DOI:10.19789/j.1004-9398.2015.04.018

陕西关中地区传统小吃分类及其发展的思考(Ⅱ)

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

2.3 炸烙烤类

2.3.1 锅盔: 锅盔,关中人称之"干粮",以其面是否发酵分为"起面"锅盔和"死面"锅盔.发酵过的面是起面,不发酵的是死面.锅盔既为干粮,肯定耐储藏,长时间不会腐败变质,适宜出远门携带.而起面锅盔又因面粉曾经发酵,易消化,更为乡人喜爱.和好的麦面粉中加入酵母,面粉发酵好之后谓之"面起";发酵过程称之"起面".面起好了,就在案板上不断地揉,加入花椒、茴香等作料,又用大杠子压,压得面团柔软如泥,再撕成小面团,短擀面杖擀开了,放入大而深的铁锅里烙.柴火不用煤炭,也不用劈柴,只用麦草.麦草火急而文,慢慢地烙.烙锅盔须慢火,心急不得,急了,火快了,火硬了,锅盔就烙焦了;慢火攻,锅盔黄亮而脆,面香混合着作料的异香,闻闻也让人嘴馋.起面锅盔厚有半匝许,状如锅盖."陕西十大怪,锅盔象锅盖",吃的时候,用刀子切成块.岐山锅盔历史悠久,制作工艺精细,素以"干、酥、白、香"著称西府.唐、宋以来,岐山城多驿店,客商东来西往,北上南下,岐山锅盔作为客商的携带干粮已远走他乡.明、清以来,做卖锅盔者遍布县城四周,光绪时期的张聪、刘有学;民国时期的邢呆子、赵乾儿、张广善;解放以来的庞天红、席金卵等,皆为此行能手.

收稿日期:2012-11-26

2.3.2 关中石子馍: 砂子馍、饸饹馍又称石子饼、石头馍.选用拇指头大小的鹅卵石,放在生铁锅里用旺火烧焙,待锅底烧红、石子冒烟后,取出部分石子,把擀好的面饼平放在锅里的石子上,再用取出的石子覆盖在面饼上.约4、5 min左右,透体金黄、葱香四溢的砂子馍即成.砂子馍、饸饹馍具有浓郁的乡土气息,颇具古代"石燔"的遗韵."石燔"是将谷物置于烧烫的石块上焙熟.石子馍以发酵面团包裹猪板油和配制的佐料用滚烫的鹅卵石焐焙而成,其做法与古代的"石燔"一脉相承.地方风味小吃最能反映民族和民俗文化的内涵,石子馍可以远溯到石器时代.它是先民由生食转入熟食之后,用最原始的方法加工制成的食品.据《礼记》记载:先民没有居室,冬屈窟,夏栖巢;没有火种,只好生食"草木之实,鸟兽之肉",过着"茹毛饮血"的生活.不知经过多少年代,"后圣有作",才发现了火的用途.然后,"修之以利,以炮,以燔,以亨(烹),以为醴饴".相传"神农时,民食谷,释米加烧石上而食之".到了周代,更进一步能够"燔黍","以黍米加于烧石之上,燔之使熟也".现代的石子馍,可能就是由古代的"燔黍"演变而来的.人们把石料作为传热介质以焙烧食物的时期,称为烹饪史上的石烹时代.有人还认为,石子馍的出现,就是中国饮食业"白案"的起源.唐代李匡乂所著的《资暇录》一书中就有石子烙饼的记载.同州人"好相彦(好争斗之意)",为打官司事先备好牢粮,

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

用烧烫的石子烙烤熟薄面饼,故名“彦饼”,后因此饼是用石子代替鏊烙成的,又称“石鏊饼”. 在唐代,石鏊饼还曾作为贡品入宫. 且与清代袁枚在《随园食单》中介绍的“天然饼”亦异曲同工:“用上白飞面加糖及脂油为酥,随意搦成饼样如碗大,不拘方圆,厚二分许,用洁净的小鹅卵石衬而焙之,随其自为凹凸,色半黄便起,松美异常,或用盐可.”饽饽馍源于“香饽饽”一词语,更显其香脆可口. 关中石子馍是用白面粉,放入调料、油、盐(糖),制成饼胚;把洗净的小鹅卵石子,放在平锅底加热,把制成的饼胚放在石子上,上面再铺上一层石子,焙制而成. 香酥松软,营养丰富,携带方便,经久耐贮. 石子馍是关中农村孕妇产后常吃的食品,是馈赠亲友、招待佳宾、外出旅行的必备佳食,也是旅游者的理想食品. 近年,西安一些宾馆、饭店,用其招待外宾,颇受好评.

2.3.3 韭菜合合:是一种陕西传统小吃. 春天来了,春意盎然,人们心情愉快;颜色碧绿,味道浓郁的阔叶韭菜上市了;韭菜性温,能温肾助阳,益脾健胃,行气理血的功效,用它包韭菜合,是全家人的最爱. 韭菜合合主料:面粉 200 g,香韭菜 0.5 kg、鸡蛋 2 个、绿豆芽少许、盐、味精、橄榄油. 做法:(1)把面粉放入容器. 把开水慢慢倒入面粉,边倒边用筷子稍微搅拌. 然后用手把面粉揉成一个光滑的面团. 盖上湿毛巾醒 30 min.(2)把韭菜摘洗干净,抹干水份,切碎.(3)鸡蛋打入碗里,加一点点盐,用打蛋器打散,待用.(4)把绿豆芽在滚水里焯一下,然后切碎. 将切好的韭菜和豆芽放在 一块加上橄榄油调匀,包之前再添上盐、味精做成主馅.(5)把面团尽量揉匀,拽成小面团. 象包水饺一样把每份面团擀薄,包一份馅之后再铺上打匀了的鸡蛋一小勺,捏成合子状.(6)煎锅抹上一层薄油,把韭菜合子煎得两面呈金黄色. 煎的时候火候要掌握好. 火不易太大,否则皮子熟了,韭菜还不熟. 很多人喜欢把鸡蛋先摊成薄饼剁碎一并加到主馅里,这样味道差多了. 再加上焯好的绿豆芽口感就很爽. 韭菜不但具有极高的营养价值,还含有蛋白质、脂防、碳水化合物、粗纤维、钙、磷、胡萝卜素、硫胺素、核黄素、抗坏血酸等营养成分,有很好的消炎杀菌作用. 但韭菜偏热性,多食易上火,不易消化,注意适量. 韭菜合,家常小吃,做法看上去简单,想做好,远非易事. 形可似,神难状. 神者,韭菜合之味也. 我想人世之间,但凡经得起人们品味的东西,都会有其独特的个性,令人难忘.

