

千年美酒杜康史话

白水是酒祖杜康的故里,也是杜康酒的发祥地。《世本通释》《事物纪原》《说文解字》以及明、清版本《白水志》均有详尽记载。县志称:“杜康,字仲宁,县康家卫人,善造酒。”

杜康又名少康,是我国“酿酒术的创始人”,杜康酿酒的事迹被列入诸多史料,后世尊他为“酒圣”。汉代《说文解字·巾部》载:“古者少康初作箕、帚、洒酒。少康,杜康也。”晋代《酒诰》载:“酒之所兴,肇自上皇,或云仪狄,或曰杜康。有饭不尽,委余空桑,郁结成味,久蓄气芳,本出于此,不由奇方。”

据明朝万历年《白水志》(王志)记载:“康造酒,墓侧遗槽尚存,康歿即葬于造酒之地耶。”万历十三年(1585年)知县毛应诗在墓侧建杜康庙。清康熙四十八年(1709年)对杜康庙进行了重修。杜康酒作坊古窖遗址历经多次修葺,遗址上现存窑洞式建筑3座,内有发酵池和烧酒炉、冷却炉,以及储藏区等。

由于杜康的原因,白水当地人善烧酒。在清代中期,白水不出十里就会有一家烧酒作坊。到了20世纪初,白水仍然有为数众多的酿酒作坊。每年农历二月廿三,当地人都要在杜康墓旁举行盛大庙会,以纪念酿酒鼻祖杜康。庙会期间,附近各地烧酒的酒坊都会带上自己最好的美酒前来赛酒,并让参与庙会的人们免费品尝,让他们过足酒瘾。赛酒、卖酒、醉酒因此成了杜康庙会最大的特色。

杜康墓位于渭南市白水县杜康镇通积村杜康沟内,墓葬的东侧沟上为杜康酒厂。该墓冢封土为亚圆形,南北10米,东西15米,高约5米,外围有两道砖砌花墙,占地1600余平方米。墓旁原有清代所建杜康庙,后被毁。现存酒作坊古窖遗址、杜康泉等遗迹。20世纪80年代,人们在庙宇旧址上重建了杜康墓。杜康墓为研究我国酿酒史和酒文化提供了重要的实物资料,2008年被省人民政府公布为省级文物保护单位。

1972年时任日本首相田中角荣访华,在周总理举行的欢迎宴会上,田中角荣称赞“天

下美酒,唯有杜康”。会后周总理作出“复兴杜康,为国争光”的指示。不久白水县政府在杜康酿酒遗址整合了数十家酿酒作坊,扩建成立了白水杜康酒厂。后经两次改制、三次扩建,成了今天的陕西杜康酒业集团。

2020年在白水杜康庙修缮工程中发现庙址土梁之上呈现出一道长约10米的白灰面层。灰层走向痕迹清晰,呈“一”字形分布,厚度3毫米。经过勘测,白灰面层终端上翻内收,残留高度0.8米,且随洞壁呈弧状。周边地表,零星散落史前至汉唐时期的陶制容器残片。

根据进一步调查,发现条形白灰面层属圆筒状窄口底面用灰。灰层之上土壤多植物根,土质颜色混杂,垂直节理倒置,孔隙发育排列杂乱,结构呈松散状态,明显属于洞顶坍塌所致。灰层之下地层结构表现为生土(原始土),未发现砖基础、夯土与人工处理过的迹象。

经勘察白灰面层形态、土梁现状残留,根据土质发育特点,结合几何尺寸,判定杜康沟东土梁上以前曾开挖了具有一定宽度和高度,长约10米的土窑洞。窑底及窑壁,先将泥土刮平,然后做了白灰压光。随着时间的推移和风雨剥蚀,梁土随之流失,洞顶塌陷,表现为今天态势。

