

陕菜纵横谭

主编 王子辉

啍

在陕西



王子辉
著

陕菜纵横谭

——
啗在陕西



陕西出版集团
三秦出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

陕菜纵横谭 / 王子辉著. — 西安 : 三秦出版社, 2012.8

ISBN 978-7-5518-0224-6

I. ①陕… II. ①王… III. ①饮食—文化—陕西省
IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第155993号

陕 菜 纵 横 谭

出版发行	陕西出版集团 三秦出版社 陕西新华发行集团有限责任公司
社 址	西安市北大街147号
电 话	(029) 87205121
邮政编码	710003
印 刷	陕西省岐山彩色印刷厂
开 本	880×1230 1/32
印 张	7.5
字 数	150千字
版 次	2012年8月第1版 2012年8月第1次印刷
标准书号	ISBN 978-7-5518-0224-6
定 价	25.00元

| 网 址 | <http://www.sqcbs.com> |

目 录

卷首语	1
-----------	---

 食坛锁记

陕菜龙头——西安饭庄	5
尝鲜健体融情的德发长	13
葫芦头与春发生	19
羊肉泡馍与老孙家	24
西安 369 烤鸭的魄力	29
解读清雅斋	34
钟楼饭店的明清官府菜	40
展现大唐风韵的御宴宫	45
秦风秦韵和秦味	52
肉夹馍与樊记腊汁肉	57
桃李春的全家福	61
庙会上的穰皮子	64
关中面食风情	67
也谈陕南菜	72

陕北羊道汤·····	75
临潼饮食面面观·····	78
三秦吃树风尚录·····	86
秦人吃菜讲“咬头”·····	90

味苑风韵

酸菜鱼与吃醋·····	97
辣椒是个菜·····	101
初春时节吃苦菜·····	105
从冰糖肘子说到糖与甜·····	109
盐的困惑·····	113
竹林尝鲜笋·····	118
臭豆腐种种·····	122
清淡香甜玉米粥·····	126
气味终不败的荠菜·····	129
芳香韭黄汉唐有·····	132
甘香酥脆石子馍·····	137
冬笋鲫鱼汤的美味·····	140
啃猪蹄的韵味·····	143
追忆往昔的味·····	146
香气清爽的紫阳菜·····	149
五味皆备的西凤酒·····	154
回味悠长的稠酒·····	157

探赜索隐

陕菜历史沿革与地位作用·····	163
试论陕菜基本特征及品格·····	174
刍议秦菜生命力与秦菜大发展·····	181
从“饼出三辅”说到面始于秦·····	188
隋唐长安饮食对日韩的影响·····	195
儒雅豁达的陕西小吃·····	205
造就厨师群体的蓝田·····	209
从李一氓谈陕菜说起·····	213
由陈香梅要吃陕菜想到的·····	217
关中饮食方言拾零·····	220
面棒外交结友谊·····	224
陕菜“十大亮点”质疑·····	227

卷首语

陕菜是中国最古老的风味流派之一，有着数千年的历史。只是由于它“养在深闺人未识”，在全国公认的大菜系中仅有“四大菜系”之说。然而，“四大菜系”无论就地域文化而言，还是就风味特色来说，都涵盖不了陕菜，即便是所谓“北方风味”的鲁菜也是不能代替的。

陕菜，既师承造化，秉承传统，又强调变化，不断出新。自西周陕菜形成以来始终处在变化之中，传统陕菜大多是古长安多元饮食文化融合的产物。改革开放以后，陕西不仅只恢复和发扬了传统著名菜点，还挖掘研制了仿唐菜点、饺子宴、长安八景宴以及仿秦汉菜和秦始皇宴，尤其是以西安饭庄为首经营陕菜的企业，开发出一大批符合时代要求的创新菜，极大地充实了陕菜的内容，扩大了陕菜的影响。

由于受历史条件和地方物产的制约，加上受儒家文化、道家文化和外来文化的综合影响，陕菜形成了一个层次性与多元性、封闭性与内倾性以及与东南地区发展的不同步性等极为明显的社会文化模式和饮食文化模式。这种饮食文化模式决定了陕菜与“四大菜系”截然不同，别具一格。它虽没有鲁菜那样的卓越水准和高贵大方，也没有淮扬菜那样的细致精美和富贵高雅，亦没

有川菜那样味型多样和大众气息，更没有粤菜那样财大气粗和追求生猛，但却有其鲜明的独特风格，那就是兼备黄河、长江两大流域的物料，擅长考究的蒸、炖、氽、炒等烹调方法，囊括辛辣、浓郁和爽利的滋味及大度大气、大俗大雅的品质，共同表达了三秦人民敦厚、朴实、骠勇和大智若愚的族群精神，也正好反映了陕菜是中国饮食文化不能或缺的重要风味流派。