2.3.4 南瓜盖被:关中大地物产丰富,夏秋时节,房前屋后,路旁地垄随处可见南瓜蔓上结着大小、形状、颜色不同的南瓜:磨盘样的、猪嘴形的、牛腿般的、葫芦状的南瓜或翠绿鲜嫩,或橙黄老熟. 有时一棵南瓜蔓会结出一架子车南瓜啦呢. 因为南瓜不择土壤,病虫害少,耐旱丰产,味道甘甜,又能以瓜当粮,在农村很受农民欢迎. 南瓜盖被这名字,也许是先有做法,然后编出来的. 也许是在困难时期,南瓜吃得太多、不那么喜欢吃的情形下逼出来的法子. 但是通过劳动人民的实践,却发现有了它美好的一面,因而在陕西关中地区流传至今. 盖被?盖的是什么被子?当然是老陕最爱吃的面,南瓜盖被的制作过程.(1)把面粉揉成较软的面团,擀制成 3、4 个圆形的面片,不用太薄,面的中间划两三刀备用.(2)南瓜选择老而面的,将南瓜切成小块,在比较大的铁锅里倒油,放南瓜块略炒片刻,然后加盐、调料面等佐料,把火稍稍关小,锅底留一部分南瓜,盛出来一大半炒好的南瓜.(3)在锅底的南瓜块上面,把擀制好的圆形面片盖上去,再放一层南瓜,再放一块划过刀的圆形面片,如此数层后,盖上锅盖,炖至面片熟透,就可以食用了.(4)吃的时候把面片与南瓜一起盛入碗里;也可以先行搅合,成为南瓜面片(条)般的食品. 南瓜香味与面片混合,黄白相间,色泽诱人,南瓜香甜软糯,面片滑爽入味.

2.3.5 茶酥:其名实为“嚓酥”,由外嚓里酥而来(嚓为宝鸡方言,形容茶酥入口时脆酥声音). 食用时,当以香茶为饮,品茶带酥,别具风味. 故“嚓酥”又称“茶酥”. 随后制作工艺的改进,现如今也有将韭黄炒鸡蛋或香椿炒鸣蛋加入刚出熬的茶酥内,真香味更加浓郁可口. 传说清朝咸丰年间,一个名叫秃娃的当地人始作一种小吃,取名茶酥,并渐有名气,其茶酥作得色、香、味、型具佳,被誉为“秃娃茶酥”. 后秃娃的手艺由徒弟根诚继承. 民国 16 年(1927 年),当地人鲁金诚、鲁子清兄弟俩拜根诚为师,学做茶酥的小吃,得其真传,所做茶酥味美可口,在宝鸡地方享有盛誉. 1956 年鲁子清参加集体企业,在宝鸡市三好食堂收张秋兰为徒,使得茶酥技术相传. 从此,茶酥作为一种地方名吃,被人们喜爱而传颂. 制作以白精粉、猪板油、菜籽油、调料为原料,合面以油为主,用平熬锅上烤下烙油煎而成,主要在于掌握火侯. 做成的茶酥,色泽金黄. 外皮酥脆、内层松软、油而不腻,入口酥脆味道美,层层落花放异音.

2.3.6 陇县马蹄酥:马蹄酥,因形似马蹄而得名,原是陇县民间走亲访友时的名贵糕点,是用精粉、猪板

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

油、蜂蜜和白糖等为原料制成,色泽褐黄,纹层清晰,脆酥绵甜,且耐存放. 相传唐王李世民的原配夫人长孙皇后回家乡陕西省探亲时,携带马蹄酥作为随身礼物. 乡亲们尝后赞叹不已,经皇后同意,娘家派一名心灵手巧的人,向随行御厨学制作此佳点的工艺,后来传入民间. 唐代开辟闽疆,这种宫廷佳点随南下人员传入闽南. 马蹄酥制作时将饼贴在竖炉壁上烘烤,饼呈马蹄形,故称. 清代诗人就写过"乍经面起还留迹,不踏花蹄也自香"赞美马蹄酥的诗句,说明它历史悠久并受到诗人墨客的赞赏. 它的原料是面粉、白糖、麦芽、猪油; 分酥皮、拌馅等制作工序,揉全后贴在竖炉壁上烘烤. 这种饼酥脆馅甜,开水冲泡后体积膨胀,所以也叫"泡饼". 马蹄酥是外出旅行喜带的轻便食品,也是馈赠亲友的礼品. 它是燥热物品,饴糖又有营养,用麻油炸过,又是妇女"坐月子"的热补品. 解放前,同安有"双鹿"、"金吉"、"庆春"几家老店号制作,厦门的"双虎"号也有 60 ~ 70 年历史. 现在,有好几家食品厂生产马蹄酥. 原料配方(制 200 只) : 上白面粉 4. 8 kg,绵白糖 2. 05 kg,酵种 25 g,饴糖 75 g,食碱 10 g,豆油 1. 95 kg,产品特点: 色呈金黄,酥软微脆,香甜盈口,油而不腻.

