

<<西安风情地图>>

图书基本信息

书名：<<西安风情地图>>

13位ISBN编号：9787802127135

10位ISBN编号：7802127130

出版时间：2009-10

出版时间：星球地图出版社

作者：《风情中国》编委会

页数：185

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<西安风情地图>>

内容概要

每一座城市都绽放着独特的风情：北京的传统、上海的时尚、西安的古韵、南京的雍容、杭州的轻灵、成都的休闲；每一丝风情都是一处梦幻的向往：品尝美食、感受历史、休闲逛街……跟随我们的步伐，追逐你的旅行乐趣！

<<西安风情地图>>

书籍目录

01 唇齿留香钟鼓楼食图香飘北院门大皮院西羊市北广济街大麦市德发长同盛祥樊记腊汁肉东大街食圈东大街东新街夜市南门食圈西安风情小吃一条街——南门西安的咖啡一条街——德福巷02 文化印痕八仙宫古玩城西安古玩城中国武伊斯兰寺院——化觉巷大清真寺书院门古文化一条街书画三学街03 浪漫本色西安碑林西安城墙西安钟鼓楼西安的象征——大雁塔大唐芙蓉园兴庆宫有“神”护佑的小雁塔骊山——步步风景满山故事帝王垂爱华清池04 民风里巷唐风唐瀚西大街卖炭翁的炭市街南院门“东面”的起源——东、西木头市程咬金“笛”出竹笛市韩湘子与湘子庙街红色驿站——七贤庄青年路上杨公馆亲历面安事变的——张公馆下马陵05 时尚逛街东大街时尚购物一条街——骡马市南六街解放路“小察”里面六世界西安东线旅游示意图西安西线旅游示意图西安南线旅游示意图西安北线旅游示意图

<<西安风情地图>>

章节摘录

香飘北院门 到西安不去北院门，等于白去——这句话诚不我欺。放眼西安，纵观历史名迹自然已是一大盛事，但如果不去尝尝西安的特色小吃，不去领略一下千年古都在民族融合之下奔放热烈的美食文化，那可实在是犹足遗憾。

北院门在鼓楼后，从古朴庄重的鼓楼往北，一直到市政府所在地。明代名为宣平坊，到了清，巡抚部院衙门就设在此街的北端，也就是如今的市政府所在地。相对于西大街以南的陕甘总督衙门而言，地处北边，人们便把巡抚衙门俗称北院，这条街也就顺名为北院门街。

它作为清代省级最高权力机构所在地，借着鼓楼千古雄风的伟势，历来人潮如织，商务繁盛，更有很多名人故居在此，带来一股文隽风气。

清光绪26年(1899年)，慈禧太后为躲避八国联军，携光绪皇帝逃到西安，就是住在北院。跟随而来的王公大臣也多住在这一带，再加上随之而来的各省贡银、贡物，让这条街更是盛极一时，店铺林立，往来人潮擦踵摩肩，直至民国年间仍是商业繁华的重地。

依着这些历史古迹，如今的北院门依旧保持着明清时期的建筑风格，加之南有明时修筑的鼓楼，西有明清“榜眼古民居”，北有石牌坊，已成为一条领略老西安风貌，一时无他的独特胜地。

从隋唐开始，北院门周边一直是回汉混住区，往来的各国使节和来长安做生意的商家们都聚居在这里，不断繁衍生息。

这些古老移民的后裔世代在此居住，一方面逐步融入汉人的生活，通过科举参与国家政治，另一方面也因着自己的信仰和生活习惯，在此留下自己民族的刻印。

北院门西有清真大寺，北有小皮院清真寺，周边可谓回民风集中展示的地方，北院门街已被辟为回坊风情街，南端有印着典型伊斯兰圆顶建筑图样的大招牌，北口有汉族风的三门石牌坊，两个民族的典型建筑相互呼应，相得益彰。

从清代一直繁盛到如今的这条街上，各种民俗器物店和风味饮食店，甚至大大小小的街边摊贩，全都是由回民经营，民族风味浓厚。

从门洞里看过去，街道两旁满满立着飞檐秀角的汉式建筑，沉灰的砖墙里透着久经岁月的厚重。

民以食为天，如今这条街上布满了典型的回民烧烤，空气中弥漫的尽是烤肉的青烟。

街上诸多的小吃正是悠远历史中人文发展的印记，飘香繁远，吸引了诸多游客。

挤过拥挤的人群一路走来，最先引人注目的是街道两边诸多的小摊。

有从旁边的店铺里一直延伸出来的，也有私贩推着小车单独外卖的，静立在熙熙攘攘的人群中，不用吆喝也自有买主。

因为实在是——精巧漂亮、喷香迷人，叫人一看就挪不开步，一吃就停不下嘴。

头一个当属八宝玫瑰镜糕，小小的东西实在可爱到让人舍不得吞下。

放在手里如手掌般大小，圆如手镜，据说因此而得名。

底儿是白白的粉糕，用糯米和些玫瑰糖、桂花糖和芝麻糖蒸出来，上面铺着黄、红、绿三色糖粒，撒着葡萄干、青梅、山楂条，色泽鲜艳，吃的时候先蘸一层白糖、芝麻、花生粉，再蘸一层玫瑰酱。

口感嘛——宋史记载宰相刘晏曾赞曰：“黏甜味美，美不可言。”

尝来一试，果然浓香满嘴，清甜怡人，快乐的糖粒处处蹦，软烂的糯米丝丝黏，嘴里舒爽得不得了。

北院门一路，卖这小东西的委实不在少数，小小的袖珍蒸笼如同宝塔般层层垒叠在火头，一蒸起来就呜呜作响，仿佛汽笛鸣叫，这声响和着特有的香味远远地飘散出去，真是想错过都很难。

小镜糕不撑肚，赶快寻摸下一样美味。

到西安，不吃凉皮不上算。

虽然现如今凉皮卖得满天下，可到底不地道。

犹记得当年同学对着买来的凉皮秀眉一蹙，嘴角一瞥，放了筷子就来一句“我们西安的凉皮是最地道的”。

随即便有关于凉皮的千百字演讲，引得一帮人从此对西安凉皮充满了由衷的向往。

<<西安风情地图>>

如今在这北院门上，吃的是正宗清真食品，麻酱凉皮。

米皮蒸得那么薄又切得那么细，还未入口先就有精细之感开始刺激胃腺。

切好的凉皮放进盆里，裹上黄瓜丝，依次放上盐、醋、酱油搅拌，再挑了芝麻酱拌在里面，顿时香味扑鼻。

临了再倒上粗辣椒油，红艳艳的油水顺着缝隙四下流开，细细的辣椒粒随着搅拌四处滚动，让米皮吃饱了滋味。

一尝香，二尝绵，三尝辣，四尝清，好吃到差点连筷子也放不下了。

<<西安风情地图>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>