

导游地方文化：西安岐山臊子面导游资格考试 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_634500.htm 岐山臊子面，物出岐山，跟着姬发和姜尚的军队走遍了中原，其实胖子窃以为这个东西肯定不是军旅食品，它吃的太细，太费神。据说是周武王下水为民除害（周处？），上得岸来万民称颂，武王被如此挤兑，只好息了独吞的心，剁了蛟龙制汤做臊子，叫媳妇擀出面来（什么？皇后不擀面？胡扯！陕西媳妇哪有不会擀面的，旧时媳妇进门都要擀一案面来表现能力）。独乐乐莫若众乐乐，食物还是要抢着吃才香，于是这道食物就在你争我夺的历史中流传了下来。面，新鲜的麦子磨成面粉，揉到，醒好，放在宽案上，拿平时不用的长擀面杖擀开，又揉到一起，再擀开，再揉再擀，面粉的筋丝全被拉开了，营养全都出来了，最后擀成一张，撒上面粉防粘连，叠成数摞，根据要求不同分切成韭叶、二宽、大宽，需得切的宽窄相等，薄厚均匀。抖开，撒上些玉米面衬出颜色来。煮熟后就是白透的，筷子挑起可以映对面的人影，跟水晶一样。在岐山面的讲究里面，说面条要“薄、筋、光”，三个字就浓缩了上面的那些废话。面其实是倒数第二个步骤，先要做的是臊子，选块精五花肉，要肥瘦层层分明，连皮切成1cm见方的小块，做法是烧后翻炒，先用热油烹炒，小火慢煮，煮干水分后加能没过肉的熟油烧热，调入料酒、醋、辣椒面、盐、调和面、生姜，炒透再炖片刻出锅。臊子肉算是好了，烧成暗红色，辣子和醋都渗进肉丝里去，煮的久了，有少许都变成了肉糊沉在锅中，闻起来酸香开胃，口水先

吞两口下去，趁四周无人抄起勺来犒劳自己一下，酸味为主，微辣，香味十足，入口即化，从喉咙落下的过程里，还在不断的引诱你再来一勺。这就是岐山面里“酸、辣、香”的根底，其实我一直怀疑，既然苏东坡年轻时就在岐山一带任官，他的东坡肘子这道菜难保不受岐山臊子肉的启发。接着做菜，分底菜和漂菜，底菜取红萝卜、豆腐、黄花、木耳、芹菜，切小丁炒熟，放一旁待用。漂菜（票儿家做的？），将鸡蛋摊成薄蛋饼，切菱形小块，再取少许韭菜，也切小块，堆起来。将盐和醋烹入呛锅，兑水，烧开，加臊子肉和底菜。这酸汤要做的“煎、稀、汪”这三个字我一直没怎么理解透，不过好吃肉不求甚解一向是胖子秉持的原则，就留待吃面时还有闲心思考的美食家大爷们考究吧。然后煮好面，捞将出来，盛在老碗里，这老碗，是始皇帝钦定样式的头盔演化而成，就明白大小了吧，面少盛，岐山面其实就一筷子面，主要吃的是菜和肉，浇上酸汤、底菜、臊子，撒上漂菜，一股鲜香就从厨房向院墙外弥漫了。送上桌，浓烈的酸辣香勾动你的手指和你的胃，上面一层辣子油，一口是吹不透的，秦人毕竟是个无辣不欢的族群。酸汤里跑动着各种味道和感觉，木耳的脆，黄花的弹，猪肉的香，豆腐的软，鸡蛋的滑，韭菜的鲜。但是不要受汤的引诱喝它下肚，一口面架不住吃，原汤拿去，倒回锅里（萨兄注意啦），再捞面，再浇汤，重撒漂菜。胖子一般吃到七八碗，肚子已经略涨，可是这汤味酸辣、臊子鲜香、面条筋韧利口，怎么办？看四下无人注意，放开皮带来，再吃他七八碗……岐山臊子面的香，全在醋，岐山家家户户酿醋，家家户户味不同，故此每家的臊子面和擀面皮味道也都各有千秋，是别家偷不去的。胖

子去宝鸡时就大杀八方，吃的不亦乐乎。至于这醋如何酿得？各位寻那吃醋世家的山大王去。关中人减了其中的酸味，做出的臊子面更能吃出肉、菜的鲜香来，年节时一大家子人时常吃个热闹。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导游地方文化：西安小吃之葫芦头 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