2. 3. 7　三原泡泡油糕: 由唐代佳点"见见消"(油浴饼) 演变而来. 糕面隆起,泡泡蓬松,其味芬芳,入口即消. 形状玲珑剔透,犹如巧制凌花. 泡泡油糕是三原县很有名气的传统小吃,其渊源可上溯至唐代韦巨源的烧尾宴名点"见风消"油洁饼. 馅是用白糖、黄桂、玫瑰、桃仁、熟面拌成的; 面是用开水、大油烫熟的富强粉. 包好放到花生油锅里炸,等面上一起泡,就捞出来,吃起来味道酥甜可口. 面粉烫熟,加入辅料,入油锅炸制而成. 色泽乳白,绵软甜香,糕面蓬松起泡,入口即消. 泡泡油糕是用水烫面、大油、黄桂、白糖馅等原料制成,制作方法独特精制. 泡泡油糕色泽乳白,表皮蓬松,犹如轻纱织就,蝉翼作成,可谓巧夺天工. 它之所以受到人们的青睐主要是因为它的制作方法有着独到之处. 平时人们吃的油条油饼蓬松发虚主要是因为钒碱和面粉的配比恰当,放入热油中所产生的二氧化碳气体膨胀所致. 而泡泡油糕既不放钒也不施碱,只是利用大油和水烫面,同样蓬松涨发. 它要求糕饼师一定要具有高超的技术和丰富的经验,大油、水、面的比例一定要恰倒好处,对油温的要求也很严格,当油糕投入到一定温度的油锅内,内部水蒸气大量形成,气体急剧上升的同时,蛋白质性变而展开,淀粉膨胀焦化,气泡逐渐形成,并在高温环境中固定下来,要求出锅的油糕不落架(不蔫不瘪) .

2. 3. 8　富平太后饼: 富平太后饼,历史悠久,起源于西汉文帝(公元前 180 年至前 157 年) 时期. 相传,文帝刘恒建都长安(今西安) ,他的外祖母灵文侯夫人,建园于当时的怀德县(今陕西省富平县华朱乡怀阳城) ,在那里居住. 文帝的母亲薄太后经常由长安来此省母,随行御厨将烤饼技艺传授给当地村民. 从此,汉宫烤饼,落户民间,故取名"太后饼". 两千多年来,这一烤饼技艺世代相传,延续至今,成为地方风味名食. 富平太后饼的制作,以上等白面粉和猪板油为主要原料,分为制板油泥、和面、制胚、烘烤四道工序. 板油除去皮膜,切丁,用刀背排砸成油泥. 排砸时将调料水 (用八角、花椒、桂皮熬制) 及精盐分次加入. 将和好的面团分成若干份,用手拍平,在案上甩扯成 0. 6 cm 厚的长形面片,在上面抹一层板油泥,然后搓成长约 6 cm 的条,用手压扁,回叠成三折,再搓压成 6 cm 长的条,揪成每个重约 100 g 的面剂,再把每个剂子竖起在手中旋转,并用手拍成直径约 6 cm 的圆饼,即成饼胚. 将饼胚上面抹上用水化开的蜂蜜,放入三扇鏊的底鏊(鏊要用菜油涂抹) ,烘烤至呈金黄色时即成.

2. 3. 9　胡麻饼: 陕西胡麻饼又称胡饼、芝麻烧饼. 以面粉为主烙制而成,因上撒有芝麻,故而得名. 其特点是色泽黄亮,皮酥内软,芝麻油香. "胡麻饼样学京都,面脆油香新出炉,寄于饥馋杨大使,尝看得似辅兴无. "这是唐代大诗人白居易在《寄胡麻饼与杨万州》一诗中,对胡麻饼的赞誉. 唐代长安的胡麻饼是很驰名的,尤以辅兴坊制作的最佳. 《续汉书》有"灵帝好胡饼,京师贵戚皆竞食胡饼."《太平御览》有,吕布率军到达乘氏城下,"李淑节作万枚胡饼先持劳客."《肃宗实录》有,"杨回忠自入市,衣袖中盛胡饼."《资治通鉴·玄宗纪》有"至德元载,安史之乱,玄宗西幸,仓皇路途,至咸阳集贤宫,无可果腹,日向申上犹末食. 杨国忠自市胡饼以献. "日本僧园仁《入唐求法巡礼行记》有"开成六年正月六日立春,命赐胡饼寺粥. 时行胡饼,俗家皆然."《廷尉决事》还记载了唐朝张桂,由于专卖胡饼出名,后被封为三台令等等,不胜枚举. 胡麻饼有 2000 多年的历史,是用特制粉、植物油、芝麻、天中草为主料制成的清素食品. 早在东汉时期 就有,到唐代发展成为大众化的方便食品. 相传安史之乱时,唐玄宗与杨贵妃出逃到咸阳,就买胡麻饼充饥. 著名诗人白居易亦喜

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

食这种食品. 胡麻饼的制作过程. (1) 取适量面粉加入熟猪油、精盐、花椒粉擦搓均匀,制成酥面. (2) 将剩下的面粉加清水和成面团,揉匀饧放,然后分成小份、每份包入 1 小份油酥,擀片折叠,再擀片再折叠,用手揉成圆形饼坯. (3) 烤箱预热,将饼坯逐个刷一层鸡蛋清、滚粘上一层芝麻,放入烤箱内烘烤至两面呈金黄色熟透即成. 特点: 酥脆油香、咸淡适中、营养丰富. 食补价值: 其中的芝麻富含维生素 E,有补血、润肠等功效,可延缓衰老,润五脏,强筋骨、益气力等.

