DOI:10.19789/j.1004-9398.2015.03.014

陕西关中地区传统小吃分类及其发展的思考(Ⅰ)

彭珂珊

(中国科学院水利部水土保持研究所,陕西 杨凌 712100)

摘 要

随着我国居民收入的不断提高及生活节奏不断加快,传统小吃这一行业也愈来愈倍受人关注. 传统小吃对于我国整个餐饮市场的发展,对人们生活质量的提高乃至整个社会经济的发展都有着较为重要的意义. 陕西中部平原是号称"八百里秦川"的富庶之地,用各种烹饪原料制成的传统小吃,品种多而且全,都有着不同的趣闻轶事,贯穿其中描绘成一幅幅饮食文化的美丽画卷. 文章介绍了陕西关中传统小吃的概况、重点分析了传统小吃的主要种类,提出了发展传统小吃的思路.

关键词: 餐饮市场,舌尖上,传统小吃,主要种类,发展思考,关中地区.
中图分类号: K892.25

1 陕西关中传统小吃的概况

陕西省位于中国大陆中原腹地,秦岭和北山把陕西分成三大自然区域,横跨长江、黄河两大水系,按照惯例分为关中、陕南、陕北三大行政区,号称三秦大地. "秦中自古帝王州",历史上从"炎黄"二帝合成华夏文明以来,曾经有过十七个王朝在这里建立国都. 周、秦、汉、唐的京城长安今西安市及其京畿之地,由于经济、文化、交通、国际交流的有利条件,促进了陕西传统小吃能够博采各地众家之长,吸收国内外各民族小吃之精华. 生活在仰韶文化早期的西安半坡先民们,使用着前后火双连炉灶,前火口能做饭蒸煮,后火口能烧热水,又能保留火种以备随时用火. 半坡先民陶甑的应用,是人类早期生活中使用的蒸笼形式,上面的陶箅能蒸糕团,下面可以煮菜、熬稀饭;具有半坡烹调遗风的早点小吃"甑糕",直到今天还在关中各地供应着,具有柔软适口、枣甜味香的独特风味,深受国内外宾客的赞誉. 因此,以品种繁多古色古香风味各异营养保健而著称于世. 陕西关中地区是我国历史上最早被称为"天府之国"的地方. 自西向东横贯关中的渭河聚集着陕西省64%的人口. 关中地区指陕西省秦岭北麓渭河冲积平原(渭河流域一带),平均海拔约500 m,所以有渭河平原、关中平原等称呼,其北部为陕北黄土高原,向南则是陕南盆地、秦巴山脉,为陕西的工、农业发达,人口密集地区,富庶之地,号称"八百里秦川".

目前,国务院已经规划陕西关中—甘肃天水经济区,加快形成"西部开发战略高地",只要陕西关中—甘肃毗邻地区各部门共同努力,积极开展"交通联动、旅游联动、文化联动、产业联动",就能改变"边缘化"和"差距扩大"等危机,让市场经济规律发挥作用. 地方传统文化是各地人民长期生存与生活中形成的精神资源,是对其社会、政治、经济、历史、文化等方面科学的总概括. 随着经济的快速发展,一方面,地方传统文化由于生存环境的变化而遭到了一定程度的破坏;而另一方面,经济上的腾飞有助于利用更多、更有效的行政手段加强传统文化的保护与传承. 地方传统小吃,作为地方传统文化的一个不可或缺的组成部分,其在现时的生存与发展也与地方传统文化的传承与发扬休戚相关.

传统小吃一般根据本地的特产制作,中国北方的传统小吃讲求制作需时短或可以比较长时间储存,随吃随取,不必像烹调主餐那么费事. 有的传统小吃由于取材比较普遍,很快流行到其他地区. 但有的传统小吃由于口味独特或只用本地材料,只能局限在一个地区. 现代社会由于人口流动大,材料运输方便,许多原来局限在一个地区的传统小吃,迅速向各地扩散. 不管那个朝那代,"民以食为天"为人生

收稿日期:2012-11-26

(C)1994-2020 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net

之最根本. 因为无论你是贫民百姓,还是身居要职,无论男女老幼,只要你是动物,睁开眼睛的第一件事就是“吃”. 可是,纵观时下,人们大多谈论的是婚姻及感情问题,却很少有人明白“吃”和二者有密不可分的关系. 各地的特色传统小吃凭借其玲珑精巧的形状、美观的色调、独特的风味,吸引了八方食客. 然而,许多拥有了几十年甚至是三、四百年的历史地方传统小吃却在以惊人的速度消失.

陕西中部关中平原是号称“八百里秦川”的富庶之地,用各种烹饪原料制成的传统小吃,品种多而且全,都有着不同的趣闻轶事,贯穿其中描绘成一幅幅饮食文化的美丽画卷. 春季有荠菜水饺、韭芽肉丝春卷、银条春饼、炸香椿鱼、榆钱蒸饭; 夏季有翡翠面、绿豆粉皮、凉面皮、各种凉面(香辣凉面,西红柿凉面,葱油凉面,芝麻凉面,酸辣凉面)、油泼面; 秋季有秦式月饼、火晶柿子饼、萝卜丝饼、黄桂糖米藕、重阳节花糕; 冬季有粉汤羊血、葫芦头泡馍、什锦元宵、水煎包子、贵妃蛋花醪糟等等. 关中的传统小吃在全国乃至世界很有名气. 像羊肉泡,肉夹馍,灌汤包,饺子宴,臊子面,油泼扯面,棍棍面,浆水面,biangbiang 面,糁糁面,旗花面,米面儿,菠菜面,刺拉面,油坡面,过水面,蒜蘸面,糊涂面,,麻食,碱面,老媪撒,凉面,粘面,扇面,捞饭,嚷皮,粉皮,凉粉,荞粉,搅团,漏鱼,炒面,炒饼,炒粉,蒸馍,锅盔,坨坨馍,花馍,油馍,麦饭,麦仁,枣糕,醪糟,稠酒等等,还有其他一些特色传统小吃很多.

2 陕西关中传统小吃的分类

中国是文明古国,亦是悠久饮食文化之境地. 将饮食文化归纳出以下几个特点: 风味多样; 四季有别; 讲究美感; 注重情趣; 食医结合. 陕西是十七朝古都,其传统小吃博采四方小吃之精华,兼收各族小吃之特色,已形成汉民、回民和宫廷三种风味. 目前的关中传统小吃,已逾百种,并已形成蒸、煮、煎、炸、烤、烙、爆、冲等多种技艺,其间融汇多民族的传统食艺、食俗,形成了琳琅满目、缤纷斑斓的诱人品相,其主要传统小吃分类如下:

2.1 面食类

2.1.1 油泼扯面: 扯面又叫拽面、桪面条,是陕西重要主食之一,距今 3000 年历史,以周代“礼面”基础上演变而来,是面食中历史最悠久的、最能代表中华餐饮文化的面品类. 据元代韩奕所著《易牙遗意》记载“水滑面: 用十分白面揉搜成剂. 一斤作十数块. 放在水中,候其面性发得十分满足,逐块抽拽,下汤煮熟. 抽拽得阔薄乃好.”清代朝廷大臣薛宝辰在其著作《素食说略》中记载更为详细“其以水和面,入盐、碱、清油揉匀,复以湿布,俟其融和,扯为细条. 煮之,名为桪面.”油泼扯面是陕西省和山西省的汉族传统面食,油泼扯面主要流行于陕西、山西以及甘肃的徽县、两当、成县. 以陕西宝鸡的西府扯面最为正宗,为中华名吃. 油泼扯面制作步骤: 原料: 面粉、辣椒面、花生油、香葱、蒜瓣、豆芽、小油菜、盐、生抽、醋、香油. 做法: 制作过程: (1) 取面盆,放入面粉、少许盐、缓缓倒入冷水. (2) 顺一个方向边加水边揉,揉成光滑面团饧 20 min. (3) 饧好的面团分成小剂子,搓成长圆柱状; 依次摆入盘中,表面上刷油,包上保鲜膜饧 30 min 以上. (4) 取小剂子将其压扁,用擀面杖将其上下均匀擀宽,在中间用擀面杖横压一下,两手揪住上下两端将面扯长; 中间横压的部分形成一道薄膜,扯开薄膜,形成封闭的一圈面条. (5) 油菜和豆芽过水焯好. 锅里烧水,煮熟面条. 捞出,把豆芽小青油菜放入面条,加切碎的葱 蒜,撒上辣椒面; (5) 热油,加花椒炝锅,捞出花椒不要. 油趁热浇在辣椒面上; (6) 拌匀即可. 可根据自己口味加盐,生抽,醋,香油.

