

导游地方文化：西安油茶导游资格考试 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\\_634541.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/634/2021_2022__E5_AF_BC_E6_B8_B8_E5_9C_B0_E6_c34_634541.htm) 油茶需在冬日早上吃，早起街道冷清，车马稀少，寒风凛冽刺骨时见一老人推小车缓缓走进，车上放镂空高盖绣柄长嘴大铜壶一个，为了保温，上罩棉套，高声吆喝着“热油茶，油茶~麻花~~~”，尾音徐徐落下，裹在你身上，觉得周身也暖和起来，上去路旁站定，老者不待你说，先扶壶把倒出一碗热气腾腾的油茶来，说着：“吃，先吃”，于是暖烘烘的热汤入了被西北风灌的冰凉的肚肠，感觉着热气一点点从胃底丹田往周身运行，讨出钱来给老者，这才想起，呀，刚那碗油茶啥味道……幼时读《板桥家书》：“天寒冰冻时暮，穷亲戚朋友到门，先泡一大碗炒米送手中，佐以酱姜一小碟，最是暖老温贫之具”，感觉十分亲切，南人炒米，北人炒面，油茶就是炒面所冲兑，上文说沿街叫卖的商贩，用料不甚考究，油炒面后加少许调料、花生就兑好了卖，所卖的对象也是早起谋生的穷苦人，也讲究不起来，只图个温饱，方便奔食即可。若当作早点来吃，则早起时去坊上，回民铺子所卖油茶麻花，是油茶中的上品。看回民做油茶，备上好的小麦粉待用，加菜油或牛油热锅，放入少许肉丁煸炒，出油后改用小火，加面粉翻炒，最上等者称唯用牛骨髓油炒制，调料加盐、花椒粉、五香粉、核桃仁(切小粒)、芝麻、杏仁、花生，火候是炒时最难掌握的，火小面不熟，火大锅底糊，一旦糊了，这一锅油茶喝到嘴里总有一股怪味，让人感觉不好。所以火要适中，偏小亦可，无非多翻炒会，还便于入味，但手下不能停，

要不断的翻炒，防止扒底，待面粉颜色由白变黄、香气溢出时即可出锅。出锅成品是炒面，此时若穆斯林商人或远走西域或奔赴东南，则给褡裢里填上炒面，路途上支起锅架，滚上两碗，不但是干粮中的美味，更是远行游子怀乡的饮食。胖子昔年外地上学时，也靠这东西撑过穷学生的月底。咱还是说回油茶，此时寻口大锅把油茶用开水兑开，兑时只可用滚水，手下不停均匀搅拌，切不可在锅里滚出面疙瘩来，在搅拌的同时加热，待油茶粘糊勾勾之时，就是冲好的时候，锅底小火不断加热，取炸好的新鲜麻花泡入，这就可以支在门外等买家了，早有胖子等在一旁多时，上前坐下，说要麻花两根，老板舀好油茶，从锅里再捞两根麻花，面上撒花生、核桃颗粒，亦有人加黄豆的，端起碗来不敢冒失，怕烫嘴，沿着碗边缩颈吸食，油茶芳香，又有调料的咸香、炒面时的骨髓和油这时也起来勾人，再配上诸般坚果的香气，胖子油条不吃，递碗给老板说“再添一碗。”老板见惯此人饕餮贪食之状，大笑中再加满一碗。麻花这次不能不吃，油茶中的麻花亦是妙物，外表泡的绵软，内藏筋道，吃时口感极佳，果腹亦佳。油茶发汗下气，增益饮食，肠胃不好或体虚者可多吃。回民小吃溯根，《饮膳正要》不可少，这本书算是牛羊肉食疗的集大成者，其中述油茶：“羊油又作油茶，以油煎滚，用面粉炒黄搅之，佐以椒盐葱桂之类，以凝冷成团。每摘少许，煎汤饮之，冬日最宜，体温而适口。”不知为什么，总觉得这种干粮，比起风干菜、盒菜等汉人干粮来得更对胃口，或许西北地苦寒，寻可居处不易，回汗长久杂居，在环境的影响下，已经没有那么多枝节上的差别，渐渐的互相融合了。于是深夜晚归，偶有见路旁卖油茶者，胖子不

管晚饭吃否，定要再来一碗暖暖身上，兼祭五脏。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  
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](http://www.100test.com)