

■ 陕西旅游系列丛书

主 编 董宪民
副主编 郜家福

购

陕西



陕西出版集团
陕西旅游出版社

■ 陕西旅游系列丛书

主 编 董宪民
副主编 邵家福

购

陕西



陕西出版集团
陕西旅游出版社

图书在版编目(CIP)数据

陕西旅游系列丛书. 购 / 董宪民主编. —西安 :
陕西旅游出版社, 2012.1

ISBN 978-7-5418-2670-2

I. ①陕… II. ①董… III. ①旅游指南—陕西省
IV. ①K928.941

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第279235号

陕西旅游系列丛书 购

董宪民 主编

责任编辑: 严元龙

出版发行: 陕西旅游出版社(西安市科技二路66号 邮编: 710075)

电 话: 029-85252285

经 销: 全国新华书店

印 刷: 西安国彩印刷有限公司

开 本: 889mm × 1194mm 1/32

印 张: 6.25

字 数: 125千字

版 次: 2012年7月 第1版

印 次: 2012年7月 第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5418-2670-2

定 价: 26.00元

序

在现代科技日益进步与社会经济繁荣发展的今天，人们的精神需求迅速增长。特别是随着工业化社会生活的快节奏，人们更加留恋原始、纯朴的短期或新奇的文化——旅游文化所相应的情感补偿，求新、求异、求乐、求知、求美已经成为现代人的普遍心理需求，而现代旅游业呈现出的规模化和大众化旅游文化正是适应了这一需求的深层动因。

文化是旅游的灵魂，旅游是文化的载体，陕西作为中国旅游资源的富集地，是中国旅游业的先行者，是中国历史文化旅游的排头兵，是中国建设世界旅游强国的生力军。博大精深的秦风唐韵，悠久深厚的文化底蕴，雄奇壮丽的自然景观，艰苦卓绝的革命历史，多元浓郁的民俗风情，共同营造出陕西古、秀、奇、特的旅游景观。无可比拟的古代文明与快速发展的现代文明交相辉映，为陕西旅游业的健康快速发展奠定了坚实的基础，提供了良好的条件，使陕西一举成为现代旅游业的希望之地、未来之地。

《陕西旅游系列丛书》首次按照食、住、行、游、购、娱六大要素分册编写，以精练生动的文字、图文并茂的形式，全面展示了改革开放30多年，特别是西部大开发以来能够彰显陕西旅游产业发展整体形象的旅游产品，多视角诠释了人文陕西、山水秦岭、佛都长安、红色延安等陕西旅游品牌形象；同时，本丛书选材典型、典

故丰富、知识准确、信息权威、可读性强，为境内外旅游者和全省人民提供了一系列品味陕西旅游的生活指南和精神盛宴。

《陕西旅游系列丛书》的出版发行，不仅有利于加强外界对陕西的全方位系统了解，更有利于进一步促进全省经济发展和社会进步，有利于进一步提高全社会的文明程度，有利于进一步促进人际交流和社会和谐。相信本丛书一定能够在铸就陕西旅游品牌、展示陕西旅游形象的同时，起到陶冶情操、广博视野、精深文化、生活愉悦的重要作用。

陕西省旅游局局长

董宏成

陕西·购

将陕西购入囊中，如果可以。

十三朝古都西安、周秦文化发祥地宝鸡、革命圣地延安……这些都曾经在历史上留下华美篇章的地方，组成了而今陕西特有的“三秦大地”的主体。悠久的历史积淀，形成了陕西形态各异的民俗风情，地广物博，人文荟萃。

这个广袤的版图，都被无微不至地装在《陕西·购》里。将它打开，你能看见陕北的黄土高坡、关中的古都京畿、陕南的山川水乡。各地域的特色民风，一目了然；将它打开，你能看见三秦诸城的购物中心、时尚广场、休闲步行街，无所不包；将它打开，你能看见流传万世的西凤酒、泥塑、剪纸；你能看见古韵十足的回民街、书院门；你能看见各地特产、小吃，无所不知。