根据白灰面层薄厚均匀,颗粒细腻,表层不隆起、不暴烈、不松散,以及工艺娴熟特点,地表又遗留有红陶、灰陶片文化特征,认为该窑洞白灰的使用时间应该在新石器龙山文化晚期至夏代初期,与同时期的房址、窑址白灰使用特征相吻合。该窑址与酒作坊遗址相毗邻,其用途或用于储藏粮食、酒类物品。

尖底瓶,是仰韶文化时期(距今约7000—5000年)最常见、最经典的器具之一,从仰韶文化至龙山文化时期(距今约4000年)均可发现。2021年,陕西省考古研究院在杜康沟发掘龙山文化时期遗址时,发掘了多处灰坑和带有白灰面层的房址,并出土了大量陶器残片。经对陶器残片拼接,可辨器型含尖底瓶。关于尖底瓶的用途,学术界历来

众说纷纭。很长时间以来,人们都单纯地认为是古人用来装水的容器。但经过对尖底瓶残留物的科学化验分析,结论并非完全如此。

据报道,河南省文物考古研究院曾委托美国斯坦福大学、西北大学的科研人员对新石器遗址出土的尖底瓶残留物进行过科学分析。科研人员对8个尖底瓶的残留物,采取了陶器非损伤、多学科综合分析的方法(淀粉粒、植硅体、酵母和霉菌),获得古代酿造谷酒和曲酒技术的证据。故而有理由认为,杜康沟龙山文化遗址中的尖底瓶尚可作为酒器使用。因此,将杜康沟酿酒时间上溯到龙山文化时期,甚至更早。

杜康酒作为一种具有深厚历史渊源和丰富文化内涵的饮品,自古以来备受人们的喜爱和推崇。关于它的故事传说,人们耳熟能详。关于它的史料记载,也不绝于书。这些年来,杜康沟及周边地区多次发现了与造酒相关的文物,这些实物足以佐证当地早期酿酒的事实。2000年后,随着考古工作在各地的全面开展,陕西省境内相继发掘出千年以前的陈酿“美酒”。

2003年3月,考古人员在西安市北郊文景路一处工地,发现了一件装有26千克“美酒”的西汉早期凤首铜钟。

2007年11月,白水县杜康镇近郊的尧尧镇,在李家村抢救性发掘一处被盗墓坑“光顾”过的战国墓葬时,发现了一件青铜壶。壶内存有约2公斤重的神秘液体,开启壶盖后尚余酒香。后经陕西省考古研究院研究员张在明、西安市考古研究所所长程林全等专家初步判定,壶内液体应为2000多年前的“战国美酒”。“战国美酒”现保存在白水县文物管理所内,被封装在4个玻璃瓶内密封。含瓶重分别为1.4千克、1.0千克、1.3千克、1.0千克,其中一瓶内浮有木塞。

2009年10月,宝鸡眉县出土了一件秦代扁壶,壶内液体经过鉴定被确定为酒类。

2012年,陕西省考古工作者在宝鸡周周族墓中发现了酒的踪影。现场在提取一件青铜壶时,有液体晃动的声音。壶本身是一种酒器,而当时的人们又有在陪葬器皿里装

满美酒的习俗。考古专家初步判定,壶内装酒的可能性极大,那么这将是3000多年前的“陈酿”。

2017年5月至2018年1月,陕西省考古研究院在空港新城南部考古发掘中,共清理了56座古墓葬。在其中一座战国时期的秦墓中,发现了一壶2000多年的“陈酿”。据项目负责人介绍,这座墓葬在清理过程中,考古人员清理出了一件青铜壶,壶内存有约300毫升的乳白色透明液体。经科研机构检测,液体中含有较高的羟脯氨酸、谷氨酸等氨基酸以及少量壬二酸、月桂酸等脂肪酸物质,确定属于酒类。

随着历史上各时期“美酒”的出土,让我们进一步明晰了杜康酒作为一种文化的传承脉络。“美酒”实物证明,杜康酒的制造工艺随着时代而一直被延续,文化传承从未断绝。同时也说明了它的传播范围早已走出了白水,走出了陕西,发展到全国各地。

