



▲從左至右依次為：油潑褲帶麵（「西安文旅」微信公眾號）；梆梆肉；羊肉泡饃（「西安文旅」微信公眾號）。

西安：配醋和辣子的麵，就是好風味

一地飲食，總因一地水土製宜。陝西西安地處關中，秦嶺在南，北山在北，西互隴阪，東阻黃河，渭河沖積而成八百里秦川，遍植小麥。對於過去的西安人而言，一餐配以醋和辣子的麵，就是最好的風味。時代變遷，如今的西安，作為西北地區唯一的「萬億城市」，居民收入自然不會只堪以麵食充飢，然而傳統飲食習慣對於口味的影響卻是根深蒂固的，無論這餐如何吃米，那餐如何吃菜，隔三岔五的總是要有一餐麵，一餐配以醋和辣子的麵，似乎非此不足以慰藉身為西安人的腸胃與靈魂。

油潑麵：無所不可油潑，油煙伴香味騰起

一度曾為西京的西安城裡，社會一度繁榮，民國二十五年（1936），天津大公報西安分館曾經出版一冊《西京遊覽指南》，提及「本市大小飯館不下數百家」，山東館、北平館、河南館、江蘇館以及本地館，遍及四方城。別地飯館是嗜鮮的風味，本地飯館家鄉的風味，則仍「以麵食稱勝」。

館子不是能夠總下的，至於日常飲食，無非還是「以麵為主體」。麵食為主的地區，食材難以取勝，只好花心思於做工。「製作麵食，名目之繁，不下於山西」。

繁多名目的麵，如果只擇一味代表，山西或許是刀削麵，而西安則應為油潑麵。

油潑麵的麵，用的就應是崇光當年提及的「關板麵」。陝西人吃麵，愛吃寬麵，最寬者名之曰「褲帶麵」。寬麵耐煮，更有嚼勁，湯鍋中撈出控淨水分，撒上蔥花、五香粉、鹽、醋、醬油，要緊的是下狠手鋪上一層紅辣椒麵，菜籽油燒沸，滿滿一勺潑在辣椒麵上，滋啦一聲，一陣油煙伴隨著香味兒騰起。食客端來，用筷子拌勻油潑辣子與關板麵，一碗重油濃香的油潑麵，相較之下，天下所有的清湯白麵未免都顯得寡淡無味了。

不過，本來沒有油潑麵的，無須考據，想像可知。以前的油，何其可貴，崇光提及的柘邑縣百姓吃食，「即使有青菜蘿蔔，他們也決不炒吃的，僅僅在沸水內煮了一煮，取出和以鹽醋，就算一碟好菜了。他們為什麼不炒呢？為的是省油，就是富有的人，也是這樣的。」莫說民國，在西安，老一輩人

炒菜，也是斤斤計較要倒多少油的，如同飲食習慣的烙印，曾經的富足或匱乏同樣是有烙印的。

油潑麵的做法，來源於西安人必不可少油潑辣子。《西京遊覽指南》之中，百年前西安餐館的案頭便一如今日有碟必不可少油潑辣子。陝西人習慣了油潑辣子的香，於是當菜籽油無須吝惜的時候，自然會想到用來油麵，複製烙印在記憶中的油潑的香。

「以麵為主體」是西安人飲食的根本，是西安飲食的「宗」，而「名目之繁」則是「萬變」，雖然萬變不離其宗，然而時世遷移，「萬變」卻總是在萬變的，只是困於「那總是一碗麵」，不容易注意到現在常吃的麵與過去常吃的麵早已大不相同。

中國電視劇《白鹿原》中，許多眾人同吃油潑麵的鏡頭，考究歷史「就是富有的人」，用油炒菜尚且捨不得，遑論主子長工一人一碗油潑麵？但是藝術畢竟不是歷史，電視劇中的白嘉軒當然可以捧著海碗大吃油潑麵，而且這一場景頗為經典，成為西安油潑麵不落言詮的廣告。似乎也從此之後，油潑麵在西安更是大行其道，簡直無所不可油潑，油潑麻食、油潑餃子，也是屢見不鮮。

所以，油潑麵不僅只是一道麵食，更是一種時代的切片。細細想來，能夠想見許多食物的源起遠比人們以為的短暫，沒有物質的豐富，從何談起風味的豐富？

一代人有一代人的油潑麵，雖然同樣只是一碗麵。



▲肉夾饃。

肉夾饃：臘汁肉碎纏綿交融唇齒間

西安肉夾饃，饃是白吉饃。白吉饃，白吉餅，據說源出彬縣白吉鎮（今北極鎮），以地而名。一般烙餅，麵劑擀成餅狀，白吉餅的麵則為碗形，凹面朝下烙製，上佳的白吉餅，「龜背菊花心」，即原本的凸面烤脆龜裂，原本的凹面收口形如菊花。

