

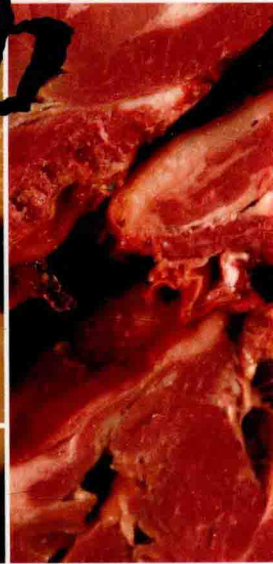
贾平凹

陕西

小吃小识录

贾平凹 / 著

陈团结 / 摄



醪糟 羊肉泡 岐山面 凉皮子

葫芦头 浆水面 桂花稠酒

柿子糊塌 粉鱼 腊汁肉及肉夹馍

壹壶油茶 乾县锅盔 辣子蒜羊血

腊羊肉 石子饼 甑糕 钱钱肉

大刀面 油条 泡油糕 揽饭 圪坨

贾平凹

陕西

小吃小识录

贾平凹 / 著

陈团桔 / 摄



醪糟 羊肉泡

岐山面

凉皮子

葫芦头

浆水面

桂花稠酒

柿子糊塌

粉鱼

腊汁肉及肉夹馍

壶壶油茶

乾县锅盔

辣子蒜羊血

腊羊肉

石子饼

甑糕

钱钱肉

大刀面

油条 泡油糕

揽饭

圪坨



上海文化出版社

图书在版编目(CIP)数据

贾平凹陕西小吃小识录/贾平凹著;陈团结摄. —上海:上海文化出版社, 2015.8

ISBN 978-7-5535-0279-3

I. ①贾… II. ①贾… ②陈… III. ①随笔—作品集—中国—当代 IV. ①I267.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第152878号

出版人 王 刚

责任编辑 黄慧鸣

文字整理 王 培

装帧设计 汤 靖

责任监制 刘 学

书 名 贾平凹: 陕西小吃小识录

作 者 贾平凹 著 陈团结 摄

出 版 上海世纪出版集团 上海文化出版社
(200020 上海市绍兴路7号 www.cshwh.com)

发 行 上海世纪出版股份有限公司发行中心

印 刷 上海丽佳制版印刷有限公司

开 本 787 × 1092 1/16

印 张 9

版 次 2015年8月第1版 2015年8月第1次印刷

书 号 ISBN 978-7-5535-0279-3/TS · 024

定 价 40.00元

敬告读者 本书如有质量问题请联系印刷厂质量科

T: 021-64855582

目 录 | Contents

004	醪糟	082	辣子蒜羊血
012	羊肉泡	088	腊羊肉
020	岐山面	094	石子饼
026	凉皮子	100	甑糕
032	葫芦头	106	钱钱肉
038	桂花稠酒	112	大刀面
044	浆水面	118	油条
050	柿子糊塌	122	泡油糕
058	粉鱼	128	揽饭
064	腊汁肉及肉夹馍	132	圪坨
070	壶壶油茶	138	跋
076	乾县锅盔		



贾平凹

陕西

小吃小识录

贾平凹 / 著

陈团结 / 摄



上海文化出版社

醪糟 羊肉泡

岐山面

凉皮子

葫芦头

浆水面

桂花稠酒

柿子糊塌

粉鱼

腊汁肉及肉夹馍

壶壶油茶

乾县锅盔

辣子蒜羊血

腊羊肉

石子饼

甑糕

钱钱肉

大刀面

油条 泡油糕

揽饭

圪坨



目 录 | Contents

004	醪糟	082	辣子蒜羊血
012	羊肉泡	088	腊羊肉
020	岐山面	094	石子饼
026	凉皮子	100	甑糕
032	葫芦头	106	钱钱肉
038	桂花稠酒	112	大刀面
044	浆水面	118	油条
050	柿子糊塌	122	泡油糕
058	粉鱼	128	揽饭
064	腊汁肉及肉夹馍	132	圪坨
070	壶壶油茶	138	跋
076	乾县锅盔		



