

导游地方文化：西安泡馍导游资格考试 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_634497.htm 胖子小时住在南院门附近的小保吉巷里。离回民坊也就隔了一条西大街，周围又是樊家，春发生，素胡钵之类的小吃，所以打小就给了胖子坚实的肠胃和敏锐的舌头。对回坊上的小吃，自然也是如秋风扫落叶一样决不留情，那时候还没有现在的鼓楼小吃街，外地人去大麦市街，本地人的脚步呢，就在大皮院、小皮院、北广济街、桥底下（此处是说西安的洒金桥，由此向南是桥梓口，坊上的回民都叫这里桥底下）、清真古寺一带徘徊，盖因回民的小吃分布较散，而且都要去小巷子里自己细细发掘。尤其是冬天，早晨6点多钟的时候，家里就有长辈就把我从被窝里拎出来，冒着寒风从南院门慢慢悠悠的走到北广济街的老刘家，和冒泡馍的大师傅递支烟，拉两句闲话，让小胖子去柜上拿馍拿碗先掰着去。馍，是定面馍，没有发酵的死面馍，因此特别磁实。掰起馍来没有一定的手劲还蛮困难，老爹说，陕西娃子打小都要拿这个练手，所以坚决不让我吃掰好的或者机器压制的，长辈们又多是吃家，掰的时候都要细细的掰成蝇头小馍，小胖子有样学样，自然也就落下了这个习惯。其实现在想想也蛮有道理，那东西本来就是死面馍，掰的大了汤入不进去味不说，馍心还有可能煮不熟，机器切出来的呢，把横截面上的空隙全部挤死了，自然也不会好吃到哪里去。但也不能小的过了头，和上次接待一上海朋友似的，整了一碗面渣，大师傅瞅了一眼，不做了。熟手掰两个馍，大约也要个20分钟左右，过程中那份等待倒是

颇磨练人的性子，掰了二十来年馍，愣给食指第一关节的侧面磨出来一层茧子，嘿嘿。眼见这一份馍掰好了，端碗走过去，给板儿头（配料的师傅）递过碗去，板儿头问：要普通？还是双帮？（双bang，不知道是哪个字，和现在的优质意思一样，比普通多了一份肉）。拿刀从旁边那块肉上切下肥瘦相间的两片肉来，布在馍上，这肉不是普通的水煮牛羊肉，入锅的时候都是五斤一块的剔骨净肉，泡过水去血去污，肉色发亮的。锅里先下骨头，煮开之后加明矾，大火熬上半个小时，撇清浮沫，扔调料包下去，调料包就是用纱布包着桂皮、草果、花椒、小茴香、干姜、良姜、八角等佐料，再用大火熬它两个小时，这时候可以下肉了，把肉皮面向下摆在骨头上，煮上两个小时，加盐，这盐么，根据肉量来放，盖上肉板，开始用小火慢慢咕嘟，只要肉汤滚动即可，五六个小时后，这肉和这汤，才称得上肉烂汤香。据说一般泡馍馆都是晚上8点多开始熬汤炖骨，第二天早晨4，5点捞肉起锅，6点开始卖，胖子那时候一般都是被拉去吃头香的。再搁上粉丝、蒜苗。蒜苗解腻提鲜，粉丝我一直没搞明白为什么放（其实是不爱吃……）。配好了料，端去给掌勺的师傅，当时是，刘家老三冒泡馍，大高胖子，体格魁梧，声若洪钟，左手抄勺，右手持锅，配上蓝布外套，颇有点气宇轩昂的感觉。小学时写阶级文章，我一直认为标准的工人阶级同志就该是刘老三这样的，跑题了……告诉师傅你要什么样的。泡馍的成品分四种，其一叫干泡，馍煮好出锅的时候，舀出多余的汤来，泡馍吃完后碗里无馍无肉无汤；第二叫口汤，这个顾名思义，吃完后，恰好有一口汤能把喉咙里的吃食送进肠胃去，再取个原汤化原食的名头；之三，水围城，这是个

形象的说法，煮馍的行话管这个叫宽汤大煮，馍盛在碗里，周围都是汤汁，中间的馍好似小山一样露个顶，上面铺着那两片肉。四是单做，做可不念做，念zou，四声。类似水盆羊肉，汤和肉单煮，馍拿手里就着吃。大师傅的灶旁，放着两个盆子，一个龙头，两个盆子分别放羊油（牛油）和肉汤，龙头自然出自来水了。冒泡馍的时候用炒勺，把肉汤和水烧开，加盐，倒馍进去，武火急煮一分来钟，淋上油，加味精，抖腕翻锅，让调料化的均匀了，先用手勺舀起肉来，再把馍盛进碗里，肉布在馍上，叫小厮端进厅里去，大喊“15号”。这边早有小胖子等候多时，大喝一声，“这尼！”。这一顿饭，才算吃到口中。吃泡馍又有讲究，佐餐的有糖蒜（四川人叫浇头？不知道是哪个字），香菜，辣子酱。个人依爱好自选，这辣子酱咸味重辣味轻，和一般的大不同，吃的时候不能拿筷子在里面胡乱搅拌，汤面上有油，把汤的香气和鲜气都包裹在里面，这一搅，免不了就把汤搅泻了（所谓泻，就是指汤不挂筷子了），汤一泻，那味道可就全走了。一般就是沿着中间馍山的边，沿圈刨着吃，一点一点地蚕食。有人说我放辣椒酱啊，也不许搅么？不能，要把辣子酱堆在馍尖上，吃一口，就一口，才能品出泡馍的香味和辣酱的鲜味来。还要记得喊小伙计给你来碗高汤，那这顿饭吃得才叫舒坦。胖子有一次假日，早晨8点多到馆子里，要上两个馍，摊开碧血剑的后本，看袁崇焕评传，手下掰馍不停，送去冒馍，等伙计端来，细细吃来，饭罢一碗汤入口，坐那再慢慢的化着食物，等合上最后一页书，觉得这顿饭吃的真是心旷神怡，唇齿留香。转头一看，哦，都10点半了……要说怎么形容这个食物呢，用泡馍馆里的一幅牌匾罢，“肉香馍特

”。特，关中方言好、棒、舒坦等意思。如今坊上的几家店子，还是北广济街老刘家和西羊市米家两处称雄，米家口味较淡，清爽，适合不好油腻者或招待外地朋友去吃。老刘家是地道原味，油重料足汤香，唯一缺点是如今名声太大，在饭口人多时去吃，就不免粗疏。另附小炒铺子如下，西羊市陕西第一碗，大皮院老乌家口口香相关链接：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导游地方文化：西安小吃之葫芦头导游地方文化：西安岐山臊子面导游地方文化：西安油泼辣子导游地方文化：西安凉皮 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