆面/鸡蛋摊皮,卷上果子/薄脆么上面酱或辣酱,再撒上葱花。趁热吃下,香脆爽口。属于经济实惠的快餐小吃。天津同乡会在华府庙会上不断打破自己的煎饼果子的销售纪录。

**北京同乡会老北京酸奶、豌豆黄**  
老酸奶是青海地区的传统饮食,已有近千年的饮用历史。老北京酸奶是以新鲜的牛奶为原料,用巴氏杀菌后牛奶中添加有益菌(发酵剂),经发酵后,再放入冰箱冷藏发酵,冷却后的牛奶制品。多以凝固型为主,添加各种果汁果酱等辅料成为果味...是上佳的冷饮食品,特别是年轻人的最爱。深受庙会食客的喜爱。

**豌豆黄是北京传统小吃。**制作时通常将豌豆磨碎、去皮、洗净、煮烂、糖炒、凝结、切块而成。成品后,外观呈浅黄色,味道香甜,清凉爽口。清宫的豌豆黄,用上等白豌豆为原料做成,因慈禧喜食而出名;民间的糙豌豆黄儿是典型的春令食品,常见于春季庙会上。人们常常从品尝豌豆黄中,寻找儿时的记忆老北京的味道。

**河南同乡会羊肉烩面、胡辣汤**  
八国联军进军北京时,慈禧太后逃到山西避难,仍然牢记用烩面补身驱寒,多次差总管李莲英诏贡山羊做烩面食用,及时解除了寒疾病险。羊肉烩面在郑州可谓家喻户晓。当地人将它视为美食,百吃不厌;外地人莫不争相品尝,以饱口福。“羊肉烩面”的面条,外滑软内硬实,口感十分劲道。另外,“羊肉烩面”的配料也十分讲究,有羊肉丁、豆皮丝、粉丝、黄花、木耳等多种原料。“羊肉烩面”一般用特制的大海碗盛装,而且要添入鲜美的羊肉汤。一碗面里,面、

菜、肉样样兼有,汤多面爽,鲜香味美,堪称面中上品。

胡辣汤据说是宋朝时期出现的,胡椒是唐朝时传入中国的,胡辣汤是由酸辣汤和肉汤组合而成的,慢慢变成了民间经典小吃。胡辣汤是在无意间诞生的。加入胡椒和辣椒,用骨头汤做底料的胡辣汤,特点是汤味浓郁、汤色靓丽、汤汁粘稠,香辣可口,十分适合配合其它早点进餐。已经发展成为河南及陕西等周边省份都喜爱和知晓的小吃之一。是中国河南的特色汤类食品,被大家所喜爱,常作为早餐,其特点是麻辣鲜香,营养开胃,适合搭配馒头、油条、包子、葱油饼、锅盔、千层饼等面点。

**东北同乡会酸菜饺子**  
饺子源于古代的面角子。相传是我国医圣张仲景首先发明的,已有一千八百多年的历史。酸菜水饺是用面皮包猪肉酸菜馅水煮而成。是深受中国汉族人民喜爱的传统特色食品,是中国北方民间的主食和地方小吃,也是年节食品。此饺口味酸咸而香,不腻,汁浓味醇。酸菜馅饺子是东北人爱吃的经典水饺,只要掌握了用酸菜调水饺馅的秘诀,你也能轻松做出美味好吃的东北酸菜猪肉水饺,香浓开胃、不油腻。

酸菜是由白菜脱水制成,而白菜的英文里被称为“Chinese Cabbage/leaf”它对常年漂泊在外、有家难回的华人更有一番深意。酸菜带有特殊的香味,但必须和肉馅搭配调制馅料才足够好吃,而且酸菜是比较吃油的,所以肉馅中还必须带点肥油,以肥三瘦七的肉馅为佳,酸菜和肉馅的比例大约为1:1.5左右。酸菜饺子皮薄、馅大反映出白山黑水之间的东北人的豪放、实在的待客之道。

老乡们、朋友们当你在华府元宵小吃庙会上听到久违的家乡话,吃到心心念念的正宗家乡美食时,你是否有暖暖的胃的感觉?是否重温到了小时候的味道?是否有了回家的感觉?你是否体验到了万里之外家人的亲情?中国人的吃包含着家、国的情怀。这是中华吃文化的独特魅力。

我们希望每一个大华府地区的、有家难回的海外华人都可以在2月4日的华府元宵小吃庙会上,在群英荟萃的美食琅琊榜上能够眼睛一亮,找到你中意的家乡美食,找到内心深处儿时的回忆、家的感觉。希望还没有上报食品的同乡会迅速上报贵同乡会的特色食品,争取在下一期“群英会、琅琊榜”文章中,贵会的特色食品能够榜上有名!

