

风
情
中
国

系列丛书

XI'AN
FENG QING DI TU

西安

风情
地图

《风情中国》编委会
编著

星球地图出版社

QINGZHONGGUO
STYLE CONGSHU

风情中国
系列丛书

西安

XI'AN CITY

风情地图



星球地图出版社



百润文化 荣誉出品



图书在版编目 (CIP) 数据

西安风情地图 / 风情中国编委会编. —北京: 星球地图出版社, 2009.6

ISBN 978-7-80212-713-5

I. 西… II. 星… III. 旅游指南—西安市
IV. K928.941.1

中国版本图书馆CIP数据核字 (2009) 第082761号

书 名 风情中国系列丛书——西安风情地图

作 者 《风情中国》编委会

出版发行 星球地图出版社

地址邮编 北京北三环中路69号 100088

网 址 <http://www.starmap.com.cn>

印 刷 北京国彩印刷有限公司

版次印次 2009年10月第1版 2009年10月第1次印刷

开 本 680×980 1/16 12印张

定 价 29.80元

●著作权所有, 本图文未经同意不得转载。如发现书页装订错误或污损, 请寄至本社调换。

本书中参考使用的部分文字及图片, 由于权源不详, 无法与著作权人一一取得联系, 未能及时支付稿酬, 在此表示由衷的歉意。(发行部电话: 010-62378829)

目录

01 唇齿留香



钟鼓楼食圈

香飘北院门.....	3
大皮院.....	12
西羊市.....	15
北广济街.....	18
大麦市.....	21
德发长 同盛祥 樊记腊汁肉.....	24

东大街食圈

东大街.....	29
东新街夜市.....	35

南门食圈

西安风情小吃一条街——南门.....	38
西安的咖啡一条街——德福巷.....	44

02 文化印痕



八仙宫古玩城.....	50
西安古玩城.....	54
中国式伊斯兰寺院——化觉巷大清真寺.....	56
书院门古文化一条街.....	60
书画三学街.....	65

03 浪漫本色



西安碑林.....	70
西安城墙.....	74
西安钟鼓楼.....	82
西安的象征——大雁塔.....	88
大唐芙蓉园.....	93
兴庆宫.....	99
有“神”护佑的小雁塔.....	103
骊山——步步风景 满山故事.....	105
帝王垂爱华清池.....	111

04 民风里巷



唐风唐韵西大街.....	118
卖炭翁的炭市街.....	122
南院门.....	124
“东西”的起源——东、西木头市.....	126
程咬金“芭”出竹笆市.....	128
韩湘子与湘子庙街.....	131
红色驿站——七贤庄.....	134
青年路上杨公馆.....	138
亲历西安事变的——张公馆.....	141
下马陵.....	144

05 时尚逛街



东大街.....	150
时尚购物一条街——骡马市.....	154
南大街.....	158
解放路.....	162
“小寨”里面大世界.....	166
西安东线旅游示意图.....	170
西安西线旅游示意图.....	174
西安南线旅游示意图.....	178
西安北线旅游示意图.....	182

唇齿留香

CHUN CHI LIU XIANG



钟鼓楼食圈

如今的北院门依旧保持着明清时期的建筑风格，加之南有明时修筑的鼓楼，西有明清“榜眼古民居”，北有石牌坊，这已成为一条领略老西安风貌，一时无他的独特胜地。

地址：西安北院
门街

交通：公交4、
7、15、32、43、
45、201、205、
206、215、
218、221、
222、251、
300、604、
610、611、612
路即可。

香飘北院门

开斋

到西安不去北院门，等于白去——这句话诚不我欺。放眼西安，纵观历史名迹，自然已是一大盛事，

但如果不去尝尝西安的特色小吃，不去领略一下千年古都在民族融合之下奔放热烈的美食文化，那可实在是犹足遗憾。

北院门在鼓楼后，从古朴庄重的鼓楼往北，一直到市政府所在地。明代名为宣平坊，到了清，巡抚部院衙门就设在此街的北端，也就是如今的市政府所在地。相对于西大街以南的陕甘总督衙门而言，地处北边，人们便把巡抚衙门俗称北院，这条街也就顺名为北院门街。它作为清代省级最高权力机构所在地，借着鼓楼千古雄风的伟势，历来人潮如织，商务繁盛，更有很多名人故居在此，带来一股文



