

导游地方文化：西安蒸碗导游资格考试 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_634542.htm 年节又至，春节出行的念头被家严一句话堵回：“今年八大碗你做。”初一的团圆饭是一年中最合乐团聚的一餐，形式上亦最讲究，除了守岁时必不可少的饺子之外，尚有“七大碟八大碗”一说，八大碗以烧、烩、蒸为主，当胖子年幼，还厮混在席面的板凳腿之间时，便已被八大碗中的四道蒸碗勾走了魂魄。蒸碗一物，对小时而言，是除夕将至的一个标志，腊月二十三小年一过，大人开始蒸馍烧肉炸丸子，将筵席上需费功夫的菜先做至半成品，免得到时慌了手脚。而胖子围着锅灶乱转，寻摸着把丸子吹凉了抓一个进嘴，或者藏块大肉进棉袄，预备一边去偷吃时，总被提着耳朵说教，“这是给年下预备的。”，年下在陕西人口中，就是合家团聚那晚了。四道中首称扣肉，不论江南塞北，凡有活猪处皆食扣肉，选上好五花一块，皮也要稍厚，拔毛刮洗，料理停当，切作一见方的大块，煮至八成熟时出锅，沥干水份后抹酱油上色。又在肉皮上抹蜂蜜一层，热油，皮面向下炸至酱红，入油锅时肉尚未冷透，故此肉香与酱香浑然一体，悠悠荡荡的在烟熏火燎的灶房里徘徊，咳，胖子偷藏的，一般是做完这一步的。切厚片，皮朝下装碗，码一层梅干菜（与一江南朋友聊天，亦有码酒糟、芽菜者不等），少许酱油倒匀，入锅去蒸即可。单只一道扣肉就占了炉灶可不划算，年节时锅灶紧张，一锅好歹也得蒸个四五碗，此时再将不怕串味的四喜丸子也请进瓮来，四喜丸子一物在淮扬菜中称狮子头（按：扬州朋友说：称

剝肉)，入乡随俗，到了陕西且将白烧换红烧。肉用肋条者为上，细细切成小丁后略剁几刀，此为细切粗斩，是狮子头的不二法门，如剁馅般运刀如雨，肉的精华就全没了，剁好后用芡粉搓成肉圆，入姜、葱、糖、酒与酱油，蒸制即可。此道菜全看火候，不能太烂，虽然要入口即化，还要有嚼头，看似矛盾，实则不然。年节时入碗一般放四个，称四喜丸子，至于哪四喜，众说纷纭，言不确凿。小酥肉不柴不腻，正合胖子肠胃，时至今日偶做一盘上桌，还要和远归的弟弟拼抢一番，肉铺买后腿肉一条，切为中指长宽的粗条，裹蛋清酱油淀粉挂糊下锅炸两道，头道将表面炸硬后出锅，控会儿油后再入锅炸至金黄，盖欲使其外脆里嫩，装碗后盖干辣椒、花椒、葱、姜、八角、桂皮，浇高汤垫底，进蒸锅。入嘴时鲜香与咸香并存，下饭亦是一绝 黄焖鸡上来时，扣肉被荷叶饼送进肚肠，四喜丸子待老人先动筷子划开，也被一扫而空，小酥肉……咳，小酥肉两碗也不够分的。鸡肉切块，用葱，姜，大料，桂皮，料酒，酱油，盐拌匀腌制，挂面糊过油稍炸，入碗后浇葱，姜，桂皮，香叶，八角熬制的汤底蒸制，胖子而今看来，如此做法正合“无味使之入”的烹饪至道，关中民谣说“羊肉膻，鸡肉顽，猪肉好吃咱么钱”，将粗简无甚特色之物送上年节的席面，先人们又不知费了几多时光。蒸碗之于关中人家的年夜，除了丰盛美食的本身含义之外，还承载着这一年来辛勤终有回报的自豪，一家人从四海归来的团聚，企盼家族在来年平安吉庆的念想，把这诸多情愫，都化做四道菜肴，在数代同堂的桌前呈现给诸人。胖子其时却只在给亲长拜过了年，埋头扒饭之际，看成人们或举西凤，或持太白，平日不饮酒者亦将热腾腾的稠酒端一

碗在手，喝的酣畅淋漓，将一年来种种悲欢，不尽的思念絮絮道来，酒酣耳热后，种种不如意都送至过往，被扑鼻的香气所恍惚，只念着过年的好，期盼着来年的好。相关链接：
：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：西安凉皮导游地方文化：西安泡馍 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