这些，都装在一幅幅图文里，被列在一条条目录里。厚度有限，但广度无限。

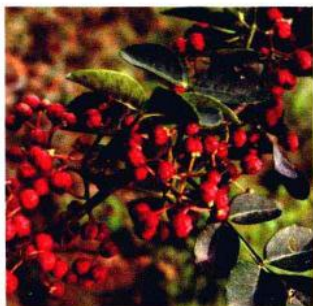
将陕西购入囊中，《陕西·购》让你可以。本丛书涉及资料截止2012年3月底。



目录

【乐购推荐】

闻香停车的美食	003
此味只应天上有	005
钟灵毓秀 果色天香	007
良木美果枣花香	009
石子馍的美味	011
来自头盔的千年美食	013
认真而甜蜜的爱	015
洛南“万岁子”	017
果之美者，秦山之栗	019
细如银丝薄如纸	021
一日须倾三百杯	023
白云深处 山珍之珍	029
大红袍花椒久负盛名	031
竹林中的香草	033
秦地无闲草	035
香叶 嫩芽 好清茶	037
农田间的“毕加索”	043
麦秆画——麦香千年	045
皮影——历史的宠儿	047
母亲的艺术	049
与剪刀起舞的精灵	051
堆彩成佛	053
祈福纳祥的马勺脸谱	055
黄土地上的泥舞	057
精工细作 回归自然	059
但闻鼓角便扬蹄	061
巧如范金 精比琢玉	063
蓝田日暖玉生烟	065
把博物馆带回家	067



目录

【名店私藏】

裁一缝风光	073
品尝微醺生活	075
暖房有理	079
边游边购	081
时尚界的后起之秀	085
云鬓花颜金步摇	087
浓妆淡抹总相宜	091
古城新艺术	095
灰色城墙里的时尚巡礼	099
把另一座西安打包带走	105
给生活做加法，给心理做减法	111
古城创意市集，幸福手工百货	115

【游购路线】

商旅人士购在陕西	121
玩儿主购在陕西	123
浪漫情侣购在陕西	125
背包客购在陕西	127
省钱达人购在陕西	129
购在陕西之精湛民俗	131
购在陕西之健康人生	133
购在陕西之农家乐特色	135
体验地购在陕西	137



目录

〔游购总汇〕

西安	143
宝鸡	147
铜川	149
渭南	151
延安	153
榆林	155
汉中	157
安康	159
商洛	161
钟楼商圈	163
小寨商圈	165
康复路商圈	167
曲江商圈	169
经开区商圈	171
宝鸡经二路商圈	173
咸阳人民路商圈	175
榆林鼓楼商圈	177
商洛中心街商圈	179

〔游购锦囊〕

183





第一章 [乐购推荐]

有人说中国是个聚宝盆，
而陕西无疑聚宝更丰富。
从文房四宝到农家手工，
从古董珍玩到土特产品，
样样品质好、产量大、加工细腻、远销海内外。
每一种单品都印有陕西独特的印记，
包含着浓郁的本土气息，
是陕西献给游客最好的礼物，
等你带回家。

闻香停车的美食



西北人大块吃肉，大碗喝酒被称作是一种豪爽。拎出两瓶白酒，翻出两个粗陶碗，两把解手刀，以刀挑肉、大碗喝酒的场面营造出一种豪气冲天的感觉。也许这样的吃喝方式能更好地诠释西北硬汉的粗犷吧！可有谁知，这下酒肉可是很有讲究的。用腊牛羊肉搭配就是再合适不过的选择。

腊牛肉最出名的是西安犂止坡，沾了慈禧的光，名传天下，味道也对得起他家名头。是以长安人每至广济街，也学慈禧太后般闻香止犂买肉来。说到这里突然想到，慈禧太后她老人家路过此处时必然是早晨，那一扇一扇煮出锅的肉捞了出来，放在铁算子上晾干，香气四溢，想闻不到都难。

依稀记得小时初次吃腊牛肉，肉质上佳，而包肉的纸已被肉油渗得晶莹剔透。那块肉约二斤来重，切口呈绛红色，一股咸香肉香调料香从鼻孔直钻入五脏，这肉是酥烂，顺肉香略带腥膻，咸是咸了些，但和那十香的调料衬起来越发耐人咀嚼，瘦肉不柴，膘亦不腻。

看烹饪牛羊肉也是一大享受，整扇宰好的羊送进铺子里，学徒们把羊按前后腿、胸、肋分割开来，连皮带肉的大块肉放进缸里，撒盐和芒硝，加苦井水（此水除膻、入味），按四时不同腌制时间也不同，待到里外皆红，捞出沥干。此时烧水，放调料包，都是随四时调整调料的。下锅时老些的肉放在锅滚处，里脊、腰臀等嫩肉放置锅边，旺火煮开后改小火煮烂。待肉煮熟时，煮肉师傅将骨一提，立刻骨肉分离。撇去浮油后，放半个小时左右待稍凉些，用大铁箴篱将肉托出，扣放在铁盘里，用煮肉的汤汁冲浇去肉上的肉油杂质。整个加工过程中这个步骤是最诱人的，肉汤浇上，那味道香得让人想屏住呼吸把味道留在肺中。

