

吃在北大街

朱文杰

说起北大街的饮食、糕点类店铺,当年西安名号最响亮的就是人民剧院对门北大街112号,主打陕菜的“代代红”。

“代代红”前身为桃李春实验菜馆,1965年7月收归西安市饮食公司直接领导,又以培训陕西菜点厨师为主要任务,当时陕西菜的著名厨师都汇集在这里。1982年又更名为西秦饭庄,但人们仍习惯简称其为“代代红”。1986年,西秦饭庄又被下放给西安市莲湖区饮食公司,主要经营葫芦鸡、奶汤锅子鱼、金钱油塔、带把肘子等正宗陕西名菜及水晶肘子、菊花干贝等创新名菜。

西安市北大街原代代红菜馆李春藻师傅做的醉虾、醉蟹、酒发鱼、醉萝卜、醉泥螺、醉香草等菜品,颇受顾客欢迎,常常排队购买。李春藻还是当年西安饮食行业制作酱菜(冷菜、凉菜)最有名的师傅。同时,唯一被陕西省商业厅授予“冷盘技师”的李凤兰,也是代代红菜馆的。就是陕西传统风味小吃的西安萝卜饼,也以北大街西秦饭庄一级面点师马振贤制作的为最佳。

据说,莲湖区饮食公司认为西秦饭庄是他们的招牌饭店,硬向市饮食公司申请要回去的。

1985年1月,我从铜川市群众艺术馆调回西安市文联《长安》文学月刊社,赶上了当年文联召开的春节联欢会,地方就选在西秦饭庄。这是我第一次进“代代红”(即已改名的西秦饭庄)吃酒席大餐。

记得1966年初,我在西华食品店劳动锻炼时,经常路过“代代红”门前,觉得“代代红”木结构三间宽的二层楼,不仅矮旧,门面也不宽展,而这次去却使人眼前一亮。

读读西秦饭庄北大街的文章才知道,“代代红”菜馆“已拆去了街房的一部分,并拆除了墙板和隔墙,连原来的天井也一起改为敞厅做食堂,门外的行人道较宽,内外爽朗。”当时我觉得“代代红”已经能和东大街的清雅斋和西大街的同福楼媲美。

的确,当年社会上评比城内外七大酒家,其中就有西秦饭庄。具体排名是:西安饭庄、西秦饭庄、东亚饭店、五一饭店、和平餐厅、聚丰园和桃李春。这七大酒家在西安的名声可谓“响当当硬邦邦,酒菜不剩吃光光”。还有顺口溜赞之曰:“长安自古多酒家,金字招牌人人夸。西安饭庄响当当,葫芦炸鸡十里香;西秦饭庄代代红,金钱油塔最有名。”

那天,西安市文联的迎春宴会有艺术表演,跳的唱的,还有群众讲段子、猜谜语、对对联等,非常热闹,抢眼的是一位外省籍的《长安》文学编辑部老编辑,用醇厚的西安话唱了段秦腔:“他大舅,他二舅,都是他舅……”

在西秦饭庄吃席,正用得上我善于吃饭的特长。这是我在铜川歌舞剧团干了8年,一遇慰问演出就碰上招待酒席锻炼出来的。在堆满大鱼大肉的盘子上舞动筷子,不动声色,温文尔雅中就结束了战斗。吃饱捏美后,被邀上台说了段西安老童谣,还出了个谜语,获得了满堂彩,具体吃了什么珍肴佳饈,驰名大菜都记不住了,但却记住了这名满关的黄金油塔。

金钱油塔被认定为中华小吃,以“提起似金钱,放下像松塔”而得名。油塔源于唐代,时称“油塌”。其特点是:外形似缕缕金丝盘绕,入口松润绵软,油而不腻,营养丰富。食时如依以酸性泡菜、甜面酱、葱白节,配以杏仁甜浆,则更为清爽利口,别有风味。如今,金钱油塔已作为高档宴席点心而扬名四海。

再就是二府街口的粉汤羊血和菜根香餐厅。二府街口的一家粉汤羊血泡馍馆,当年红火得令人难以想象,因为好这一口的人特别多。当时一碗羊血泡馍加两个烧饼才三毛五分钱,由于这家羊血泡馍馆门面窄小,经常人满为患,冬天得排队占凳子,夏天则吃就在门外马路沿上吃。店家有时在地上摆几个小板凳,临时放置的水泥板、电线杆也都能坐。