西安特产锅贴

隽风气。清光绪26年（1899年），慈禧太后为躲避八国联军，携光绪皇帝逃到西安，就是住在北院。跟随而来的王公大臣也多住在这一带，再加上随之而来的各省贡银、贡物，让这条街更是盛极一时，店铺林立，往来人潮擦踵摩肩，直至民国年间仍是商业繁华的重地。依着这些历史故迹，如今的北院门依旧保持着明清时期的建筑风格，加之南有明时修筑的鼓楼，西有明清“榜眼古民居”，北有石牌坊，已成为一条领略老西安风貌，一时无他的独特胜地。

各式各样的小吃





清真寺

从隋唐开始，北院门周边一直是回汉混住区，往来的各国使节和来长安做生意的商家们都聚居在这里，不断繁衍生息。这些古老移民的后裔世代在此居住，一方面逐步融入汉人的生活，通过科举参与国家政治，另一方面也因着自己的信仰和生活习惯，在此留下自己民族的刻印。北院门西有清真大寺，北有小皮院清真寺，周边可谓回民风情集中展示的地方，北院门街已被辟为回坊风情街，南端有印着典型伊斯兰圆顶建筑图样的大招牌，北口有汉族风的三门石牌坊，两个民族的典型建筑相互呼应，相得益彰。从清代一直繁盛到如今的这条街上，各种民俗器物店和风味饮食店，甚至大大小小的街边摊贩，全都是由回民经营，民族风味浓厚。从门洞里看过去，街道两旁满满立着飞檐秀角的汉式建筑，沉灰的砖墙里透着久经岁月的厚重。民以食为天，如今这条街上布满了典型的回民烧烤，空气中弥漫的尽是烤肉的青烟。街上诸多的小吃正是悠远历史中人文发展的印记，飘香繁

远，吸引了诸多游客。

挤过拥挤的人群一路走来，最先引人注目的是街道两边诸多的小摊。有从旁边的店铺里一直延伸出来的，也有私贩推着小车单独外卖的，静立在熙熙攘攘的人群中，不用吆喝也自有买主。因为实在是——精巧漂亮、喷香迷人，叫人一看就挪不开步，一吃就停不下嘴。

头一个当属**八宝玫瑰镜糕**，小小的东西实在可爱到让人舍不得吞下。放在手里如手掌般大小，圆如手镜，据说因此而得名。底儿是白白的粉糕，用糯米和些玫瑰糖、桂花糖和芝麻糖蒸出来，上面铺着黄、红、绿三色糖粒，撒着葡萄干、青梅、山楂条，色泽鲜艳，吃的时候先蘸一层白糖、芝麻、花生粉，再蘸一层玫瑰酱。口感嘛——宋史记载宰相刘晏曾赞曰：“**黏甜味美，美不可言。**”尝来一试，果然浓香满嘴，清甜怡人，快乐的糖粒处处蹦，软烂的



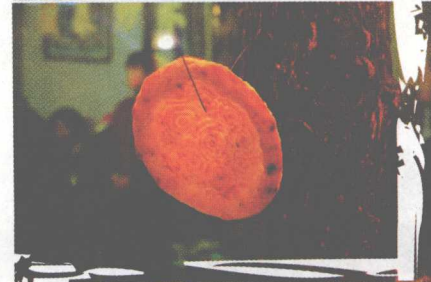
八宝玫瑰镜糕

糯米丝丝黏，嘴里舒爽得不得了。北院门一路，卖这小东西的委实不在少数，小小的袖珍蒸笼如同宝塔般层层垒叠在火头，一蒸起来就呜呜作响，仿佛汽笛鸣叫，这声响和着特有的香味远远地飘散出去，真是想错过都很难。

小镜糕不撑肚，赶快寻摸下一样美味。

到西安，不吃凉皮不上算。虽然现如今凉皮卖得满天下，可到底不地道。犹记得当年同学对着买来的凉皮秀眉一蹙，嘴角一瞥，放了筷子就来一句“我们西安的凉皮是最地道的”。随即便有关于凉皮的千百字演讲，引得一帮人从此对西安凉皮充满了由衷的向往。

如今在这北院门上，吃的是正宗清真食品，**麻酱凉皮**。米皮蒸得那么薄又切得那么细，还未入口先就有精细之感开始刺激胃腺。切好的凉皮放进盆里，裹上黄瓜丝，依次放上盐、醋、酱油搅拌，再挑了芝麻酱拌在里面，顿时香味扑鼻。临了再倒上粗辣椒油，红艳艳的油水顺着缝隙四下流开，细细的辣椒粒随着搅拌四处滚动，让米皮吃饱了滋味。一尝香，二尝绵，三尝辣，四尝清，好吃到差点连筷子也放不下了。