2.1.2 油泼辣子 biangbiang 面: 在秦朝时,咸阳街头有人卖 biang biang 面,常有一位老翁推车沿街叫卖,有时在路边或渭河边架锅劈柴生火并从渭河里舀水和面,给锅里添水煮面. 如遇食客,将和好的面一扯二扯三四扯,五拉六拉七八拉,扯九拉十的,像变戏法似的将面拉成又长又宽裤带面,并揪成宽面片状,仍向空中,面片准确回落在滚开的锅里,煮熟后捞到大老碗里,老翁从挂在车子杠杆上的布袋里,取出各种调料,调入面碗中,然后将半铁勺烧焦热的清油猛的“呲啦”往上一泼,递给食客. 因为做功奇特,香气四溢,筋软滑溜,味道地道,口感爽快的 biang biang 面,令围观者馋的大流口水,个个食欲大开,纷纷争尝,顿时一片啧啧. 关中流传: 门帘挂个席片子,屋里吃着 biang biang 子,可见关中富饶的象征,爱吃不爱穿,biang biang 面放油泼辣子最香,从古到今,面馆到家庭餐桌均放四个小吃碗(盐、辣、醋、酱). 即宽又长的面条,到什么程度没有标准,人们说陕西十大怪说“面条赛腰带”就是说比腰带要宽要长,具体做法如下: 首先,把面粉和好,和面时放一点盐或鸡蛋,和好后醒半个小时,用湿纱布盖好. 面醒好后切小剂子,搓成手指粗细并排放好抹植物

(C)1994-2020 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net

油,再醒 10 min 后拉细下锅. 辅料: 土豆、胡萝卜、香菇、蒜薹切丁及小油菜煮熟备用; 葱花、蒜末、香菜、西红柿丁备用; 调料有肉酱(超市买的即可) 、辣椒面(油) 、酱油、醋、盐、鸡精、味精. 先在盛面碗里(为了吃出陕西味,建议用商店里专用的碗) 用鸡精兑少许开水,面熟捞入碗里,延碗边依次摆放小油菜(翠) 、土豆(白) 、胡萝卜(黄) 、香菇(褐) 、香菜(绿) 、西红柿(红) ; 中间放肉酱、辣椒面、葱花、蒜末,适量盐、酱油、醋、味精. 最后关键的一步,用炒勺将油烧热,一定要很热,将油迅速浇在佐料上,只听得"滋啦"一声过后——满屋飘香,一碗有声有色的油泼辣子面就成功了. Biang 字,据说是目前笔画最多的汉字,称"世界汉字之最". 并有顺口溜,陕西关中 Biang-biang 面文字儿歌这样唱到: "一点上了天,黄河两道湾,八字大张口,言字往进走,你一扭我一扭,你一长我一长, 当中加个马大王,心字底月字旁,挂个丁丁叫马杠,坐着车车逛咸阳. "近几年在西安的界面上这个字已经屡见不鲜,有时很勉强的出现在报纸里,但因笔画太繁琐很看看清,至于这个字的起源无法考究. 在陕西农村走动时,要是看到陕西乡党们蹲在树下,手捧一个脸盆大小的大海碗,里面满满的一大碗,宽厚的面叶子配上红通通的辣子油,吃的满头大汗吸吸溜溜的,那准是拿油泼 biang biang 面过瘾呢. 2014 年 2 月 18 日,习近平在钓鱼台国宾馆养源斋设家宴款待连战伉俪. 习近平为陕西老乡连战特别准备了陕西菜,泡馍、肉夹馍以及 biangbiang 面. "习连会"后,网友纷纷热议,习近平一顿朴素的中餐催火了庆丰包子,而与连战的此番家宴,令陕西美食和陕西话一炮走红.

2.1.3　关中棍棍面: 棍棍面是陕西省关中地区的汉族传统风味名吃. 棍棍面是当地人非常喜好的面食,相传清朝康熙皇帝扮商人巡视新疆、甘肃,路过陕西临潼县鱼池村,住在一家姓房的人家中,房家做了一顿"家常便饭",康熙吃后称赞不已,并询问做法,房家说了三名话 "红嘴绿叶玉石板,金色鱼儿浮水面,釜中两沸即成餐"棍棍面是陕西人常吃的一种面条,陕西省关中地区民间传统风味传统小吃. 传统小吃棍棍面的得名是因为面条抻的圆圆的像棍子一样,所以大家叫它棍棍面. 做陕西传统小吃棍棍面一定要用上等的好面粉,这样才能将面条抻的出有筋道圆圆的棍面面身. 其做法: (1) 将中粉和菠菜汁揉成光滑不粘手的按下去略有弹性的面团后醒 10 min. (2) 再揉一次,然后搓成拇指粗细的条并抹上油. 盆里也抹上油,将面条盘起来放进去(盘面) ,盖上保鲜膜,醒 2 h 以上. (3) 两只手交替将面条扯出来成筷子粗细,更细点孩子吃好,这要求手力要用得均匀,才能扯出粗细比较一致的面. (4) 熟练的是直接一边扯一边放进烧开的水里. (5) 油泼辣子,西红柿木耳炒蛋,烫西兰花和酱爆肉丝. 煮好的陕西传统小吃棍棍面要先过冷水,盛入碗里后铺上切好的配菜,有油菜、胡萝卜西、豆腐丁、小咸菜丁,还有一些碎木耳,加上一点点肉酱加以提味,最后就是浇上油. 陕西传统小吃油泼棍棍面的麻油味很浓,很香. 因为这泼油用的油,在烧热的时候会倒入一定量的花椒,然后再烧沸,所以这油里充满着花椒的麻香味. 棍棍面的吃法比较多,可以拌炸酱,也可以浇西红柿鸡蛋、浇肉哨子、素哨子等等.