当然，过分估计陕菜没有必要，但若忽视它，甚至贬低它，则不免过于麻木。陕菜虽不能说好于或高于鲁、川、苏、粤菜，但也非四大菜系所能代替。它毕竟是中国饮食文化的重要组成部分。再说陕菜不仅旁及西北五省，而且还辐射到河南西部、晋西南和河套地区。作为饮食文化工作者和陕西人，不但不能妄自菲薄、自暴自弃，相反，应该具有“不管怎么样，还是我们的好”的“卫道”精神，捍卫陕菜，宣传陕菜，弘扬陕菜，因为这是一种文明生存的起码本领，何况陕菜的根基是极其深厚而宽广。

早年虽写过《秦饌古今谈》和有关论文，然多偏于小吃，涉猎菜肴很少，且系另散的。《陕菜纵横谭》多数文章散见于近来国内外报刊的随笔，也有新世纪以来为有关学术研讨会撰写的散论。只是我的吃同三秦丰富的饮食相比是十分有限的，难以反映陕西不同食尚的全貌，只能算作雪泥鸿爪了。倘若我谈陕菜的感受对人还有一些启示，并能引起饮食文化和民俗界对这个领域研究的兴趣和重视，进而撰写出功深力到的佳作，实乃是我衷心的期盼。

王子辉

2012年6月3日于西安金桥花园五味斋

食 坛 锁 记

三秦食坛固然是以古为美的，但它并不反对变革，更不拒绝现代文明，或改旧布新，或借鉴融合，或标新立异，都是通过鼎中之变，取得和谐的审美效应，为人们创造出全新的美味。

陕菜龙头——西安饭庄

名闻中外的西安饭庄迎来了八十周年大庆，应张国华总经理之邀为《辉煌80载》撰文当然高兴，只是要求甚高而时间又紧，不才我却难以应对。好在我六十年前就去吃炆白肉、葫芦鸡、莲菜炒肉片、大肉锅贴、油酥饼等菜点，解放后又陆续吃过冰糖肘子、糖醋鱿鱼卷、水盆大肉、炒八宝饭……我究竟年青，吃也白吃，但我也还能懂，这些菜点都是陕西的，有浓厚的地方特色，是秦人喜食的风味。再后来，即从事饮食文化研究以来，对西安饭庄菜点的了解相对深入一些，所以，就不顾及年迈体衰之虞而欣然应允，借此略谈一些粗浅认识。

今日的西安饭庄，论其规模、声势，自非六十年前所能比，菜点的数量、精美也超过创业之日。然而，自我记事以来，想起曾与她并肩而立，或在规模上超过她几倍的绝大多数名店，早已将其辉煌或平常的经营作为一个时代的印记划了句号，惟独西安饭庄历经风风雨雨，依然本固枝荣地屹立在繁华闹市。究其原因，自然是经营有道了。那么，道在何处？依我的记忆和认识，主要是她有自己独到继承和创新的基本精神。

世界上每一个民族的饮食文化，无不体现一个民族文化

积淀因素。三秦大地不仅是中华民族灿烂文化重要发祥地，而且是继旧石器时代火烧石烹之后，最早揭开陶烹、铁烹饮食烹饪历史篇章的地区。史前文化遗址中出土的文物遗存证明，陕西的饮食文化和烹饪技术一直遥遥领先于其它地区，特别是在奴隶社会的西周，镐京王室的烹饪科技和美味珍馐属于全国最高水平。秦时成书于咸阳的《吕氏春秋·本味》是中国出现最早的饮食专著，对后世饮食文化的发展产生过深远的影响。西汉的三辅之地（“三辅”是汉代京都长安的通称），不只继承了先秦的饮食烹饪遗产，还吸收了关中各郡上层人士府第里的精华，饮食烹饪已是“淆旅重叠，燔炙满案”。丝绸之路的开通，西域诸国的动植物与胡食大量传入长安，进一步促使饮食烹饪得到长足的发展。

隋唐时期，尤其是盛唐时期，这里的饮食烹饪达到了新的高峰。当时的饮食文化更加灿烂。谢枫的《食经》、孙思邈的《千金食治》、韦巨源的《烧尾宴食单》、段文昌的《邹平公食宪章》、杨晔的《膳夫经手录》等史料中，饮食原料之丰富，烹调技艺之精湛，美饌佳肴之奇艳，可谓达到了百花齐放、万紫千红的伟观。与此相关的饮食业亦成为商业市场的重要组成部分，而且是一枝独秀的行业。长安东西两市和各坊里既有不同风味的小吃店，又有规模较大、烹制佳肴的豪华酒楼，还有可以“立即承办”三五百人的酒宴的“礼席”。至于西市和春明门至曲江池一带众多的“胡姬酒肆”，更为长安饮食市场开创了新的局面。随处可见的与饮食烹饪相关的宫廷文化、官府文化、民俗文化、外来文化、神密文