各种诱人的小吃

吃过凉皮，再一手拿个肉夹馍，一手拿片锅盔，招摇过市。

西安肉夹馍自然天下闻名，不过北院门的肉夹馍比之常见的又更是不同。因着这里是回民街，吃的自然也是清真食品——**米粉肉夹馍**。肉是上好的腊牛羊肉，用米粉蒸过，香喷喷，油滑滑，比之猪肉更有一番劲道。馍很香，白白的馍上略带金色，外皮焦脆，内皮软嫩，被浓浓的腊汁一浸，美味无比。

锅盔更是陕西一绝，古称“陕西八大怪之一”，“烙馍像锅盖”说的就是它了。整个儿的一个锅盔，直径尺许，厚1寸，重5斤，看着真是有点锅盖的意思。初看就是一片大饼没什么稀奇，浅黄色的皮上有点点焦斑，一切开，切口细白，层层的馍皮仿若千层雪，薄若纸页。难怪有人说它是“形如菊花火色匀，皮薄如纸馍膘多，用手掰开是层层，用刀切开如板油”。拿一片，蘸上特制的辣酱，饼皮酥脆

回香，辣酱油滑多汁，端的是好吃不用看。

吃饱了肚子，来点饭后



回坊风情街入口

甜点。蜂蜜冰糖梨店开得是一家接一家，暖黄色的灯光下熬着糖汁的大锅里冒出袅袅白烟，被映得橙黄的梨个个饱满肥圆，竹篮里的各色水果鲜艳迷人，浓浓的色调叫人一看心花怒放，滋滋甜味袭来——就是它了！

要说这**蜂蜜冰糖梨**，原本是药。蜂蜜、冰糖、梨，是润肺、止咳、清火的物什，放在一起自然疗效更好。作为吃食自然也是口感一流，蜂蜜是槐花蜜，汁稠香浓，梨是关中特产，渭北高原上的雪花梨，皮薄核小，汁水丰沛。糖汁里除了冰糖，还加了柠檬、山楂、大枣、银耳，熬得是黏乎乎、香喷喷，再把梨削了皮放在里面煮熬，一个个粘着糖水圆亮亮的，吃起来一直甜到嗓子眼儿。

什么？你说这东西吃了开胃，如果搞错了吃东西的顺序。别着急，就是要开胃。这堂堂美食街上除了各式小摊点，还有那么多名动四方的经典名铺，不去试试那才可惜。



贾三灌汤包子馆



没到西安就听过，这**包子**可算得上西安最有名的吃食之一，据说它“**皮薄如纸，馅嫩含汤，调料香浓**”，人称**三绝**，到了西安不可不吃。走过来，一看门脸，气派！四平端庄的大门，灰瓦飞檐下挂着黑木匾额，别有一番古典气象。进门就是贾平凹的《贾三》，被刻成屏风放在餐馆进门的最前面，生生添了些文秀和厚重在里头。不独贾平凹，在此留字的还有多位国家、部委及省领导和国际友人，例如全国人大副委员长、湖北省副省长、中国伊斯兰教协会会长、联合国技术开发署考察员等等，没留字的名人那就更多了，赵忠祥、杨澜、鞠萍、李默然、华君武、侯耀华兄弟、姜昆等等，一众

人都对这灌汤包子赞不绝口，更让人多了几分好奇。

辛苦的服务生一气儿端着十多个屈笼在拥挤的桌椅间扭着腰肢，好容易上来了，一笼十个。看上去甚有喜感，一个个包子都软塌塌地贴在屈笼底，均匀的褶皱软软铺开，仿佛裙摆。夹一个起来，那可得分外小心，皮薄得像纸一样，稍有差错就会皮开肉绽，破了皮是小事，流了里面的汤可就得不偿失了。小心翼翼夹起来，里头的馅和汤沉沉坠下，把皮拉得长长的，晃一晃，透过半透明的外皮甚至能看到汤汁在缓缓滚动，十分有趣。轻轻咬开一吸，烫嘴的浓汤慢慢流入嘴里，经过多番熬制的牛羊骨髓汤，口感非常纯正浓郁。再尝馅儿，都是精选牛羊肋条肉做的，细嫩鲜香。吃包子还要配上特制的醋和辣椒末，酸和辣一起上来，更添了包子的美味。一口气就是半笼，再嚼着店家配送的糖蒜，连同嘴里经久不散的牛羊肉香，实在叫人心满意足。