2.1.4　杨凌蘸水面: 杨凌蘸水面形似裤带又称"裤带面". 蘸水裤带面因传于后稷的诞生地——杨凌而出名,为陕西名吃. 裤带面位居陕西十大怪之首,因其"汤汁适中、油而不腻、筋而不硬、香而不浓、蘸而不淡、光滑爽口"而久负盛名. 相传唐贞观盛世,天下太平,百姓丰衣足食. 杨陵一农妇李王氏夫妇拌嘴,生气之余,和面造饭. 面硬加水,水多而面软,又加面,结果又硬. 如此反复,揉了九九八十一遍. 面和的既白又筋,无力擀开,只好连揉带扯,结果又宽又长,形似"裤带"下锅久煮,熟而筋道. 农妇又调烧了一碗汤汁,让其夫吃,其夫无法在碗内搅拌,无奈将面蘸入汤汁中,不料吃后连说"嘹! "当地农家效仿食之,其味甚美. 后传入京城长安,唐太宗李世民微服品尝,赞不绝口,赐书"蘸水裤带面". 杨凌过去不叫杨凌,叫杨陵,是隋炀帝的寝陵,关中武功县所辖,建杨凌农业示范区之际更名杨凌. 也是中国咸阳市传说中的后稷教给人们种植庄稼的地方. 稍早,是杨虎城和于佑任建国民西北农业高等专科学校. 现在已经更名为西北农林科技大学,内含院校七所,欲发展一个现代农业科学城,绿色硅谷. 杨凌蘸水面其做法: 第一步: 面粉加入淡盐水,用手揉成光滑的面条,醒上十来 min 再揉一次. 第二步: 小白菜、苜蓿或者芹菜等洗净切好,西红柿切块,大葱切丁,鸡蛋打散. 第三步: 把面赶成一张大面片,切成 3 ~ 5 cm 宽的面条待用,盖上湿布醒十来 min. 第四步: 把葱姜蒜等在锅里爆炒,加入西红柿翻炒,待西红柿略化开加入适量水,煮开加入盐、味精、胡椒粉、酱油等. 第五步: 烧水下面条,下面条时用力拉面条至原来的 2 倍多,再反复的用力弹面,把面的韧性释放,放入锅中,锅

(C)1994-2020 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved.　http://www.cnki.net

里面第一次开锅后,放入小白菜、苜蓿或者芹菜等,再次开锅可以盛出. 第六步: 把做好的汤汁盛在碗中加入辣椒油和香油,面条一根根捞到碗里食用. 第七步: 热面条盛在"脸盆"里端上来. 面条端上来时,热气腾腾,菜青面白,各人面前放上了一只大碗,碗中有汤、西红柿、蛋花、姜、蒜、红辣椒、口蘑等,汤料微酸、略辣. 于是,从大面盆里夹出宽厚且长的面条拉到碗里的汤中,然后夹着面条一口一口地咬着吃,这面咬在口里特滑润,极富弹性. 面白薄筋光、油汪蒜辣香、汤面分盆装、越嚼口越香. 陕西"八大怪"里面有一怪叫做: 面条宽得像裤带,说的就是杨凌的蘸水面,当地特色美食"杨凌蘸水面"闻名天下. 2010 年 4 月29 日 - 30 日,由陕西省烹饪餐饮行业协会、杨凌示范区工会主办、杨凌电视台等单位承办的"2014 中国·杨凌首届蘸水面厨艺大赛"在杨凌示范区举行. 本次蘸水面大赛共有参赛选手 30 名,他们有的是普通农民,有的是家庭主妇,还有的是面店主厨,他们将在两天的比赛中做出"最嘹的"陕西特色裤带面.

2.1.5 关中浆水面: 在陕西关中农村,每到"烈日炎炎似火烧"的盛夏,几乎家家户户都制浆水、吃浆水面,浆水面简直成了夏令必备的消暑佳品,城镇饮食摊点,也多出售浆水面,如果你从田间劳动回来,或是经过旅行,热得汗流浃背而又困倦时,喝上一碗浆水或吃上几碗浆水面,准会使你感到疲劳消除,全身舒坦,凉爽愉快,心旷神怡. 关中人吃醋不吃酱,饮食之中,什么都可以少,就是不能少了醋和辣椒,吃饭调汤,突出一个酸辣. 好醋都是粮食酿造,工序复杂而时间又长. 口粮紧张的时候,少了酿醋而多了"窝"浆水. 浆水亦酸,可以替代醋来调汤. 初夏的芹菜、苦菜,秋天的油菜苗、蔓青菜都是窝浆水的好菜蔬. 清水淘净青菜,一口瓦缸里放了,抓一把花椒撒进去,再放进去一些桃仁杏仁,煮完面条的热面汤倾进瓦缸,一根竹棍搅动均匀,锅盖盖严了瓦缸,浆水就这么窝着了. 浆水不是一时半会就能窝好,至少需要十天半月的工夫. 每隔那么三两天,就得揭开瓦缸的盖子,用竹棍搅动一回. 直到竹棍从瓦缸里提起来,水珠在竹棍上黏黏的掉线,水面上一层白花花的象是肥皂泡一样的水花,闻着酸、臭,浆水就窝好了,可以当醋调汤. 浆水白中泛青,黏糊糊的,一点也不清澈. 浆水调汤,微酸而苦涩,实在不是好调料,远不及醋好吃. 但是浆水清淡,有清热解暑之功效,常见农村人于暑夏炎热之际,端一碗浆水美孜孜地喝,样子犹如城里人喝饮料一样幸福. 浆水宜夏天吃. 现在,饭店里为了迎合食客的口味,夏天用浆水调面条,清清的淡淡的汤中,除过面条,还有西红柿炒韭菜之类菜蔬,谓之"浆水面".

2.1.6 户县摆汤面: 西安户县摆汤面在陕西是很有名气的. 它有点像过桥米线,最重要的就是那碗老汤,越是陈年的越好,黑黑的酱油色,上面漂满切碎的韭菜叶. 制作摆汤面,需选用精白面粉,用适量精盐和碱水和面,先揉成硬面,再擀薄切细. 当地农村巧妇多用手工擀面,讲究"面薄如铜钱,宽窄似韭菜",城市里用机器压制的面条或挂面代替仿制. 做摆汤面,关键是要烹制好臊子汤,当地就有"摆汤面香一锅汤"的说法. 臊子汤制法是: 取新鲜带皮猪肉切成小丁,锅内添上菜籽油,烧热,投入肉丁、姜末、五香粉煸炒,煨至七八成熟时,再加入精盐、细辣椒面,翻搅使之入味后,烹少许陈醋,再炖熟,即为肉臊子. 取适量肉臊子,兑入鸡汤,再加入豆腐丁、水发黄花、水发木耳,烧开,调入芝麻油、味精就成臊子汤. 摆汤面的吃法也很别致. 吃饭时人们围坐一圈,每人面前置放半碗热臊子汤,中间搁一盛有温开水的面盆,四周摆好酱油、香醋、油泼辣子、精盐、香菜末、韭黄丝. 面条煮熟,捞入面盆中,食客各挑一筷子面条,放在自己的汤碗里,按口味喜好,夹些香菜或韭黄浮于汤面,调好其他调料进食,摆涮一筷子,吸食一口,主人不时给各客人碗里添热臊子汤. 席间香气四溢,宾主谦让,亲亲热热,和和美美,别有一番情趣. 解放初期,贺龙元帅来西安时,品尝过一次摆汤面,极为赞赏. 户地民间有"下到锅里莲花转,捞到碗里叠丝线,吃到口里嚼不断,咽到肚里香半年"的歌谣,就是对"摆汤面"朴素而又形象的写照和赞美. 摆汤面三讲究: (1) 汤汪味厚,讲究亮汤鲜菜,入口郁香有余,酸香适口,老幼皆宜. (2) 面薄性筋. 讲求薄切细擀,面条筋攘,口感光、滑、舒齿爽舌,百吃不厌. (3) 汤面分碗. 一碗盛臊汤,汤煎臊鲜,撩人食欲; 一碗盛面条,清波叠丝,食人眼馋.