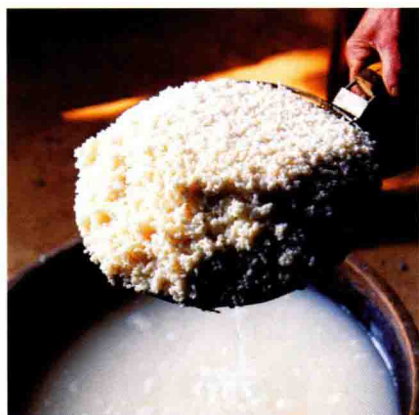


醪糟

醪糟重在作醅。江米泡入净水缸内，水量以淹没米为度，夏泡八时，冬泡十二时。米心泡软，水控干，笼蒸半时，以凉水反复冲浇，温度降至三度以下，控水，散置案上拌糯粉，装入缸内，上面拍平，用木棍在中间由上到底戳一个直径约半寸的洞。后，盖草垫，围草圈，三天三夜后醅即成。

卖主多老翁，有特制小灶，特制铜锅。拉动风箱，卜卜作响，一头灰屑，声声叫卖。来客在灶前的细而长的条凳上坐了，说声：“一碗醪糟，一颗蛋。”卖主便长声重复：“一碗醪糟，一颗蛋——！”铜锅里添碗清水，放了糖精，三下两下烧开，呼地在锅沿敲碎一颗鸡蛋打入锅中，放适量的醪糟醅，再烧开，漂浮沫，加黄桂，迅速起锅倒入碗中。

要问特点？酸甜味醇，可止渴，健胃，活血。



制作步骤

1. 江米浸泡在水中（夏天 8 个小时，冬天 12 个小时）。
2. 待米心泡软，捞出控干水分。
3. 上笼蒸半小时。
4. 取出蒸熟的江米，用凉水反复冲浇，使其温度降至 3°C 以下。

5. 江米控干水分后，散置案上，拌糯粉。
6. 装入容器，上面拍平，用棍状物在中间由上到底戳一个直径约半寸的洞。
7. 盖草垫，围草圈，三天三夜后即成。













小贴士

- > 醪糟，陕西民间的甜食和饮料，旧时叫“醴”，《庄子·盗跖》和《后汉书》中都有关于醪糟的记载，南方又称酒酿。其制作原料糯米在关中又称江米或酒米，故而醪糟也有叫做江米酒的。尤以临潼县的最著名，人称临潼醪糟或临潼桂花醪糟。
- > 醪糟“味甘辛，性温”（《本草纲目》），富含碳水化合物、蛋白质、B族维生素、矿物质等，可益气、生津、活血、散结、消肿。江米经过酿制，营养成分更易于人体吸收，是中老年人、孕产妇和身体虚弱者补气养血之佳品。用醪糟炖制肉类能使肉质更加细嫩，易于消化。



羊肉泡

骨，羊骨，全羊骨，置清水锅里大火炖煮，两时后起浮沫，撇之遗净。放旧调料袋提味，下肉块，换新调料袋加味。以肉板压实加盖。后，武火烧溢，嘭嘭作响，再后，文火炖之，人可熄灯入睡。一觉醒来，满屋醇香，起看肉烂汤浓，其色如奶。此羊肉制法。

十分之九面粉，十分之一酵面。掺和，搅匀，揉到。做馍胚二两一个，若饅饅状，饅边起棱。下鏊烘烤，可悠悠温酒，酒未热，则开鏊，取之平放手心，在上搔搔，手心则感应发痒，此馍饼制法。

食客，出钱并非饭来张口，净手掰馍，碎如蜂膾。一是体验手工艺之趣，二是会朋友谈艺文叙家常拉生意，馍掰如何，大、小、粗、细，足可见食者性情；烹饪师按其馍形，分口汤、干泡、水围城、单走诸法烹制，且以馍定汤，以汤调料，武火急煮，适时装碗。烹饪十年，身在操作室，便知每一进餐人音容相貌，妙绝比柳庄麻衣相师有过之而无不及。

西安五味巷有一翁，高寿七十。二十年前起，每日来餐一次，馍掰碎后等候烹饪，又买三馍掰碎，食过一碗，将掰碎的馍带回。明日，将碎馍烹饪，又买新馍掰。如此反复，不曾中断。临终，死于掰馍时，家人将碎馍放头侧入棺。