

“图”说美食,品味文化

古城“关中风味小吃坊”美食飘香

自“十一”至今,聊城“关中美食风”蔚然兴起。原来,此前只是耳闻或者要出去才能尝到的陕西美食,近日进驻中华水上古城。聊城人足不出城,就能尝到最地道的陕西关中风味小吃。

走进位于中华水上古城楼北大街内街的美食一条街——陕西“关中风味小吃坊”,看到入口处指示牌上的美食名单,就禁不住垂涎了,再加上古城特有的文化气息,整个美食院落古朴典雅,清新别致。

“细选,精挑,严把关。细抓,严管,零容忍。”美食院落的墙壁上,工整的两行字,体现出关中风味小吃坊严格、精益求精的态度,继续前行,“良食源于良材,良材源于良心”,为了做出纯正的陕西关中味道,这些小吃的很多调料、食材甚至专程从西安运来。

一碗酥肉下肚,既解馋,又解困。精明的长武厨师制作酥肉很有一番讲究,先把选好的精肉切成条块,拌上淀粉、鸡蛋,入油过火后,下锅慢蒸,蒸透备用。当酥肉时,将肉与黄花、木耳、豆腐、菠菜等佐料按工序科学搭配组合。



长武酥肉:

长武酥肉:是陕西咸阳光武县特色美食。既是热菜,又是快餐,几分钟即可上桌。

一碗酥肉下肚,既解馋,又解困。精明的长武厨师制作酥肉很有一番讲究,先把选好的精肉切成条块,拌上淀粉、鸡蛋,入油过火后,下锅慢蒸,蒸透备用。当酥肉时,将肉与黄花、木耳、豆腐、菠菜等佐料按工序科学搭配组合。

一碗酥肉出锅,菜汤适中,红的肉,黄的金针菇,黑的木耳,白的豆腐,绿的菠菜五色俱全,香气外溢。不仅味美汤香,而且营养丰富。肉、蛋的营养价值自然不必说,木耳等蔬菜又含有丰富的维生素和铁,具有利尿、凉血功效,是高血压、动脉硬化症最好的食品。酥肉入口,口口相传,自己做了广告,美名远播了。



陕西凉皮:

多使用小麦面粉制作,也有米粉或其他淀粉制作的。

凉皮源于秦始皇时期,距今已有两千多年历史,相传有一年陕西户县秦镇一带大旱,稻谷枯萎,百姓无法向朝廷纳供大米,有个叫李十二的用大米碾成面粉,蒸出面皮,献给秦始皇,秦始皇吃后大喜,命每天制作食用,形成了久负盛名的传统小吃。麻酱凉皮一种典型的清真吃法。其做法较简单,把面粉调成糊状,盛入特制的金属凉皮锣里面,摇支凉皮锣使其平铺在锣底,然后放入开水锅内蒸制成熟。吃时,把面皮切成半厘米宽的条,一般加辅料为黄瓜丝,调入盐、醋、酱、芝麻酱、辣椒油等即可。



麻花:

起源是感恩寒食,清明人心,传说春秋时晋国人介子推“割股奉君”后不愿意做官,带母亲隐迹于深山中,晋文公几次找他让他回朝都不出现,于是下令放火烧山,介子推抱着大树被烧死。为此,晋文公十分悲痛,迁怒于火,下令介子推死前三天全国禁烟火,于是就有了寒食节。

可是三日不动烟火,吃什么呢?当时有一种食品称寒具,它过油炸制,能够储存不变质,保持酥脆不皮,最终发展为今天的麻花。古诗把“寒具”这种油炸食品描绘得活灵活现,麻花馓子之形象呼之欲出,足以令人垂涎欲滴了。

可见麻花馓子是一种古老的食品,有几千年的历史渊源,这并非一般食品可与之媲美。



陕西裤带面(biang biang面)

“面条像裤带”,“辣子是主菜”是陕西十大怪其中一怪,三言两语将陕西人爱吃面习惯饮食展现出来,陕西有一句老话“油泼辣子biang biang面”说得爱吃面的人流口水。最古老的一种是擀厚切宽像裤带,爽口耐饥。

秦朝宦官为改善秦始皇食欲,跑到集市上给皇上端来一碗biang biang面,秦始皇胃口大开,从此成为秦始皇御宴必食品。

民间还有个关于biang字出处的传说,清朝乾隆微服私访,到了陕西一带,吃到这种美味后,问店主名称,店主随口说是biangbiang面,乾隆没听过,要店家把名字写出来。店家慌了,硬着头皮写下了个biang这个字典上没有的字。康熙吃得高兴还当场提了字,于是就沿用到了今天。



酸辣粉:

酸辣粉是广为流传的一种汉族地方传统小吃,历来就是人们的最爱之一。手工制作的主粉由红薯、豌豆淀粉为主要原料,然后由农家用传统手工漏制。酸辣粉的粉丝劲道弹牙,口味麻辣酸爽,浓香开胃,深受全国人民喜爱。

“酸辣粉”是纯天然绿色食品,由于酸辣粉口味独特,酸辣开胃,其特点是“麻、辣、鲜、香、酸且油而不腻”。



粉汤羊血:

粉汤羊血是陕西汉族传统名吃之一,由制血,熬汤,配调料三个步骤精制而成。食时配以粉丝,羊血,豆腐,香菜,羊血鲜嫩,粉丝豆腐光滑筋软,辣香扑鼻,高汤经慢火十几个小时慢炖而成,调料多为温中健胃和芳香开窍的中药,食之麻、辣、鲜、香、光、嫩,调料多样,辣香扑鼻。



老酸奶:

食用老酸奶不仅可以克服乳糖不适应症,还可以降低胆固醇,对便秘、细菌性腹泻都有很好的预防作用,还能抑制癌症。酸奶具有美容作用,常饮酸奶能够润肤、明目、固齿、健发。



廖化糖:

廖化糖:是陕西传统名贵食品,明代正德年间产于三原县,1900年慈禧太后和光绪皇帝到西安品尝后,赞不绝口,列入宫廷食品。

廖化糖的主要原料是江米、白砂糖、白芝麻、黄豆、食油、蜂蜜,制作工艺繁多,操作严密,从原料到成品需要20余道工序。金黄的表皮上均匀地沾满芝麻和砂糖,里面是雪白的蜂窝状糖心,吃起来别有风味。



臊子面:

臊子面是陕西的风味小吃,品种多达数十种,以薄、筋、光、汪、酸、辣、香等特色,吃口柔韧滑爽。

面条细长,厚薄均匀,臊子鲜香,红油浮面,汤味酸辣,筋韧爽口,老幼皆宜。臊子面在关中地区有其非常重要的地位,在婚丧、逢年过节,孩子满月,老人过寿,迎接亲朋等重要场合都离不开。



陕西关中风味小吃坊地址:古城楼北大街内街
凭此报纸,所有小吃还能享受八折优惠,老酸奶原价七元/罐,持报纸特惠价五元/罐。