碰上三伏天,食客个个吃得汗流浹背,但却喜气洋洋。有个有趣的现象是,附近一些机关干部经常把人家铺子里的粗瓷大老碗端回办公室吃,又懒得把碗送回去,当时在二府街财贸大院的机关食堂碗柜里,就存了不少这种无主的碗,有人还在碗里装上土种上蒜苗,放在窗台上,闹得羊血泡馍馆还专门派人挑了一担筐回去。我在离此不远的市文联办公地莲湖巷上班时,外县来了几个作家朋友,他们曾经吃过这家的粉汤羊血泡馍,上瘾了还要吃。于是,我就叫人从馆子买了羊血泡馍端回来,在办公室风扇底下吃。开始时我怕人家不让连碗一起端走,就让交点押金,吃完再把碗送回

去。谁知饭馆经理相信我们,也不收押金。一次,我端了一摞子老碗摇摇晃晃给人家送去,在巷子口碰上熟人被调侃说:“咋!端着大老碗游街呢?”惹得几位街上行人一阵窃笑。

记得二府街东口、北大街南侧有个叫菜根香的餐厅,在西安也是独一份。我一度记住了,记成素味香,心里想着,咋南北两条大街都有?这次才弄清,南大街叫素味香,北大街叫菜根香。说老实话,我不喜食素,仅去过一次所谓素菜饭馆,地点还在扬州。还是因一朋友患上“三高”——高血脂、高血压、高血糖,连累我也吃了一次素菜宴。

谁知第一次吃素宴尝鲜,有木耳、菌类、竹笋、天麻等山珍,还有油炸桑叶、野菜菜疙瘩、鲜花饼等菜品,感觉别有韵味。

北大街158号的鼎兴春,是一家著名的牛羊肉泡馍馆,原址位于西华门什字北侧路西,现西华门什字西北角的工商银行即鼎兴春泡馍馆原址。鼎兴春的创办人刘汉鼎出身于餐世家,回族,家住北院门之西的大皮院,1936年买下铺面创办牛羊肉泡馍馆。他给店起名“鼎兴春”,别出心裁,是选用自己名字中的“鼎”字打头,寓意丰厚而响亮,也是1956年公私合营后,鼎兴春就变成了国有企业。

有文章记载,刘汉鼎随后离开该店,到一家牛羊肉加工厂工作,后来还开了一家皮货作坊,加工皮货到上海销售,生意做得很大。可惜随着北大街拆迁改造,有60多年历史的鼎兴春,也随之关门歇业了。

鼎兴春是北大街上名号最响亮的泡馍馆,众口皆碑。其特色是肉烂汤浓,料重味醇,绵韧适口,大获顾客赞赏。相传,鼎兴春泡馍馆的肉汤特别鲜,原因是里面加了海米。在当时没有味精提味的前提下,鼎兴春的肉汤就显得独具一格。我曾于1965年在迎春食品店锻炼时,替店中一名回民员工值过半天班,他邀请我吃过一回鼎兴春。那一年,我还吃过百年老店的老孙家、同盛祥,说老实话,感觉他们做的牛羊肉泡馍都好!当时我是分不出优劣的。

北大街是清真食堂扎堆的地方,这里有贾家父子开的清真油茶铺。贾家油茶味道特别,拌着花生、杏仁、核桃仁、黄豆和芝麻,味道爽口,来吃早点的人很多,有泡麻花的,有专喝油茶的。老板贾文义从11岁起就在西华门口摆了个方桌,专卖腊羊肉。

北大街144号西华门东路口南一间很旧的两层房,有一家回民传统小吃“清真经济小吃麻花油茶铺”。北门里路西亦有一家回民待业青年80年代开的“新新小吃部”,卖的也是清真油茶。招牌上写着:“名贵黑芝麻杏仁花生米五香油茶”。

清真油茶是我的最爱。2020年,我因腰部疾病在后宰门西口的北大医院住院,经常让妻子去附近买清真油茶当早点,装保温瓶提回来喝。

二府街口另有一家小炒泡馍馆,再有一家搭席棚卖水饺的小铺子,专卖清真粉蒸羊肉。青年路口两边还有两家回民个体经营

卖柿子面饼。柿子面饼也叫“黄桂柿子饼”,为招揽生意,一家挂一块牌子,上书“古城风味,名贵食品”,其原料是临潼产的火晶柿子。

临潼火晶柿子皮薄如蝉翼,肉甜似蜂蜜。色泽鲜红似火,内含琥珀如晶,营养价值很高,是制作黄桂柿子饼的最佳原料。而柿子饼制作颇为讲究,用临潼火晶柿子同白面掺和做皮,用白糖、黄桂、玫瑰、核桃仁等做馅,在整锅中加清油烘烤而成,表面金黄,红润鲜亮,吃起来黏软芳香,回味无穷。每逢秋冬季,西安街头卖柿子饼的就十分红火。

