

中国丝绸之路著名景物故事系列

ZHONGGUO

SICHOUZHILU

ZHUMINGJINGWU

MINGSHI

GUSHI

名食故事



中国丝绸之路著名景物故事系列

名食故事

主 编	胡 沙	
副 主 编	王 毅 晚	周克俭
	高少峰	赵世杰

甘肃人民出版社

(甘)新登字第01号

责任编辑：魏宏泽
封面设计：吴 祯
版式设计：杜绮德
摄影：田 萍
王胜利

中国丝绸之路著名景物故事系列

名食故事卷

胡 沙 主编

甘肃人民出版社出版

(兰州第一新村81号)

甘肃人民出版社制版中心排版

甘肃省新华书店发行 兰州新华印刷厂印刷

开本850×1168毫米 1/32 印张4.25 插页5 字数102,000

1995年2月第1版 1995年2月第1次印刷

印数：1——1,500

ISBN 7-226-01449-1/I·374 定价：9.00元

编者的话

我国西北边疆幅员辽阔、历史悠久，蕴藏着丰富的民间文学瑰宝。其中有关丝绸之路的民间文学可以说是极其独特的一枝奇葩。它的魅力不仅仅在于表达了生息在广大丝绸之路上的人们对美好生活的向往和追求，更在于这种表达由于不同文化背景的交融所呈现出来的斑斓色彩。这是由于在丝绸之路通过的地区，出现过波斯帝国、马其顿帝国、罗马帝国、奥斯曼帝国等地跨亚、非洲的世界大帝国；在丝绸之路要冲，诞生了至今仍影响着亿万人思想的基督教、伊斯兰教和佛教、道教等。古代一些具有划时代意义的发明创造、重大的政治、军事、经济活动也是通过丝绸之路影响世界的，并且由于丝绸之路的开通和经营，也加强和促进了我国古代历史的迅速发展，加强了汉族和西北边疆各少数民族之间的联系和交往，使我国西北边疆与内地在政治上、经济上和文化上形成了牢不可破的内在联系。这些都使丝绸之路上的民间文学渗入了多种文化营养成份，格外引人注目。如流行非常广泛的佛经故事最初就是民间故事。佛教徒们为了宣传佛教教义，给这些民间故事前面加上“佛旨”，后面续上“佛理”，让其变得具有神秘的宗教含义。实际上这些佛经故事中真正反映的是人民群众在现实中的生活状况，表现的是人民群众心中的愿望和幻想。也许正是由于这种不同宗教民族文化的“介入”，使原来朴素的民间文学复杂化了，而这种复杂恰恰又成为这类民间文学不同于其它

文学的独特之处，当然也是其诱人的魅力所在。因此，有关丝绸之路的种种民间文学一直受到广大读者和研究者的重视是极其自然的事。

丝绸之路的民间文学作品已经出版了许多种。这套《中国丝绸之路著名景物故事系列》丛书，将丝路沿线（主要是中国的西北地区）的名人、名山、名水、名城、名关、名塔、名窟、名产、名食、名俗汇集起来，让读者可以集中地、全面地对这一民间文学奇葩有所了解。人们可以从这些故事当中追溯丝路文化历史的发展演变，感受创造这些文化财富的人们心灵颤动，获得对美好生活的信念和希望。我们相信，这套丛书作为一种百科式的“人间喜剧”一定会受到广大读者的欢迎的。

•目 录•

编者的话

面食

“獾娃馍”的来历	(1)
罐罐馍的传说	(2)
鹿羔馍的传说	(4)
兴平干馍的传说	(6)
云云馍的来历	(8)
乾县锅盔馍的传说	(10)
回族摊馍的故事	(12)
回族面曲连的传说	(14)
土族荨麻卷饼的故事	(19)
黄桂柿子饼的传说	(22)
油酥饼的来历	(27)
叉酥的传说	(30)
“老鸦颡”的由来	(32)

关中臊子面的传说	(33)
岐山臊子面的故事	(36)
和气面的来历	(38)
酸汤挂面的传说	(40)
烙面的来历	(43)
曲江荠菜饺的故事	(45)
回族油香的传说	(48)

佳肴

西安饺子宴的传说	(50)
西安花式拼盘的故事	(55)
“酿金钱发菜”的传说	(59)
“剥豹皮”与“三皮丝”的故事	(63)
“余双脆”的来历	(66)
海味葫芦头的传说	(70)
葫芦头的故事	(73)
油炸丸子的来历	(76)
烧尾宴的传说	(79)
“葫芦鸡”的来历	(82)

