

导游地方文化：西安镜糕导游资格考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/634/2021_2022__E5_AF_BC_E6_B8_B8_E5_9C_B0_E6_c34_634540.htm 镜糕这物件，小如镜，也圆如镜，厚不盈指。主料是江米细细研磨成粉，在小巧如玩具的竹木笼屉里垫上薄铁片，填实江米粉，撒上红糖、绿色和黄色的糖，加上细细切碎的青红丝，一屉一屉的摞起来，如宝塔般，宝塔尖有一机关，待到熟透时蒸汽一冲，发出长长的响声，儿童闻声而至。笔者小时候没少被这声音招引过去，在摊边逡巡不去。摊子呢，早年是一头有炉子的挑子，何三七卖馄饨的时候挑着的就是，清人有诗云“柳荫槐下清昼长，镜糕担子亦生香”。一头放小火炉，上置一蒸锅，锅上覆着木板，三摞六层的笼屉摆在上面，一头放江米粉，各色辅料，玫瑰酱或桂花酱、黑芝麻，混着花生粉和核桃粉的白砂糖，有些讲究的，还会放一些果脯葡萄干之类的，大抵是些小孩子喜欢的甜食。挑子头里挂块木牌，有写八宝镜糕、有写镜糕。幼年时，和父亲在鼓楼门洞避雨，里面有个老者在卖镜糕，六、七十岁年纪，须发皆银，怀前抱着包塑料袋的木牌，雨停了，老头小心翼翼打开塑料袋，露出写有“镜糕”两个大字的木牌，竟是于佑任先生手书的，父亲一边买镜糕一边问起，老头就滔滔不绝讲起这字的来源，并分析字的运笔气势风格流派，连镜糕都忘了做了。在西安，是绝不少这样的隐者的。几分钟里，这一屉已然熟了，淡淡的米香味和蜜糖味慢慢的开始钻进鼻子里勾引你，然后钱包里少一张一毛的票子，老师傅拿出两屉来，从下将镜糕顶出，插上“Y”型的竹签。蘸上自家特制的白糖、芝麻、花生粒

。接过手中，一口咬下一半来，只觉得松香软滑，蜜糖都渗入到米粉中去，甜而不腻，清淡可口。两只镜糕架不住吃...想再讨两个吃，早被老爹揪着领子拎走了。现下的镜糕摊子不用挑子了，大多是些三轮车，载着这些东西，方便行走。笔者爱吃甜食的脾性不改，每次路过鼓楼，也还要被那香味再诱惑的停车买上两个，只是现在配料虽然多了，味道却比以前差了些，建议各位要是来吃，还是要5毛一个的传统风格镜糕，别要加了水果香料的奇怪食物，那东西，不该叫镜糕了吧，又或许，现在吃的，其实是过去的记忆。相关链接：
：导游地方文化：西安小吃之葫芦头
导游地方文化：西安岐山臊子面
导游地方文化：西安油泼辣子
导游地方文化：西安凉皮
导游地方文化：西安泡馍
导游地方文化：西安蒸碗
导游地方文化：西安油茶
100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com