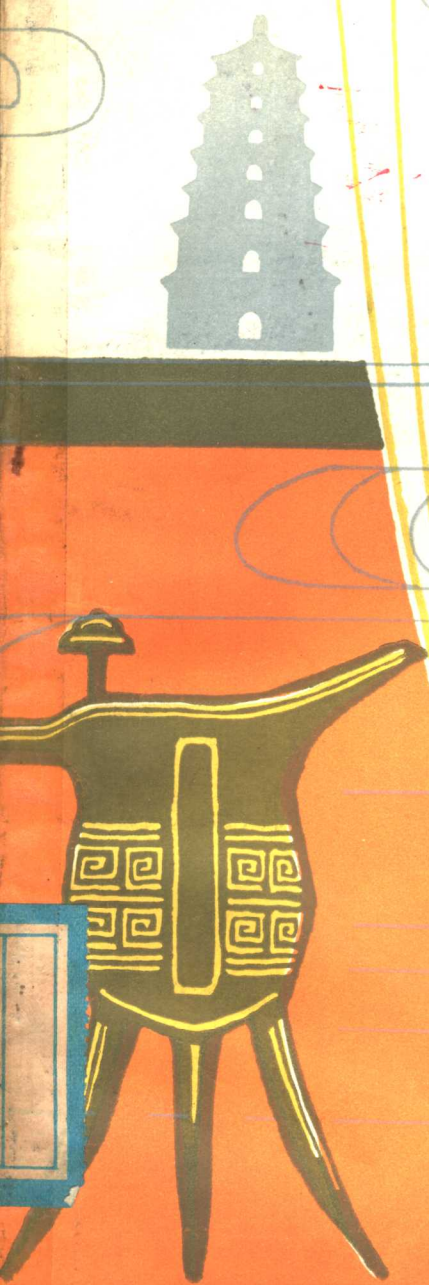


秦 饌 古 今 談

(名菜佳肴·风味小吃)

王子辉编



秦 饌 古 今 谈

(名菜佳肴·风味小吃)

王 子 辉 编

陕西科学技术出版社

秦 饌 古 今 谈

(名菜·佳肴·风味·小吃)

王子辉 编

陕西科学技术出版社出版

(西安北大街131号)

陕西省新华书店发行 西安市第二印刷厂印刷

开本 $787 \times 1092 \frac{1}{32}$ 印张 4.0625 插页 2 字数 82,000

1981年11月第1版 1981年11月第1次印刷

印数1—14,000

统一书号: 15202·36 定价: 0.48元



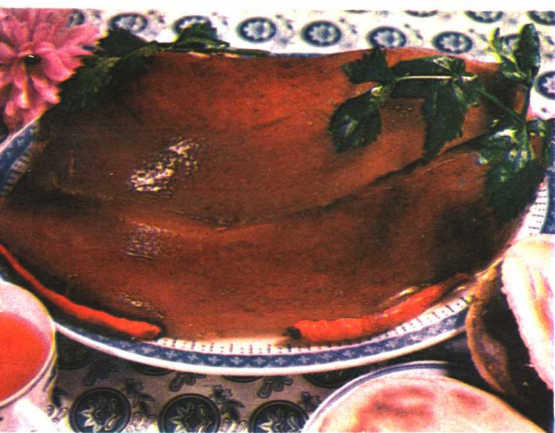
银耳鹌蛋



黄桂柿子饼



稠 酒



腊 汁 肉





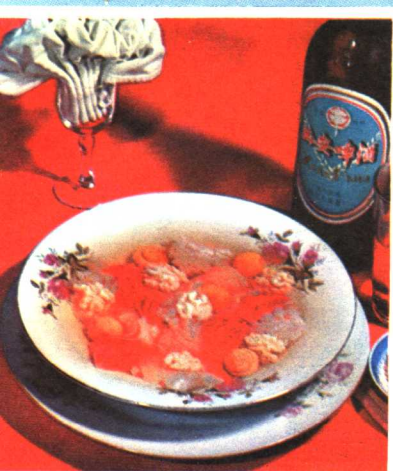
枸杞炖银耳



千层油酥饼

金线油塔





余双脆

“双燕嬉春”拼盘



龙井余鸡丝

奶汤锅子鱼



前 言

膳食饮饌是祖国文化的组成部分。中国被世界誉为“烹饪王国”，这正是我国数千年文化发展的结晶之一。秦饌在我国历史上占有极其重要位置。素有“长安美肴，华夏古饕”之称。不但以其古色古香的佳肴和精湛的烹调技艺而脍炙人口，而且有许多著名的饮食掌故和优美动人的传说引人入胜。在发掘传统菜点的同时，整理其历史渊源和掌故传说，可以增添人们食用中的情趣，在大饱口福之际，能得到更多的精神享受。这本小册子正是为这个目的而编写的。

