

导游地方文化：西安凉皮导游资格考试 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\\_634498.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/634/2021_2022__E5_AF_BC_E6_B8_B8_E5_9C_B0_E6_c34_634498.htm) 凉皮，这东西是胖子身上背的最多的债务，但凡和朋友说起西安，必然是，到地儿先来碗凉皮啊？胖子秉持先答应了再说原则，口称“一定一定”。胖子冷笑，心说你们想的美，到西安看你们怎么懵吧，这凉皮大类可就分秦镇、汉中、回民、岐山四种呢。最后一个女孩子朋友给了胖子致命一击挨个吃一遍，而且大赞凉皮味美胖子热情，所以胖子债务又都乘了个四……先说米面皮，米面皮里秦镇凉皮来历最古，昔年胖子由老爹携赴秦镇，烈日炎炎，正饥渴做没理会处，忽见前面一个酒挑，写着“三碗不过岗”，啊，抄错书了……。忽见前面一个旗子，写着斗大一个薛字，胖子心想莫非是有薛姓将军于此扎营？老爹抚掌大笑曰“甚好，前面食幡招摇，定有食铺，我二人可果腹矣。”走得近前，确是在青砖瓦房前搭一草棚，案上置数只青花海碗，盛油泼辣子、蒜水、五香大料水、醋，又有小碗数只，放盐和味精，案板、一摞整张米皮、还有铡刀。铡刀？胖子看的不禁头皮发麻，联想起近几日没好好写作业，莫不是老爹要把我拉来铡了？卖凉皮的大婶手脚麻利，将整张面皮叠成五层，几下就切得了细细的数把出来，一抖之下端的是白、光、滑、软、筋。根根清爽。老爹自是不放弃任何教育机会，开始给胖子讲这凉皮的来历，说这凉皮，当初是给秦始皇吃的，于是胖子就肃然起敬了，秦始皇也……老爹继续说，说这秦镇自古产米，秦始皇时即为皇家贡品。一年大旱绝收，无米上贡。秦法严苛，乡民恐遭刑罚，

四处求告。一乡绅出计曰，将陈年大米浸泡过夜。石磨成浆，沉淀，撇去上清，上笼蒸制，加各种调料而成。秦始皇尝过，绵软爽滑，酸辣可口，大悦，遂免当年赋税。胖子听得心驰神往，再看大婶三指如兰花拂穴手状拈起数把凉皮盘在碗中，五指如轮转给里面调入醋、蒜水、五香水、盐等调料，豆芽、芹菜等配菜，再问一句，辣子要不？老爹多要胖子少要。胖子却诧异于那辣子盆中无勺无筷，却如何调味？再看大婶抓起一撮面皮，在辣椒油中一浸一转，提起来放在那碗面皮中，如画龙点睛一般，白如玉青如翠透亮如水晶被这亮红一衬，倍加的精神。胖子吃东西……幼年称渗井，成年称饭桌吸尘器，狼狈不堪，可见一斑。两碗凉皮没见动静就倒了下去，还要一碗，老爹伸手拦住，怕吃顶住了。在老爹碗里偷夹两条，这才吃出凉皮的味来，凉皮筋道、软滑，酸、辣均有，辣味直爽出头，蒜味在其间不断均衡，又提点出粮食的本味来。秦镇面皮最特殊的是辣油，里面没有辣面，泼好后的辣子又加草果、花椒、茴香、大料等调料再反复熬制，滤过辣面，除了辣的刺激之外又别有一番香味，这辣油一加，整碗皮子顿时弥漫着一股异香，纯正柔和，直入心肺。长吸一口，胸臆间万千气象，慷慨豪情顿生，又有似水柔情，千娇百媚。芝麻油与其相比，如同面容娇好的宫女和端庄高雅的公主，不可以道里计。似乎还能生津止渴，通体发汗。女孩子吃罢时可真叫朱唇呢……米面皮还有汉中的，由于加工时用小石磨加水将米磨制成米粉浆，又叫水磨凉皮。制作时将磨制成的米粉浆平铺于竹蒸笼上蒸制。加入调料，主要是蒜汁、辣椒油，口味则是酸辣之中透着蒜香。汉中在秦岭之南，口味更接近四川，辣味更细腻更深入。米皮也比秦