杜康庙内《杜公祠碑》记载:“造酒之法,不酳不酿,五七日而味成……其工省,其味淡,殆太羹无酒之遗意焉”。杜康酒取天赋甘美的杜康富锶矿泉水,承袭酒祖秘传的古老配方和酿酒工法,选用优质大麦、豌豆、小麦制成中、低温酒曲,精选优质高粱为原料,用陶土窖窖渍发酵,混蒸混烧而得原浆,经数十年酒海陈藏,再转入陶缸长期储存,形成白水杜康酒特有的清香风味。

三国时期丞相曹操在《短歌行》中感慨道:“慨当以慷,忧思难忘。何以解忧,唯有杜康。”

杜康的贡献在于创造了林酒的酿造方法。林酒就是用黏高粱为原料制成的清酒,从此以粮造酒奠定了我国白酒制造业的基础。如今杜康酒不仅仅是一种饮品,更是一种文化符号和传承。它代表着中华民族的饮食文化精髓,体现了人们对美好生活的追求和向往。它的制作工艺、文化内涵以及传说故事都体现出中华民族的智慧和创造力。我们期待更多的人能够了解和传承这一传统技艺,让杜康酒这一民族瑰宝永远传承下去。

□吴胜利

往事

中铁一局与陕西铁路建设的渊源

中铁一局建局之初与陕西铁路建设的一段渊源,在我们面前显得既陌生又熟悉,既疏离又亲近。作为一局人,我们都知道,1950年4月,中央批准铁道部和西北军政委员会关于成立西北铁路干线工程局的报告。5月1日,一局前身——西北铁路干线工程局在甘肃省天水市成立,当时实行基本建设、设计、施工、运营统一管理的体制。其后的20多年,该局屡迁局址、数易局名,直至1971年迁址西安,才从真正意义上与三秦大地结缘。

那么,作为铁路建设单位,一局与陕西铁路建设的渊源要从哪里说起呢?据我了解,这个渊源至少有两段,一段是中铁一局展览馆展示的1950年西北铁路干线工程局成立后,着力开展的陇海铁路宝天段补强工程,这段历史被一局史称为“宝天补强”。其中还有一段鲜为人知的事情。据张涌泉先生在《记渭白轻便铁路始末》一文中指出:“1950年,由于陇海铁路全线修复通车,外省煤炭已可畅运省内,渭白轻便铁路也就完

成了它的历史使命,8月19日奉命拆除。8月26日,西安铁路分局将管理所一切财产造册与西北铁路干线工程局办理移交事宜。”那么,这里所说的与一局前身——西北铁路干线工程局相关的渭白轻便铁路管理所,到底是怎么回事呢?

抗日战争前,陕西用煤向来依靠河南省和铜川、蒲城、白水等各县供应。抗日战争兴起,陕西一时工厂增加,人口大量流入,工业用煤剧增,而陇海铁路东部线路阻断,外省煤炭无法内运,依靠本省煤炭供应已远远不足。省内各煤矿只有蒲城、白水煤炭质量好,可资开发。如果在渭南、白水间修筑一条运煤专线轻便铁路,渭白两地的优质煤炭就能流入陇海铁路,由渭南转运西安及本省各地,否则将严重影响陕西工业发展和军需交通及民生日用。

1938年5月,陕西省建设厅派人员勘测设计,6月动工,10月竣工落成通车。由此,全长80公里的渭白轻便铁路应运而生。该铁路采取无动力人力车辆牲畜牵引推动,渡

船承载过河,成为世界铁路史上唯一在陕西境内的人力铁路奇观。铁路修通后,月平均运煤1500吨,为抗日战争期间作出了巨大贡献。该铁路由民国陕西省建设厅发起,各方集资修建,落成通车后,受辖于省建设厅煤炭运输管理委员会,管理机构为:渭白煤炭运输管理委员会。五年后,即1943年,抗日战争进入关键阶段,为适应抗日军事需要,将煤炭管理机构改为军事机构,于1944年2月1日正式更名为“渭白轻便铁道管理委员会”。1945年3月1日移交陇海区西安铁路管理局,由铁路管理局、省建设厅、战区长官部交通处、铁道兵陇海战区司令部共同组成管理委员会。同年管理委员会奉命改名“渭白轻便铁道管理处”。