本书在编写过程中，曾得到西安市饮食公司领导、各大饭店名厨师和陕西省图书馆历史文献资料部工作人员的大力支持。初稿写就后，曾经庞学德、马树友等同志校改，并请胡武功等同志拍摄照片，绘制插图，又收集了吴国栋、姜培之同志撰写的石子馍、腊羊肉和太后饼三篇文章，这里一并表示谢意。

编 者

一九八一年二月于西安

目 录

自古美饌地.....	(1)
长安首味葫芦鸡.....	(5)
北国珍馐酿发菜.....	(7)
饶有风趣的锅子鱼.....	(10)
锦上添花的枸杞炖银耳.....	(12)
竞相争艳的氽双脆.....	(14)
佐酒佳肴三皮丝.....	(16)
悦目赏心的“芙蓉夹”.....	(18)
雅俗共赏的虾籽烧冬笋.....	(20)
素中有荤的盒子豆腐.....	(22)
暮春上味香椿鱼.....	(24)
妙手干煸“无鳞公子”.....	(26)
诱人食欲的金边白菜.....	(28)
绚丽多彩的花式拼盘.....	(30)
稀有异香的娃娃鱼.....	(33)
周“八士”与八宝饭.....	(35)
独具风味的羊肉泡馍.....	(37)
誉满长安的葫芦头.....	(40)
回味无穷的腊汁肉.....	(43)
清新高雅的龙井氽鸡丝.....	(45)
“辇止坡”的腊羊肉.....	(47)

上乘野味——鹌鹑·····	(49)
从“炮豚”到烤乳猪·····	(52)
冬令美馔涮羊肉·····	(54)
烤鸭故乡在长安·····	(56)
“西秦第一点”油酥饼·····	(58)
名贵细点金线油塔·····	(60)
巧夺天工的泡油糕·····	(62)
春节与饺子·····	(64)
从“春盘”到春卷·····	(66)
上元节与元宵·····	(68)
世代相传的“太后饼”·····	(70)
寒食节、寒食、馓子·····	(71)
古“甑”与甑糕·····	(74)
端阳、屈原、粽子·····	(76)
盛夏素馔酿皮子·····	(79)
仲秋、嫦娥、月饼·····	(81)
营养丰富的枣肉沫糊·····	(83)
重九、赏菊、重阳糕·····	(85)
得天独厚的黄桂柿子饼·····	(87)
腊八节与粥·····	(89)
关中风味臊子面·····	(92)
古老食品“石子馍”·····	(94)
灶糖与灶饼·····	(96)
从“淳熬”到盖浇饭·····	(98)
“胡麻饼”考略·····	(100)
“五绝”美酿西凤酒·····	(103)

醉倒“酒仙”的黄桂稠酒·····	(105)
烹茶与饮茶·····	(108)
独特食具筷子·····	(112)
菜点名称中的“龙凤”·····	(115)
唐代“烧尾宴”的兴衰·····	(117)
唐代长安市上的“胡姬”·····	(120)

自古美饌地

陕西在春秋战国时为秦国治地，故称秦。陕西菜点历史悠久，源远流长，深受广大群众和国内外游客的欢迎。

陕西省分为陕南、关中、陕北三大自然区，汉江源于陕南，黄河流经秦东，渭水贯通关中。关中平原气候温和，雨量充沛，土壤肥沃，物产丰富，自古就有“沃野千里”“八百里秦川”之称。《诗经·大雅》称赞这里生长的野菜也是好吃的。中华民族的祖先很早就在这里辛勤劳动，繁衍生息。周、秦、汉、唐等十一个王朝曾在这里建都，其中，西周是青铜文化的盛期，秦是封建时代的第一个王朝，汉是我国农业发展的第一个高峰时代，隋唐是封建文化灿烂发展时期。这五个王朝也是中国古代国家统一，规模宏大，经济文化繁荣昌盛的时期。汉唐的京城长安，更是国际交往频繁，名闻世界。得天独厚的政治、地理环境，为饮食菜点奠定了物质基础，也为烹调技术创造了有利条件。