2.4 粘货类

2.4.1 关中甑糕: 甑糕是陕西关中地区传统早点食品,是以糯米和红枣为原料制成的一种甜糕. 其特点是: 枣香浓郁、软糯粘甜. 而且大枣还具有益气补血、养肾安神之功效,是一种滋补养身食品. 在西安以莲湖区穆斯林制作的甑糕最为美味. 西安回民街的"东南亚甑糕王"也是声名远播. 甑糕,用甑做出的糕也. 甑为棕色,糕有枣亦为棕色,甑碗小而粗瓷,釉舟为棕色,食之,色泽入目,合谐安心. 做甑糕在四关: 一泡米,米是糯米,水是清水,浸一晌,米心泡开,淘洗数遍,去浮沫,沥水分. 二装甑,先枣子,后米,一层铺一层,一层比一层多,最后以枣收顶. 三火功,大火煮半晌,慢火煮晌. 四加水,一为甑内的枣米加温水,使枣米交融,二为从放气口给大口锅加凉水,使锅内产生热气冲入甑内. 改革开放以来,生活巨变,使用了两千多年的铁甑逐渐淡出百姓的厨房,惟独陕西,古风犹存,现在乡村农家的灶台,大多还在使用这种硕大的铁甑. 不仅甑,陕西人饮食的家什都大,像吃羊肉泡馍的大老碗,喝汤用的大盆,连喝茶也是大号茶壶. 总之,大锅做饭,大碗盛酒,大,才吃着痛快,大,造就了这里的饮食文化. 就连陕西人,也生得脸皮黑红,脸庞儿四四方方,神似一尊尊大号铁甑.

2.4.2 关中蜂蜜粽子: 蜂蜜凉粽子是陕西关中一带流行的汉族传统小吃. 端午节节日食俗. 古称"角黍",传说是为祭投江的屈原而发明的,是中国历史上迄今为止文化积淀最深厚的传统食品. 蜂蜜凉粽子是陕西最具特色的夏令风味小吃之一,它和其他的粽子不同,没有粽叶、也不包馅,全部只用糯米制成,好看又好吃,还清凉解暑. 无论是端午佳节还是炎热的夏季,蜂蜜凉粽子都是不错的美食,始于唐代,是由唐代"烧尾宴"上的"赐绯含香粽"演化而来的. 蜂蜜凉粽子是在凉粽子上淋上蜂蜜而成,是一种理想的夏令食品. 西安的蜂蜜凉粽子,是历史最悠久的粽子. 载于唐韦巨源《食谱》. 具有凉甜芳香、沁人肺腑的特点. 关中蜂蜜粽子主要原料: 糯米、蜂蜜、红枣. 色味: 形似菱角,白莹如玉,筋软凉甜,芳香可口,沁人肺腑. 食补价值: 温补脾胃、补血安神等. 制作方法: 用箬叶(或竹叶、苇叶)将糯米包成三角锥体或其它形状的食品. 或包有栗子、枣及其它佐味品. 吃时用丝线或竹刀割成小片,放在碟子里,淋上蜂蜜或玫瑰、桂花糖浆. 粽子的原料糯米含有蛋白质、脂肪、维生素和钙、磷、铁等矿物质,有益气健脾、主治下痢的功用. 所以香甜嫩滑、油润不腻的粽子不仅吊人胃口,也是很好的食疗食补的佳品.

2.4.3 关中粳糕: 又叫切糕与扎糕,陕西关中民间小吃. 其制作方法: 将糯米洗净,用凉水浸半小时,净水后,上笼用旺火蒸 1 h 后,放入盆中,浇上开水,顺一个方向搅拌. 待米与水融合后,再蒸 0.5 h,仍放入盆中搅拌成粘稠状的糯米团,接着再蒸 10 min 取出,饧 12 h 小枣洗净煮熟,上笼蒸 0.5 h,取出后晾凉待用. 把糯米团分成相等的三块,蘸凉开水,逐块按揉光润,拍按成方块 在第一块糯米团上铺上五分之二的小枣,盖上第二块糯米团,接着在第二块上铺同样多的小枣,再盖上第三块糯米团,再将余下的小枣全都摆在面上 将糕用湿布盖严,挤成约三寸厚时,揭去湿布,切成菱形小块,即可食用.

2.5 流食类

2.5.1 豆面糊糊: 豆面一般指用豌豆、扁豆磨成的面粉,也有把莜麦与豌豆按一定比例混合然后磨成面粉. 豆面低糖低脂,含有丰富的蛋白质,维生素和人体必需的氨基酸. 营养价值颇高. 豆面糊糊多年来是关中乡间农家日常生活中最喜爱的饮食之一. 其主要成分是黄豆、大米磨成的细粉,如果再加少许玉米、花生粒儿,味道更佳. 将这些材料和成稀糊,再适量加盐,待锅中水烧滚将其放进水中反复搅拌烧开之后盛入碗中即可. 饮喝口感都好,可谓"香而不浓,油而不腻". 做豆面糊糊的原料基本上都是豌豆和黄豆,并且要干燥的豆子. 现在市场上很多地方,比如超市、土特产零售店都有出售研磨好的豆面,只需用开水边冲泡边搅拌就可以冲出可口的豆面糊糊了,并且纯度和精细度都比自己研磨的好,还没有摩擦口腔和咽喉的不适感. 农村生活一步步好起来了,糊糊的成分逐渐由地瓜干、野菜改为玉米、高粱等粗粮,直到现在的大米、黄豆、花生. 事实证明,如今,农家的豆面糊糊不仅成为父老乡亲日常生活中不可缺

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

少的伙伴,甚至还摆上了城里饭店和宾馆的餐桌,给众多吃厌了大鱼大肉的人们"换换口味".

2.5.2　豆腐脑: 豆腐脑也有叫做豆腐花、豆花等名称的,是一道著名的小吃. 区别于老豆腐,老豆腐较豆腐脑稍硬,形状则相同. 豆腐营养丰富,含有铁、钙、磷、镁等人体必需的多种微量元素,还含有糖类、植物油和丰富的优质蛋白,其消化吸收率达 95% 以上. 两小块豆腐,即可满足一个人一天钙的需求量. 豆腐脑为补益清热养生食品,常食之,可补中益气、清热润燥、生津止渴、清洁肠胃,更适于热性体质、口臭口渴、肠胃不清、热病后调养者食用. 现代医学证实,豆腐脑除有增加营养、帮助消化、增进食欲的功能外,对齿、骨骼的生长发育也颇有益,在造血功能中可增加血液中铁的含量; 豆腐脑不含胆固醇,为高血压、高血脂、高胆固醇症及动脉硬化、冠心病患者的药膳佳肴. 豆腐脑含有丰富的植物雌激素,对防治骨质疏松症有良好作用,豆腐脑中的甾固醇、豆甾醇,均是抑癌的有效成分.