风味小吃

八宝甜饭的由来	(85)
“桂花球”香稻的传说	(87)
枸杞炖银耳的故事	(90)
长生枣粥的传说	(92)
牛羊肉泡馍的来历	(96)
回族涮羊肉的故事	(98)

西安腊羊肉的传说	(99)
“樊哙狗肉”的来历	(102)
樊家腊汁肉的来历	(105)
静宁“烧鸡”的传说	(107)
秦镇面皮的故事	(109)
乾县豆腐脑的传说	(110)
鸿门醪酒的传说	(113)
新丰白醪酒的来历	(115)
临潼桂花醪糟的传说	(117)
八仙庵与黄桂稠酒的故事	(120)
“韩家汤元”的传说	(123)
三原蓼花糖的故事	(127)

•面食• “糰娃馍”的来历

陕西省关中一带民间，旧时母亲给她女儿送五月节^①，兴拿“糰娃馍”，说起“糰娃馍”，还有个古老的来历哩。

相传，很早以前，陕西省关中一带遭了荒年，庄稼颗粒不收，人们穷得出门走亲戚拿不起礼物。这年五月间，有个女子病得十分厉害，非常思念她母亲，捎话带信一定要她妈再见她一面。妈妈也想女儿，给女儿没啥拿的，心里过意不去，当时地里的糰很多，就命老头子打了只糰给女儿带去。多亏了这只糰，竟救了女儿和她一家人的命。此后，人们知道了，认为这是个吉祥，都照样子学，你打一只，我打一只，都以糰作为礼物送人。后来糰越来越少，几乎没有了，年景又有好转，地里打下的粮食多了，人们为了取那个“吉祥”，就用面做成像糰一样的馍给女儿送五月节，这个风俗一直流传至今。

朱 江 讲述

桑康云 搜集

① 五月节：端午节

•面食• 罐罐馍的传说

临潼县的斜口镇，坐落在骊山脚下，这里的风味小吃，真是让人眼花缭乱，其中闻名四方的罐罐蒸馍，一个个皮儿透亮，雪白鲜嫩，最为人称道。

传说在明朝末年，斜口镇周围的村子都卖馍，而离镇二里来路的西张村，做的馍最好！这个村穷家富户都卖馍，有这两句歌谣：“富家卖馍为发家，穷家卖馍为糊口。”有人要问，穷家都不能糊口，咋还卖白蒸馍？原来穷人买了粮，白面蒸了馍卖了，够了本，剩下的黑面、麸皮，就够家里人糊口了。

西张村有个张老汉，老两口无儿无女，家里只有一亩薄田。这年闹饥荒，想卖馍糊口，只就在这里是一时无钱买粮，老两口急得没办法。就在这时，村里一个地主死了，弟兄三个，老大老二抢光了家产，把十多岁的老三撵出门外。张三在外流浪，好心的张老汉看他可怜，便把他收留了。这张三儿可不像两个哥哥，他帮张老汉摇耒种地，担水扫院，真是亲如一家。一天，他发现老汉愁眉不展，后来知道了原因，便把自己十几年积攒的压岁钱拿了出来，这样，才做起了卖馍的生意。

有一天，张老汉把面刚搓好，突然听见张三儿喊“大呀，妈妈昏过去了！”他扔下手里的活，忙去照看饿昏了的老伴。等老伴清醒过

来急忙去蒸馍，面已变得很硬，他无心加水，只是多揉了几下，就胡里马大地蒸了。这次蒸的馍比往常高，他怕没熟，拿了一个掰开和三儿同尝，两人齐声说：“蛮好！又酥又香。”担到集上去卖，吃了的都翘大拇指。

却说有位县官经过斜口，肚里饿了，便命随从买些吃食。那随从见别的食品不好拿，心里说“干脆就买些蒸馍”。街上卖馍的很多，不知哪家的好吃？这时，从他身边挤过几个人，手里拿着馍边吃边说：“张老汉的馍就是美！”“……人越吃越爱吃。”他忙拉住一个，请领他去找张老汉。

不巧，张老汉的馍已卖完。随从不依，硬要他回家去取，恰好家里刚蒸出一锅，就是面黑，不搭眼。张老汉忽然想起一个买卖人的话，说用硫黄熏布，布就格外白，忙拿了些硫黄试着熏馍。结果熏出的馍皮儿特别的白，展展妥妥，还透着光亮，就像那刚剥了壳的鸡蛋。他把馍献给了县官，县官吃了连声称赞：

“美哉！美哉！不知它叫什么名字？”

“这……”这可把老汉难住了，心想：“好吃就行了，还管啥名字！”正好这时，一个卖豆腐脑儿的从面前经过，他忽然想起蒸馍的样子就像装豆腐脑的瓦罐子，忙脱口而出说：“叫罐罐儿蒸馍。”