镇的更贴近南方的婉约。汉中凉皮里最重要的调味品是蒜,而非辣椒油。辣椒明朝时传入中国,凉皮历史极早,在西安出土的唐墓中即有早已风化的凉皮。凉皮调料中蒜汁必不可少,选用当年新产紫皮大蒜,捣碎后加盐,加凉开水而成。关中人言道,四辣是青皮的辣子紫皮的蒜。凉皮的诸多调料中,只有蒜最能衬托出粮食纯香。大学时有一个上铺是镇巴人,看到西安卖的汉中米面皮颇为不齿,据他说,汉中的面皮,要在刚蒸出来之后整张不切就调来吃。胖子听来颇为惊异,后来问了几个汉中的朋友,言不确凿……回民的麻酱凉皮,这个是胖子吃的最多的,因为离家近去的方便。米对于关中百姓来说,毕竟是偏金贵的东西,吃得更多的,是麦面。凉皮也自然用麦面制成,醒好的面,洗出面筋来,把面和清水的混合物沉淀,倒去清水,用面酱摊在铁笼上蒸成,称为酿(rang)皮。关中百姓调制,用时令蔬菜和面筋块,加醋、酱、蒜汁、味精、盐、辣椒油、芝麻油等调和。到了回民手中,一样的原料又在调料上翻了花样,辅料多为黄瓜切细丝,调盐、醋、酱、芝麻酱然后是辣子油,回民的油泼辣子,辣子磨得极粗,辣椒子明显可辨,吃在口中甚至可咀嚼,这种辣子看来豪爽,实则辣味较线辣子面轻,但是极香。似乎咀嚼中用你的口可榨出辣子里的油来。青翠的黄瓜条衬在深红色的油泼辣子上,下面是芝麻酱香郁默默勾引着你。酿皮略作黄色,可正有一股小麦的原味附在上面。夏日吃来消暑解热生津,佐以陀陀馍一个就可做午饭的裹嚼。这是坊上特产,别处断没有这种风味。再来是岐山擀面皮,特质是筋道,和其他三种凉皮不同,薄、透、有咬头,那股麦香更为明显,淀粉擀成薄饼,上蒸笼蒸制。调料必须是岐山出产的粮

食醋，而且各家配方不同，各家的醋香也都不同，油泼辣子不能少，陕西人无辣不成菜么，麦面的食物，面筋自也要切上些，蒜汁消毒提味，少不得，光吃皮子口腻，一点燥过的豆芽也得放进去。别家的凉皮都是承在碗中由你自行搅拌，擀面皮替手拙的人着想，在小锅内调拌均匀。看起来油辣光鲜，引人垂涎。口味自和西府其他面食一样，为酸、辣、香。

附：一、麻酱凉皮：一种做法各异，调拌时各具特色，口味也不同，在这里，仅举出以下五种：典型的清真吃法。其做法较简单，把面粉调成糊状，盛入特制的金属凉皮箩里，摇晃凉皮箩使面精平平的铺在箩底，然后放入开水锅内蒸制成熟。吃时，把凉皮切成半厘米宽的条，一般加辅料为黄瓜丝，调入盐、醋、酱、芝麻酱、辣椒油等即可。

二、秦镇凉皮：以大米粉为原料制成，因产于户县的秦镇，也叫秦镇米皮。制作时把大米粉调节为糊状，平铺在多层竹蒸笼内，旺火蒸熟。吃是，用近一米长、20多厘米宽的大铡刀铡成细丝，加入辅料青菜、小豆芽等，调入佐料，好的口位全在辣椒油上，调好的凉皮全呈红色，辣里香。

三、汉中凉皮：因产于汉中地区而得名。由于加工时用小石磨加水将米磨制成米粉浆，又叫水磨凉皮。制作时，将磨好的米粉浆平铺于竹蒸笼上蒸制。加入调料，主要是蒜汁、辣椒油，口位酸辣之中透着蒜香。

四、岐山擀面皮：岐山县制作的最佳。制作时，将小麦粉洗出面筋，把淀粉擀成薄饼，上蒸笼蒸制。制成凉皮既软又粘。调料以岐山当地酿制的粮食醋和辣椒油为主，辅以洗出的面筋丝，在一小铁锅内拌合均匀，盛盘而飨客，其口位主要特点是酸、辣、香。

五、面筋凉皮：主产于关中地区，加工时，要先洗出面筋，淀粉调成糊，盛入金属凉皮

箩上锅蒸制。调制时，加入蒸烹面筋块、时令蔬菜，调味品有醋、酱、蒜、汁、味精、盐、辣椒油、香油等，吃时别有风味。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  
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)