

导游地方文化：西安小吃之葫芦头导游资格考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/634/2021\\_2022\\_\\_E5\\_AF\\_BC\\_E6\\_B8\\_B8\\_E5\\_9C\\_B0\\_E6\\_c34\\_634482.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/634/2021_2022__E5_AF_BC_E6_B8_B8_E5_9C_B0_E6_c34_634482.htm) 唐时长安，由太宗世民皇帝至高宗治皇帝年间，万国来朝，四夷宾服，东西两市商贾云集，六街为主，一百零八坊为辅，风流人物，世情百态充斥于间。此时虽然还没有李白于细雨春风时，挥鞭直就胡姬饮，但是胡姬们也早已指使小二卸下酒肆的门板，开始倚户侍酒了。东西两市上的酒肆食铺，大多接待远行客人和万国行商。本地的平头百姓却在坊间寻找自己的裹嚼。玉肠羹是一个不错的选择，既吃起来有荤腥，买上几个刚出炉的胡饼，也就能填饱肚子卖力气去了，而且听名字又透着气派，透着天子脚下顺民的自傲。玉肠羹是什么呢？买来屠户剩下的头蹄下水，将猪肠、猪肚拿出来烹制而成，根据做法不同，还有个叫煎白肠的分支，大致类同于泡馍与小炒的区别煮和烩。虽说从唐代开始中国的饮食已经逐步屏弃汉代的粗疏做法，但是面向底层民众的食物，自然也不会做的太精细。内脏做的食物，也不免有一股腥膻气，吃到嘴里腻的慌。此时按照各家葫芦头店铺里悬挂的说明来看，该是药王孙思邈先生出场的时候了，孙先生携着医匣与药葫芦，在秦地境内游方行善，偶过一家食铺，要了碗玉肠羹，觉得此物性寒，味甘，颇有润肠，去下焦风热之利，可惜烹不得法，伤了食物本性，又膻腻口感不好，于是就药葫芦中倒出花椒、大香、上元桂、八角、桂皮、草果等药物，从胡人手上拿到这些东西之后，更多的用于药用而不是调味。并以药葫芦赠之，掌柜一试之下，果然鲜香四溢，回甘无穷。然后感怀药王

大恩，将药葫芦悬于店頭，日久年深，葫芦头取其名也。听起来是传说，觉得满不是这么回事吧？其实对于饮食文化的改进和发展，唐代可是中国历史上最重要的一笔，先是大量引进胡人的物种、食物、烹制方式，又因为历代统治者或崇道、或敬佛，也就推动了宗教饮食习惯融入普通饮食中。像对于食品的药膳形式运用，根据食物和调料搭配来调养身体，都是道教养生理念。在这种大潮的推动下，各种食品根据其本身的特性加以药物辅助增进功效，也就顺理成章了。而孙思邈，他可是个道人啊……宋代之后葫芦头不见记载，倒是在《梦粱录》里翻出来了煎白肠的记载：“御街铺店，闻钟而起，卖早市点心，如煎白肠、羊鹅事件、糕、粥、血脏羹、羊血、粉羹之类。冬天卖五味肉饼、七宝素粥，夏天卖义粥、馊子。豆子粥。又有浴堂门卖汤面者，有浮铺早卖汤药二陈汤，及调气降气并丸剂安养元气者。有卖烧饼、蒸饼、糍糕、雪糕等点心者。以赶早市，直至饭前方罢……”“又有夜市物件，中瓦前车子卖香茶异汤，狮子巷口煎耍鱼，罐里鸡丝粉，七宝科头，中瓦子武林园前煎白肠、乌肠，灌肺岭卖轻肠，五间楼前卖余甘子、新荔枝，檐市西坊焦酸馅、千层儿，又有沿街……”西安现在的葫芦头做法大致相同。汤底是将猪骨砸碎，添水烧开，撇去浮沫，出骨油汤水乳白，下母鸡一只，放盐，煮上30来分钟后下调料包，如前文所述内置花椒、大香、上元桂、八角、桂皮、草果，小火再煮三小时，汤汁浓厚，这锅汤，才算煮好。做肠子，其实除了大肠之外，还要用猪肚，取猪肚味甘性微温，补虚损、健脾胃之效用。将肠子洗净晾干去油除腥臊（等下照例附篇做法），用小火焙烤除水气，再洗一道，然后取下大肠头那一

段，就是大肠与小肠相连接处约1尺长(33厘米)的肥肠，其形粗大状如葫芦，肥而不腻，故称葫芦头。（也有人说这种食物的名字，其实是从这道主料的形状上来的。）煮好捞出，切为坡刀形，等吃家送上掰好的发面馍来，摆肠、肚、鸡肉，加粉丝，用滚汤浇泡几次，待得热汤渗透馍块了，加熟大油（大油即猪油，北方人习惯叫法）、味精、调料水（此物各家秘方，不传于外）、香菜、蒜苗，浇上沸汤之后再加少许油泼辣子。看乳汤衬着青翠的香菜蒜苗，旁边辣子点缀，粉丝于其中隐约浮现，吹开辣子品一口汤，确是汤浓味醇、鲜香适口。然后说说铺子，依档次来说，西安首屈一指的自然是南院门的春发生了，店名取“好雨知时节，当春乃发生。”之意境，烹制肠子也有其妙绝之处，可惜包装日精，味道日淡……也就冒肥肠还有当年的味道，只是一份60大元，却不是当年的价格了。故此穷胖子多是去小南门里报恩寺街口的天发芽和诚信和两家，汤味地道，肠子也不逊于春发生，叫上一碗葫芦头，二两梆梆肉、卤蛋、卤豆腐干，提少半斤白酒，自斟自饮。酒足饭饱之后翻上城墙上游走一番，大是惬意……写完之后，发觉西安的饮食似乎都有很古的渊源……有人说写了半天，关贾平凹什么事？关他什么事？那厮人品不好，每接待外地文人，必请吃葫芦头之类的便宜食物，别人问何为葫芦头，那厮头也不抬的说：“猪痔疮。”他是照吃不误，可坏了葫芦头的名声。前阵子还有外地朋友在问，贾平凹不是写，葫芦头是猪痔疮么？流毒无穷！注：梆梆肉是熏制的肠子。口感筋道，微有烟火味，下酒甚好。报恩寺旁勿幕门天发芽馆存唐真肠汤俗称葫芦头葫芦古做储药皿忆昔唐京繁环宇万国互市倍加亲草滩舶来东洋客敦煌驼

引碧睛人 情若昆仲 阖西市 朱雀划线东西分 斯时异馐佳肴多  
驼峰猩唇供富人 始有胡饼马什面 海鲜贝藻烹法薰 小贩瓦棚售  
肠汤 其味寡淡无问津 药圣仙翁赐料方 顿时汤沸香入云 葫芦  
头名从此噪 配方食料必遵循 后世鲜能循古方 岂非自欺欺食宾  
相关链接：导游地方文化：西安美食之腊牛羊肉导游地方文  
化：西安小吃之糊辣汤导游地方文化：西安小吃之要命的稠  
酒导游地方文化：西安小吃之蜂蜜凉粽子 100Test 下载频道开  
通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)