

流水席

幸福中国之古城美味杂记

——西安三绝

文、摄影／蔡久饭

人人都爱羊肉泡馍

吃羊肉泡馍是个力气活儿，因为你得自己掰馍。

掰馍大有讲究。老食客们讲究掰出的馍要像蜜蜂头，太大了五味不入；太小了又易煮糊；馍粒还要大小一致，看着顺眼。把两个馍细细掰到这个地步，怎么也得耗去你半个时辰。

这馍也不能是一般的馍，必得是“金边、虎背、菊花心”的饅饅馍。这种馍用九分白面和一分酵面混合，揉至筋光韧滑，捏成小圆饼放入鏊子锅里翻烤，方能出现这等漂亮的花色。

馍掰好后，就请伙计拿去呈给掌勺大厨，说“呈”，是百分百的出于敬意。因为泡馍馆的大厨都有看馍识人的本领，长年累月地接触食客，使他们能够通过馍粒的形态，去推断主人的性格、相貌、身份。

这是我听来的，多少有些玄虚。

西安的饮食，因其形式粗犷，口味浓重，南方人一般很难马上接受。我却是个例外。

回民坊上的酸菜炒米、涮牛肚、

定家小酥肉，都让我吃了个肚皮滚圆。但两年中去了两次西安，细数下来，最喜欢的还是羊肉泡馍、葫芦鸡和黄桂柿子饼这三样。



但有一点是肯定的，若是看到端来的馍粒掰得细碎、掰得整齐，掌勺的对待这碗泡馍的态度就会更用心些。他会用上好的羊汤大火快煮，加羊肉、粉丝、葱花、香菜，将馍粒浸润得滋味十足，香气四溢。盛碗的时候，首先是泡馍垫底，覆以粉丝和肉块，粉丝必团成网状，以求美观。这样一碗食客与厨师共同制作的泡馍，就算是大功告成了。

泡馍的吃法也有讲究。常见的是“干泡”，煮好碗中不见汤，食后再单喝一碗鲜汤，西安本地人多好这口；“水围城”和“口汤”也曼妙绝伦，前者以大汤将馍粒围在中央，后者食后碗底正好还余一口汤；也有吃“单走”的，要求将馍与汤分端上桌，但所见不多。吃泡馍的时候，可不能像吃面条那样用筷子拨来拨去，而是要从边上一口一口吃，老食客们说这样就鲜热之气跑不散。

吃羊肉泡馍的地方真多，大小

餐馆、饭店，甚至五星级酒店，您大可自己选择；唯有一个共识，最有名的老孙家，本地人不去。

陕菜代表葫芦鸡

西安虽以小吃闻名，但不能忽略的是，其本土菜系陕菜却是中国最古老的菜系，其菜品竟有上千种，其中葫芦鸡可说是陕菜的代表作。

据记载，葫芦鸡由唐玄宗时礼部尚书韦陟的家厨所创。韦氏穷奢极欲，对饮食极为讲究，下令家厨烹制酥嫩的鸡肉。头两个厨师因为达不到韦陟的要求而被惩罚，第三位厨师灵机一动，把鸡先用麻丝捆扎起来再进行烹制。这样做出来的鸡不仅香醇酥嫩，而且鸡十分完整，形似葫芦。后来，人们就把这种鸡叫做葫芦鸡，也有人认为“葫芦”是“囹圄”二字的谐音。

葫芦鸡的制作分为“清煮”、“笼蒸”、“油炸”三道工序。但在这之前，

选料其实就已经决定了成菜的优劣。它必得选西安郊区特产的“倭倭鸡”，这种鸡饲养一年，净重约一公斤，不仅体形正好，而且肉质细嫩、韧而不柴。制作时先要将鸡放在清水中漂洗除净血污，煮的时候用麻丝将鸡捆好，以保持鸡的形状，待锅内凉水烧沸，投入鸡煮半小时取出盛入盆内，添肉汤、料酒、精盐、酱油、葱、姜、八角、桂皮，入笼蒸透。油炸时将上好的菜子油烧至八成热，投入蒸好的整鸡，慢慢拨动，至鸡呈金黄色时捞出沥油，带小碟的椒盐佐食即可。

西安饭庄的葫芦鸡最为出名，其成菜皮酥肉嫩、鲜香绝美。最妙的是，吃的时候，你根本不会想要去剔骨，因为只消一啃，鸡骨就原样脱落下来。

坊间甜点柿子饼

西安产柿子。

一到柿子上市的季节，鲜柿子、



柿子饼，变着花样吃也吃不完。

街上到处有卖黄桂柿子饼。这些店铺摊点的做法都大致一样：把去蒂剥皮的柿子肉与面粉和成软面团，还要掺入提香的桂花，填入各种馅料，拍压成一个个鼓状的小圆饼，然后用平底的铁锅两面翻转着煎成棕黄色。这是回民坊上最流行的小吃之一。上海的姑娘们爱吃提拉米苏之类的西式甜点，来逛回民坊的西安姑娘们却人手一个黄桂柿子饼，吃得啧啧喷香的。