北大街上有家名字中有“益民”二字的餐饮店,一叫“益民食堂”,实际是个小吃铺,专卖羊肉水饺,汉族人开的;另一家叫“益民酒馆”,专卖烟、酒、酱肉和小盘下酒菜等。

而北大街临北门的340号,是70年代初新建的五间宽两层楼房,现在是“安远饭馆”(以北门“安远门”命名),门口挂着“名贵小吃”的牌子。食品中有绥德油旋、生炒面、油酥饼、

小笼包子、腊牛肉(西安特产)等。

糖坊街东口外往北有一家“青年酒店”,一间门面,店虽小,但颇整洁。除供应“陕西特产黄桂稠酒”外,还有啤酒、果子酒、花生米、松花变蛋、甜面酱等。早晨卖油条、豆浆、麻花,下午卖素面(阳春面)。稠酒是西安特产,酒味浓郁,唇齿留香,同时又不易醉人。这种酒是糯米加糙经过酿制、过滤,再兑入糖和桂花制成,色稍白。

稠酒古称“玉浆”,始于先秦。《清异录》所载,诗仙加酒仙的“李太白好饮玉浮梁”,这“玉浮梁”指的就是古代的稠酒。

糖坊街东口北大街388号还有个锦苑富润大酒店。酒店虽年代不甚久远,但外观很有中国古典建筑的文化特色,古色古香,金碧辉煌。

下来说糖业烟酒公司下属的食品店,北大街上的食品店不少,头一等的就是紧挨着二府街东口北侧的“花木兰”。创办于清末民初的

“花木兰”食品店,1969年改为“中华食品商店”。名头虽然更响了,但没躲过北大街的拆迁改造,最后总店没了,在通济中坊建了个花木兰饮品店。

二府街口之南还有个梁记甜食店,曾被誉为“醪糟大王”。20世纪80年代叫北大街甜食店。无独有偶,北大街五四剧院南邻还有个北大街第二甜食店,曾叫五四甜食店。再有新华食品店,即糖坊街口南边曾经的同生号。北大街80号路西星火照相馆北边有个西华食品店,也改了几回名字,叫过朝阳食品店和丰园食品店。

当时,北大街“花木兰”等几家食品店被称为土豪级的店。那里的糕点是西安超一流水平,店内外弥漫着糕点的油香味和奶酪甜味,闻起来让人食欲大开。北们都从天生园进货,天生园就是从上海迁来西安的。

天生园食品厂在菊花园南边,糕点师来自上海。东大街上的钟楼食品店前身叫上海酱园,他们做的西式糕点——芙蓉糕、茯苓饼、沙其玛、云片糕、天鹅蛋、白脱酥、杏仁酥、凤梨酥,都具上海风味。当年钟楼小奶糕就是在西华门西南角粮道巷附近小食品加工厂生产的,此厂也叫冷饮厂,生产冰棍、雪糕、冰激凌等。后来“花木兰”生产的黄桂蛋糕,1989年被中华人民共和国商业部授予“优质产品”称号。另外,这里生产的蜜三刀、迎春糕也是畅销糕点。

有意思的是,北大街上饭馆和食品店多集中在马路西边,而政府部门、文物级古建筑、文化大单位多在东边。且过去东边是省政府,西边是市政府,现在西边又降一级成了区政府了。饮食大商店现在也有所改变,北大街通济坊南侧有个国花酒店,几次在北大街聚餐,不约而同都选“国花”。80多岁的著名书画家田东海几次请客也选的“国花”。

在北大街,每当刮起西北风,西边的香味就会飘到东边。一位在北大街东边上学的学生要怪,有一次上课老师提问:“不是东风压倒西风,就是西风压倒东风,大家听了这句话有何心得体会?”这个学生举手回答:“在咱们北大街,我肯定愿意西风压倒东风。”老师问其原因,他答道:“只有西风压倒了东风,才能把北大街西边饭店餐馆的肉味菜香味吹过来。”一时老师愕然而满堂欢笑。

