这份元旦吃喝攻略 请您收藏

2018年的第一个假期——元旦将至,大家的年假又“满血复活”了。去哪儿跨年游成为最近的热门话题,记者提前给大家整理出以下几个好玩好吃的地方,够你玩3天。记者 鲁慧

【第一站:西安】

细数西安琳琅满目的小吃,不外乎两种主要原料——面和肉。西安的小吃特别以面食著称。说到这,同样的面粉,在西安人手中竟能变出那么多的花样来。

提起著名的西安小吃,你一定要去著名的回民街。回民街在西安鼓楼边上,街的北头是一座厚重的城墙。它斑驳的拱门、大块大块的城砖,总是使人联想到那种大块吃肉、大碗喝酒的豪爽侠气。曾有人说过,只要到过回民街,就会对西安的小吃赞不绝口。还有,西安小吃的主要特点就是辣!西安人的一日三餐几乎离不开辣。

肉夹馍

在西安,老樊家几乎成了腊汁肉的代名词。腊汁肉起源于战国,经世代流传、演变,遂成今日之秦味腊汁肉。樊记腊汁肉已有近百年历史,由一姓樊小贩所创。由于其选料精、调味全、火功到,又经长时间煨制,颜色红润、软烂醇香、久贮不变。食者有“肥肉吃了不腻口,瘦肉无渣满口油,不用牙咬肉自烂,食后余香久不散”之赞誉。近年来,在制作工艺上严格执行操作规程,加大了瘦肉比例和香度,使其更加浓郁喷香,深受食者欢迎。用刚出炉的白吉馍夹着吃,馍香肉酥、回味无穷。

羊肉泡馍

陕西西安著名小吃历史悠久,早在崇祯年间,西安就有了专营羊肉泡馍的“天锡楼”,在西北地区颇有影响。肉料汤浓,香醇味美,粘绵韧滑。食后再饮一小碗高汤,更觉余香满口,回味悠长。是一种高蛋白质、高脂肪、高碳水化合物、高能量食物。一年四季皆可食用,冬季最佳。

用优质羊肉、羊骨,配以花椒、大茴、草果、桂皮等调料,入锅内煮至肉酥烂、汤汁浓备用。用优质水调面团烙成馍,掰成碎块。炒锅置入浓汁汤,再添适量水煮开,放切好的熟羊肉和适量湿粉丝稍滚,再将掰好的馍块倒入,加调味品煮1~2分钟,淋熟羊油盛入碗中。食用时佐以糖蒜、辣子酱、芝麻油、香菜等。

秦镇凉皮

又称“酿皮子”,从唐代冷淘面演变而来。其面皮选料精良、工艺严谨、调味讲究,以“白、薄、光、软、筋、香”而闻名,味酸、辣,凉爽可口,宜于夏天食用。如今是关中西府的重要名吃。是夏天食品,三九寒天仍有出售。卖主卖时并不称,3个指头一捏,三下一碗,碗碗分量平等,不会少一条,多一条也不给。加焯过的绿豆芽,加盐,加醋,加芝麻酱,后又三指一捏,三条四条地在辣椒油盆里一蘸放入碗上,白者青白,红者艳红,未起唇则涎水满口。

【第二站:洛阳】

都说广州是最爱喝汤的城市,一日不可无汤。相比之下,洛阳有过之而无不及,皆因本地干燥,早晚一口好汤在喉,足以败火润身。洛阳街面上,羊肉汤、牛肉汤店阵容壮观,网上的“洛阳喝汤攻略”更是一部部“武林秘籍”,常能见到“汽修厂旁边巷子里50米左转”等隐匿在城市深处的喝汤小摊。

洛阳水席

比起牛羊肉汤来,洛阳水席的名头更大。这水席相传在武则天时代已成富贵,武后试尝一道汤水菜,竟嚼出了燕窝的滋味,于是封为“燕菜”。如今,“牡丹燕菜”早已成为四方游侠在洛阳不得不尝的水席名菜,当你嚼出萝卜味时千万不要惊讶,燕菜的主角本来就是胖胖的白萝卜,因为加入了淀粉蒸制,口感在脆爽的同时也有了燕窝的糯劲。

水席的得名其实也好理解,就是“汤汤水水”,每道菜肴多多少少都有些汤水,即便是模样类似梅菜扣肉的腐乳肉,肉片下面也润着些红腐乳汤的水水润润。原以为水席不过是招揽外地过客的美食窗口,却不想洛阳老城西大街附近的水席一家挨一家,这也是洛阳本地居民最爱吃的美食。

洛阳不翻汤

说起不翻汤,首先应该了解一下另外一种洛阳小吃——“洛阳不翻”。“洛阳不翻”出自栾川,是一种饼食,说起来还有一段故事呢!相传,康熙暗访民情途经洛阳栾川大青沟,由于长途跋涉又饥又渴,看到一老妇正在烙饼,便上前讨要,妇人说:“饼还未翻,等一会儿。”康熙说:“不翻。”抓起便吃……从此此饼便命名为“洛阳不翻”。

这虽为戏说,但“洛阳不翻”的确好吃,这一点不假。“洛阳不翻”是以上好的绿豆为原料,经涨发、去皮,磨成豆浆,加入鸡蛋、食盐,调成糊状盛在铁锅内置于火上,用柴草煎烙而成,因烙时不需将饼子翻个儿,故而得名。上桌时若是配上一碟由红油、香油及蒜泥调成的“蒜水”蘸着吃,其味道更是妙不可言。

不翻如果没有汤是没有吃头的。这汤做起来简单,吃起来有味。汤的原料是高汤(猪骨汤或鸡汤即可,但不要油乎乎的那层),先在碗里配好这几样东西:煮熟的适量粉条和海带,泡好的金针菇,少许虾皮、紫菜,一些切成小块的鸡血和榨菜。然后在这些东西上放入一小勺胡椒,一小勺味精,将滚烫的高汤浇进碗中,不翻汤就做好了!

不翻汤要就着烙馍或泡烙馍才好吃。先喝一口汤,一种肉汤味混合各种配料的香味扑鼻而来,入口则是酸辣,爽口开胃,不翻饼被泡得松软,有种别样的美味口感。