

导游地方文化：西安小吃之糊辣汤导游资格考试 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\\_634485.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/634/2021_2022__E5_AF_BC_E6_B8_B8_E5_9C_B0_E6_c34_634485.htm) 糊辣汤在西安这地方呢，分为两种，一种是河南人做的，陕西人一概称之为河南糊辣汤，也有叫肉丁糊辣汤的。一种是本地回民做的，称之为肉丸糊辣汤。河南糊辣汤的来源极古，手头可以找到的几份资料来看，大多是民间传闻类，有说周代、有说三国、有说宋代、亦有说明代的。周代恐怕是不太可能，属于附会，怕是往肉羹之类的食物上扯。三国一说，查无实据，托于曹操，可信度就先少了三分，河南糊辣汤的主要调味料是胡椒，按《酉阳杂俎》云：“胡椒，出摩伽陀国，呼为昧履支。其苗蔓生，茎极柔弱，叶长寸半，有细条与叶齐，条上结子，两两相对，其叶晨开暮合，合则裹其子于叶中，子形似汉椒，至辛辣，六月采，今人作胡盘肉食皆用之。”胡椒是唐代才传入中国的。三国一说估计也只是为了抬高自己而伪作的。宋代一说就颇为可信，糊辣汤因是民间小食，典籍很少有涉及的，按胖子个人考证，糊辣汤的祖宗应该是酸辣汤和肉粥，按《太平惠民和剂局方》在宋代流传甚广来看，在食物里加入辛温香燥药物，估计是当时的社会潮流，因此糊辣汤在这两种食物的基础上进行改进而成的。取酸辣汤的醒酒、消食的功用，加入肉类恐怕是为了适应更多层次人众的口味和补气补虚，再辅以生姜、胡椒、八角、肉桂等调料辛香行气，舒肝醒脾。故此河南糊辣汤的主要口味是酸和辣。待到金元时期，中原板荡，长江以北的河山多沦于狄夷之手（此处为行文，对少数民族同胞没有偏见。）。金人和蒙古人

习于食用牛羊肉，多半糊辣汤在那时为了顺应时势和生存下去，也就跟着做了改进。至于其后流传甚广，估计跟河南多遭天灾，难民迁徙有莫大的关系。做法也颇为简单，用羊肉鲜汤加清水和生姜、茴香等调料，炒制好的面筋、豆腐皮、粉带、黄花之类的辅料，用武火熬制，锅大开之后，加入洗面筋水（洗面筋后有面浆沉淀的水）勾芡，调好了稀稠，加胡椒粉、五香粉拌匀。吃的时候加醋和香油，撒香菜，调辣椒油，口味是酸辣为主，鲜香为辅。佐餐的时候，吃油条、油饼、葱油饼等面食。回民的糊辣汤，想必是受河南糊辣汤启发而开始从回民传统烩菜上开始改进的，但是前篇文章里有提过，在汉民聚集的地方想要从事饮食业又要出众，就只能在调料上下功夫，故此屏弃了酸味，改用西北人更适应的咸味来映衬羊肉汤、牛肉汤的香味。煮牛羊肉那可是回民的传统项目，调料的丰富和火候的掌握自不待言。把重口味的胡椒分量减轻，以便更加能突出肉和菜的口味。放弃小气的河南人丢进去的那一点点肉丁：），用回民更常用更大气的牛肉丸子（牛肉绞碎和面合，下水煮），更有口感和实在。辅料增多，加白菜、土豆块、胡萝卜块、木耳、黄花、腐竹、冬瓜等，下辅料的时间次序也不同，务必使每种菜软硬得当，看起来也有卖相、颇有点晶莹剔透的感觉。等到熬得了，大锅连炉子摆在门口，师傅一手掌勺搅动锅，一手叉腰开始吆喝：肉丸~糊辣汤~~。走上前去，要一碗糊辣汤（必是肉丸极多的），浇香油，覆油泼辣子，再拿一个陀陀馍，这陀陀是回民常见的面食，一个面饼怕有20cm的直径，1cm多的厚度，真个扎实。掰开了泡进汤里，这个可比羊肉^泡馍粗疏的多，掰上个拇指第一节大小也就差不多了，这个各随

爱好。饿极了的胖子曾经一个陀陀撕成六块也扔了下去……。然后风卷残云一般趁热拨进嘴里，吃的时候自然也不能乱搅，免得汤泻了，西安人的老说法，吃糊辣汤，吃完剩在碗里的汤是泻的，连收碗的小伙计也会看不起你。大冷天吃一碗下肚，只觉得一股热流从胸腹之内直散到肌肤毛孔之末，出汗也出的畅快淋漓，更有一份西北人的豪气从胸中开始扩展开来。附：河南糊辣汤的简便制法 原料：面、羊肉、羊骨、海带、黄花菜、粉条、木耳副料：葱、姜、大料、桂皮其他：胡椒是必不可少的其他常用：盐、鸡精等 第一步：糊辣汤，最重要的是汤，先把羊肉切成小丁，然后把骨头敲碎放入葱、姜、大料、桂皮煮，最好用沙锅，一般2-3小时即可。第二步：在炖汤的时候就可以和面，洗面筋，洗面筋……比较麻烦，各位自行揣摩吧，不然请教下家中长辈，全当增进家人沟通。注意洗面筋的水千万不要倒掉，这可是主要原料，盛在大锅里放在旁边备用。第三步：把海带、黄花菜、粉条放在炒锅里炒一下，放少许酱油，这样出来的汤颜色好看。第四步：这下可以进入主步骤了把面筋水烧开（记得边烧边搅拌，要不面筋水该胡锅了），放入羊肉汤和羊肉块儿，再熬，待滚开放入炒好得海带、黄花菜、粉条，再把面筋撕成块丢进锅里，滚开就ok了~木耳这时候就可以放了，然后把胡椒粉拿水和一下，放锅（这样比较均匀，不会结块），甜咸根据自己口味放盐就可以了，最后滴入香油。这就得了。吃的时候放醋。附2：回民糊辣汤的简便制法 自然也是先来一锅牛肉汤，连骨带肉下调料，熬好了搁一边。绞牛肉、香菇菜、菱粉、鸡蛋清、胡椒粉、盐、鸡精搅拌。把丸子先都一个个炸出来。用炸丸子比煮丸子省事，火候也好掌握：)

准备一颗圆白菜、红萝卜、土豆等蔬菜。肉汤对清水下锅烧，土豆滚刀切成小块，红萝卜也切成小段。扔在烧开了的锅中，等再烧开后。投入一把花椒。等到土豆和萝卜煮的差不多时，再投入圆白菜之类好煮的东西。打半碗芡粉拌好倒入锅中。小火继续炖煮片刻。期间不断搅拌。丢丸子下锅，加盐，再等锅开就行了。出锅加香油，油泼辣子。相关链接：  
导游地方文化：西安美食之腊牛羊肉 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)