北广济街的徐家柿子饼店很出名，有六种馅料可以选择，我比较钟爱的是核桃馅的。柿子香、桂花香，再混合核桃香，实在是好吃得很，使人难忘。

唯一的遗憾是，我去年去时只卖5毛一个的柿子饼，如今好像全市统一价格般的，都涨成了1元。那也没办法，只好离开的时候，少打包几个。

名菜杂碎

莜麦诱语

文 / 程昊

一到包头，主人说：“咱们吃凉拌莜麦面。莜麦可是内蒙古的特产。”我在书上看到过山西产莜麦，殊不知内蒙古莜麦的产量占全国的50%。

主人随后端上一大盘凉拌莜麦面，黄瓜丝土豆丝做佐料。一尝莜麦面，口感柔韧、光滑、有嚼劲；一筷佐料进口，清爽、脆朗、齿间生津。一大海碗的羊杂汤，上面撒着葱花，葱香肉香，喷香扑鼻。素淡的凉拌莜麦面就草醇的羊杂汤，一素一荤，一淡一浓，一清一醇，相得益彰，十分可口。谁说吃在广东？谁说川、淮、京、粤四大菜系名满天下？说到底，其实饮食文化就是一种心态。吃自己没有吃过的，吃地方特色，你带着品尝的心态去细嚼慢咽，去理解与了解一方文化风俗，那么其情也欢快，其乐也融融。

听主人介绍，莜麦的营养价值很高。蛋白质含量高达21%，比小麦高50%。将其磨成的面粉称莜面，早在南北朝时期呼和浩特一带就有农民种植莜麦，到清朝初期已享有“阴山莜麦甲天下”的美称，现在莜麦面乃是那里的上等主

食。在内蒙古旅游期间经过武川县，那里的莜面馆最多。

我在包头固阳县一个小饭馆里也吃过一顿拌莜面，以现炒的茄子西红柿为浇头佐料。这莜面特别有柔劲，把面筋的感觉全显了出来。据炒菜做面的师傅讲：揉莜麦面要用热水或开水，而且要趁热揉，手腕要用软硬劲，面一定要揉透，揉好的莜面要放着“醒”二个小时。这样擀出来的莜面面条才柔，才有劲，才有筋。浇头佐料要新鲜，这茄子西红柿都是自己种，不用化肥，而且现摘现炒。炖羊肉就把羊肉放在大锅里用水

炖，浇头佐料也好，炖羊肉也罢，我只放了盐，其他什么也没有放，原汁原味。你说能不好吃吗？听了大师傅的一番话，真是感慨良多，煮菜烧饭如此，其他的事理呢？如果我们工作、生活、学习少一点味精花头，多一点原汁原味不是更好么？口福的实惠不是更多些么？于我们的健康不是更有益么？由此我想起了刘基的《卖柑者言》。

莜麦面实在诱人，我还特意去商店买了两包莜麦面带回上海。隔了一段时间，在我特别想那莜面时，按固阳的大师傅的方法做，但乃不得其真其正。是地，还是时不同了？



VS



云南“撒丕”

文 / 邵静之

云南那儿都有傣家菜。只要经营傣家菜或部分经营傣家菜的，不管店大小，不管在城市还是沿公路的乡村小镇，又总有写着大字的木瓜鸡或撒丕之类的招牌。木瓜鸡字面好理解，至于“撒丕”两字，则不会将它与菜名作什么联想，只是一看了之。

在后来的几天里，我们看到了在比较正式场合的菜肴中，总有一碗白色的米线，米线上盖有薄薄的干肉片，另配一碗有点稠的汤汁，汤汁呈酱不酱、绿不绿色，里面还有一些绿色的细细碎碎的不知名的东西和红红的辣椒碎末，主人说，这是蘸那米线吃的酱料。

一般的云南米线，一碗米线的调料，似菜非菜，很正常，谁也没有在

意。有客人吃了，有客人顾不上吃，但这米线往往都是被陪同我们的当地人吃干净的。终于有一回，一位主人告诉大家，这种吃法的米线就叫“撒丕”，并较为详细地作了介绍。

撒丕(pie, 去声)为傣家语，是傣族的名小吃。那盖在米线上的肉，为牛肉干或猪肉干，称“干巴”。关键是那碗汤汁。汤汁里除了鲜辣椒、花椒、香菜和酱醋等调味品外，其主要成分说出来你都不信，那是牛肠子里其中一段没有消化尚未排出的食物！这撒丕，主人说，是款待贵宾的名小吃，当年胡耀邦到云南，对此菜曾大加赞赏，称其鲜美；主人还说，如果杀了牛不制作撒丕，这牛就算白宰了，吃撒丕还有清热解毒的功效。那天主人说上火牙疼，那碗撒丕几乎全是他边说边吃了。

撒丕，也可以说是牛的准大便做的。听后当时有说不出的滋味，只是庆幸自己因为不敢吃太辣的食物（撒丕里用的辣椒必须是最辣的那种）而未对其下筷；可现又后悔为什么不尝尝呢，那毕竟是云南大名鼎鼎的撒丕呀！

顺带提及，大概是气候的原因，在云南，不管是到瑞丽、保山还是腾冲，他们吃饭最后上的汤大多是真正的青菜汤，不管下什么样的绿叶蔬菜，白水煮，不加盐，水开后即食。当你将桌上的炒菜吃油腻了，吃咸了，到末吃口青菜，喝一口带菜香的菜汤，有一种很别致很清爽的感觉，节假日在家亲朋小聚可以一试。