早在三千多年前西周镐京时代，牧猪屠狗已成为一种专业，牛、羊、犬、豚、鸡、鹅相继登上了筵席，出现了用多种烹调方法烹制的八种珍贵的佳肴，世称西周“八珍”。同时，还总结出四时烹调的经验，《周礼·天官》里有“凡和春多酸，夏多苦，秋多辛，冬多咸，调以滑甘”的记载。到了秦汉，都城咸阳和长安，一方面继承了古镐京饮食烹调技艺，另一方面也吸收了楚国菜的优点。《盐铁论》记载：

“今熟食遍列，涌施城市。”说明两千多年前的长安屠贩、酤酒、卖浆、卖饼、卖羊肚的逐渐增多。特别是汉武帝时，开拓了“丝绸之路”，引进了西域的胡桃、胡椒、胡萝卜、菠菜等香料和菜蔬，促进了东西方文化的交流，使秦饌有了进一步发展和改进。到了唐代初期，经济繁荣，四邻友好，文化发达，各民族的饮食得到广泛交流，观摩借鉴，菜点丰富多样，烹调技艺显著提高。据《唐两京城坊考》等书记载，唐长安的饮食市场已达到相当规模，当时的东、西市与朱雀大街，饭店、酒楼和茶肆林立，尤以西市的张家楼饭店规模较大，美饌佳肴著称于世。唐代中叶，曲江游宴曾盛极一时。又据《酉阳杂俎》记载，当时长安的食物原料有“猩唇、桂蠹、石鲮、藏荔支、石耳、熊掌”等等，“人莫能识”。名贵食品有“肖家馄饨，漉去汤肥，可以淪茗；庾家粽子，白莹如玉；韩约能作樱桃饅饌，其色不变”。由此可知，早在一千多年以前，古代长安的饮食菜点已经达到很高的水平。

纵观陕西地方风味的佳肴名点，膳食饮饌，大体是以历代宫廷、官邸和民间菜点为主，辅以隐士、少数民族和市肆菜点等演变组合而成的。宫廷、官邸的菜点以烤乳猪、葫芦鸡、奶汤锅子鱼、八宝饭、千层油酥饼为代表；隐士和少数民族的菜点如花式拼盘、枸杞炖银耳、羊肉泡馍、腊羊肉、芝麻烧饼等，深受群众欢迎；民间和市肆的菜点以酿金钱发菜、余双脆、海味葫芦头、黄桂柿子饼、枣肉沫糊著称于世。今天，秦饌佳肴较之历代有了较大的改进和发展，特别是抗日战争前后和建国以来，晋冀鲁豫、淮扬苏浙、川湘徽粤各省的名厨大师，云集西安，几经挖掘整理传统名菜，推

陈出新，博采各地之精华，兼收并蓄，逐渐形成秦饌的独特体系，突出地表现在以下三个方面：

一是在烹调方法上新老并举，讲究火功。现代秦饌既继承发扬了汉唐的酿、氽、炸、炖、炒，又改进发展了周秦的烤、烧、烩、蒸、煮，还吸收了外来的煎、扒、涮、爆、煽等，尤以蒸、炖、炸、氽、炒技艺见长。如炖要文、武火兼用，而重在文火；炸要温度适宜，而重在保持恒温；氽要开水沸滚，而重在一瞬即成；炒要旺火急炒，而重在腾空颠翻等。特别是许多名菜，多是采用综合烹调的方法，如葫芦鸡，即是采取先煮、次蒸、后炸；氽双脆则是先氽、后渍、再浇汤的方法等。这样烹制的菜肴，一般均可保持食物的原色、原味、原形、原汁，保持其故有的营养，达到质脆不失其色（如氽双脆等），鲜嫩不失其味（如金边白菜等），酥烂不失其形（如葫芦鸡等），浓醇不失其汁（如奶汤锅子鱼等），清爽不失营养（如枸杞炖银耳等）。