化等文化现象，均融汇在陕西菜点之中。

肩负着传承陕菜历史使命的西安饭庄菜点，多是来自于“遗传”，在这里，随便尝一味菜点，就有震撼的重大发现，就是那问世较迟的油泼辣子，也三百多年了，与美利坚合众国的历史差不多。至于食单中那一菜、一点、一面、一饺、一饭、一粥，在研究饮食文化史学者的眼中，也有可能是珍贵的“历史文物”。饭庄和平路店经营的“烤乳猪”，就是由问世于镐京“周八珍”中的“炮豚”演变而来。“酸菜包子”则源自“文王嗜蒲菹酸菜”，有着浓郁的周文王遗风。今日饭庄的“全家福”、“大烩菜”等，就是走汉代长安“五侯鲭”烹制的路子。唐代大型组装冷荤——辘川小样是当今饭庄种种花色凉菜的始祖。驼蹄羹见于杜甫《自京赴奉先县咏怀五百字》“劝客驼蹄羹、霜橙压香桔”的诗句。就是饭庄十大名菜、十大名点中的不少品种也与汉唐等朝的历史有一定关系。像“枸杞炖银耳”一菜，就与汉初张良寓“清白”、唐初房玄龄寓“热血”相联而形成。“葫芦鸡”是由唐代宰相韦陟家厨创制直接承袭下来的。“氽双脆”、“三皮丝”是唐代劳动人民鞭打奸臣酷吏而形成的两个历史名菜。“枣肉沫糊”上演了一段穷雇工与恶地主斗争的辛辣故事。“奶汤锅子鱼”源于《烧尾宴食单》中的“乳酿鱼”。“黄桂稠酒”不只使杨贵妃“常饮养颜”，也使酒圣李白“斗酒诗百篇”。至于问世于秦朝京城咸阳“饅飠”遗韵的biang biang面、源于唐代“槐叶冷淘”遗风的“菠菜凉面”、产于宋时关中“麦饭”遗传的“粉蒸苜蓿”和被演绎了的“粉蒸槐

花”，也常见于饭庄的小吃宴上。

西安饭庄传承陕菜的又一重要举措是挖掘研制仿古菜点。长安是十三个王朝的古都，又是中国古代菜点荟萃中心，但饭庄人清楚地认识到的是周、秦、汉、唐四个王朝尤为突出。所以，他们就从历史文献和考古发掘中疏理和研制出数十款周秦汉唐的美饌佳肴，像以“腍鳖”为代表的西周菜，以“胃脯”为代表的大秦菜，以“五侯鲭”为代表的大汉菜，以“烧尾宴”为主的盛唐菜等，使其再现于今日饭庄的餐桌上，为陕菜传承增添了新颖而多彩的内容。

对任何事物怀有很深的感情，都不能不回忆、追念它的过去。但要使这种感情保持常青，又不能不求新，不能不向往未来。西安饭庄的菜点是以古为美的，但它并不反对变革，更不拒绝现代文明。这些年来，我虽然还在追怀这些传统菜点，但我也更为出现了姜芽肉丝、冬笋炒肉、秦椒肉蟹、太极八宝、八景宴、仿唐菜、饺子宴、小吃宴……而喜不胜喜。

改革开放以来，百废待兴，自然也包括秦菜待兴。可是也不知怎么了。每当大声疾呼“振兴秦菜”时，便有所“难兴”。什么秦菜古老粗犷、味浓油重，改不好，上不了大菜系等“焯词”直向秦菜经营者和厨师们袭来。你着急、生气、自焚都没有用！秦菜真的老得打扮不起来了么？越擦粉越难看了么？人得承认自然法则，生老病死有谁能免。但是，烹饪是文化，或曰艺术，它和人不一样，它可以变、可以改、可以不断新生。“人爱吃什么，多有偏爱，但不可护

短。秦菜得改改装、变变样了。”秦菜正宗的西安饭庄前总经理彭蔚女士如是说。正值西部大开发号角吹响的良辰，全国著名饮食文化专家聚会西安饭庄研讨秦菜，听论说，观烹制，品菜点，抚今追昔，竟有“当惊世界殊”之感。且不说饭庄人以改革大家的风范在短短时间内把一个步履踉跄的西安老字号，发展到拥有东西南北中五个现代化分店、形成以老店为根基的“五岳”耸立之势、成为陕西饮食业的龙头，单是振兴秦菜，就采取了一系列大胆的举措。归纳起来主要有以下五方面。