大干炉,喜气洋洋,奔走拜年,也算旧时镇川特有的民俗。

民国二十四年,国民党反动派对陕北革命根据地实行军事围剿和经济封锁。1937年7月,抗日战争爆发,日寇大举侵华,陕北至外地的商路受阻,大部分商号关闭,商人外流,商贸衰落,干炉行业走向低谷。

革命战争时期,反动派四处镇压革命,迫害共产党员和革命群众。即便如此,白色恐怖笼罩下的中国大地依然闪耀着星星之火,镇川的仁人志士积极投身革命,抛头颅、洒热血,前仆后继,涌现出申世梁、赵斌、张锦华、朱明祥、王聚贤、中国藩、申易等近百名热血青年,走上革命道路。在艰难的斗争岁月,同志们有时几天吃不上饭,实在饿得不行了,就啃几口干炉度日。于是,镇川干炉就有了“红色”干炉的美称。

二十世纪五十年代初,镇川干炉又红火了一段时间。那时官清民顺,社会和谐,百姓生活逐步改善,街上的干炉铺又达到30多家,老百姓也开始品尝干炉的美味。当时一个干炉5分钱,乡下农民来街上赶大集,卖上点土特产,换回油盐酱醋、针头线脑,剩点零钱买几个干炉给老人和孩子尝鲜,干炉这种“奢侈品”进入了寻常百姓家。

六七十年代,陕北连年大旱,粮食严重减产,老百姓吃糠咽菜,街道上干炉铺关门。一段时期倒买倒卖成了资本主义“尾巴”,没有人敢在白天公开卖干炉,只有晚上偷着加工两面干炉(玉米面加白面),白天偷着在衣襟下拿出来卖几个,图的是赚点钱,蒸成窝头填肚子。是赚点钱,被市管人员看到了,干炉全没收,还要交罚款。一时间干炉行业转入地下,生意难以维继。

改革的春风又一次唤醒了镇川人,镇川人凭借得天独厚的区位优势,凭借传统的商业声誉和勤劳、智慧、诚信、包容的商业道德,纷纷投身商海,使镇川的商贸经济形成迅猛发展之势。改革开放初期,不少镇川人以贩卖杂货为生,近到水八站(水草地地区),远到水八站(沙漠地区),远到新疆、西藏、东北、内蒙古,到处都能看到他们的身影。而在他们奔波的旅途上,干炉不仅是他们跋涉的旅伴,更是他们对家乡思念之情的最好寄托。

商贸的空前繁荣,给各行各业带来了发展机遇,干炉产业更是随着时代的脚步越做越红火。在民间俗语《赞榆林》中有这么一段描述:“子洲餽餽入口烂,绥德油旋人人赞,米脂油饼天下绝,镇川的干炉到海南。”镇川人带着干炉上京津,到西安,去美国,走苏联。镇川成了世界上最大的干炉生产基地,商赢天下,商赢百川的镇川人,带着干炉,走向全国、走向世界。

镇川干炉虽不是贡品,但从封建时期的皇帝、大臣到新中国的党和国家领导人、外国友人,凡来过榆林的贵客,大都品尝过镇川干炉。1958年至1962年,打干炉能手申旺等人,被调进西安人民大厦,专门打干炉招待中央贵宾。镇川干炉2010年开始走进了上海“世博会”,2017年开始连续五年走进杨凌“农高会”。干炉不只是中国人口中的美食,也成了外国人口中的美味。

对于镇川百姓来说,干炉承载着太多的苦乐记忆。记得小时候,偶尔被父母带到街上赶集,发现干炉铺门前围着很多人,走近一看,人们正在玩一种用筷子穿干炉的游戏,有手劲儿的人一手把干炉抛在空中,一手拿根筷子在干炉下落时,瞅住干炉中心用筷子去穿,穿住了,这个干炉就赢到手,否则就算输了,结果往往是输了的不服,赢了的还想赢,你一趟,我一趟,争先恐后,笑声、呐喊声此起彼伏,好不热闹。

镇川干炉还衍生出一种工艺品叫圆圈,圆环形,平时一般不吃,只作为儿女订婚时的信物,男方方向女方赠送,只有红头绳或红线的圆圈,女方则要将这些圆圈分别赠送给亲属,作为自家女儿订婚的见证。圆圈上拴红头绳或红线寓意“订婚约”“守规矩”“盼圆满”,寄望子女们婚后家庭圆满,生活红火。这种民俗延续至今,成为镇川人祖祖辈辈的订婚见证。