2.5.3　玉米漏鱼: 漏鱼儿即是饭也是菜,以前是陕西关中地区农家在暑期最佳食品之一. 玉米漏鱼儿色泽金黄,嫩滑爽口. 在加上不同的配料,其风味千变万化与众不同,尤其是酸汤漏鱼儿是降脂解暑之佳品. 玉米漏鱼儿,先用黄亮亮的棒子糁儿熬成的粥. 熬的时候要多搅,越搅越黏. 在熬粥的时候要用筷子顺着一个方向反复搅,使面糊儿既没了生面疙瘩,又有了劲儿,煮熟了以后特别筋道儿. 玉米漏鱼儿主要三种吃法: (1) 爆炒,用葱花儿炝炝锅,放上点儿肉或菜,然后把漏鱼儿下进去,与炒疙瘩相似. (2) 用清水煮,煮熟以后加上油盐酱醋,再撒上点芫荽末儿或是青蒜末儿,则和清汤面的味道一样了. (3) 用清水煮,煮熟后加入酸汤,在根据个人口味撒点香菜或菠菜什么的,味道酸爽有咬筋.

2.5.4　搅团: 顾名思义,搅团就是搅成的面团子. 慈禧太后西窜,肚子饿极,向一老妪讨吃食,老妪以窝窝头呈. 面是玉米面,乡人称之"粗粮",区别于小麦"细粮"面粉. 玉米本来极粗,跟高粱一样,只作饲料. 但是,20 世纪 60 ~ 70 年代,粮食紧张,而关中又盛产玉米. 细粮带粗粮,玉米也就成了乡下人的主要口粮. 玉米面虽富含淀粉,但却容易消化. 吃得少,肚子一会儿就饥,但若吃得多,肚子起胀,肠胃发酸. 面粉又粗,口感不好. 玉米面蒸馍,黏而甜,关中人谓之"玉面粑粑"、"窝窝头",其色黄亮,给人金玉其外的感觉. 关中人把作搅团叫做"打搅团",一口"黑牢锅"里盛半锅水,硬木柴大火烧开水,再改用玉米叶子或者麦草烧. 打搅团必须用黑牢锅,腹深而上下几乎大小一样,生铁铸就,厚而结实. 关中人善煮而不善炒,这样皮实的生铁锅,煮饭打搅团,锅深而不容易外溢,又稳当又结实耐用,实在适合不过. 打搅团须两三个人协作. 木马勺从锅里将搅团舀出来摊在案板上,等冰凉了,刀子切成麻将块大小,辣子汁浇上去,筷子夹起来有如吃凉粉,乡人戏称"小鬼搬砖"; 热搅团舀在碗里,浇上辣子汁,黏糊糊的,乡亲叫作"黏窝搅团",筷子夹起来蘸汁吃,此谓"水漫金山"; 水盆子上边支一个"漏鱼子",搅团从漏鱼子上面漏下去,一个个"河马鱼子"就在水盆子里游动. "河马鱼子"捞进碗里浇上辣子汁调着凉吃,也可以调上臊子汤热吃,此为吃"河马咕嘟". 搅团宜凉吃,也宜热吃,更宜炒着吃. 清油锅里放进去生姜末子和花椒,再放一把韭菜或者一把大葱,一小块一小块的"金砖"倒进热锅里,加上盐巴,浇上陈醋,几翻几搅,香喷喷,油鲁鲁,极好吃.

2.5.5　壶壶油茶: 所谓油茶,即面粉、调料面加凉水搅成稠糊,徐徐溜入开水锅中搅拌,匀而没有疙瘩,再加入杏仁、芝麻、籼米,微火边烧边搅. 再加入酱油、盐面、胡椒粉、味精,微火边烧边搅. 完全要用搅功,搅得颜色发黄,油茶发稠,表面有裂纹痕迹才止. 所谓壶壶,即偌大的有提手有长嘴的水壶,为了保温,用棉套包裹,如壶穿衣. 尤在冬日,其臃臃肿肿,放在那里,老翁是立着的壶,壶是蹲着的老翁. 夜有看戏的、跳舞的、幽会的,壶壶油茶就成为最佳消夜食品. 只是老翁高喊　"热油茶!　烫嘴的油茶!"倒在碗里却已冰凉. 制作方法: (1) 将面粉、玉米粉上笼蒸约 40 min,摊开晾凉,把结块的疙瘩捏散过筛; 将芝麻过筛后炒成深黄色,再碾碎; 将花生米用花生油炸焦,捞出晾凉去皮,压成形如黄豆粒的粒子; 将核桃仁碾成形如绿豆的小粒. (2) 将锅放火上,倒入面粉用小火炒出香味,再分三次加入麻油炒上色后,将花生米、芝麻、核桃仁、盐、香料粉一起加入,继续炒拌几分钟后出锅,即成为可食用的油茶面. (3) 食时可分冲食、煮食、冲食时,须先将油茶面用少量温开水搅拌成糊,再用 100 ℃的开水冲入,顺着一个方向搅成稀糊,即可对热水食用. 一般 50 g 油茶面可对热水 400 g. 煮食时,先将油茶面用少量凉水搅成糊,再将糊搅入适量的开水内煮一滚即成.

