

导游地方文化：西安甗糕导游资格考试 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_634505.htm 再说说甗糕，这东西，关中也念jing，所以多有分不清外地人把冯京吃成了马凉。甗糕两字甚好理解，以“甗”蒸“糕”，用糯米、红枣和云豆蒸制而成。出处也古，最早见于《周礼天官冢宰第一》，文曰“羞笱之实。糗、饵、粉、。凡祭祀，共其笱荐羞之实。”其实是糯米粉里加豆末屑蒸制而成，唐代之后才有给里面加入枣子，与米合蒸。《烧尾食单》里面有记载一道甜品叫水晶龙凤糕，描述就是“枣米蒸破见花乃起”。这会儿得介绍下甗，。《辞海》上“甗”这么写：“古代蒸食炊器。底部有许多透蒸汽的孔格，置于鬲或上蒸煮，如同现代的蒸锅。也有无底另外加算的。新石器时代晚期已有陶甗，商周时代又有青铜铸成的。《孟子滕文公上》：‘许子以釜甗爨，以铁耕乎？’”好家伙，这一追溯，就到了石器时代了。虽然也有一说是黄帝始作釜甗，不过照中国人传统的神农、有巢、燧人的传说来看，估计是靠不住的。古人极常用，“长碓捣珠照地光，大甗炊玉连村香”宋代的时候还是家用炊具，以后就逐渐淘汰了，只有在陕西还留有它的传承。西安人现在做甗糕呢，还是用那东西，只是把石制和铜制换成了铁制，形貌丝毫未变。在甗里放入铁算子，铺上一层洗干净的红枣，红枣选的是陕北或关中的滩枣，个极大，肉极厚，补血益气，养肾安神，是地道的好东西。再铺一层泡四五个小时泡开了米心的糯米，然后再一层红枣一层糯米，最后又是红枣一层收顶，计有三层米四层枣。用一块干净的湿布

铺在枣上，用干净软湿的棉布盖在甑上防走气。盖锅盖，旺火烧开，上气后揭布，给铁笊子下注水，如是者三，约隔半小时一次，还要偶给枣上注温水，使枣米交融。第三次点水后改用小火蒸片刻，重注水，此时用小火慢慢蒸熟，一锅甑糕，没七八个小时是做不出来的。这东西是小时候常吃的早点，早晨步行到南大街或麻家什子，看老板们早早的把甑糕锅摆在街边，顶上厚厚的棉布盖子，站在一旁开始吆喝，“甑糕”这可不是胖子用标点骗稿费，那一句悠长的秦韵现在似乎还能在脑子里回荡起来，甑字拖得极长极有味道，末了一个糕字收尾，有点余音绕梁的味道。旁边沿街放了一溜条凳，方桌。桌上放青瓷广口瓶，插着朱漆竹筷，甑糕锅旁是一摞摞的黑土瓷浅碗，古意盎然，别处少见。每桌又有一墩子，墩子者，秦人吃面时称老碗的家什，里面放砂糖，摆两三只白瓷勺子，供人自行取用，胖子逮糖狠放，常有腻到自个儿的时候。这时老板揭开盖子来，糯米香和枣香就从全身上下各个孔洞渗入你的身体里，那上层的枣子早已变成暗红色的枣泥，其间点缀着不少暗褐色的云豆或蚕豆，老板沿边一铲子切下去，给你抄起一块来，这铲甑糕也有门道，一刀下去，要把甑糕铲的枣米交融，却又层次分明，红白交映，可这红白二色又不分明，糯米吸了枣子的精华，被润成晶莹鲜润的绛红色，盛在碟子里如琥珀、似凝脂。夹上一块，急吹两下，热乎乎的送进嘴里，顿觉黏软香甜枣香扑鼻。又很管饱，胖子早上贪食甑糕到中午吃不下饭的经历不在少数。嘿嘿，一碗……能够么？店铺推荐，目前硕果仅存的就剩下西羊市（麻家什子）的东南亚甑糕王了……虽然也是一代不如一代，不如老人家做的好，但比起其他店家，倒还够他们

矫首昂视一番，只是服务态度差了少许。相关链接：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：西安凉皮导游地方文化：西安泡馍导游地方文化：西安蒸碗导游地方文化：西安油茶导游地方文化：西安镜糕 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