臘汁肉案板上切碎，再兌半勺鹵湯，夾入剛出鍋鑿的白吉餅，肉汁恰到好處浸透餅軀，依舊留得餅皮焦脆。餅皮的酥、餅軀的糯，臘汁肉碎的纏綿，交融於唇齒之間，迫不及待，三口五口，餅肉入腹，湯汁已是流滿掌間。

麻煩在於，白吉餅的好處，稍縱即逝，放置片刻，外殼回軟，口感大打折扣。一般肉夾饃店，白吉餅的製作，也不易與食客需求合拍，做少了影響銷售，做多了影響口感，總難盡如人意，於是東府潼關肉夾饃，漸也在西安賺得許多市場。

潼關肉夾饃，饃是油酥千層饃，油酥千層餅。麵劑擀薄，塗抹油酥，搓捲而起，再掌軀成餅。炭火烤爐，烤至外皮焦酥。剖開夾肉，至此與白吉餅仍無不同，最妙在於咬下片刻，千層油酥餅皮在唇齒間飛濺，彷彿秋日踩上枯乾的落葉。

西安人當然更愛白吉餅，外省人則更愛油酥餅，畢竟更有滋味。而且對於外省肉夾饃店主而言，因有油酥加持，千層餅更易預製餅坯，更易加工烤製，所以漸成外省肉夾饃的主流。

白吉饃夾肉也好，油酥饃夾肉也好，終歸都是肉夾饃，遍佈西安街頭巷尾，中國各地也是無處無有。童年時常便以肉夾饃果腹的年輕人，大概會有肉夾饃「自古以來」的錯覺，實際有清以降的西北行記，絕無肉夾

饃的半點油星。

比如《西京遊覽指南》提及的西安市井飲食，最知名者有臘羊肉、牛肉泡饃，一般者如油麵茶、釀皮、蕎粉、和絡（恰烙）、雞蛋炒飯、粉蒸豬羊肉、煎葷素包子、油塔、豌豆糕、蜜汁粽子、江米糕、炸油糕等。鉅細無遺，唯獨不見夾肉饃。

西安經營肉夾饃的樊家老號，最初只沽一味臘汁肉。

民國十四年（1925），藍田人樊炳仁（1906至1988年）在西安城內挑擔沿街叫賣臘汁肉。民國二十八年（1939），其子樊鳳祥隨父在蘆進士巷口擺攤售賣臘汁肉。

1950年，「樊鳳祥臘汁肉鋪」掛牌，樊炳仁淘肉下料，樊鳳祥掌刀夾肉，日可售肉四五十斤。

普通人難見葷腥的時代，日售四五十斤臘汁肉，大概也如曾經安定門內的甜水井「有錢的人家，皆買這裡肉吃」吧？

後來，公私合營，1956年改用新名的「樊記臘汁肉鋪」先遷五味什字西南角，繼遷馬坊門東北角，1961年又遷竹竿市56號現址。

當然，遷入現址也逾60餘年，漫長得足夠成為新的歷史。就像《西京遊覽指南》曾經提及西安最知名的兩味美食，臘羊肉與牛肉泡饃，如今的西安早已不見，卻處處得見臘汁肉與羊肉泡饃。

兩味美食，牛羊倒易。

《西京遊覽指南》曾說，「現多以羊肉代用，然究不及羊肉美味」，當時他又怎知不及牛肉美味的牛肉泡饃未來大行其下，不僅西安，甚至遍佈天下，幾乎成為西安美食的代名詞，不過幾十年光陰罷了。

葫蘆頭泡饃：硬麵火燒飽浸滷汁

油潑麵也好，肉夾饃也好，或者羊肉泡饃也好，如今都不再是西安獨美，陝西或者全中國，無處無有，雖然各地均有或多或少的改良，比如肉夾饃的臘汁肉中加青椒碎，但是大同小異，總可吃著。惟獨葫蘆頭泡饃與梆梆肉，至今未見西安之外得見。