“好个罐罐儿蒸馍！有意思！有意思！”县官非常高兴，嘴里品着味，手里把玩着，赞不绝口“赠你纹银十两。以后按月给我送一次馍来。”

从此，张老汉的罐罐蒸馍，便在八百里秦川出名了。张老汉把手艺传给了张三儿，不几年，张三便成了当地的富户。他为了叫当地的穷哥们都过上富裕的日子，便把手艺传给了大家，如今，斜口一带人，都会做罐罐蒸馍，成了临潼的风味特产。

高明杰 于世禄 讲述
于小颖 张陶渊 搜集

•面食• 鹿羔馍的传说

凡到过扶风县的人，几乎无不盛赞扶风鹿羔馍独具特色，酥香可口。

鹿羔馍是一种圆形的烙馍，又名鹿羔干粮。形似满月，碗口大小，寸许厚，皮薄如纸，内外一色，白中略带乳黄，背面微微隆起，正面中间一个小小的圆坑，坑中有一胭脂印染的鲜鲜的朱红小鹿。整个造型别致奇巧，宛若一件精美的艺术品。它是上等小麦特制的细白面粉，先合水发酵，后细细搅拌揉搓，调得十分干硬，再加香油或猪板油、鸡蛋及五香调料，用木杠在案板上反复压揉，直压得面光如泥，最后揉成长条，等分成团制饼，放在锅中，先武火后文火慢慢烘烤。它有两种味道。一是咸的，那是在面中稍加些食盐。一是甜的，那是取掉五香调料而加上白糖。但无论咸的或甜的，一律不干不硬，不顽不软，脆酥香淳，美味无穷。更兼它细火烘烤时间较长，入水不变形，长放不变质，因而凡外地来扶风之人，除过饱尝之后，走时总要带上许多，作为旅途美味小吃，或回家以作珍品，供家人亲朋品尝。扶风本地人，四时八节走亲访友，也总要提上鹿羔馍，作为上等礼品以表敬意。

鹿羔馍的产生，传说距今有数百年了。从前，扶风县离县城不远的东四堡有位老汉，姓丘名成，祖传卖干粮为生。丘家世代

为人老实本分，做买卖讲究信义，货真价实。他家的干粮用上等小麦细白面粉制成，因而销路一直十分快。到了丘成这代，许多人家也学着丘家的样儿卖起上等小麦面粉干粮来。丘成为了保持祖传干粮的美誉，潜心钻研，改进制作方法，又在制作干粮的面粉中加了香油或猪板油、鸡蛋等佐料，以后又发展成甜、咸两种。有一次，一位外地来的搞雕刻的艺人来到扶风，吃了丘成的干粮，连连称赞，当下刻了一只小鹿送与丘成，象征生意兴隆，吉祥如意。丘成回到家里，便将祖传的平面干粮改成外圆内凹，并用那只小鹿蘸上胭脂，在凹底按上印记。这一下，那干粮的样子也艺术化了，不仅好吃，而且好看，销路更快。由于这种干粮中间有头小鹿，人们便把它叫鹿羔馍。

鹿羔馍从那时一直流传至今，后来由于丘家的儿孙分成好多户，世代繁衍，于是卖鹿羔馍的人家渐渐多起来，逐渐成了扶风特有的风味小吃，誉满各地。

汪润林 搜集

•面食• 兴平干馍的传说

干馍是兴平民间的一种古老食品，也是现在兴平城里有名的吃货。形状比乒乓略大而扁，吃起来干酥味美，老少咸宜，别具风味。

据说，兴平干馍最早出现在兴平一个镇子上。这镇上住着一个姓周名原龙的青年书生。十八岁时，父母给他娶了一个姿容秀丽、性情贤淑的妻子，名叫芳莲。不久父母先后去世，只剩下他们二人相依为命。原龙很好学，每日在寒窗前苦读。夏天读书时，芳莲为他扇扇；冬天读书时，芳莲为他生火；白天读书时，芳莲在旁陪伴；晚上读书时，芳莲按时给他端来美味的夜宵。在芳莲的精心照顾下，原龙心情很舒畅，读书长进也很快，年纪青青的就连闯了秀才、贡生两关，第三年就要省城去参加举人的考试。临行的前两天，芳莲心里想，丈夫要去考举人，给他带一点什么吃的，烙锅盔吧，怕放久了太硬；蒸蒸馍吧，怕放久了发霉。琢磨来琢磨去，她就下厨房做出了两种干馍：一种又白又干，香酥可口；一种黄亮油光，内加调料，吃起来越嚼越香。她又细心缝制了两条绣花的小口袋，一种干馍各装一袋。上路这一天，她提着口袋，一直把原龙送到村头十字路口，原龙接过馍口袋，拉着芳莲的手说：“我一定不辜负你的一片深情，这次去一定用心考好！”

