

驴打滚是哪里的特产（正宗驴打滚是哪个地方的名吃）

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/9f9b0f367604427419f4bd4f4c172190.html>

范文网，为你加油喝彩！

一个地域的大众会对某几种特别的食物产生特殊偏好，这些食物因此成为该地区饮食文化的代表，反映着这一地区的身陷囹圄食之趣味，也彰显这一地区人的个性。

对老北京人来说，驴打滚、豆汁儿、爆肚、炸酱面、灌肠、羊头肉、卤煮火烧、炒肝、麻豆腐、酸梅汤、茶汤、艾窝窝、豌豆黄、核桃酪、油炒面、糖炒栗子、芥末堆儿、六必居与天源的酱菜等，都是受欢迎的特色食品。

驴打滚又称豆面糕，是老北京的传统小吃之一，它的原料有大黄米面、黄豆面、澄沙、白糖、香油、桂花、青红丝和瓜仁。做好的“驴打滚”外层粘满豆面，呈金黄色，豆香馅甜，入口绵软，别具风味，豆馅入口即化，香甜入心。

黄豆面入嘴后可以不嚼，细细品，是老少皆宜的传统风冰墩墩雪容融味小吃。制作时用黄米面加水蒸熟，和面时稍多加水和软些。另将黄豆炒熟后，轧成粉面。

将蒸熟发黄米面外面沾上黄豆粉面擀成片，然后抹上赤豆沙馅（也可用红糖）卷起来，切成100克左右的小块，撒上白糖就成了。馅卷得要均匀，层次要分明，外表呈黄色，特点是香、甜、粘，有浓郁的黄豆粉香味儿。

豆面糕为什么又称“驴打滚”呢？说起这驴打滚的名字也别有趣味，传说很多。一种说法似乎是一个形象比喻，因其最后制作工序中撒上的黄豆面，犹如老北京郊外野驴撒欢打滚时扬起的阵阵黄土，因此而得名“驴打滚”。不过这种说法连前人也发出疑问。

《专硕学硕区别燕都小食品杂咏》中就说：“红糖水馅巧安排，黄面成团豆里埋。何事群呼‘驴打滚’考研英语的难度217；，称名未免近诙谐。”还说：“黄豆粘米，蒸熟，裹以红糖水馅，滚于炒豆面中，置盘上售之，取名‘驴打滚’真不可思议之称也。”可见“驴打滚”的叫法已约定俗成。

如今，很多人只知雅号俗称，不知其正名了。现各家小吃店一年四季都有供应，但大多数已不用黄米面，改用江米面了。

另外一个传说就是与慈禧太后有关了。据说慈禧想吃点新鲜玩意儿，而清朝八旗子弟又极爱粘食，于是，御膳房的御厨们苦思冥想用江米面和红豆沙做出了豆面卷儿。

待要呈上去时不想一名唤小驴儿的太监一不小心将这食物撞进了豆面儿盆中沾上了黄豆面，这可急坏了御膳大读书

改变了我厨，但此时重新做已来不及，没法儿，上面急着传唤便呈了上去。

不曾想歪打正着，慈禧倒是极爱这吃食，问其名，御厨头脑灵光，想了想，都是那个叫小驴儿的太监惹得祸，就道是“驴打滚”，于是就传开了。

至于哪种说法准确，我们现已无从考证。不过，这也反映了京城饮食文化，一种普普通通的食品也赋予了丰富的文化内涵，单从它的字面上理解，也是非常接地气的。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发