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

2.6 肉食类

2.6.1 西安羊肉泡馍: 是陕西、陇东的风味美馔,尤以西安最享盛名. 相传在五代末期,赵匡胤因未得志而穷困潦倒流落长安时,身上只剩下两块干馍,难以下咽. 他恳求一家羊肉铺的店主给一碗羊肉汤,顺手把馍掰碎泡在汤里,馍也软,汤也香,异常可口. 赵匡胤后来当了皇帝,又去那家羊肉铺,让人如法炮制,他食后大加赞赏. 于是,皇帝吃羊肉泡馍的消息不胫而走,很快风靡整个长安. 自此,羊肉泡馍就成了长安的名食. 制作方法:(1)烙馍,用一点发酵粉,很少很少地,最好用那种发面效果很差的发酵粉,稍微放一点. 宁可发酵粉少了,也不能放多,发面饼是没法吃的,死面还可以凑合. 揉揉揉使劲使劲揉,揉的越多越好,建议揉 400 下左右,放半个小时. 做成圆饼,放在锅里干烙,小火烙,不放油,烙好的馍,八分熟就好了,不要全熟.(2)把烙馍做好后,用手将烙馍掰成小块.(3)熬汤:熬一锅羊肉汤,有陕西人说正宗的只放花椒熬汤,你如果不喜欢,就放点别的配料吧. 另外,羊肉提前泡 0.5 h,去去血沫.(4)准备配料:大葱,香菜,还有粉丝,这个也有人说可以不放,这样才正宗,但是我爱吃.(5)最后的准备工作:首先往锅内漂一些羊肉汤上的羊油,油很大地,很容易,然后爆爆大葱,有香味了,加羊肉汤,再加水,多少随便你,你要喜欢纯羊肉汤也行,不过我是觉得有点腻. 然后锅开以后倒入馍,这个馍因为是八分熟,所以稍微要多煮一会儿. 煮好以后倒入粉丝、放盐.(6)煮好了,洒上香菜就可以了,宽汤窄汤,随意. 开动吧,馍有咬劲,入味而不散,真的挺不错.(7)往羊肉泡馍放辣椒酱,真的很好吃,配上一碟糖蒜味道更佳. 一碗香喷喷的羊肉泡馍,肥而不腻,香而不膻. 它烹制精细,料重味醇,肉烂汤浓,肥而不腻,营养丰富,香气四溢,诱人食欲,食后回味无穷. 因它暖胃耐饥,为西安和西北地区各族人民所喜爱,外宾来陕也争先品尝,以饱口福.

2.6.2 葫芦头: 陕西葫芦头是西安市著名风味小吃. 来源于宋代街市食品中的“煎白肠”据传唐时医药学家孙思邈在长安一家专卖猪大肠的小店里吃“杂碎”,吃后觉得腥味大,油腻多,问及店家,方知制作不得法. 于是孙思邈告之窍门,并留药葫芦供店家调味. 此后“杂碎”一改旧味,香气四溢,每天顾客盈门. 店家感激孙思邈,特将药葫芦高悬门首. “葫芦头”由此得名. 1935 年前后,张学良的东北军调到西安后,战士因水土不服,饮食差异,腹泻、感冒、腰酸腿痛等疾病不时增多. 后来,有病战士不想吃军营里的“大锅饭”,到“春发生”吃葫芦头开开口味,不料吃后顿觉精神爽适,食欲大增,腹泻、感冒反而治好了. 制作步骤:(1)将猪大肠洗净,经焙烤、煮后切片或丝.(2)将掰成白果大的馍粒放在碗中,再将大肠、猪白肉、鸡肉或鱿鱼、海参片整齐地排放在馍粒上,用滚开的专制肉汤浇 3 ~ 4 分次,使碗内馍块浸透汤汁.(3)然后放入料酒、调料水、味精、香菜末和蒜苗丝,最后再浇上汤汁而成.(4)食用佐以糖蒜、泡菜、辣子酱. 其特点是,汤酽味醇,鲜香适口. 葫芦头现以西安市南院门“春发生”为其正宗,品质最好. 陕西葫芦头其特点是:馍块洁白晶亮、软绵滑韧,肉嫩汤鲜,肥而不腻,醇香扑鼻. 吃时配以泡菜更是爽口. 葫芦头特点:汤浓味醇,油香适口,老幼皆宜,即是佳肴,又是上乘补品.

2.6.3 西安肉夹馍: 腊汁肉夹馍是陕西省西安市著名传统小吃. 由樊凤祥父子俩创于 1925 年. 已有 100 年历史. 于 1989 年参加商业部“金鼎奖”评选活动,被评为部优产品. “肉夹馍”的叫法源自古汉语,是一种宾语前置,其意为“肉夹于馍中”. 肉叫腊汁肉是一种酱肉. 原来的意思是坨坨馍加腊汁肉,人们出远门,家里给准备的方便食物. 过去进城办事经常挑担子挑,肩膀扛的东西无法进食,店主就把腊汁肉夹进坨坨馍里面,在外面一边吃一边还能看住货物. 或者不耽误赶路的时间,边走边吃,不用坐在桌子旁边慢条斯理的品味,日久天长就形成了这种特色食物. 腊汁肉是一种用着锅占制的普什肉,但比一般酱肉酥烂,滋味鲜长. 由于选料精细,调料全面,火功到家,加上使用陈年老汤,因此所制的腊汁肉与众不同,有明显的特色,人们称赞它是 “肥肉吃了不腻口,瘦肉无法满嘴油”. 肉夹馍,实际是两种食物的绝妙组合:腊汁肉,白吉馍. 肉夹馍合腊汁肉、白吉馍为一体,互为烘托,将各自滋味发挥到极致. 馍香肉酥,肥而不腻,回味无穷. 腊汁肉历史悠久,闻名中国,配上白吉馍,有着中式汉堡的美誉,扬名中外,深受人们喜爱. 腊汁肉夹馍由三十多种调料精心配制而成,由于选料精细,火功到家,加上使用陈年老汤,因此所制的腊汁肉与众不同,具有色泽红润,气味芬芳,肉质软糯,糜而不烂,浓郁醇香,独特风味.