芳莲说：“出门在外，无人归料，自己要当心寒暖！”就这样，二人依依不舍地分别了。

原龙走在路上，有好吃的他不买，饿了就吃妻子烙的白干馍。到了省城，鸡鸭鱼肉他也不买，仍然天天吃白干馍。临考前，他又拿出另一袋黄色干馍，吃了一个饱。说也奇怪，吃了这种馍，精神陡增，进考场拿起笔来，文思如同泉涌，不到一个时辰，就写成了文章，第一个交了卷。发榜时，中了第一名。新考中的举人，去拜谒主考时，主考官问：“谁是周原龙？”原龙回答说：“就是我”。主考官又问：“你怎么答得那样快？”周原龙说：“进考场前我饱饱地吃了妻子给我烙的干馍，精神觉得特别好，卷子也就交得快。”主考官说：“啊，原来如此，干馍还有吗？拿一点来我看看。”周原龙就回到住处拿来了干馍。主考官掰了一块尝了尝，觉得很好吃，赞不绝口。原龙说：“主考大人既然爱吃这种馍，我以后可以让妻子烙些给你送来。”主考官点了点头，他就退下了。

从此后，主考官逢人便提起这种干馍，它慢慢就有了一些名气，人们还给它起了另一个名字叫“助考馍”。省城的官员也常常派人到县上采购它。

做这种干馍不用酵面，用木杠子把硬面压到一定程度，做成小馍放在鏊里，上面架木炭火烤，下面用麦草火煨。一锅只能做三斤馍，要用文火烘烤一个小时才能熟。兴平县贾积厚家，几辈人都能做干馍，手艺好，质量高。他家做的干馍现在还常拿到茂陵等地，供国内外游客品尝。遗憾的是，尽管省、地、县有关部门都到贾家作过了解，但这一风味食品至今只有贾家独户经营，全部手工操作，远远供不应求。

雁鸣 张过 何冰 搜集

•面食• 云云馍的来历

兴平云云馍，因它像古典图画中的一朵云彩而得名。看起来又像一副没带腿子的眼镜，所以俗称“眼镜馍”。它造形美观，颜色白中透黄，吃起来酥甜可口，久放不会变质。

很久以前，在兴平县城住着一个白老汉，他的老伴靠打馍为生。他们打的馍色白味香，人人爱吃。两个老人膝下无儿，只有四个如花似玉的姑娘，她们自小爱学针线活儿，都想变成妈妈给她们讲的织女那样的巧人。因此每年七月七日的乞巧活动她们最感兴趣。当这一天来到的时候，她们除了在织女像前摆上各种新鲜瓜果以外，还要摆上两盘爸爸妈妈打的香馍，年年如此，从不间断，她们的诚心感动了织女。有一天晚上白老汉梦见一个穿着五彩云锦的美丽的女子来在他的身边，深深施了一礼以后，开口说道：“老人家，每年七月七日，我都吃到了你亲手打的馍馍，这种馍别的都不错，就是样子不太好看。”说毕从袖中取出一方异香扑鼻的手帕，指着上边的云彩花纹说：“老人家，你如果照这个样子去打馍，一定好吃又好看，生意兴隆”。白老汉正要用手去接那手帕时，女子忽然不见了，一翻身醒来，原是一梦。他正要叫醒老伴时，老伴自己也醒来了。白老汉将梦中的情景述说了一遍。谁知老伴哎呀一声，说道：“怎么，我和你梦的一模一样”。两人随

即起身按仙女指点的图形烧鏊打馍。这次打出的馍来，确实好看好吃。老婆说：“你看给这馍起个啥名字好”？老汉说，“感谢仙女的指点，就叫云云馍吧！”老汉把馍挑到街上去卖，引动了四面八方赶集的客人，大家吃了赞不绝口，一会儿就卖光了，一传十，十传百，人人都知道兴平有一种云云馍，连京城的官员都派人来买。后来白老汉慢慢富了起来，他的四个黄花闺女也都成了当地飞针走线的巧手，个个找到了如意郎君。

这种馍的做法是：选用一斤精粉，加菜油和白糖各二两，水三两半。把称好的白面中间刨个坑，把白糖用开水化开，和油一起倒在面坑中，然后把面和成面絮，面要和硬些，用杠子压好。等面回软以后，一斤揪成二十个左右的面块，再把面块搓成长条，中间压扁两头圆，把两头一正一反卷成两个圆圈形，放在鏊上烘烤一小时就成了。

雁鸣 张过 何冰 搜集