参考购买地

贾永信

➡ 地址：西安市西大街396号

➡ 电话：029-87639066

老童家腊羊肉

➡ 地址：西安市西大街桥梓口十字北侧路口

➡ 电话：029-87257211

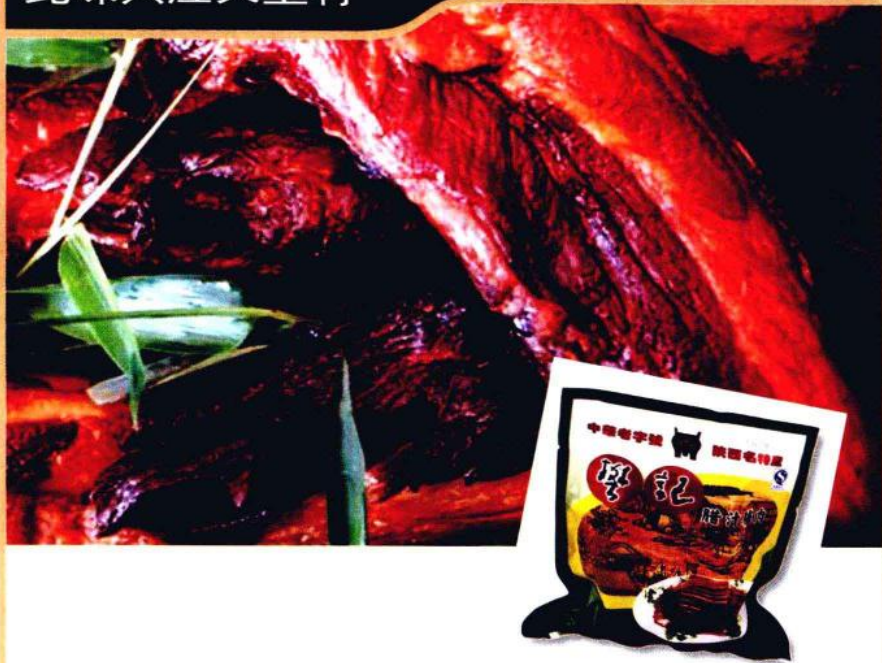
刘纪孝腊牛羊肉

➡ 地址：西安市莲湖区北广济街187号(东南亚甄糕王对面)

➡ 电话：029-87270925



此味只应天上有



俗语说：“天上龙肉，地上驴肉”。陕西关中盛产驰名全国的“关中驴”。凤翔腊驴肉选用驴的腿肉精制而成。它色泽红润，质地细密，酥香可口，五味俱佳，百食不厌。自清代咸丰年间起，一直受到各地欢迎。明清两代曾作地方贡品为皇宫享用。

腊驴肉创制于清代咸丰年间。凤翔腊驴肉选用关中盛产的上等“关中驴”为原料，制作时先将驴宰杀，去蹄，选其四腿和筋肉，淋净血水，悬挂晾晒浮水，干后切块入缸内，分层加入硝盐，上压重石，月旬后取出。白天挂于阳光下晾晒，夜间挤压，排除水分再用松木水加五香调料煮熟，拎出后再浸入驴油在原汁汤内加热，经多次烫、提、浸，到一定程度拎出。冷却后肉块表面可出现霜状结晶。其切片颜色鲜红，呈半透明状，质细腻，酥而有筋，五香喷鼻，余味回长。经过夏、秋、冬三季的晒、压、煮、腌而成。其切片颜色鲜红、肉质细腻、酥而有筋、味道鲜美、回味无穷。特别是“钱钱肉”，谓之腊驴

肉中的精品。

据传说，清末时期有位姓苏名石娃的，当时制作的腊驴腿以其特色远近闻名，“腊驴腿”生产技术加工工艺就是他传于后世的。苏石娃逢冬腌制“腊驴腿”，由于独家制作，且工艺独特，产量不多，市面上甚为稀罕，故价格昂贵，一般平民很少食用，多为官吏、豪绅、大贾、富户春节或元宵节进贡上司和馈赠亲友之名贵礼品。

从营养学和食品学的角度看，驴肉比牛肉、猪肉口感好、营养高。驴肉中氨基酸构成十分全面，8种人体必需氨基酸和10种非必需氨基酸的含量都十分丰富。驴肉的不饱和脂肪酸含量，尤其是生物价值特高的亚油酸、亚麻酸的含量都远远高于猪肉、牛肉，是一种高蛋白、低脂肪、低胆固醇肉类。中医认为，驴肉性味甘凉，有补气养血、滋阴壮阳、安神去烦功效，治远年劳损。煮汁空心饮，疗痔引虫。现代医学研究认为，驴肉是高蛋白、低脂肪的营养食品，它含有动物胶等营养成分，能够很好地调养机体。具有补气血、益脏腑等功能，对于积年劳损、久病初愈、气血亏虚、短气乏力、食欲不振者皆为补益食疗佳品。高蛋白，低脂肪，特别适合老人、儿童、体弱者和病后调养的人食用。