贾三灌汤包子馆



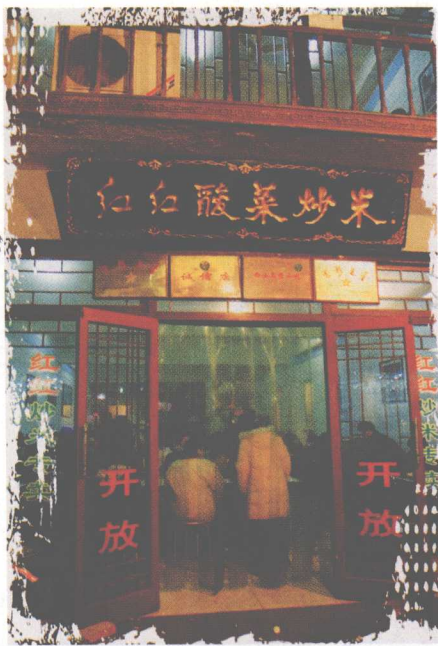
红红酸菜炒米

炒米其实就是炒饭，家常便饭没有太多的新鲜，不过在这条北院门街上，自打出了“红红”，其他的炒米店就纷纷歇业——真是红红一出谁与争锋啊。说到原因当然是他家的东西太好吃，每天都人满为患，楼倒是盖了两层可拥挤程度丝毫不减，就



算好容易抢到桌子那也是前胸贴桌，后背挨人——人多的地方有美食，想到这一点，壮志满怀。

顶有名的就是招牌上的**酸菜炒米**。青褐色的酸菜被切成小丁，加上肉丝和米饭，再添了青椒豆瓣酱一起翻炒，一盘酸菜炒米就成了。看起来卖相普通，只感觉酱料充足，满盘里都是微红带褐的酱色，吃起来酸脆爽口，青椒豆瓣麻辣刺激，那一粒粒的米饭圆润饱满且毫不粘连，难怪只叫炒米不叫炒饭！一口下去，满舌头的味蕾都冒起尖来，酸得牙劲，麻得唇颤，辣得舌抖，满嘴都是刺激，实在爽翻了天。多吃两口直叫承不住，赶紧一碗酸梅汤镇下，冰冷酸甜的汤水抚慰唇舌，再喝一口清香的蛋花汤才算是得到平复。然而舒爽的口感又那么迷人，忍不住再拿起筷子，继续炒米之香缘吧！



红红酸菜炒米

平娃烤肉店

烤牛筋、烤鱼、烤羊肉、烤鸡胗，品种不算太多，却样样美味，每一串都特意搭配得肥瘦相宜。烤得微微泛焦还冒着油星散着白烟的串儿，撒上孜然，刷上稠稠的芝麻酱，再裹一层红红的辣椒油，那叫一个香，保准让你吃得啧啧舔嘴尚不知足。有趣的是，这里和寻常店铺不一样，没有菜单，不用点菜，服务员端着摆满了刚烤好的各式烤串的大盘子在店里循环走过，谁要吃什么用手一抓自取便是，反正吃完了数着串杆算钱，倒也新鲜方便。

这里的涮牛肚也相当知名，红边白瓢的牛肚被切得薄到透亮，涮得刚刚好，细嫩有嚼头。好吃放不下，拼着爽劲连连吃来，不知不觉间只见竹签渐增，一数竟有几十根之多！真是美味之最。

安家炒菜

虽然名为**炒菜馆子**，不过倒是烤肉生意尤为好，两层的小楼里时常座无虚席，甚至店外也常常站着很多人，手里抓着密如针林的烤串，垂着头不管不顾地径自大快朵颐。这里的粉蒸肉也相当有名，米粉蒸得很透，肉新鲜细嫩，油渗得均匀入味，把米粉的淡香和肉的鲜滑充分地融合在一起。还有炒凉粉也是一道招牌菜，半透明的凉粉被切得近乎块状，裹了浓浓的酱汁翻炒均匀再撒上葱花，软软晃晃的一盘端上来，酸辣香嘴，极是可爱。

