

寧陽傳統面食

主编 任向文



山西人民出版社

晋阳传统面食

主编 任向文

山西人民出版社

(晋)新登字 6 号

定阳传统面食

任向文

*

山西人民出版社出版发行(太原并州北路十一号)

晋中地区印刷厂印刷

*

开本:787×1092 1/32 印张:4.375 字数:82千字

1992年5月第1版 1992年5月山西第1次印刷

印数:1—10000 册

*

ISBN 7-203-02197-1

G·935 定价:3.20元

定阳传统面食

主 编：任向文

副 主 编：张培荣 展 屏

编 委：（以姓氏笔画为序）

王 锡 堂 冯 树 礼 刘 艰 耕

田 德 曾 任 向 文 张 如 山

张 洪 光 张 培 荣 李 德 华

赵 本 性 展 屏 曹 著 赘

董 方 温 毓 诚

顾 问：（以姓氏笔画为序）

王 明 福 文 寿 禄 周 玉 和

郭 有 寿 郝 锦 荣 温 学 信

温 学 悅 程 茂 霖 程 崇 魁

谢 守 印

摄 影：任 向 文 和 珐

荟萃地方风味面食

丰富华夏饮食文化

李福林

九二年九月



介休绵山陈醋厂——系列陈醋



介休酒厂——“定阳(湖)馥”酒



介休传统名产——贯馅糖



介休义安开发公司——黄酒



煮食——扁食



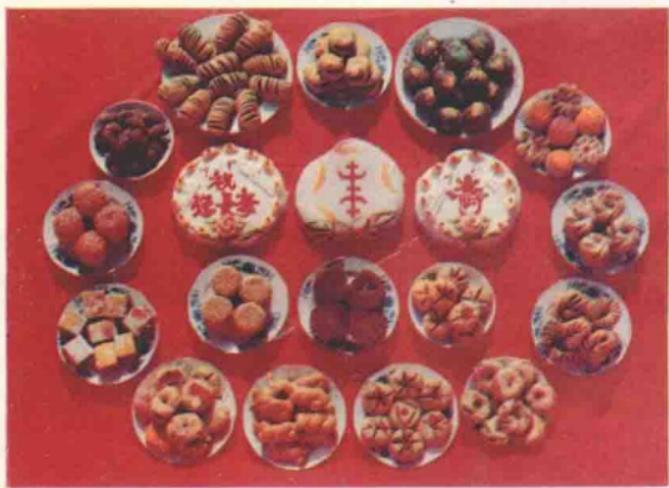
烤食——廊联



蒸食——发财馍



什锦火锅



糕点



煎油糕

序

王新义

介休(古郡定阳)历史悠久,文化灿烂。两千多年的历史,在这里不仅留下了许多迷人的风景名胜和动人的典故传说,而且形成了源远流长的饮食文化体系。特别是面食堪称一绝,以品种多、制作精、调味美见长。剔削拉拨抻,揪擀擦包抿,蒸煮炒炸煨,焖炝烤煎涮一应俱全。从婴儿满月到老人寿诞,从婚丧嫁娶到访亲探友,形态各异,风味别具的面食,均为宴庆的美味佳肴。改革开放以来,全市经济和社会得到进一步发展,介休人民在挖掘传统面食文化的基础上,又吸收多方特点,并结合现代制作方法,熔入了时代风味。凡品尝过的人无不交口称赞。

《定阳传统面食》一书,是编者在“挖掘整理,继承发扬,引进改革,创新提高”的思想指导下,经多方搜集整理而成。该书将介休民间传统面食的品种、原料、制作、特点、风味,乃至相关的民间传说故事和民间习俗溶于一炉,集科学性、知识性、实用性与趣味性于一体,为弘扬民族传统饮食文化,增

进介休与外地的往来，推动全市经济和社会的进一步繁荣，迈出了可喜的一步。也为家人或亲朋团聚提供了很好的饮食资料，同时也是饮食服务行业和接待服务系统职工的好参谋。

如果说饮食文化是我国灿烂文化宝库中一座瑰丽花园的话，但愿该书能成为这座花园中一朵独放异彩的小花。

前　　言

山西面食在全国久负盛誉，工艺精细，品种繁多，号称“面食之乡”。而地处晋阳，为古郡定阳的介休在面食品种、制作工艺上尤为讲究，其历史悠久，源远流长。诸多之面食，与当地民俗密切相关，经代代相传，独树一帜。

