

峰會嘆美食 「陝西味道」迎客



■糖藝葫蘆為「葫蘆雞」增色不少。



■芙蓉鱗錦

「家鄉酒」 招待遠方好朋友

此次國宴菜單上除了陝西「本地菜」，還有李華干白、西安飯莊稠酒、富平柿子酒三款「家鄉酒」。其中，來自「中國柿子之鄉」陝西富平的「富平柿子酒」，引發很多人的好奇。位於柿子優生區的陝西富平縣所出產的「富平尖柿」，飽滿勻稱、皮色橙紅、果肉厚實、汁水豐盈，以此為原料經傳統工藝釀製而成的柿子酒，色澤金黃，果香濃郁，口感甜潤細膩，餘味悠長。

而另一款稠酒，古稱「醪醴」「玉漿」，是用糯米釀製，經過浸泡、蒸煮、拌麴、糖化發酵等一系列工藝所得的一類低度酒類飲品。「西安飯莊稠酒」狀如牛奶，色白如玉，汁稠醇香，綿甜適口，再加上度數低，老少皆宜，是西安人最喜歡的本地飲品之一。

■西安飯莊稠酒



■國宴擺檯通達古今，獨具匠心。



■「葫蘆雞」是陝菜的代表。

在不久前圓滿閉幕的中國—中亞峰會上，大唐芙蓉園內一場精心準備的國宴，不僅讓外國元首們感受到了泱泱華夏待客之道的熱情，同時菜單上的「陝西味道」亦成為大眾關注的焦點。長安葫蘆雞、同盛泡饃、富平柿子酒……本地菜，家鄉酒，招待遠方好朋友。一道道陝西美食，味道雋永，是禮遇，更是千年友誼的傳承。文、圖：李陽波 西安報道

有朋自遠方來，不亦樂乎！本次以「陝西風味」主打的國宴，每道菜品都兼具美味與美好寓意。例如「芙蓉四小碟」選用琥珀核桃、玫瑰鏡糕、蓼花糖和石榴糕，甜而不膩，口感絲滑。「雁塔晨鐘」通過用多種食材精雕的長安風物，展現長安之美。湯羹「唐宮七寶羹」為中華傳統羹餚，採用七種食材慢火熬製而成，寓意春風解意萬象更新。

長安名菜「葫蘆雞」製作複雜

四道主菜中，被譽為「長安第一名菜」的「長安葫蘆雞」必不可少。「葫蘆雞是一道始於唐代的傳統名菜，其因皮酥肉嫩，香爛不失其形，美味醇厚而著稱於世。」參與本次歡迎宴會的西安飯莊行政總廚徐海軍此前曾向媒體表示，「葫蘆雞」的製作工藝比較複雜，要經過汆、煮、蒸、炸，四道嚴謹細緻的工序，加入傳承的20餘種香辛料再經過至少24小時以上醃製，才能呈現這一經典味道。

由於此次歡迎宴會規格高，且採用分餐制，所以徐海軍

在傳統「葫蘆雞」工藝和裝盤裝飾上進行了細化和改良。一方面，選用雞腿部位作為主食材，確保口感鮮嫩，同時以糖藝葫蘆、小雞酥酥點、蘆筍進行裝飾，做到葷素搭配。另一方面，調整部分調味品，對口味進行改良，使各國貴賓更易接受。特別值得一提的是，「葫蘆雞」旁配飾的糖藝葫蘆，以黃色和綠色為主色調，晶瑩剔透、生動形象，為菜品「畫龍點睛」。

除了「葫蘆雞」，主菜還包括「紫雲橫山羊」「碧翠春曉」「芙蓉鱗錦」三道菜品。「紫雲橫山羊」是傳統的陝西風味，選用陝北橫山羊肉，搭配六種調料燉煮而成，口感酥嫩，香而不膩。「碧翠春曉」以唐代鍍金銀盤，樹葉造型的南瓜為底，盛裝九孔蓮菜等時令鮮蔬，活色鮮香，意趣盎然。而「芙蓉鱗錦」據傳出自《開元天寶遺事》，是唐宮廷御膳。菜品以魚肉為主料，雕刻成鱗錦之狀烹製而成，稱之為「魚鱗錦」，寓意富貴吉祥、年年有餘。「芙蓉鱗錦」不僅擺盤美輪美奐，口感細膩豐富，微甜的魚肉在口腔慢慢化開，是味蕾的至臻享受。

■已有百年歷史的「同盛泡饃」。



「同盛泡饃」 肉爛湯濃香四溢

陝西美食中，與「葫蘆雞」同名的要數「牛羊肉泡饃」。從西周時的「牛羊羹」演變而來「牛羊肉泡饃」，料重味醇、肉爛湯濃、饃筋光滑、香氣四溢，是西安最負盛名的美食符號，老少皆喜。

作為此次國宴的主食之一，「同盛泡饃」已有百年歷史。「泡饃根據烹調方法的不同分為乾泡（無湯）、口湯（食後餘一口湯）、水圍城（湯較多）、單走（吃饃喝湯）。」國家級非物質文化遺產同盛祥牛羊肉泡饃製作技藝傳承人烏平此前曾表示，「同盛泡饃」製作工序從選料、煮肉、熬湯，加料、調味到泡饃都極為講究，其中的吊湯工藝最為複雜，通常需要14小時才能熬製出一碗醇香的好湯。

泡饃有羊肉或牛肉之分，此次宴會上，「同盛泡饃」選定的是羊肉泡饃作為主食，並以「水圍城」形式呈現，分量為一兩。

■房杜兩位唐朝「宰相」向全國網友展示國宴擺檯。