1948年以后渭北和渭南先后建立人民政权。先由白水于1949年5月13日成立“渭白小铁道修复委员会”,渭南也于5月30日成立修复委员会。6月9日,上述两个修复委员会合并统一组成“渭白轻便铁道修复委员会”,8月27日全线修复通车。1950年5

月7日更名为“郑州铁路管理局西安分局渭白轻便铁道管理所”,并设置中共渭白轻便铁道管理所支部委员会,直至移交西北铁路干线工程局。

我们今天重温渭白轻便铁路始末,更像是撷取历史长河中的一朵浪花。如果说,70多年前,西安铁路分局将渭白轻便铁道管理所财产与西北铁路干线工程局办理移交事宜,是一局与陕西铁路的一段缘起的话,那么1972年11月,一局7万余名职工克服重重困难,举全局之力参加阳安铁路建设;1973年,由于建设资金困难,一局职工集资3000多万元支持陕西铁路建设,参建西延铁路到修建西平铁路和阳安复线,再到高铁和城市轨道交通领域,参建郑西、西宝、西成、西银、西延高铁,西安地铁和西法城际,成为陕西高铁和城市轨道交通的主力军。

更值得期待的,是随着关中城际圈的扩容和提速,渭蒲白城际铁路项目前期工作已经启动,我们有理由相信,70多年前抗战烽火下渭白轻便铁路的人力铁路奇观,到新时代渭蒲白城际铁路的宏伟画卷,不仅展现了中国人民铁路强国的梦想,更昭示了中国中铁一局人接续奋斗、矢志不渝的报国情怀。

□李兴中



20世纪初的凤凰台。



如今的风凰台。

凤凰台是咸阳市区内一座历史悠久且保存完好的高台古建筑,被誉为“咸阳古城明珠”。这座建筑具有重要的历史和文化价值,是陕西省重点文物保护单位。

凤凰台位于咸阳市仪凤西街北口,以状似凤凰、又以秦穆公之女弄玉吹箫引凤而得名。《咸阳市志》和《咸阳市文物志》记载,明洪武四年(1371年)扩建渭水驿旧城时在原北门城墙基础上建台立庙,明嘉靖二十六

凤凰古台故事多

年(1547)扩建县城时保留下来。1928年,在台上设图书馆,后改称民众教育馆,1930年设联保处,1938年设城关镇公所,1947年中国共产党设秘密电台。1949年6月后在此设咸阳市人民政府、市总工会俱乐部、市图书馆。1988年对两台墩进行了加固维修,1992年年初对现存3座殿进行了维修,1998年维修东边台墩,重修东殿。历史上,凤凰台吸引了许多文人墨客登临观赏,留下了珍贵的诗文墨宝。如今,凤凰台是咸阳市遗存的重要标志性古建筑之一,成为人们参观游览的好去处。

凤凰台坐北面南,占地面积约800平方米,东西50米,南北30米,台基高6.1米,台上大殿4座,台下大殿2座,整个建筑群体呈现明清时期的建筑风格,以砖木结构为主,琉璃彩绘装饰。台墩两侧各有29级台阶,整体建筑形似凤凰展翅,气势恢宏。目前台上4座殿宇被改造成展厅,分别展示咸阳的历史、弄玉吹箫的传说、红色电波的故事。台前有石碑坊及24级台阶,两旁有石栏杆,两侧各有一铁铸八棱六层塔(又叫铁脊杆),俗称凤眼。石碑坊陈列着北周至清代(557—1911)的碑碣、石刻文物17件,其中清嘉庆二十三年(1818)《重修凤凰台碑记》、清康熙四十六年(1707)立《重修观音殿记》、清康熙四十七年(1708)咸阳知县张枚题《登凤凰台诗》刻石较为著名。