2.1.7 乾县酸汤挂面: 咸阳乾县酸汤挂面看着细而白、吃着筋而光,并且耐存、耐煮,便于携带. 不仅在乾县境内,现已成为关中地区群众日常食用和馈赠亲友的一种佳品. 相传在修筑乾陵时,士卒和民工不分酷暑严寒日夜苦干,当地群众为能使他们吃上面条,便把橄好切细的面条搭在竹竿晒干切断捆把,连同调好的酸汤送到工地,让士卒和民工在劳动之余,下锅煮熟,入酸汤食之,不但能充饥,还能解乏止渴,

(C)1994-2020 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net

的确为上等慰劳食饭. 后来有人把晒干面条改为手工挂面,在酸汤中有加了漂稍,就成了如今的酸汤挂面. 说乾县可能有很多人不知道是哪里,说乾陵,但凡有点历史知识的人就都知道了. 乾县的酸汤挂面非常有特色. 先说这量. 通常北方的面条,不管是拉面、扯面、刀削面、抻面、拌面、搓鱼面(又称搓鱼子) 、冷面、烩面、臊子面,都是以大碗为特点,而乾县的酸汤挂面却是用女孩子拳头大小的碗盛的,现在 2014 年一碗一元、四碗起售,每碗中面只能算少许,汤占了大半. 乾县的酸汤面就偏偏不用手工面,而是用挂面,且以龙须面为主. 当然下面的火候掌握得要好,入口,润滑舒爽、软硬适中,吃了一口,就想下一口. 最后说这汤. 乍看上去汤中真没什么原料,只有十数片香葱小丁和十数片豆皮(极薄) 小丁散落在清亮的淡茶色汤中,喝一口,却酸咸可口、清爽怡人,不输任何一种佐餐饮料. 咱不认识大厨,不知道这汤中的玄机,只是,当时把汤一碗碗慢慢喝尽的感觉,恐怕是再也忘不了了.

2. 1. 8　岐山臊子面: 在陕西,面条在人们生活中占有重要位置,许多人嗜面的程度到了“一天不见面,四肢就发软,浑身轻无力,吃面增劲又解馋”. 在常见的百余种面条中,当以“嫂子面”为人们最为爱吃. 嫂子面又叫“臊子面、哨子面、稍子面、长寿面、浇汤面,”此面制作可荤可素,浇面的“臊子”品种多达上百个. 这个吃食与历史有一定的渊源. 据说,西伯侯姬昌居西岐之时,渭河里有一条蛟龙时常腾云驾雾,兴风作浪. 一日,姬昌在渭水猎,猎获此蛟龙. 姬昌爱民,欲同百姓共甘苦. 命属下将蛟龙剥皮,其肉剁成碎块,添加调料燃成臊子,味香而浓. 宗庙中支大锅一口,锅中沸水调汤,将蛟龙肉燃成的臊子注入汤锅中,汤立时味香可口. 面条在另一口锅中煮熟,捞入碗中,再加汤进去. 肉少人众,姬昌为使更多的人享蛟龙肉之美味,命烹饪师调汤多而面条少,以使多人而食. 臊子面因其味美可口,陕西关中民众皆喜食,成为关中的特色面食,臊子,本指肉末加肉汤,用于浇在面条,饸烙,搅团等面食上. 岐山臊子面的做法步骤: (1) 五花肉切薄片,锅烧热中火加适量底油,放入八角,花椒,小茴香出香味后,将猪肉片放入翻炒,炒至肉全部变色放入姜末,辣椒粉继续翻炒,随后烹入黄酒,翻炒至肉片的水份都出来了,有红油析出后烹入陈醋,出醋香味后加酱油,翻炒均匀后加入 2 碗开水,转为小火煨炖 30 min,即成肉燥. (2) 鸡蛋在碗中打散,平底锅抹层油,将鸡蛋摊成薄皮(一枚鸡蛋能摊出三张) ,晾凉切成小块备用. (3) 胡萝卜,土豆,豆腐泡,木耳切成细碎的小块,青蒜,香菜切碎备用. (4) 另起锅烧热加底油,放入 1 小勺辣椒粉,出辣椒香味加胡萝卜,土豆,木耳煸炒透后,加适量的肉燥,用 5 汤匙陈醋烹香,加两碗清水烧开备用. (5) 煮面,面煮熟后放入大碗中,浇上配汤,撒上漂菜—蛋皮,豆腐泡,青蒜,香菜即可. 有人说陕西十大怪里面有“穷富四个菜”,吃臊子面也不例外,有四个必须有的调料: 油泼辣子,盐面,香醋,酱油. 纯正岐山臊子面之风味九个字可以概括: 酸辣香,薄筋光,煎稀汪. 岐山县城北十五里,有周公庙. 周公庙附近有村“北郭”,是地地道道岐山臊子面所在地. 村人千百年承传祖风,最能做臊子面. 现在,北郭的“岐山民俗村”蜚声关中,慕名岐山臊子面的“面客”整天络绎不绝.

2. 1. 9　铜川耀州咸汤面: 南方人早饭吃米线(米粉) ,北方人早饭喝稀饭,走遍大江南北,唯有耀州人大清早起来吃这咸汤面. 耀州咸汤面,历史悠久,妇孺皆知. 民国初年,县城专营咸汤面的就有十余家. 其中,以西街郑王才家做的最好. 郑王才死后,其子郑汉杰继续经营,直到解放后公私合营,历经 30 余年不衰. 现在,耀州国营、集体、个体经营的咸汤面馆,仅城关就多达 40 余家,不论春夏秋冬,生意都一样兴隆. 在饭店餐厅林立、山珍海味随处可见的耀县城镇,咸汤面独放异彩,难怪著名作曲家田汉品尝后,夸奖说　“小小耀县威汤面,胜过北京高级饭店. ”经济实惠,食用方便,老少皆宜——咸汤面以其独有的魅力得到耀州人的青睐,. 咸汤面的原料是: 上等面粉、小香、大香、花椒、上元桂、姜片、良姜、草果、丁香、蔻仁、蓖卜、虾皮、胡椒、豆腐(或羊血) ,生姜、葱、辣椒油. 操作方法是: 先一天晚上用适量碱水将面粉反复揉合和好,扯成或宽或窄的面条,煮熟捞出、冷透、拌上熟菜油,储存盘里; 翌日清晨将下面的汤烧开,放入食盐和配和的调合粉,加上压碎的豆腐块; 出售时将面条放碗里,用调好的煎汤透几遍,将面透热,浇上原汤,再加生姜末,生葱(韭) 花及油泼辣子,即称咸汤面. 加上羊血的称羊血咸汤面.

2. 1. 10　合阳搓面: 搓面原产地在合阳,相传西汉高祖三年,也就是公元前 204 年,淮阳候韩信在渭南市合阳黄河边的夏阳渡用木罂渡军活捉河东魏玉豹,为了解决 10 万大军吃饭问题,发明了搓面,距今已有 2200 多年的历史. 吃着搓面,再想想这个关于搓面起源的典故,就知道当年韩信怎么发明出搓面作

(C)1994-2020 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved.　http://www.cnki.net

为行军打仗的饭食. 一是搓面劲道. 厚且筋大,吃在嘴里耐嚼,咽在肚里耐饥. 二是味醇. 吃搓面时除了盐、味精等其它常用调料外,要拌以大油和辣子,所以吃起来油香浓郁,辣味悠长,两者都能增进食欲. 三是方便. 这与搓面的做工有关,我曾见过做搓面的过程,先是和面,在一个很大的瓷盆里倒进面粉和适量水,用一根粗木棒顺着同一方向搅,搅得稀稠匀当了,舀一勺子倒在一张直径差不多有 2 尺多的大铁鏊中心,再用半月形的木搓子从鏊心向四周一圈一圈旋着刮开摊平. 据说搓面的名子就是由那个半月形的木搓子而得的. 但街上也有把"搓面"写作"旋面"的,想必也与一圈一圈地旋着刮摊有关. 烙熟后一张张搭在外面凉冷,再切成宽窄与薄厚相当的条形,码得整整齐齐,这样能保质三、五天,吃时只需在开水锅里滚一下即可. 相对于其他饭食,搓面的三个特点都更有利于行军打仗,汉高祖能稳坐天下,其中也有搓面的一份功劳.