参考购买地

西安铁路局大市场

地址：西安市碑林区铁安一街附近

省军区军人服务社

地址：西安市雁塔区小寨十字东南角

电话：029-85252403

西府土特产

地址：宝鸡市金台区东风路

电话：0917-3410999

白氏土特产经营部

地址：宝鸡市曙光路197号

电话：0917-3516852

宝鸡市金陵商行

地址：宝鸡市金经二路32号

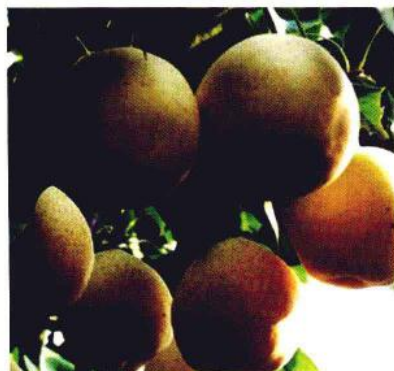


钟灵毓秀 果色天香

陕西省地处中国大陆腹地，纵跨三个气候带，可生长多种果树，有大范围的苹果、梨、猕猴桃、枣优生区。2011年，陕西以1714万亩的水果种植总面积和1420万吨的水果总产量，超过河北、山东、广东等果品大省，登上全国第一水果生产大省宝座。

陕西水果中当属渭北苹果最为有名，包括延安、铜川等五个市的25个县区，自然条件除与世界其他苹果优生区相似以外，还具有海拔高、昼夜温差大、土层深厚、质地疏松、无环境污染等独特优势。所产苹果个大、色艳、细脆、香甜、耐贮藏、无污染。在第二届中国农业博览会上，陕西苹果有14种产品获金奖；第三届中国农业博览会上，陕西苹果有17种产品被认定为名牌产品，占全国同类名牌产品总数的40%。远销全世界53个国家和地区，遍及亚洲、欧洲、北美、南美、大洋洲和非洲。

美味猕猴桃的发源地就在陕西境内的秦岭山区。陕西是全国人工美味猕猴桃栽培最早的省。到目前为止，陕西猕猴桃的人工栽培面积和产量名列全国第一，分别达到近25万亩和15万吨。猕猴桃果实酸甜可口，气味清香，富含多种维生素和微量元素，被誉为“维C之冠”、“水果之王”。在第二届中国农博会上陕西猕猴桃共获得奖牌5枚，其中4枚金牌，占全国同类产品金奖总数的75%；第三届中国农博会又将陕西省秦美猕猴桃认定为名牌产品；周至、眉县的猕猴桃还取得了“绿色食品”证书。



参考购买地

洛川苹果—佰果汇农业开发有限公司

➤ 地址：延安市洛川县永乡乡

➤ 电话：15129110575

周至猕猴桃—秦岭果行

➤ 地址：西安市周至县中心街18号

➤ 电话：029-85150105

蒲城酥梨—般盛酥梨专业合作社

➤ 地址：渭南市蒲城县荆姚镇荆东村

➤ 电话：0913-7367300

延安红枣—亿惠源有限公司

➤ 地址：延安市宝塔区北关街自来水厂9号

➤ 电话：0911-2319276

临潼石榴、火晶柿子—果品副食土杂公司

➤ 地址：西安市临潼区北环路22号

➤ 电话：029-83812212

汉中柑橘—城固县橘园景区

➤ 地址：汉中市城固县橘园乡冯家营

➤ 电话：0916-7429555

汉中樱桃—西乡樱桃沟

➤ 地址：汉中市西乡县城北席家沟



陕西酥梨分为沙梨和白梨，其中渭河以北至无定河以南海拔在500米以上的河流沿岸，特别适宜梨的生长，是梨的优生区。全省梨的品种10多种，所产的梨个大、皮薄、汁多、味甜。先后获得了加拿大、智利、秘鲁、墨西哥、阿根廷和南非等9个国家的出口解禁，连同浓缩果汁等加工衍生品，出口已超过80个国家和地区。

中国红枣的原产地就在陕西，主要位于黄河沿岸。枣区枣园片带相连、星罗棋布，处于南北长500多公里、宽10多公里的狭长地带。产自黄河沿岸的陕北大红枣，皮薄、肉厚、核小、含糖量高，特别是红枣中具有抗癌作用的环磷酸腺苷，在陕北大红枣中含量最高。

除此之外，临潼石榴、城固柑橘、洋县樱桃、火晶柿子等也扬名国内外，优质果率由原来低于全国平均水平发展到超出全国25个百分点，果品质量极高。