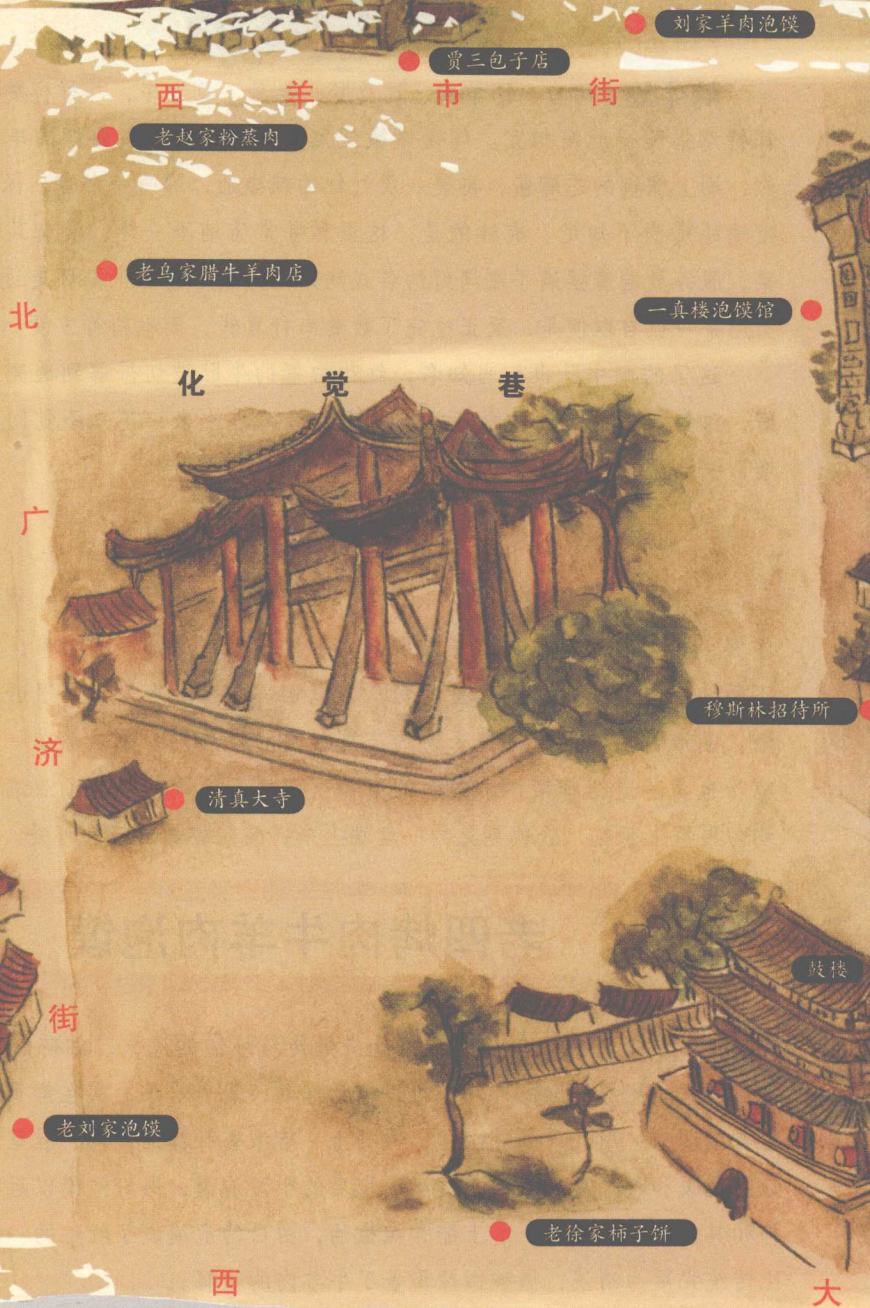
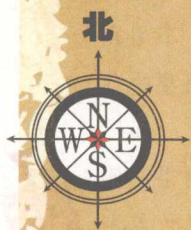


老四烤肉牛羊肉泡馍

泡馍讲究肉烂、馍筋，这里就有最传统地道的风味，细碎筋道的馍粒，煮得烂乎乎肥厚鲜嫩的肉片，再以老汤泡之，裹着粉条，实在鲜香无比。用一些香菜调味，用几瓣糖蒜去腻，再喝上一碗浓香扑鼻的肉汤，肚里实实贴贴，身上暖暖和和。更有名的是这里改良后的小炒泡馍，做好泡馍以后再炒些西红柿和其他小菜在里面，加上醋和辣椒油，白白的泡馍成了红红的一碗，口感却比传统式更为清淡，微酸微辣覆盖了牛羊肉的膻腥。

黄昏之后来这里吃饭，绛紫的天边沉在古朴的建筑之后，涂抹出浪漫又神秘的色彩。路边的摊火旺盛，装点得老城另有一番耐人寻味的感觉。





北院门小吃街及周边示意图