二是在调味上，主次分明，料重味浓。秦饌多保持食物的原色，大都不放糖，较少放酱油；但是，盐、醋、蒜、调合面和各种香料则比较突出，又特别重视调料之上味——食盐的运用。民间有“好厨师一把盐”的说法，指的就是投盐的时间和用量的适度。关于秦饌的口味，《苻坚载记》有这样的记载：前秦皇帝苻坚从兄的儿子苻朗很善于品味，一次，会稽王司马道子盛宴招待苻朗，席间包括江南所有美味佳肴。食后，道子问苻朗说：“关中菜味和江南菜比起来哪好？”苻朗回答道：“都好，只是关中菜肴盐味稍重些罢了。”事后，道子以苻朗所说证之厨师，厨师都和苻朗说的一样。可见早在南北朝时，就有秦菜“味道偏咸”之说。

三是在材料选择上，以质为先，粗料细作。秦饊厨师重于选料。同样是鸡、鱼，由于品种不同，产地不同，烹调出菜肴的色泽、食味迥然各异，所以西安饭庄等名店的传统作法是，如果不是三爻村的倭倭鸡和黄河鲤鱼，就不作葫芦鸡和锅子鱼这些名菜。又如猪的部位很多，用途也不一样，如果没有里脊肉，就不作肉丝、肉丁、肉片、氽里脊丝这些菜肴。蔬菜的季节性很强，各时期的质量都有变化。秦厨一般都精于按季选择时鲜。有人认为鲜蔬只能做一些低档菜肴，上不了大雅之堂，陕西厨师却不仅用蔬菜作佳饊的配料，而且用蔬菜作为主料，制做出色、香、味、形俱佳的出名菜肴，如陕西地方传统风味菜“炸香椿鱼”和“金边白菜”等就是用极普通的椿芽和白菜制做的。

秦饊的基本特点可以概括为：菜肴古老文明而绚丽多姿，面点雅俗兼备而丰富多样，料重味浓而爽口，色泽朴素而和谐。

长安首味葫芦鸡

久负盛名的葫芦鸡，是古都西安的传统名菜，素以皮酥肉嫩，香烂味醇著称，受到了中外顾客的赞赏，被誉为“长安第一味”。然而，却很少有人知道，这一佳味竟满含着厨师的斑斑血泪。

相传，葫芦鸡创始于唐玄宗礼吏尚书韦陟的家厨。据《酉阳杂俎》和《云仙杂记》记载，韦陟出生于官僚家庭，凭藉父兄的荫庇，贵为卿相，轻裘车马，锦衣玉食。他食用菜肴，极为讲究。在他的厨房中，水陆杂陈，泛出浓郁的香味，人们如果在他的厨房里停留一阵，归来时鼻口生香。时人曰：“人欲不饭筋骨舒，夤（yín）缘须入郇公厨。”（韦陟袭郇国公）韦陟穷奢极欲，命家厨烹制酥嫩的鸡肉。第一位厨师采用清煮后再油炸的方法，韦陟尝后认为肉质太老，不合他的口味，命令家丁将这位厨师鞭打五十而致死。第二位厨师采取先煮、后蒸、再油炸的方法，酥嫩的要求都达到了，但由于经过三道工序，鸡肉脱骨，成为碎块。韦陟认为这么好吃的鸡肉却不成形，一定是厨师偷吃了，不容分说，将这位厨师活活打死了。第三位厨师吸取了前两位厨师的经验教训，把鸡捆扎起来，而后烹制。这样做出来的鸡，不但香醇酥嫩，而且形似葫芦。后来人们就把采用这种方法制做的鸡叫做“葫芦鸡”，一直流传至今。

葫芦鸡的传统选料是用西安城南三爻村的“倭倭鸡”，

这种鸡饲养一年，净重二斤左右，肉质鲜嫩。制做时经过三道基本工序，即先清煮，后笼蒸，再油炸。清煮前必须将白条整鸡放清水中漂洗半小时，以除净血污。煮时，用麻丝将鸡捆成“葫芦”形状，待锅中凉水烧开，再把鸡投入，以保持鸡的整形。煮约半小时取出，盛于蒸盆，注入肉汤（以淹没鸡身为度），加绍酒、酱油、食盐，放上葱、姜、八角、元桂等，上笼蒸透。油炸技术要求极严，菜籽油烧八成熟，将整鸡投入油锅，用手勺轻轻转动，炸约半分钟，至鸡呈金黄色，立即倒入铁笊篱内沥油，随即放入菜盘上桌，另带椒盐小碟蘸着吃。