2.6.4 凤翔腊驴腿: 驴肉具有补气血,益脏腑等功能,对于积年劳损、久病初愈、气血亏虚、短气乏力、食欲不振者皆为补益食疗佳品. 因此有“天上龙肉,地上驴肉”民谚. 陕西关中盛产驰名全国的“关中

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

驴". 腊驴肉创制于清代咸丰年间. 腊驴肉的制作要选上等驴肉,经过夏、秋、冬三季的晒、压、煮、腌而成. 其切片颜色鲜红、肉质细腻、酥而有筋、味道鲜美、回味无穷. 腊驴腿是凤翔县久负声名的传统肉食品名特产,此膳食据传说,清末时期有位姓苏名石娃的,当时制作的腊驴腿以其特色远近闻名, "腊驴腿"生产技术加工工艺就是他传于后世的. 苏石娃一生主宰残牛、残驴,逢冬腌制"腊驴腿". 由于苏独家制作,且工艺独特,产量不多,市面上甚为稀罕,故价格昂贵,一般平民很少实用,多为官吏、豪绅、大贾、富户春节或元宵节进贡上司和馈赠亲友之名贵礼品. 苏石娃制做腊驴腿工艺精细,色泽红润,味美适口. 尤"钱钱肉"(公驴之外生殖器) 独具特色,不但是清爽可口的下酒佳肴,且具壮阳益肾之功能,驰名关中.

2. 6. 5　潼关卤烧鸡: 潼关驰名小吃—卤烧鸡,是制作能手贲秃娃的产品. 秃娃又名贲忠胜,年轻时无职业,旧社会染上了吸食鸦片的嗜好,家有四口人,日子贫困,家贫如洗. 后有友人苏跛子(医生) 为他传授卤蒸烧鸡制作方法. 该人立志好学,并热心从事这一行业,于 1924 年(民国十三年) 开始与其妻精心制作经营这一小吃,在潼关享有 50 年之声誉. 该产品最大特点是: 肉酥、味鲜、色美、虹好,调料得当,干净卫生,在同行中一直名列前茅,博得当地顾客和各界人士以及外来客商的喝彩称赞,每日供不应求,成为潼关小吃的热门货,曾远销国内各地,如河南、浙江、四川、湖南、湖北、广东、广西……等地. 每月都有十多次外来客商前来定货. 当时由于条件有限,曾用土办法包装. 例如利用亚细亚煤油桶用白碱水洗刷干净,每桶盛装六只烧鸡,由客商亲自监制,焊封桶口,运销外地.

2. 6. 6　大荔带把肘子: 陕西大荔作为关中传统名菜. 为明朝弘治年间同州(今大荔县) 城里厨师李玉山创制. 基本制作工艺是: 将带脚爪 猪前肘刮洗干净,肘头朝外,肘把(肘爪) 朝里,肘皮朝下放在砧板上,用刀在正中由肘头向肘把沿着腿骨将皮刨开,剔去脚骨两边的 肉(三面离肉) ,底部骨与肉相连,使骨头露出,然后将两节腿骨由 中间用刀背砸断,人汤锅煮至七成熟捞出,辗干,趁热用红酱油涂 抹肉皮. 取蒸盆,底放八角、桂皮等调料,再把财把的骸骨用手掰 断,不伤外皮,将肘皮朝下装人蒸盆,整成图形,撒入精盐,用消过 毒的净纱布盖在肉上,再将甜面酱、葱、红豆腐乳、红着油、白酱油、姜、蒜等在纱布上抹开,上笼蒸熟蒸烂取出,揭去纱布,扣入盘中,拣去八角,上桌时另带葱段和甜面酱小碟. 其风味特点是: 肘肉酥烂不腻,肘皮胶粘,香醇味美. 是一道富含蛋白质、钙质的菜肴.

2. 6. 7　彬县方师酱汁猪蹄: 彬县地方特色肉食品. 方师酱汁猪蹄是由原肉食公司职工方双俊经过多年苦心钻研,选用独特配方,采用陈年老汤精心制成的肉食制品. 方双俊自 1963 年开始从事熟肉食品加工,至今已积累了 50 多年的经验. 方师猪蹄选用卫生部门检疫合格的农家饲养的生猪猪蹄为原料,全程操作采用人工制作. 肉汤由丁香,大香,小香,桂皮等调料配制而成,用酱汁着色,不含任何化学原料,是纯正的绿色无污染食品. 该品具有肉质鲜嫩,色泽鲜亮,味道浓郁,口感鲜美的特点. 1987 年在咸阳市肉食品展销比赛中获一等奖; 2003 年 4 月,在"中国烹饪王国游·西安咸阳美食旅游周"活动中,荣获"西安咸阳旅游名品"称号. 目前, "方师酱汁猪蹄"已成为彬县风味特色食品,常年供应县内各大酒店、宾馆、食堂,产品还远销北京、深圳、西安、咸阳和甘肃等地.

2. 6. 8　西安粉汤羊血: 在《周易·归妹》中,有一个卦说道 "土刲羊无血,无攸利". 卦中的意思是 "古代婚礼有杀羊饮血之俗,男青年娶妻时要刲(kui) 羊,宰杀无羊血则未成娶也. 唐宋时有"羊血·粉羹"的记载 "本是小店经营的市肆小吃,每份不过十五钱". 元代饮膳太医忽思慧著的《饮膳正要》中将羊血称为"红丝". 明清时《调鼎集》中专有"羊血羹"的制作工艺. 据说源于西安市南院门一个摆羊血摊的王金堂,在 20 世纪初对粗放式羊血吃法的改进. 所以,到了 21 世纪人们仍说,最好的粉汤羊血是西安王记家的. 但这个王记店早已不复存在. 粉汤羊血,营养成分较为全面,富含蛋白质、碳水化合物、多种维生素和矿物质,尤其是有机铁的微量元素含量是所有小吃中最多的. 羊血性平、味咸,入脾经; 有活血、补血、上血化瘀之功用; 主要用于各种内出血、外伤出血的食疗,主治妇女血虚中风、产后血瘀、胎衣不下,可解野菜中毒. 粉汤羊血有 110 多年的历史,由制血、配调料和泡馍三个步骤精制而成. 风味特点: 羊血滑嫩爽口,粉丝筋韧不断,鲜香浓郁扑鼻,养生经济实惠,久为广大劳动人民所喜爱. 配以锅盔、烧饼、面包食用更佳. 用粉汤羊血的做法还可制成鱼片粉汤羊血、豆花粉汤羊血、金菇粉汤羊血、粉汤猪血、粉汤鸡鸭血等.