2.1.11 武功镇旗花面: 旗花面也有叫奇花面,陕西省咸阳市汉族传统面食. 因它碗上飘的五颜六色似花非花,故曰"奇花面"; 也有叫"七花面"的,因它所用的鸡蛋花、葱花、带片等都切成像小旗子一样的平行四边行或三角形,故而得名"旗花面". 相传明孝宗正宫娘娘得了一场怪病是茶饭不思,众太医束手无策. 恰巧宫中有位厨师,农家出身,知晓娘娘是多食山珍海味,肉食过剩所致,于是便在清凉的鸡蛋汤内下了几根手工面条,伴有臊子、葱花、姜丝、鸡蛋饼等,调味以陈年老醋出头,正宫娘娘连吃几碗,皇帝听闻大喜,亲口品尝,边吃边赞. 在吃的时候,皇帝看到碗内臊子菜和菜油黄白绿,色彩分明,挑起面条形如小旗,放进碗内状似花朵,明孝宗遂起名"旗花面",列为宫廷御饭. 后来,康海是弘治年间钦点头名状元,官居翰林院修撰. 他是武功人,喜食面条,让自己的厨师向御膳房的厨师学会作旗花面的方法. 被罢官后,他带厨师回故里,于是"旗花面"便在武功流传开来. 七百多年来,"旗花面"一直在武功流传至今. 武功镇"起花面"是一种面食. 选用精粉制作,面条细而长,以大肉、鸡肉婉汤,蛋饼、黄花、葱白为佐料,酸味出头,是当地群众的一种传统食品,是一种当地群众非常喜欢的面食,也叫一口香或起花面. 一般用来招待贵客的,主要以优质面粉制作的面条为主料,汤料是以高汤辅以其他材料制作. 臊子是以黄花、木耳、海带丝、鸡丝、大肉炒制而成. 漂菜是以葱花或韭菜花、蛋皮花、等制作而成. 成品以"薄、筋、光; 酸、旺、香"著称.

2.1.12 铜川耀州窝窝面: 窝窝面始于清道光年间,距今已有 100 多年的历史. 铜川市耀州区流传着这样一句话"天下美味都吃遍,首推耀州窝窝面". 清代道光年间,耀县城内恒盛饭馆大师傅田丰科是位烹调高手. 一日店内客少无事,他突发奇想: 用鸡蛋和好面,擀切成小方丁,然后用筷头顶住面丁从拳心穿过,面丁便呈窝窝头状,再配上蘑菇、肉丝、木耳等佐料,烩煮成面. 拿出让食客品尝,大家一致赞不绝口,这便是原始的"窝窝面". 窝窝面的原料有: 精粉、蘑菇、鸡蛋、肉米、核桃仁、木耳、蒜苗、广米、姜、葱、粉面、香油、酱油、味精等. 其制作方法是: 用鸡蛋和面(比例为 1 个鸡蛋 1 两面),面和好后,以案上擀平(约 2 至 3 mm 厚),切成筷子粗细的条,再切成方丁,将切好的面丁在干面中拌匀,用筷子的园头将面丁一个个都戳成园窝形. 汤锅从旺火上,加清水烧开,将窝窝面下锅煮熟,捞出置汤盘中,将肉末在油锅中煸炒后,放入汤盆中,加入鸡汤和葱、姜末、盐、调料适量,然后加入窝窝面,上笼蒸透取出. 蘑菇 3 钱(每碗量) 单锅加入水 0.5 kg,另锅蒸约 30 min,捞出,凉水洗净,切成片,旺火加热,放入主、辅料,加入蘑菇汤或鸡汤,盛入碗,再撒上核桃仁、蛋饼丝、蒜苗或葱丝,最后滴香油即成.

2.1.13 关中麻食: 麻食,也有叫作"麻什"、"麻食子"或者"麻什子"的,是西北地区(尤其在陕西省西安市) 的一道汉族传统小吃. 麻食这种面食的历史可以追溯到元代,当时叫"秃秃麻失去"(元代《居家必用事类全集》),也叫"秃秃麻食"(元代《饮膳正要》). 作家贾平凹先生在《陕西小吃小识录》称作"圪咤"(陕北语). 关中人称作麻食、猫耳朵. 麻食的做法步骤: (1) 和面,面要稍微软一些,太硬不好搓,太软则粘手,错的时候不易成型. 面和好,揉光,醒二十分钟; (2) 擀薄,将面团擀成大约 1 cm 左右的面饼,再按照宽度大约 1 cm 均匀切条,将切好的条用手在案板上稍微滚一下,滚成圆柱; (3) 切丁,将这些圆柱均匀切成切成小面丁,一次不要切太多,否则容易粘在一起; (4) 像一个猫耳朵的样子. 如果案板太光滑,搓起来就很费劲,且不易成型,可以找一些表面稍微粗糙的案板或者工具,这样不但容易搓,而且搓出来的麻食上还会有工具上的花纹,漂亮并且有趣. (5) 煮,直按放入锅里加水煮熟就行. 配菜: 选择自己喜欢的各种蔬菜,切成开心果大小的样子,炒熟,一般选用土豆、红萝卜、蒜薹等等,汤: 西红柿切

(C)1994-2020 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net

小块,在锅中炒成番茄酱的样子,一点一点逐次加水,水每开一次变加进去一些,直至加够需要的量. 西红柿的个数以人数来定,三个人就用三个中等大小的西红柿,一定不能少. 汤煮好后加入盐、鸡精、醋等调料,然后下泡好洗净的木耳和黄花菜. 在陕西这一步被称作"炝西红柿汤",此汤看似简单,味道完全胜过直接在面汤中做出来的麻食. 成品: 将煮好的麻食以及黄豆,炒好的配菜倒入汤中,大勺一搅,盛入碗中,滴几滴辣椒油,一碗香喷喷的麻食就做成了.

2.1.14　烩麻食: 烩麻食是用搓成的小面卷与菜料烩制而成,以关中地区最为有名. 据载,烩麻食是由元代的"秃秃麻食"演变传承而来. 烩麻食用手撇面,以羊肉为配料制作而成,后经厨师不断改进,其制作工艺和用料有了很大变化,成为今天流行的"麻食". 麻食是一种面制品,先用大拇指把面搓卷成核形中间空心的面卷,再和炒菜一块烩制而成. 它的主辅料相融,筋韧爽滑,乡土气息浓郁. 制作麻食十分简便,对配料没有严格要求,可精可粗,可荤可素,普通家庭常以此调剂饮食花样. 特点: 麻食呈枣核形状,中间是空心的,制作好后,主辅料相融,筋韧爽滑,乡土气息浓郁. 做法: 面粉加水调和成面团,揉透略饧,搓条后摘成蚕豆大小的面剂,用大拇指按着面剂在案板上搓成空心而形似枣核的麻食坯. 猪肉、豆腐、萝卜、鸡肉、火腿、青菜皆切成小丁,葱、姜切成丝. 锅内加入少许花生油,烧热用葱姜丝爆香,加入猪肉、豆腐、萝卜、鸡肉、火腿、青菜等各种原料,煸炒至七成热,加入肉汤、精盐、酱油、醋、味精,烧开后加入麻食生坯一同烩煮至汤浓时即成. 食时可加些辣椒油、蒜头等.