舊時，難得肉食，人們退而求其次，豬下水成為肉歡的廉價替代品。下水簡陋，兼有髒氣，只得重香料，精製作，年深日久，倒也成就了各地許多傳統的美味。

比如北京的鹵煮火燒，相傳源於北傳的南府蘇造肉：精五花，或者視食客喜好，不拘什麼肉吧，醬汁爛嫩，滷味極厚，鍋中同煮火燒——硬麵餅，久煮不散，入味而有嚼勁——與肉同食。

同為舊都，西安的葫蘆頭泡饃與北京的鹵煮火燒真有異曲同工之妙。皆是下水與麵餅，湯湯水水一大碗。販夫走卒，一碗入腹，管飽解饑，冬令還可御寒。

若論不同，鹵煮用小腸，葫蘆頭用大腸——大腸煮後，節節收縮形如葫蘆，也是葫蘆頭之名的由來。鹵煮的硬麵火燒在鍋中預煮，以飽浸滷汁、不露白茬為度，改「井」字刀，與小腸、肺頭同人碗中；葫蘆頭所泡的氈氈饃，食客自行掰成小塊，再入葫蘆頭與滾湯。然後殊途同歸，同歸一碗脂滑香濃。一切食物大概皆可夾於饃中，饃又大概可以泡在一切肉湯之中。只是不知道在西安城中，頂替牛肉泡饃的羊肉泡饃與葫蘆頭泡饃，誰執牛耳？

梆梆肉：鹵香疊加熏香

泡饃各地皆有，形式各異，還能妄言些此厚彼薄，梆梆肉卻是獨沽，無論優劣，只在西安。

最早的商販便是集中於柏樹林與東關外，售賣時身揹木箱、手敲木梆，故而得名「梆梆肉」。卻不是好名字，望文難生義，本地人或許瞭然，外地人卻莫名其妙，不知何物。

上世紀八十年代，陝西省飲食服務公司曾經組織編寫一冊《陝西風味》，其中製作梆梆肉的秘籍，得自當時已在西安東關合作食堂加工梆梆肉近40年的楊四彥師傅。

楊師傅的梆梆肉原料，以豬腸、豬肚、豬心、豬肝、豬肺各二斤，配精鹽一斤二兩。現在西安市面的梆梆肉，豬肝與豬肺似已鮮見，多了豬耳朵、豬頭肉、五花肉、香腸、豆乾、雞蛋等，食材更加豐富。

首先清洗。豬腸最為麻煩，需要翻出內壁，撕去脂油。然後焯水，去除血污。順序頗有講究，先煮腸、肚，後煮心、肝，最後煮肺。撈出過冷水，一應食材二度擇洗，下鍋預煮入味，加精鹽，下香料包——花椒、桂皮、小茴香、丁香、良姜、草果各一錢，入紗布包封口。兩小時，八成熟，撈出晾涼，擦去浮沫，平碼於鐵絲網算備用。

楊師傅的蘆爐比較原始，直接在地面以磚砌成直徑二尺、高二尺的圓形爐灶。現在店家多以金屬圓桶代替，若是居家自製，食

材量少，一口鐵鍋足矣。爐底或桶底、鍋底鋪底灰以作隔熱層，「然後將柏木鋸末二斤平攤在爐灰上，用木炭將鋸末引著。待燃燒一半時用鐵勺攪拌（使逐漸燃燒）」，這時再將柏木鋸末二斤平攤在上面，待煙起（注意不能使其燃起火苗）。十斤內臟，四斤柏木鋸末，比例如此。陰燃的柏木鋸末是極普遍的肉食熏料，不難購買。不過西南地區熏製臘肉，多用新擇的側柏枝葉，若是以熏製梆梆肉，當無不可。清代食譜《調鼎集》亦載以甘蔗渣作熏料，想來不佳，因為沒有柏木清香。

待熏料陰燃起煙，架上碼放食材的鐵絲網算，加蓋密封。約十分鐘，聽見皮脂爆裂聲，撤下網算，擦淨浮灰。如果著色太淡，還欠火候，可以補熏；如果著色已足，翻面再熏，直至兩面棗紅，色濃香醇。

先鹵後熏，鹵香疊加熏香的梆梆肉，遠勝一切豬羊湯水。

下午，晚飯的食客還沒有來，中午的酒友也沒有走，桌上幾碟梆梆肉、兩瓶見底的西鳳。

梆梆肉這樣的滷菜，理應佐酒——一六年的西鳳，一口酒，一口肉。本地市井的幾日煩心，往來行旅的一路風沙，都在這酒肉間化解，歸於無。

本版圖文除標註外均據北京《新京報》