镇川干炉历经千年传承,一路走来,与镇川人同呼吸、共命运,共同记载着镇川人的乡音、乡情、乡愁。在外的游子们,每当出远门回来时,首先想的就是去“万善桥”吃一个热腾腾的“狮子大张口”,品一碗凉丝丝的麻辣碗托,再带一些香喷喷的油干炉。这才是家的感觉,这才是家乡的味道。

镇川干炉历经过战火洗礼,一路走来,与镇川人同呼吸、共命运,共同记载着镇川人的乡音、乡情、乡愁。在外的游子们,每当出远门回来时,首先想的就是去“万善桥”吃一个热腾腾的“狮子大张口”,品一碗凉丝丝的麻辣碗托,再带一些香喷喷的油干炉。这才是家的感觉,这才是家乡的味道。

繁荣的商业带来了生活的富足,镇川人安居乐业,逢年过节便也开始讲究,尤其是春节,有的小孩脖子上套一个用红毛绳拴着的

干炉,作为镇川最具代表性的食物,历经千年传承,不仅是镇川人对饮食文化审美的体现,更蕴含了镇川人性格特质的“干炉精神”。

镇川地处无定河边的官道上,历史上溯至周,周之前为戎、狄所据,战国属魏,秦归上郡,自西魏时设抚宁县,迄今有1500多年历史,历代战火不断。晚唐诗人陈陶所作:“誓扫匈奴不顾身,五千貂锦丧胡尘。可怜无定河边骨,犹是春闺梦里人。”描述了慷慨悲壮的激战场面,足见当年无定河畔战斗之激烈和伤亡之惨重。

战争带来灾难和伤痛的同时,客观上也促进了民俗、饮食文化的交流。北宋时期,镇川在西夏与北宋间反复易手,轮番统治。为了打赢战争,宋军建立了相对完善的后勤运输制度,军需物资的运输交给商人转运,商人在运送军需的过程中,也把外地的一些土特产运回当地。商队把山西的糖干炉带回内地,制作糖干炉的技术随即也传到镇川。由于当时镇川糖原料稀缺而盛产盐,聪明的镇川人就把糖干炉制成盐干炉,后经历代改良与传承,成为今日镇川最具地理标志的美食代表。

镇川自古就是匈奴、鲜卑、羌、蒙古等游牧民族和农耕汉族杂居区域,长期为边境贸易地,北宋时期官方设立边贸“榷场”。镇川商贸兴盛的历史由明清开始,明嘉靖二十九年(1550年)绥德巡抚张瑄为镇守川道,在无定河川中部修筑“镇川堡”,堡内驻军经常和百姓交换物资和生活用品,镇川堡南门外逐渐形成各类小摊点。据《延安府志》记载,清康熙年间,镇川堡南门外建成了街道,街道两侧商铺鳞次栉比。到雍正九年(1731年),宁夏、凉州、庆阳、太原、北京、天津、山东的商贸云集镇川,大多做皮毛、烟土、茶叶等生意,镇川成为“四会五达”之地,“陕北四大名堡”之一。至民国初年,常设镇川收购皮毛的栈店多达170家。河北、山西、天津、北平等地常驻镇川的货栈就有130多家,客商上千人。那时一年四季,驮骡络绎不绝,铃铛响彻彻清夜,镇川成为陕北皮毛集散地,被称之为“旱码头”“内陆码头”。

商贸的繁荣促进了干炉产业的兴盛。据光绪十二年(1886年)编撰的《榆塞纪行录》记载:镇川堡、榆林城等街市,肉饭铺店接踵开设,惟镇川杨氏饼托甚美。民国年的《绥德览胜》记载:榆林城及通晋运之衢的镇川堡铺街。当时干炉主要是供街上各大商号、店栈招待外来客商、馈赠亲朋好友的食品。

在镇川商贸鼎盛时期,走出大批货郎、跑山客,他们走西口、上草地,去包头、过太原,跑天津、到北京,三三两两,成群结队,往来各地,他们走哪儿就把镇川干炉带到哪儿。人们常说:凡是麻雀飞到的地方就有镇川商人,凡有镇川商人的地方就有镇川干炉。只要有水,有干炉,镇川人便有走遍天下的勇气和底气——心无所惧,无往而不胜;心之所向,往而不胜,这便是镇川人的“干炉精神”。