2.1.15　荞面饸饹: 荞麦 又称"甜荞麦",属蓼科作物,其籽粒为谷物类粮食. 荞麦的籽粒果实为三棱形状,皮色为黑色或银灰色,表面和边缘平滑光亮. 荞麦原产亚洲东北部、贝加尔湖附近和我国东北地区. 饸饹制作方法的演变由来已久,早在北魏贾思勰所著的《齐民要术》中,称之为"搦饼",详细叙述了制作方法. 大体说来是割一片牛角,钻上六七个小孔,取两段新织的白细绢绸,各为一尺半见方,将中心剪裁一部分,把牛角片缝到绢绸中心的洞口上,装入和好的湿荞面团包裹严,到水锅上边双手挤压,湿粉从牛角孔中漏出,呈粗线条落入沸腾水中煮熟,用肉汤浇食. 饸饹和面的方法: 先将荞面用开水掺成碎面团,再加入白面,换用加了碱和盐的凉水掺和,最后拌匀,揉成软硬适中的面饼待用. 再说"调汤". 汤有荤汤和清汤两种. 荤汤就是加了肉臊子的,清汤不加. 只说说清汤的做法: 将白萝卜、红萝卜、豆腐、土豆、番瓜、黄花菜、少许木耳切丁备用,其中白萝卜丁、红萝卜丁用开水提前炒熟. 炒制过程中加入大量辣椒面、八角粉、少许花椒粉、盐. 加水成汤. 口味偏重一点好. 出锅前,如果嫌汤不红,可将用大油泼制好的"辣椒油"再调配到汤里一些. 将鸡蛋打制好,在开水里浇制成"蛋块",然后捞到做好的汤里. 又红又香的一锅"饸饹汤"就调制得了. 需要注意的是,汤不能放凉,一直放在锅里保持一定的温度. 将下好的饸饹面装在碗里,然后用做好的热饸饹汤焯热,再浇制好. 吃时配一点小菜,比如咸韭菜、辣萝卜干等. 饸饹吃得方法有多样,各地区饮食习俗也不一致,大体上可分成家里吃和在外吃、冷吃和热吃、干吃和汤吃三种方式.

2.2　蒸煮类

2.2.1　西安饺子宴: 饺子宴是陕西西安地区汉族传统名小吃,当地最称的上一绝的莫属"饺子宴"的得名,它主要是由这种千姿百态的饺子组成的宴宾筵席,故称之为"西安饺子宴". 早在 2000 年前的汉代,京城长安(今西安市) 就盛行食用饺子,不过那时俗称"角子",也有称其为"馄饨"的. 到了唐代饺子的名称还未一致. 各地的叫法有"角子、馄饨、扁食、角儿、汤中牢丸、水点心"等等,到了明、清时期才改称为"饺子",并一直沿用至今. 饺子外形优美,内容实惠,粮菜兼得,营养丰富,具有久吃不厌的特点,百姓们才地不分南北,人不分贵贱地一代代大包起饺子来. 千家万户每逢新春佳节都要包制饺子,俗成"更年交子",要守夜过年. 所食的饺子,须在年三十晚上子时前包完,以示阖家团圆,辞旧迎新. 饺子宴在西安有一百多年的历史,据说满清慈禧太后为了躲避八国联军的进攻,逃难到西安,陕西的官员为了讨好这位决定生杀大权的老太太,尽量把最好吃的都呈现给她,一顿饺子用几十种陷儿,包几十种样儿,最后一道火锅汤也放入黄豆大小的饺子,往碗里舀的时候很随意,得到一个叫一路顺分,得到两个就叫双喜临门,三个的叫三六九,往上走,四个的叫四季发财等等,从此饺子宴就成了招待贵宾的宫廷盛宴. 饺子宴是北方人普遍喜欢吃的一种面食,馅有荤有素,佐以调料,食之味美. 民间习俗在春节、元宵节和冬至吃饺子. 饺子宴是西安饺子馆和德发长饺子馆在传统基础上发觉创新的一种著名风味宴种. 现

(C)1994-2020 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved.　http://www.cnki.net

在的饺子宴有 108 个品种,分为宫廷宴、八珍宴、龙凤内宴、牡丹宴和百花宴等数十种宴席,可谓一饺一形,百味百饺. 饺子本是中国民间传统的一道美食,民谚有"好吃莫过饺子"之谓. 过去饺子的最高地位是旧历年除夕时占据家家户户的炕头饭桌,高屋华堂里的宴席是没有它的份的. 1989 年,西安饺子宴获商业部饮食行业最高荣誉——金鼎奖. 1991 年秋,以西安解放路饺子馆为龙头,联合全国十城市十多家饭店,组成了"西安饺子宴企业集团". 西安饺子宴正走向全国,走向世界.

2.2.2 酸汤水饺: 酸汤水饺是一种历史古老的风味小吃,具有 1000 多年的历史. 酸汤水饺是把羊肉水饺放在特制的酸汤内食用. 酸汤含虾皮、熟芝麻、香菜末、韭菜末、牛油、香油、鸡油、甜醋、酱油等 13 种调料. 甜醋由醋内加入 30% 水、八角、茴香、丁香熬制,泛泡后加入红糖(醋糖比 50∶1),再熬制 0.5 min 而成. 做法: 首先要和面,面要提早两三个 h 和好,这样包出来的水饺才劲道. 按照 1 kg 面粉加 1.2 kg 水的比例来和面,当然也要看面粉的情况,总之面不易太硬. 和好的面要揉三次以上,揉至手感光滑柔软为最好. 制作所需材料(14 张) 其次是拌馅,以韭菜肉馅饺子为例,其余的也大同小异. 将搅好的肉馅和韭菜按 1∶1的比例加鸡蛋一个,葱花,姜末,香油,在加高汤 50 g 左右,也可用同量的水代替. 然后加盐,味精,胡椒粉,十三香等. 顺同一个方向搅拌,方向不可反,至馅把水吸干即可. 下饺子,盖锅熟馅,揭锅熟皮. 最后,制酸汤,这是很讲究的. 陕西的酸汤制作必不可缺虾皮,香菜,葱花,紫菜. 以半斤水饺为例,盐 10 g 多点,味精少许,香醋,一定得用香醋,这很关键,否则会变味,15 g,酱油少许,辣椒油 20 g,鸡精少许,放入虾皮,香菜,葱花,紫菜兑成底料用饺子汤冲开捞入饺子即可. 一碗香喷喷的饺子就在你面前了.

2.2.3 面皮 "面皮"一般指使用面粉制作的一种小吃,且多为凉拌食用,是"凉皮"的一种. 一种是秦镇米皮,原产于陕西户县的秦镇. 制作时将大米粉调为糊,平铺在多层竹蒸笼内,旺火蒸熟. 蒸好刷上一层熟油,一张张摞在一起. 吃时,用近 1m 长的大铡刀铡成细丝,再加入辅料黄瓜丝、豆芽等,调入佐料而成. 米皮厚实柔软、洁白细腻,染上鲜红的辣椒油后色泽明艳,令人视之即食指大动. 尝一口只觉绵软爽滑,酸辣可口. 另一种是岐山擀面皮,又称"御京粉",发源于宝鸡市岐山县. 擀面皮是从唐代冷淘面演变而来. 具有筋斗、柔软、凉香、酸辣可口的特点,是关中西府小吃代表之一,也是西北最具民族风味的食品之一. 选储藏期较短的面粉和水揉成面团,软硬比馒头加工面团较硬,揉到面团外面光洁为度,覆湿布静置 0.5 min,千万不能有已发酵的面团存在. 将面团放入桶中搓洗,换水直到洗出水为清水时就好了,面筋待用. 开始洗时的洗面的水留下备用. 用洗好的面水经过发酵一夜,然后在锅里煮开,煮时要用木棍搅拌,成为很稠有点硬的糊状. 凉凉后用擀面杖擀成面皮,刷上油,在锅里蒸,蒸箩用刷子刷上熟菜油以便脱模(每蒸一次重复此操作),将稠稀合适的粉水糊搅匀用勺子倒在蒸箩中,厚度约 2 ~ 3 mm,放入已沸腾的水中,旺火气足 2 min(以起 5 ~ 10 cm 大气泡为度),取出揭起展开,在面皮上再刷一次油以免下一张粘连. 面筋蒸熟切小块待用. 用刀切成面条状,加入油泼辣子和盐醋水,调拌均匀,既食用. 擀面皮吃起来柔、筋,亦以酸、辣、香见长,北方喜吃面食者皆爱吃岐山擀面皮.

