

——葫芦鸡，由已故名厨曹秉均、靳宣敏等烹饪大师于20世纪30年代首创，曾获得全国大赛“金鼎奖”。

第一次吃葫芦鸡应该在70年代。当时我在铜川歌舞团编导组任创作员，一次我们团在西安饭庄宴请陕西省文艺界几位老师时吃过。但仅仅是夹了一筷子，桌子转几圈，盘子就光咧！因顾及礼仪，没吃出个啥名堂。我想到一句话，叫“吃上咧难忘，吃不上更难忘”。

葫芦鸡相传是唐玄宗开元年间礼部尚书韦陟的家厨所创，韦陟对菜点极为讲究，厨师给他做鸡，第一个厨师用先炸后煮的方法来做，韦陟感到鸡的口感与肉质皆差。第二个厨子先煮后炸，肉质虽嫩，但不成形，不好看且寓意不好。第三位厨子吸取了前两位厨子的经验，把鸡肉先捆扎起来，然后先煮后炸，这样做出来的鸡肉外酥里嫩、色泽金黄、香醇可口。且因形状酷似葫芦，所以叫作“葫芦鸡”。也有人说，整鸡不散架，保持囫圇状，因之称“囫圇鸡”。陕西人讲究全货、完整、浑然一体，即囫圇。后来念转音了亦称“葫芦鸡”，葫芦谐音“福禄”。不管咋叫，反正都寓意着吉祥。《民国西安词典》记载葫芦鸡“著名风味菜肴，原名‘囫圇鸡’，即一个整鸡，后转音成此名”。还有记载：“其传统选料是用西安城南三爻村的‘倏倏鸡’。此鸡饲养一年，净重一公斤左右，肉质细嫩。有清煮、笼蒸、油炸三道工序：清煮前先把白条整鸡放入清水中漂洗，除去血污，煮时用麻丝将鸡捆好，以保持鸡的整形。锅内清水烧沸后，把鸡投入，煮半小时取出，盛盆内，添肉汤、料酒、酱油、精盐、葱、姜、八角、桂皮，入笼蒸透。油炸时将菜籽油烧八成熟，以整鸡投入油锅，用手勺拨动，至鸡金黄色时用漏勺捞出，沥去油即可入盘上桌。此时鸡皮酥肉嫩，香烂味醇，配花椒盐佐食，味更鲜美，唇齿留芳，余香萦绕。有‘长安第一味’之誉。”

这便让我思考，如今想要保持“葫芦鸡”原味，第一需要用放养一年的鸡，不能用饲料加

激素催生三两个月就出笼的鸡，二是鸡种应是土生土长的“倏倏鸡”。这就需要建一个养“倏倏鸡”的基地，严格管理。否则我们就吃不到真正的“葫芦鸡”了。

3、大吉大利的酿金钱发菜

酿金钱发菜也是西安饭庄的名菜。《民国西安词典》载：当时“富商大贾举办宴席，第一道菜多为此菜，以讨个吉利。其做法是先把发菜用温水泡开，稍焯一下，把鸡脯肉剁烂如泥，加盐、蛋清、湿淀粉、熟猪油搅成酿子，另取鸡蛋制成蛋皮，蛋皮上抹一层酿子，摊一层发菜，再抹一层酿子，上加一层黄蛋糕，卷成圆柱状，上笼蒸三分钟后，切成形如金钱的薄片，浇上鸡汤即可食用。”《西安市志·商业志》也记载：“金钱发菜，唐代商人王元宝嗜食发菜，后王元宝成为长安城中富比王侯的大财主，城中商人纷纷仿效，都吃发菜，以求‘发财’。”

以菜品名讨吉利，寓意“发财”，是“酿金钱发菜”获宴席头道菜的主要原因。

4、妙趣横生的奶汤锅子鱼

再就是西安饭庄的十大名菜之一的奶汤锅子鱼，此菜从唐代长安食肆乳酿鱼的基础上演变而来。1955年，柯仲平、胡采、柳青、王汶石、杜鹏程、魏钢焰、戈壁舟等当时陕西老一辈中著名作家几乎全部出动，在这里招待为创作《西望长安》来西安的老舍先生。时任中国作协西安分会秘书长兼《延河》月刊主编的戈壁舟，为详细记叙在西安饭庄宴请老舍的情景，专门写了一篇名为《食鱼记》的文章。

此文描写十分生动，美妙精彩，我专门摘上一段，让朋友们读个稀罕：

这时，一个干净利落、身穿白布汗衫、光头的大个子，左手提着菜刀和菜板，右手握着一条鲤鱼。他卡着鱼腮，提得高高的，转过来，转过去，让客人看鱼是新鲜的。并说：“刚到市上去提的。”人们眼睛都亮了。水淋淋、活鲜鲜的鲤鱼，有一尺来长，还在摆动呢，闪耀着金光。老舍说：“这是黄河里的金丝鲤鱼，是中州一绝