中华饮食的审美特征除色、香、味之外,还讲究形、意、养。“形”和“意”便是饮食的外貌形态和文化内涵。有人说,镇川干炉与其说是打出来的,倒不如说是商人们吃出来的。干炉起初的形状并不规则,而镇川那些大小字号的掌柜,还有来自各地的客商,他们把原来像饼样式的干炉改做成形似古铜钱样式的干炉,呈外圆、边厚、内鼓、心红状,中间捺有红方印,旨在展示镇川商人做事讲究“外圆内方”的品格和诚在心头、信在人间的格内蕴。带着干炉,如同带着“招财进宝”的“黄钱”走南闯北。至此,镇川商人给干炉赋予了新的文化内涵,历代传承发扬。

繁荣的商业带来了生活的富足,镇川人安居乐业,逢年过节便也开始讲究,尤其是春节,有的小孩脖子上套一个用红毛绳拴着的

干炉,作为镇川最具代表性的食物,历经千年传承,不仅是镇川人对饮食文化审美的体现,更蕴含了镇川人性格特质的“干炉精神”。

镇川地处无定河边的官道上,历史上溯至周,周之前为戎、狄所据,战国属魏,秦归上郡,自西魏时设抚宁县,迄今有1500多年历史,历代战火不断。晚唐诗人陈陶所作:“誓扫匈奴不顾身,五千貂锦丧胡尘。可怜无定河边骨,犹是春闺梦里人。”描述了慷慨悲壮的激战场面,足见当年无定河畔战斗之激烈和伤亡之惨重。

战争带来灾难和伤痛的同时,客观上也促进了民俗、饮食文化的交流。北宋时期,镇川在西夏与北宋间反复易手,轮番统治。为了打赢战争,宋军建立了相对完善的后勤运输制度,军需物资的运输交给商人转运,商人在运送军需的过程中,也把外地的一些土特产运回当地。商队把山西的糖干炉带回内地,制作糖干炉的技术随即也传到镇川。由于当时镇川糖原料稀缺而盛产盐,聪明的镇川人就把糖干炉制成盐干炉,后经历代改良与传承,成为今日镇川最具地理标志的美食代表。

镇川自古就是匈奴、鲜卑、羌、蒙古等游牧民族和农耕汉族杂居区域,长期为边境贸易地,北宋时期官方设立边贸“榷场”。镇川商贸兴盛的历史由明清开始,明嘉靖二十九年(1550年)绥德巡抚张瑄为镇守川道,在无定河川中部修筑“镇川堡”,堡内驻军经常和百姓交换物资和生活用品,镇川堡南门外逐渐形成各类小摊点。据《延安府志》记载,清康熙年间,镇川堡南门外建成了街道,街道两侧商铺鳞次栉比。到雍正九年(1731年),宁夏、凉州、庆阳、太原、北京、天津、山东的商贸云集镇川,大多做皮毛、烟土、茶叶等生意,镇川成为“四会五达”之地,“陕北四大名堡”之一。至民国初年,常设镇川收购皮毛的栈店多达170家。河北、山西、天津、北平等地常驻镇川的货栈就有130多家,客商上千人。那时一年四季,驮骡络绎不绝,铃铛响彻彻清夜,镇川成为陕北皮毛集散地,被称之为“旱码头”“内陆码头”。

商贸的繁荣促进了干炉产业的兴盛。据光绪十二年(1886年)编撰的《榆塞纪行录》记载:镇川堡、榆林城等街市,肉饭铺店接踵开设,惟镇川杨氏饼托甚美。民国年的《绥德览胜》记载:榆林城及通晋运之衢的镇川堡铺街。当时干炉主要是供街上各大商号、店栈招待外来客商、馈赠亲朋好友的食品。

在镇川商贸鼎盛时期,走出大批货郎、跑山客,他们走西口、上草地,去包头、过太原,跑天津、到北京,三三两两,成群结队,往来各地,他们走哪儿就把镇川干炉带到哪儿。人们常说:凡是麻雀飞到的地方就有镇川商人,凡有镇川商人的地方就有镇川干炉。只要有水,有干炉,镇川人便有走遍天下的勇气和底气——心无所惧,无往而不胜;心之所向,往而不胜,这便是镇川人的“干炉精神”。

中华饮食的审美特征除色、香、味之外,还讲究形、意、养。“形”和“意”便是饮食的外貌形态和文化内涵。有人说,镇川干炉与其说是打出来的,