2.2.4 凉粉: 关中地区盛产豌豆、冰豆、红薯、土豆,也产荞麦. 荞麦、冰豆和豌豆磨成粉,经过简单的加工处理就制成了粉面. 粉面除过调汤和炒菜"挂件"之外,更多的时候是作凉粉. 作凉粉,关中土语叫作"汉凉粉". "汉"是纯粹的方言,能够准确地表达凉粉的制作过程. "汉"应该与火有关系,这个字究竟应该怎样写,字典里找不出来,暂且用"汉"字替代,虽能表音,但已无法正确地表意. "汉"既不是一般的煮,也不是熬或者煎,但是肯定有煮和熬煎的一部分意思在里边. "冰豆粉面汉"的凉粉透明发亮,洁白如雪,光、筋、白、亮,既不容易烂,又细腻,吃起来口感极好,是凉粉中的上品. 关中人常说 "门盆棍,冰豆粉,油泼辣子香得很",对冰豆粉十分偏爱. 但是冰豆只在薄地种植,产量极低,现在几乎没有种植,想吃真正的冰豆粉已经太难了. 豌豆粉汉的凉粉明亮,色白中稍发青,半透明,筋,光,细腻滑润,强似红薯和土豆粉作的凉粉. 现在能吃到豌豆凉粉,也是不错的口福. 凉粉可切成块和片状,也可以用特制的漏勺搂成粉丝,浇上蒜泥盐醋汁,加进油泼辣子,凉调着吃,清凉爽快. 脾胃不好,不能凉吃的,可以炒着或者调上臊子汤热吃. 俗语说 "猪八戒卖凉粉,什么人样什么汤道啊. "可见凉粉既要好,味道也要可口,人样也得对得起食客才行.

2.2.5 炒凉粉: 炒凉粉旧时又称炒荞粉,顾名思义,大概先前制作凉粉的原料采用荞麦淀粉有关吧,不

(C)1994-2020 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net

得考证. 现如今做凉粉采用杂粮淀粉,以绿豆、豌豆淀粉最佳,其次有玉米、土豆、红苕淀粉. 制作凉粉用一成淀粉,两成温水,明矾少许调成糊状,滚水四至四成半,大铁锅烧开,将调好淀粉糊浇入滚水,急速搅匀压火闷五分钟,倒入瓷盆中晾凉或用漏勺,漏入凉水中,做成粉鱼待用. 制作凉粉加入水的多少直接影响凉粉的质量,所以有"七硬八软"之说,即一斤淀粉出 3. 5 kg 凉粉其硬度较高易成型,4 kg 较软容易破碎. 炒凉粉所用材料: 晾凉凉粉切 2 cm 大小方块、粉鱼直接待用,蒜苗、葱切丁,红线线辣椒切成环、盐、花椒大料粉、糖炒酱色、腊汁油(即肉加馍的腊汁肉下脚料腊汁油) ,蒸熟粳米饭. 炉灶小火大铁平底鏊锅,放少许腊汁油、糖炒酱色将切好凉粉或粉鱼倒入鏊锅加部分粳米饭搅拌,堆在鏊锅一半,有顾客吃时,刨出一碗凉粉量,腊汁油少许,蒜苗葱花辣椒,少许盐花椒大料粉,在鏊锅另一半翻搅并用一大碗盖住,待热入味后装碗食用. 炒凉粉端上桌五香扑鼻、淡琥珀色晶莹剔透,一丝翠绿嫣红,堪称色、味、型均美,勾起食者的食欲.

2. 2. 6　西安灌汤包: 灌汤包子,就是包子里面有汤. 先认识四季美汤包而后结识灌汤包子的,知有灌汤包子一说. 席间摆谈,知为灌汤包子是皇家食品,估计灌汤包子还是在前,四季美汤包在后. 灌汤包子特点: 鲜香肉嫩,皮簿筋软、外形玲珑剔透、汤汁醇正浓郁、入口油而不腻. 原料: 新鲜猪皮 500 g,冬瓜 600 g,鱼糁 150 g,火腿 30 g,黄瓜皮 30 g,鸡蛋皮 1 张,生姜 25 g,大葱 50 g,精盐、胡椒粉、料酒、味精、鸡精、干湿淀粉、香油、鲜汤各适量,葱叶、红樱桃各少许. 制法: (1) 猪皮洗净,放入高压锅中,掺入鲜汤,加入生姜、大葱、精盐、胡椒粉、料酒、鸡精,加盖,上火压至猪皮化成汁后,待冷却开盖,打去料渣,将汤汁倒入方形盘中,晾凉后再入冰箱中冷藏,即成皮冻,然后将其修切成直径为 2 cm 的圆球,共 12 个. (2) 冬瓜去皮,切成 15 cm 见方的大块,再片成大薄片,共 12 片,放入盐开水中浸泡约 10 min; 火腿、黄瓜皮、蛋皮均切细丝; 葱叶入沸水锅中焯一下,撕成细丝; 红樱桃剁成细末. (3) 将修切成圆球的皮冻先滚上一层干淀粉,再裹上一层鱼糁,然后均匀地沾上火腿丝、黄瓜皮丝、蛋皮丝,将其包入浸泡过的冬瓜片中,再用葱叶丝捆扎成石榴包,并在上面点缀上樱桃末,即成水晶灌汤包生坯,入笼用旺火蒸约 5 min,取出摆入盘中. (4) 净锅上火,掺入少许鲜汤烧沸,调入精盐、胡椒粉、味精,用湿淀粉勾薄芡,淋入香油,起锅浇在盘中水晶灌汤包上即成.

2. 2. 7　渭南时晨包子: 渭南时辰包子创始于清乾隆年间,但那时不叫时辰包子,到了光绪二十九年(1903 年) ,渭南城南村出了一位做包子的名手叫张坤,他家的包子特别味长,每天争口尝名品的食客络绎不绝,排成长龙,一过上午 10 时,就买不到包子了. 因此人们就给这种包子加上"时辰"两字,尔后约定俗成,流传至今. 所需原料主要是; 上白面粉,新鲜猪板油,赤水大葱及秘制调料面等,经制油馅、和面、拌馅、包制、笼蒸五道工序制成. 其特点为面细皮白"僧帽"状,油渗包底呈金黄,馥郁鲜爽,油而不腻,香味悠长. 渭南时晨包子香不腻,味麻可口. 教您渭南时晨包子怎么做,如何做法渭南时晨包子: (1) 盆内加面粉、水和成面团,用湿布盖上静饧,饧发后分批搓成条,再摘成面剂,包时擀成圆形面片. (2) 猪板油撕去皮膜,切成 2 cm 见方的丁,用调和面、精盐拌匀,再拌入干面粉 100 g、清油 50 g 继续搓拌至面油裹住油丁时为止,包制时再将切碎的大葱和清油 50 g 拌入即成油馅. (3) 猪肉洗净切成小丁,放入盆内,加精盐、调和面、清油 50 g 拌匀,再加入切碎的葱和清油 50 g 拌匀即成肉馅. (4)擀好的面皮包入馅料,收口捏严(包时不捏花纹) ,整齐地摆放入笼中,先用旺火烧至气足后,再改用小火蒸 30 min 即熟.