我们在“挖掘整理，继承发扬，引进改革，创新提高”的思想指导下，经多方搜集研讨，集定阳面食之精粹，编写成《定阳传统面食》。该书分蒸、煮、烤、煎炸四大类，较系统、规范地介绍了定阳传统面食的原料、制作、特点，插入风趣的民间传说和民间民俗，同时，还附有民俗宴席，节日名食，著名特产，供饮食服务工作者参考和广大读者在假日、工余丰富餐桌乐趣，更益于后代继承发扬。该书旨在抢救并弘扬民族饮食文化，继承光大传统面食技艺，调节人们饮食之需，丰富人们生活之趣，为精神文明建设作出微薄贡献。

本书在搜集整理过程中，得到不少面食师傅的言传身教和当地老者、文化工作者对有关民间习俗传说故事的引证润色。该书融科学性、知识性、实用性与趣味性于一体，愿她能为广大读者所喜爱，使其成为丰富当地饮食生活情趣之良友。

编　　者

目 录

序.....	(1)
前言.....	(3)

煮 食 类

八姑(拨姑).....	(1)
蘸片子(飞虎旗).....	(2)
耳朵朵(猫耳朵).....	(4)
掐疙瘩(揪片).....	(4)
水哔(拉面).....	(5)
扁食(饺子、煮角)	(6)
元宵(汤圆).....	(7)
削面.....	(8)
连米掐疙瘩.....	(9)
佐菜掐疙瘩(闪缎揪片、翡翠揪片)	(9)
拨鱼(剔尖)	(10)
搓鱼鱼	(11)
开膛搓鱼鱼	(11)
抿圪蚪	(12)
擦尖	(12)
包皮面	(13)

柳叶面	(13)
斜旗旗(菱形面)	(14)
空心面	(14)
刀拨面	(15)
河捞	(15)
焖面	(16)
家(面条)	(16)
切绺绺(切片片)	(17)
甩弹子	(17)
铡疙瘩	(18)
把子面(抻面)	(18)
圪锅	(19)
米面和子饭	(19)
煮窝窝	(20)
握溜溜	(20)
盆盆牵	(21)
馄饨	(21)
捞饭	(22)
粽子	(23)
腊八粥	(24)
附:浇头菜	
什锦火锅	(25)
豆腐丁素炸酱	(26)
西红柿炸酱	(27)
炒酸菜	(27)
鸡蛋西红柿素炸酱	(28)

肉炸酱	(28)
肉卤	(29)
素卤	(30)
羊汤	(30)
菠菜豆腐汤	(31)
肉丝汤	(32)
清汤	(32)

蒸 食 类

九榴一佛手	(33)
莲花抱佛手	(34)
蒸廓联	(35)
蒸莲花	(36)
蛇盘兔	(37)
土垒垒	(38)
枣山山	(38)
稍梅(烧卖)	(39)
鸡蛋馍馍	(40)
发财馍	(41)
枣糕馍	(42)
鱼鱼对虾虾	(42)
如意意	(43)
蒸寿桃	(44)
麻麻(馍馍)	(44)
开花馒头	(45)

荔枝馍	(46)
佛手馍	(46)
石榴馍	(47)
柿子馍	(47)
丝瓜馍	(48)
桂花馍	(48)
花卷	(49)
花脸卷(二面花卷)	(49)
肉笼卷	(50)
蝴蝶卷	(50)
千层卷饼	(51)
猪蹄卷	(51)
麻酱卷	(52)
枣泥卷	(53)
糖包子	(53)
肉包子	(54)
烫面蒸饺	(54)
八吊子	(55)
米谷垒	(56)
菜谷垒	(56)
拌烂子	(56)
石条子(米面发糕)	(57)
蒸饼	(57)
山药蛋丸子	(58)
玉米面窝窝	(59)
高粱面窝窝	(59)

蒸搓鱼	(60)
栲栳栳	(60)
蒸蛋糕	(61)
案子糕	(61)
凉糕	(62)

附:汤、茶小食

牛油茶	(63)
羊油茶	(64)
香油茶	(64)
杂割	(65)
拌稼(拌汤)	(65)
片儿汤	(66)
牛骨髓	(66)
捞糟	(67)

烤 食 类

锅盔	(68)
空空火烧	(69)
大廓联	(70)
小廓联	(71)
记性眼眼火烧烧(鸡心火烧)	(72)
烧饼	(72)
月饼	(73)
擦酥火烧	(75)
干面饼子	(75)