一曰改旧布新。此四字原意明确：改变旧的，建立新的。只是菜点的布新要建立在传统基础之上。“鸡米海参”是饭庄传统十大名菜之一，可原貌久而未变，难适应现代人要求，经改用特制的上汤烧制，食者大增。又一传统名菜“三皮丝”，由于去除了原来的配料木耳和青菜丝，又将芝麻酱改为芝麻油，赋以亮泽的外观和爽利的口感，得到广泛赞赏。其它如去叶用帮的“金边白菜”和增添了顶汤的“奶汤锅子鱼”等也纳入“改旧布新”之例。不过，我都感到旧的改得还嫌不多，新的布得还嫌少。这就一言难尽，不在话下了。尽管如此，这种改旧布新的小改小变，毕竟是改了、变了，也收到一定成效，还是值得称赞的。

二曰借鉴融合。有些传统菜点，从内容到形式需要大改大变才得成活。借鉴融合就是大改大变的很好尝试。我曾亲见一位老陕食客吃罢增加了桂圆、莲子、核桃仁的“枸杞炖银耳”，起来说了一声：“这算啥么？没了传统菜的样子！”

但我还是基本肯定这种尝试和探索。我甚至连有些老食客认为改得“太离谱”的“兰花金钱酿发菜”和“桃兰温拌腰丝”都可以接受。因为它在金钱发菜之外增加了酿鸡茸、在温拌腰丝之外添入了大虾，且变传统的单做单吃为双做双吃，颇有新意，我也亲见满座新食客的交口称赞。何况它是吸收借鉴外邦菜与传统秦菜融合的尝试，有何不可呢？我也还想，即使是这种借鉴融合使传统秦菜改得“裂变”而“不正宗”了，又有何不可？我很欣赏饭庄原老总刘龙宇的一句话：“不望追求正宗，但愿合你口味。”因为看似很传统、很正宗的，往往是落后于形势的。

三曰民间采撷。陕西地方小吃本就丰富多彩，西安饭庄就有传统十大风味小吃，近年来又增加了黑米烧卖、芹菜麦饭、苞玉寿桃、姜丝拌汤、枣糕、浆水鱼鱼、豆面糊糊、洋芋擦擦、摆汤面、疙瘩面、臊子面种种风味各异小吃，让人真有点目不暇接。然则反映不尽相同。我就听到过一些微词：“再没啥卖了，竟让乡土俗食进入高级饭庄。”不错，它们原本是“土”的“俗”的。但是，烹饪作为一门艺术，它的根在民间，饭庄人没有忘记这个根。他们追根觅踪，到陕南陕北、东府西府这些美食的源头采风，收集梳理了近百种民间菜点，有原料土而罕见的，有制法粗而特异的，有风味怪而别致的，几乎个个充溢浓郁的风土民情。正因为如此的“土”而“俗”，才弥显珍贵，才圆了现代都市人回归自然之梦。其实，我以为真正追求美的人，经过千辛万苦，才会把返璞归真作为追求的最后境界。再说，西安饭庄又不至于采

集照搬，而是作了适当改进，原料，还是土得掉渣的原料；制法，还是那粗犷豪放的制法，基础未动。只不过加入了比乡野烹饪高得多的技术含量，而变革为颇具时代的美食。看来，大城市的高雅之堂该从采撷民间菜点上得到启发，找回一些粗犷、豪放，洋溢着泥土气息的生命力才是。

四曰标新立异。体现秦菜变革的还有那一大批与众不同的创新菜点。被视为西安饭庄新派十大名菜的海参扒鹅掌、贝尖鱿鱼丝、灌汤龙虾球、上汤扒鲍鱼、蟹斗扒刺参、秦椒肉蟹、三丝鱼翅、竹荪桂鱼煲、砂窝鱼头、太极八宝和创制的“八景宴”菜肴，当是标新立异的典型代表。不过，当你吃着品着，又觉得这些菜点不但不那么离奇，反觉似曾相识。再细琢磨，烹饪艺术的标新立异并不是无本之木、无源之水。尽管这些菜点是新奇的，可它在某些方面毕竟与秦菜还有千丝万缕的联系，或用秦地某些原料，或取秦菜某些擅长技法，或合秦人某些口味习尚，仍然没有失去秦菜的内涵。这大概正是我梦中觅寻过的秦菜。像这样的标新立异当然是十分高明的，也是值得倡导的。

五曰不改不变。秦菜在很大程度上来自于“遗传”。在她的身上，有着十三朝古都的高贵血统。重振秦菜雄风，当允许甚至鼓励有一些菜点、一些烹调工艺处理尽量保持其原貌不动。菜点虽非文物，然也有它的文物性、文物价值。像用鹅卵石焙制的“石子馍”，在研究饮食文化史学者的眼中，就是石器时代遗传下来的“活化石”，从一定意义上讲，它就是珍贵的“历史文物”。还有像葫芦鸡、余双脆、