2. 2. 8　蒲城椽头蒸馍: 椽头蒸馍 是陕西关中的渭南地区的一种馒头,因为蒸出来的样子酷似"椽头",所以叫"椽头蒸馍". 椽头蒸馍因其状如椽头而得名,距今已有 200 余年的制作历史,为蒲城特有的传统食品而声名原扬. 相传古代许多地方 - 多以椽头蒸馍用麻纸包裹装箱,作为上贡皇家及执政大员之礼品,也曾远销湖广各省. 在制作方法上别具一格,蒸馍时不使碱,发酵程度要求严格,面团要反复盘揉,所以椽头蒸馍内酥外光,含水分少,不佐菜疏吃,则甘香满口,且便于携带,又耐久贮,成为宴会待客,馈赠亲友,外出旅游必备美食. 凡是吃过的人,无不拍手称绝. 绝者有三: 一是色绝,光泽晶莹,体如美玉,摸拟凝脂,浑如元宝,亮丽呈彩,款款赛碧,十天半月,决不霉变,椽棱分明,掰开齐茬,千层万层,酥脆掉渣. 二是香绝,天然浑成,异香扑鼻. 先水之究,用面之精,发酵之巧,和面之工,制作之妙,烧火之能,集于一身,原始之香,绿色食品. 三是味绝,食之味长,满口皆香,热吃不粘,到口松软,甜香清悠,回味无穷,冷吃香酥,自然疏散,嚼之有劲,咽之顺口.

(C)1994-2020 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved.　http://www.cnki.net

2.2.9 白水花馍 “花馍”也称面花,用特制优质面粉制成.制作精巧,造型美观,色彩艳丽,栩栩如生,有着丰富的文化内涵和显著的民俗特色.在数千年的传承中,白水花馍不仅被注入了丰富的文化内涵,还形成了独特的制作技艺.包括:搓、团、捻、擀、剪、切、扎、按、捏、卷等十多道工艺,所用的工具极为普通,包括擀杖、剪刀、筷子、梳子、竹签等,捏花馍没有教材,也没有什么图样,全凭一代代艺人口传心授,模样全装在她们的脑子里.白水民间每逢四时八节、红白喜事,巧手妇女运用简单工具,丰富的想象施展技艺,制作出精美的面花或花馍,深得人们喜爱.白水花馍是面塑艺术的代表之一,传统的春节,当地的婚庆嫁娶,不但少不了这种馒头工艺品,而且还以它们增添喜庆的气氛.它的花饰以花鸟鱼虫、蝴蝶、蔬菜、水果等万物生灵为主,表达对祖先的祭祀、老辈的祝福和对美好生活的向往等丰富内容.春节时期多做枣花馒头,象征幸福与多寿.在男女青年初订秦晋之好时,男方就要送给女方一对“鱼儿馄饨”—轻巧精灵的面鱼上盛开一朵大莲花,象征男方母亲期望自家未来的儿媳像鱼儿那么灵巧,像莲花那么纯洁.鱼也正是生育力旺盛的表征.千姿百态食文化,悠悠岁月花馍情.花馍不仅是一种古老的食品文化,也反映着中华民族的根祖情源.

2.2.10 扶风鹿糕馍:扶风鹿糕馍是一种圆形的烙馍,又名鹿糕干粮.形似满月,碗口大小,厚寸许,皮薄如纸,内外一色,白中略带乳黄,背面微微隆起,正面中间有一小小圆坑,坑中装饰有一胭脂印染的朱红小梅花鹿图案,故名“鹿糕”.整个造型别致奇巧,宛若一件精美的艺术品.扶风鹿糕的产生,距今已有千余年的历史了.由重阳节的应节食品“重阳糕”演变而来.《岁时记》云 “民间九月九日,以粉面蒸糕,上置小鹿数枚,号食禄糕.”《唐六典·膳部》又称它为“九日麻葛糕”.这里的“上置小鹿”就是在糕面上缀饰有鹿的图案.唐时建都长安,由于扶风鹿糕是一种远近闻名的食品,进京办事皆带糕,作为旅途食品,或馈赠京城亲朋好友,便流传下“扶风鹿糕京城走”的美言.扶风鹿糕的制作,是选用上等小麦特制的细白面粉,先合水发酵,后搅拌揉搓,调得十分干硬,再加香油或猪板油、鸡蛋及五香调料,用木杠在案板上反复压揉,直压得光如泥,再揉成长条,等分成团制饼,放在锅中,先武火后文火慢慢烘烤即成.有咸、甜两种.不干不硬,不顽不软,脆酥香醇,美味可口,久贮不霉变.因而,凡外地来扶风之人,除一饱口福之后,走时总要带上一些,作为旅途美食干粮,或带回家中以作珍品,供家人亲朋品尝.扶风本地人,四时八节走亲会友,也总要带“鹿糕馍”,作为上等礼品以表敬意.

2.2.11 西府醋粉:西府是以西安为中心的关中道以西的宝鸡诸县的统称.说到西府的醋粉,知道的人恐怕不多,就算是西安市人能说上来的也不是多数,但是把它列为陕西的名吃,却是一点也不过份的,因为它本身有着很深的文化背景,可以上溯到商周时代.那时候,酿醋的工艺已经深入民间,醋粉是酿醋工艺的副产品也就由此而产生了.说到醋粉,就不能不说到酿醋工艺,在陕西的西府,农家多有自己酿醋的风俗,在阳光明媚的春天,向阳的山坡上生长着一种荆棘,这是做醋曲的必要原料,把它采摘来用水烫过,和五谷的糟粕搅拌在一起,就成了做醋的醋曲了,这五谷有大麦,小麦,豌豆,高粱等等,把这些原料用石碾压的粉碎放进一口大缸里,就可以开始酿醋了.在民间传统里,酿醋也有供奉的神明,这负责酿醋的神,不是别人就是风神榜里的姜子牙,当年分封神位的时候,所有的天地神位都分给其他有功的大臣了,最后姜子牙主动向周武王讨了一个“醋坛神”这是因为他知道自己功高过世,也早就懂得兔死狗烹的道理,这样自甘人后,表明了自己已胸无大志,于是避免了周武王对自己的猜疑,也算是功成身退了.再有那个时候,经济还不是十分的发达,醋在当时也是一种利润很大的商品.所以他这样做也就十分容易理解了.在酿醋的农家都供奉着姜子牙的神像,香烟袅袅一直伴着晶莹红亮的醋酿造出来.醋酿好了,醋糟还有很大的用处,首先把醋糟进行过滤,剩下有淀粉的部分,再掺入麦面,和成很稀的面糊,倒入一种平底很浅的铁皮制成的锅里,当地人称为“萝”隔水蒸熟,放凉,用刀细细的切成条状,拌入酿造的醋,盐,蒜水,红油辣椒,就成了具有西府明显特色的一道小吃,其口感微酸,筋道,香馥浓郁,让人吃了以后胃口大开.如果你有机会到西府的农家小院去做客,主人一定会端出一碗醋粉让客人尽情品尝的.

(未完待续)

(C)1994-2020 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net