晚会节目组织请联系晚会导演胡宏(703-622-1152)和晚会总协调余本智(202-271-2310)。宣传工作由黄静、孙殿涛、廖伟(301-762-6089)和康雨鑫(347-822-5461)等负责,视频制作由康雨鑫(347-822-5461)等负责。小吃活动由许刚(202-284-4489)、何一宁(202-288-8864)、郭辉灵(240-485-8029)、徐江(240-805-8095)、乔楠(703-888-8865)、康雨鑫(347-822-5461)等负责组织。其他事宜请联系韩军(202-288-8228)。

2023华府元宵晚会及庙会购票热线:  
余本智:202-271-2310  
何洁:301-793-9886  
何梅:240-277-7078  
潘瑛:240-938-0692  
沈月亮:301-792-8881  
元宵晚会票价:\$25,\$20,\$15,VIP\$50(买10张以上八折)。

元宵庙会门票:\$2/人,\$5/家庭。  
元宵晚会门票包含庙会门票,购票最终解释权归活动主办方所有。

2023年赞助商名单:  
目前我们已经收到如下赞助商的大力支持,同时我们期待更多爱心商家的慷慨赞助(排名不分先后)。

赞助商联系人:  
谭成(202-361-5238)  
何一宁(202-288-8864)  
郭辉灵(240-485-8029)  
1,iTalkBB 电话:1-877-482-5522  
2,畅 Medicare团队 电话:301-832-2593  
3,遇虹-LC 乐康家庭护理 电话:410-358-4415/443-538-1082

- 4,陈峰 泛宇集团一站式财富管理 电话:301-529-4886
  - 5,孙波- 美亚理财保险公司 电话:301-792-4358
  - 6,校晓雲 美国海外经济商务总局驻大华府区代表 电话:703-927-1101
  - 7,戴南蔭 阮宇方 注册理财顾问 电话:301-523-9458, 301-938-7732
  - 8,董晓,BUH门窗公司, 电话443-505-7777
  - 9,陈浩 Capital Bank 电话:3478401988
  - 10,BBR 香薰产品生产商 电话:240-660-2892
  - 11,张丽清 梅张会计师楼电话3018382881
  - 12,Pat & Koo Yuen 袁立高 伍玉儿“袁氏基金会”
  - 13,王亚亚 纽约人寿保险电话:301-404-2884
  - 14,张菊梅,盛达地产(202) 459-3385
  - 15,潘瑛,盛达地产金牌房地产经纪 240-938-0692
  - 16,Maryland Horse Industry Board
  - 17,钟家钰- Jezic & Moyse 律师事务所 电话:646-496-7108
  - 18,阿麦 川天下日本餐馆 电话:301-860-8888
  - 19,peter Chang 餐馆 电话:804-4610-018
  - 20,仟亘-广告用品、礼品、促销品 818-561-1425
  - 21,Veritas Edu 大学升学/K-12 教育 电话:703-870-3766
  - 22,郑桥云会计事务所 \$电话:301-263-3888
  - 23,王晴阳律师- 美利高律师事务所 电话:202-492-8531
  - 24,徐腕佑,全美专业保险电话:703-573-3990
  - 25,杨震 美东学苑” 电话:302-257-1537
  - 26,王蕾牙医 Rockville 成人儿童牙医诊所 电话:301.984.2200
  - 27,國際佛光會華府協會電話:240-243-6955
  - 28,燕子螺蛳粉餐馆 电话:301-777-8888
  - 29,正合门窗厂 电话:410-718-2888p
  - 30,自助餐 Hibachi 电话:301-208-7305
  - 31,不愿留姓名电话的老板 赞助\$500
  - 32,不留姓名电话-赞助\$300
  - 33,池海 小白兔钢琴工作室 电话309-531-8699
  - 34,郭辉灵 资深空调装修专家电话:2404858029
  - 35,喻朝晖 保险商业贷款地产电话:609-721-2726
  - 36,金宁 CPA 电话:315-262-4354
  - 37,王志浩 嘉盟地产 手机:202-276-6928
  - 38,林芬 彩妆造型师 电话:718-696-8528
  - 39,张喆 博士 资深地产专家 电话:864-986-0822
  - 40,马丽,蘭軒日式拉面电话:240-800-1077
  - 41,事无忧-旅游机票电话:240-938-1811
  - 42,稻寿司(99超市内)电话:240-668-5588
  - 43,王智 401k/IRA 退休金账户专家 电话:614-607-1089
  - 44,程绍铭律师 电话:703-971-8887
  - 45,奔驰汽车销售代表:石秀凤 Stephanie 电话:4438572464 微信同号
  - 46,张灵玲-植物精油疗法 电话:240-593-9695
  - 47,华府社区健康服务中心 电话240-658-9228
  - 48, April Zhang 沅桐: 财务规划专家电话:301-401-5525
  - 49,郑永健 新光招牌公司电话:202-210-6493
  - 50,曹志军 万邦家装公司电话:3019667887
  - 51,食客来餐馆电话:301-977-2222
  - 52, Landmark Title 房地产过户公司 电话:703-639-0660.
  - 53,梅海燕 Yuan Foundation 电话:(301) 366-9183
  - 54, Joy Chen 房地产买卖, 开发投资与管理 电话:240-603-8039
  - 55,家园老人活动中心: 301-296-6808
- 感谢美华商报,新世界时报,华盛顿中文邮报,华盛顿资讯,华府网等媒体的大力支持!  
(撰稿人:同乡会联合会公关部 包容;供图:周刚、郭辉灵、徐江、王维,部分图片来自网络)