相传,凤凰台为秦穆公爱女弄玉吹箫引凤处,在此诞生了许多典故,最为脍炙人口的便是“弄玉吹箫”的传说。据西汉刘向的

《列仙传》记载:“萧史者,秦穆公时人也。善吹箫,能致孔雀、白鹤于庭。穆公有女,字弄玉,好之,公遂以女妻焉。日教弄玉作凤鸣。居数年,吹似凤声。凤凰来止其屋,公为作凤台,夫妇止其上不下数年,一旦皆随凤凰飞去。故秦人为作凤女祠于雍宫中,时有箫声而已。”这个绚丽缥缈的传说引得无数文人墨客为此挥洒笔墨,争作《萧史曲》。有南朝宋文学家鲍照吟“萧史爱少年,赢女吝容颜”;有南北朝诗人江总诗云“弄玉秦家女,萧史仙处童”;诗仙李白更在此泼墨数篇,歌《凤台曲》“曲在身不返,空余弄玉名”,奏《凤凰曲》“青鸾不独去,更有携手人”写尽潇洒浪漫。宋代以后,还形成了“凤凰台上忆吹箫”的词牌名,李清照《凤凰台上忆吹箫·香冷金猊》缠绵悱恻、委婉含蓄;纳兰性德《凤凰台上忆吹箫·锦瑟何年》清冷伤怀、悲慨莫名,皆为传世经典。

此后,唐代杜光庭《列仙传拾遗》、宋李昉《太平广记》对这个故事加以改编,增加了“弄玉乘凤,萧史乘龙”飞仙而去的记载,凤凰台也就成了后世“乘龙快婿”典故的起源地。

在革命战争时期,凤凰台也曾成为革命志士挥洒热血、为民族解放而顽强斗争的舞台。1939年,中共中央在西安设立了西安情报处,共产党员王超北根据周恩来的指示,在西安建立了4个秘密电台。1947年8月初,西安情报处第四秘密电台遭到破坏,而此时陕北战况十分紧急,急需敌军情报。处长王超北意识到,只有尽快设立电台,才可以挽救危局。随后他利用地下党员、国民党咸阳十区专署电台台长雷光

胜迹

斗的电台,在此基础上建立了西安情报处第五秘密电台。密台先设在咸阳城东门门的城隍庙,后又搬至咸阳凤凰台上,因为凤凰台是城区的制高点,站在台上可俯瞰全城。从此,设在凤凰台上的这个密台开始向中共中央发送情报。

王超北(化名黄润生)意识到,与雷光斗频繁接触,难免会被人注意,这样下去很不安全,于是便派兴平籍女大学生、进步青年高秀芳来到咸阳,以“黄太太”的身份配合掩护第五密台的工作,同志在易俗巷(今北平街)36号冯杨氏家里。高秀芳白天做家务,晚上开始紧张的工作。工作时,把放在夹层的火盆架里的密码取出来,那本她经常翻阅的《三国演义》,实际上密写着发报时用的各种呼号。

1948年4月的一天下午,雷光斗到高秀芳住处取电报,走到易俗巷口突然发现有个他认识的宪兵在巷口张望。雷光斗问他在干什么,宪兵悄声说:“雷台长,这巷子里可能有共产党在活动,我在这里监视着,你不能对外人讲!”宪兵走后,雷光斗没敢进巷子。很快王超北也得到汇报,遂指示电台工作人员撤离咸阳,第五密台就此中断,完成了它的历史使命。

在解放战争时期,西安情报处第五密台从1947年8月至1948年4月之间,共拍发重要情报近70份,为收复延安和宜川等战役作出了特殊的贡献。毛泽东曾说:“庞智(王超北曾用名)是个无名英雄。”周恩来评价说:“一年来你处军事情报很好,对西北我军帮助很大。”贺龙评价:“超北同志是一个情报,抵得战场上的一个师。”

