

导游地方文化：西安美食之腊牛羊肉导游资格考试 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_634486.htm 一年一个上海朋友来西安，就是羊肉泡馍一文里那个把馍弄成面渣的，照例胖子要做黑导游加觅食者，胖子寻摸着上海人的肠胃有限，就只带他吃吃柿子饼，甑糕、水盆之类好消化的食物，没想到该人闷闷不乐，指责胖子说，没有你描述的那么好，吃起来也感觉不到豪气。胖子心下大乐，豪气？这还不简单。第二天早晨6点半拉该人直奔大皮院同盛生，和老板打过招呼，提了四斤脊脑（里脊至颈部的一段肉，较嫩），回家持刀切成5cm见方的散块，从柜子里拎出两瓶太白酒，又去厨房翻了两个粗陶碗，两把解手刀，和该人以刀挑肉，大碗喝酒，其大呼过瘾，说“我以为西北人就该这种大块吃肉，大碗喝酒的豪爽。”只可惜酒量没有气势来的实在，两碗之后即翻倒在地，胖子那时不来河里，自然也没有卖包子的任务，若在现下，先学了孙二娘的手段再说。只好自斟自饮，干了一斤多白酒，又把三斤多牛肉祭了五脏庙了事。腊牛肉一物在胖子少年时，最出名的是辇止坡老童家，沾了慈禧的光，名传天下，味道也对得起他家名头，是以长安人每至广济街，也学西太后般闻香停车买肉来。说到这里突然想到，西太后她老人家路过此处时必然是早晨，那一扇一扇煮出锅的肉捞了出来，放在铁算子上晾干，香气四溢，若是等到早晨九、十点钟，油自会把香气包裹起来，西太后她老人家若无狗的鼻子，想闻香止辇是难了点。胖子小时患了家传的肠胃功能不好，偏又有个渗井的外号，渗井何物？下水道也，多少东

西都吞的悄无声息。家人每买腊牛羊肉回来，怕胖子吃起来没够伤了肠胃，和北斗兄似的只能捞粉条吃，又知道胖子怕辣，于是就编排胖子说，“辣牛羊肉么，奏似辣地，你看握颜色，红红儿地，看把挨娃辣了着”（辣牛羊肉么，自是辣的，你看那色泽红润，仿佛辣椒，别把我们家孩子辣了）。害得胖子直到十岁光景还没吃过腊牛肉，心底也对此物颇为忌惮，终有一日趁家中无人，叠起两把凳子，从橱柜深处，一擦大碗身后和糖罐子旁边，找到了老爹前一日藏进去的肉，肉质上佳，而包肉的纸已被肉油渗的晶莹剔透，那块肉约二斤来重，切口呈绛红色，不如外表色做赤红，杀伤力就少了三分，用鼻子细细嗅一下，也没有辣子那种逼人味道，倒是一股咸香肉香调料香从鼻孔直钻入五脏，在胃里挠痒痒，胖子不由食指大动，想偷切一片下来尝尝味道，可带尖带刃的兵刃都被老爹收了起来，美食在前，心一横下爪就撕，这肉是酥烂，顺着肌理就带了两条下来，送入口中的第一反应是大怒，如此好物居然瞒得我十年不曾入口，这肉香略带腥膻，却激得胃口大进，咸是咸了些，但和那十香的调料衬起来越发耐人咀嚼，瘦肉不柴，膘亦不腻。于是大风起兮云飞扬，气吞山河兮牛肉光。老爹下班回家见胖子做讪讪状，知子莫若父，直奔橱柜而去，果然那牛肉已不见了踪影，老爹还颇为担心胖子吃的不得克化，又逼胖子喝了半缸子胡茶下肚。经此一役后胖子对此物甚为痴迷，那时离坊上又近，免不了天天跑过去蹭肉吃，何处蹭？西安的卖家多实在，你去在肉摊附近观望，卖家多极热情的切块肉来叫你尝尝，多大块？恩，怕有胖子现在拳头的一半大小，一、二两是免不了的。这一来二去，坊上大多数卖腊牛羊肉的摊子都被胖子吃

了个遍，说起同盛生肉质细嫩、入味最佳，老童家肉质酥烂、随四时调整调料，马家腌肉不到、色泽暗黄云云，胖子如数家珍，于是年节买肉这一副摊子也由那时挑到至今。看做肉也是一大享受，杀羊看不到，整扇宰好的羊送进铺子里，学徒们把羊按前后腿，胸、肋分割开来，连皮带肉大块肉放进缸里，撒盐和芒硝，加苦井水（云此水除膻、入味），按四时不同腌制时间也不同，待到里外皆红，捞出沥干。此时烧水，放调料包，包里调料各家配比保密，材料不同，胖子能认出来的大致有花椒、桂皮、八角、草果、茴香等物，下锅时老些的肉放在锅滚处，如里脊、腰臀等嫩肉放置锅边，旺火煮开后改小火煮烂，胖子问及何时可称烂，煮肉师傅将骨一提，立刻骨肉分离。撇去浮油后，放半个小时左右待稍凉些，用大铁箴篱将肉托出，扣放在铁盘里，用煮肉的汤汁冲浇去肉上的肉油杂质，整个加工过程中这个步骤是最诱人的，肉汤浇上，那味道香的想让人屏住呼吸把味道留在肺中。然后把肉晾干放在柜上，此时胖子立刻奔至旁边打馍的摊子上，给老板说，“拿新的，俄夹木尼”（拿刚出鏊的，我夹馍吃），老板会意，把热的烫手的馍交给胖子，胖子又奔回店里，把馍丢在案上，切肉的师傅不待胖子开口，选肥瘦相间的肉切两块，又把里脊切上两块，切开热腾腾的馍，把肉夹进去，还不忘提醒一句，小心烫嘴着。履虎尾老师说牛羊肉配面食最佳，此言甚是，肉方出锅不久，汤汁还留于肌理间，馍刚打得，内外酥软，一口下去鲜香四溢，大快朵颐。吃罢再提二斤回家，大人们喝酒可用以下酒，待客时不及做菜，取肉来切片，调蒜泥、香醋、油泼辣子浇上，再拌些香菜，立成一道可上席面的凉菜。只可惜这东西似乎只能被

关中的水土养着，在北京和青海都吃过腊牛羊肉，调料是昔年波斯、大食人带来的调料，肉也是西北特选的鲜肥站羊，可满不是西安的这个味道，不知何故。大家想尝，还是来西安吧。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