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

3 传统小吃发展的思考

世界各地都有各种各样的风味小吃,特色鲜明,风味独特. 传统小吃就地取材,能够突出反映当地的物质及社会生活风貌,是一个地区不可或缺的重要特色,更是离乡游子们对家乡思念的主要对象. 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.

3.1 提供得天独厚的自然条件

著名传统小吃则靠着口耳相传而与大众文化紧密交缠,甚至可能成为当地代表的饮食. 关中传统小吃是五花八门,有传统的本色传统小吃,也有引进的外埠传统小吃,风味食品,关中长久以来沉淀下来的深厚的文化底蕴,成为植根于关中人血液中的一种文化韧性,不会很快淡化、消失. 只要能对下一代合理的引导,又会产生新一代的消费者,这为传统小吃的生存提供了消费基础关中得天独厚的自然条件. 传统小吃具有鲜明的传统特色,不同地域、不同风格具有特定的特色,将特色和特定的市场需求结合起来,做大做强传统小吃. 同时根据传统名小吃的特点、饮食文化的发展, 以及中西饮食文化的交融过程, 在继承传统的基础上,要勇于创新,开发出具有传统特色的新产品.

3.2 改善经营小吃环境

由于传统小吃目前的分布都很分散,许多城镇到处是摆摊设点,这不仅影响市容, 而且容易造成交通等方面的不便,同时给管理上也造成极大的困难. 经营传统小吃的店面环境也在进一步改善. 这是经营者适应市场环境做出的必然选择. 为此应: 一是根据国家、省市容环境卫生管理的相关法律法规,结合本地实际,制定了切实可行的集镇管理乡规民约,用制度约束经营者的行为. 二是改善卫生条件. 实行传统小吃的店面卫生“门前三包”,规范经营秩序,严禁乱摆乱放,提升集镇档次,所有店面及流动商贩一律不得占道经营,不得摆上街道上面,下大力维持集镇交通畅通,保持一个良好的市场秩序,为营造一个整洁舒适的生活环境. 三是逐步配套完善基础设施建设,改善集镇环境面貌.

3.3 加大扶持措施

关中传统小吃传统的营销观念正在进一步淡化,许多传统小吃走出了家庭作坊,流动摊位,而成为酒店上的高等食品. 关中小吃的产品和服务质量正在不断提升. 分布在城中的传统小吃店一部分已经走出了单一品种的经营结构,而转向多元化,套餐化. 各地政府每年从中小企业发展资金中安排专项资金,扶持名特小吃、老字号发展. 税收优惠. 对符合国家核定征税条件的传统小吃、老字号,实行核定征税; 对缴纳城镇土地使用税有困难的传统小吃、老字号,经税务机关审批后,可减征或免征城镇土地使用税. 金融支持. 通过贷款贴息方式,鼓励和引导金融机构对传统小吃、老字号发展给予贷款; 鼓励和引导信用担保机构对传统小吃、老字号发展给予担保. 挂牌保护. 由监察部门对传统小吃、老字号进行挂牌保护.

3.4 提高传统小吃知名度

实际上,我国的传统小吃具有悠久的历史背景和深厚的文化渊源. 许多传统名小吃,具有鲜明的传统特色,有的与当地的风土人情习俗、历史典故、名人轶事、历史事件相联系. 关中小吃也要组织编制区域发展规划,并且争取列入国家国民经济和社会发展第十二个五年规划纲,充分运用行政手段,合力打造“生态旅游”牌,对旅游资源进行整体营销,加快景区旅游设施建设,推动关中传统小吃产业共同发展,要举办各式各样的农村文化节,发掘当地的乡土文化,当地一些民间艺术的到了很好的传承,也极大丰富了当地农村的业余文化生活. 利用广播、电视、报刊、杂志等进行宣传,提高名特小吃老字号的知名度.

参 考 文 献

[1] 李里特. 弘扬科学与先进的饮食文化[J]. 饮食文化研究,2006(4):2-5.
[2] 孙维明. 我国地方小吃发展现状及其对策分析[J]. 中国集体经济,2010(4):28-29.
[3] 彭珂珊. 小议陕北风味小吃(一)[J]. 中国粮食经济,2010(3):62-64.
[4] 彭珂珊. 小议陕北风味小吃(二)[J]. 中国粮食经济,2010(4):62-64.

(下转第 96 页)

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

discussions that the development of creative industries in Beijing to demand self-concentration model, government planning guidance, and guidance of spontaneous synergy of the three development models. Beijing Creative Industries Development and Law, Beijing reflects the creative industries development.

Key words: creative industry, agglomeration, spatialdistribution, develop pattern, Beijing.

(上接第 84 页)

Guanzhong Region in Traditional Snacks Classification and Development Thinking

PengKe shan

(Institute of Soil and Water Conservation, Chinese Academy of Sciences and Ministry of Water Resources, Yangling 712100)

Abstract

With the continuous improvement of people's income in our country and the accelerating pace of life, the industry is also more and more attention to the traditional snacks. Traditional snacks for the development of the catering market in our country, the improvement of people's life quality and even the entire social and economic development is of important significance. In central shaanxi plain is the rich land, known as the "eight hundred li qinchuan", in a variety of cooking ingredients of traditional snacks, and more complete variety, have different anecdotes, portrayed as elegantly diet culture which has a beautiful picture. This paper introduces the general situation of shaanxi guanzhong traditional snacks, key analyzes the main types, puts forward the development thoughts of traditional snacks.

Key words: catering market, Administrator, Traditional snacks, Main species, Development of thinking, The guanzhong region.

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