□王罗旺

秦味



拼三鲜

翻开斑斓的历史画卷,塞上名城榆林作为九边重镇,曾有汉、满、蒙等数十个民族在此居住征战,因此造就了这里丰富多元的饮食文化。寻味塞上,其实是去探寻美食所承载的深厚历史底蕴和地方特色。

“不吃豆腐不逛街,等于没到榆林来”,这句不无调侃的俗语,一语点明了豆腐在榆林美食中的地位。豆腐是榆林第一名菜,以其色白如玉、细腻柔韧取胜,采用优质黄豆和传说中的“桃花水”,酸浆点制而成。桃花水即指榆林城普惠泉的泉水,水质富含矿物质,清凉甘甜,常饮使人面如桃花。

榆林豆腐深受民间喜爱,据《榆林地区志》记载:“明朝正德年间,武宗朱厚照巡视榆林,地方官上供豆腐美食,武宗食后称赞不绝,叹为京城御厨所不及,在榆每日必食之。从此,榆林豆腐誉满京华。”相传康熙帝御驾亲征噶尔丹巡幸榆林时,曾吃过此地菜品菠菜烩豆腐,颜颜大悦,誉其“清香白玉板,红嘴绿鹦哥”。至此,榆林的豆腐名扬天下。

我生长于榆林,吃一碗热豆腐,乡愁入喉肠!

记忆中一个鲜活的磨豆腐场景,是祖父一手举着鞭子吆喝毛驴,一手抡着小木勺将泡胀的黄豆喂进磨眼里,洁白的豆浆像牛乳般从磨牙里慢慢地倾流到木桶里。祖父挽起袖子,用一个密实的袋子上豆浆用力将浆液挤出,倒进大锅里煮沸,再将豆浆倒进一个硕大的陶瓷盆里,卤水点制,白花花的花儿像天上游动的云朵一样美丽,经过压榨,便成洁白如玉的豆腐。一套工序,凝结了用时光沉淀下来的火候与手感。新鲜的豆腐色泽如玉、嫩软、韧细,就着蘸汁,入口滑腻醇香,余味绵长。豆腐的美味实在是难以形容,怪不得古人诗云:“味之有余美,五食勿与传。”

民间有养生俗语:“鱼生火,肉生痰,青菜豆腐保平安。”豆腐作为一种传统养生食品,已有两千多年历史。“豆腐之法,始于汉淮南王刘安。”关于豆腐的制作,典籍多有记载,《辞源》载曰:“以豆为之。造法,水浸磨浆,去渣滓,煎成淀以盐卤汁,就釜收之。”《不列颠百科全书》有记载:“豆腐的制作技术始于中国的汉朝。”

榆林豆腐营养丰富,百食不厌,吃法极多,翻阅《榆林菜谱》,仅“豆腐”菜肴有二六十种以上:香酥豆腐、鸡刨豆腐、沙芥豆腐、烩豆腐脑、豆腐箱子、荷花双味豆腐丁、喜鹊豆腐、罗汉豆腐等。榆林有道“豆腐宴”,可谓“豆腐群芳荟”,是今日榆林的特色盛宴,因其色、香、味俱佳,老少皆宜,深受中外美食家的青睐。

除了豆腐系列,拼三鲜也是榆林美食中的一道名菜。食材中猪、羊、鸡三种肉类俱全,要运用煮、炸、焖、烩等多种烹饪技巧,历经三十多道复杂的工序制作而成。细观其菜品,烧肉酱红,菠菜碧绿,片粉透亮,黄花赛金,木耳乌黑……五色相宜,五味调和百味香,色泽诱人,香气四溢。这道菜为榆林人家团聚聚餐必不可少的一道压轴菜。

信步古城老街,市井氛围必不可少而闲散,有“小北京”美称的老街,处处散发着古色古香的明清韵味,触目是六楼骑街的美景,老字号店铺林立。塞上饭庄留下许多人的美食记忆,我们每人一碗拼三鲜,再来二两羊内肉子,要一瓶二两装的本地榆林酒,品味美食,不时呷一口小酒,怡然自乐。塞上清幽的阳光像水一样柔和地挥洒在店里,氤氲一派慵懒闲适的午后气息。此时,我们享用的已不单纯是美食,而是在咀嚼着积淀厚重的地域文化。在东北环路,有一家林家老铺三鲜馆的拼三鲜很有名,人口自有一番厚福滋味,资深吃货说其味最为正宗,一盆拼三鲜,竟能吃出佛跳墙的味道。

拼三鲜与榆林人的生活息息相关,生老病死、孩子的生日满月、乔迁之喜,重要的宴席没有一顿离得了它。拼三鲜,看似复杂的程序背后,其实寓意了这方山水多民族交融的包容性,象征了榆林人追求细致美的精神气质。

人间烟火,就是一天天看似重复的生活。经典美食老榆林十二件却不是,它是贵族的,是不同寻常的。早于明代,驻守榆林的文武官员带来全国各地的饮食文化,逐渐形成南北交融、独具特色的榆林菜系。明清时期,蒙汉贸易尤为频繁,饮食界出现了宴席文化,老榆林“十二件”应运而生。据史料记载,明武宗朱厚照来到榆林,榆林城内的大厨呈上此道菜品:中间一个大盘,周围12道菜品。朱皇帝不知何意,厨子解释“中间寿星大坐盘代表太阳,四周的‘十二件’代表一年四季。寓意一年四季,皇恩浩荡,阳光普照,老百姓阖家团圆,丰衣足食”。从此,榆林“老十二件”的四碟八碗,成为明代的御用贡品。后来,渐渐传入民间,旧时喜宴均以“十二件”待客。

“老十二件”包含:冷盘寿星大坐盘、拼三鲜、菠菜焖肉丝、清蒸丸子、炸糕丸子、蛋羹汤、八宝饭、胡辣鸡、什锦汤、白面子、红面子、黄花肚丝汤。上菜须按次序上,第一道“镇场”菜,必是寿星大坐盘。拼三鲜浓缩了南北菜系精华,具有汉、满、蒙多种风味,常作为宴席上的压轴大菜。其中白面子、红面子,即为清蒸羊肉和红烧肉。“老十二件”荤素搭配、甜咸兼有、醇香兼浓,食材包罗万象,且把北方的口味,恰到好处地融合在一起。

榆林饮食除咸口,还有不四甜口。有一道炸豆奶,用豆浆入锅煮沸,加入鸡蛋液、水淀粉,出锅入盘晾凉呈凉粉状,再撒干面粉切条,入锅油炸,盛盘并撒上白糖热食,色泽金黄鲜亮,外脆里嫩,入口香甜、香馥郁的滋味久久在舌尖上荡漾。还有一味糖棋子,揉合面粉、牛奶、核桃仁、芝麻上炉烤制而成,色泽金黄诱人,口感酥甜绵软,细腻温润。

羊杂碎和粉浆饭是榆林有名的传统小吃,羊杂碎是将羊杂与各种配菜烩制而成,味道辛香可口。粉浆饭,是将绿豆粉浆搥散后入锅烧开,下入大米、黄米熬煮,吃时根据个人口味可加入韭菜、豆腐、老咸菜等调味品,食之光滑清淡,酸香适口。

除了以上所列,另外还有状若明月、薄似蝉翼,其味沁人肺腑的清油煎饼;麻辣咸嫩的米脂驴板肠;在《舌尖上的中国》中大放异彩的绥德黄馍馍……子洲堡堡、绥德油糕、镇川干炉、烙饼烩菜、麻汤饭等,都是在别处难以品尝到的。美食之所以动人,除了味道纯正,更凝聚食客的情怀,承载着一座城市的记忆和生活方式,传承丰厚的历史底蕴和文化。人间百味蕴藏着一代代非比寻常的文化之旅,柴米油盐潜藏着一段段迷人的风味历史。

寻味塞上