



国际(丝路)美食之都 宝鸡味何以“鲜”天下?

■ 本报记者 韩强娃

不少宝鸡人的一天,是从一碗香气扑鼻的豆花泡馍开始的。

豆浆翻滚,一把锅盔飞入汤中,“趁”波逐流,随之被漏勺捞入一个老碗中。厨子又从一旁的缸中盛几勺豆花倒在馍上,再撒上葱花、香菜,淋一小勺油辣子,最后浇上几勺锅里的热豆浆,汤白、葱绿、辣红……一口下肚,

唇齿生香,一天的工作生活便有了好的心情。

美食是一座城市最迷人的名片。作为丝绸之路上明珠城市的宝鸡,每一口美食都有一个传说,每一口美食都有一段感人的故事,在历史和时光的沉淀中,宝鸡的美食更加有滋有味。

前不久,宝鸡顺利通过“国际(丝路)美

食之都”的复审。如果说当初宝鸡能从众多城市竞争中摘取这一桂冠,是历史、文化、地域、物产赋予的馈赠,那么通过严格的复审,则是对宝鸡美食的新认可。

从一地美食到香飘万里,从店中小吃到网红食品,“国际(丝路)美食之都”的深入创建,让宝鸡味一步步“鲜”天下!



宝鸡扯面大受食客欢迎

做各种面食。而扯面是宝鸡另外一种有名的面食,宽得像裤带,细得如牛筋,有嚼头、耐饱,深受人们喜爱。

前一段时间,从美国回到宝鸡的白荷,第一时间来到“张辉面”馆,点了一碗扯面。“在外几年,非常想念家乡的面。我从小就吃‘张辉面’,它不仅是一种家乡的美食,更是一种乡愁!”白荷说。

张辉是陈仓区石羊庙人,上世纪80年代末,他高中毕业后在市上一家单位后勤部门工作。张辉最初的想法是转正当一名工人,谁料,工人没当成,他在单位的灶上遇到了一位做扯面的高手,张辉很好学,也吃得苦,扯面师傅精心教他,很快他掌握了做扯面的技巧。1991年12月,他在市区红旗路附近开了一个小面馆,随后数次搬家,并以自己的名字注册公司,在宝鸡、西安相继开了12家“张辉面”直营店,彻底打响了“张辉面”的品牌。

“在宝鸡扯面界,张辉成了一个传奇:他第一个提出‘优质扯面’,第一个使用‘叫号’排队,第一个对扯面实行标准化……”一位餐饮界资深人士说。张辉面成了一种现象,也让大家认识到宝鸡扯面的独特魅力和市场价值。

面食和米饭是国人餐桌上的两大主食。纪录片《舌尖上的中国》里有这样一句经典的话:“不管吃下多少酒菜菜肴,主食,永远都是中国人餐桌上最后的主角。”

在相当长的时间,扯面走不出宝鸡。然而,随着人口流动加快,“南米北面”饮食习惯悄悄发生了变化,“宝鸡面”出现在各地街头。

改革开放前沿城市深圳,这两年流行吃一种叫“老碗会”的油泼面,开始只是北方人吃,由于味道好,很快不少南方人也爱上了这种“宝鸡味道”。采访中,记者了解到,“老碗会”的老板是从我市扶风县去创业的杨先生,短短几年,他在当地开了140家面馆,年产值七八亿元。

面食赋予宝鸡人生存的主食,而宝鸡给予了外地人迷人的美味。

在宝鸡诸多面食中,臊子面真正要走出去仍然有一定的难度。有人说外地人吃不惯“酸辣香”的重口味,但为什么又麻又辣的重庆小面却四处“攻城略地”?也有人建议对臊子面进行改良,但相当一部分人会问“改良后的臊子面还是传统美食吗?” (下转第三版)



“阿记烧烤”成为宝鸡一道靓丽的风景线



“宝宝面皮”引来不少食客打卡



人气爆满的岐山“肖家大院”



“张辉面”成为宝鸡扯面的一面招牌

难舍这碗面 跨越千山万水的家乡味

在众多面食中,岐山臊子面是以地名而闻名的一种美食,素有“周公臊子文王汤”的说法,可见其历史的悠久。

令建军来到厨房检查采购来的原料,又到厨房看了看厨师们的操作流程。在他看来,一碗正宗的臊子面,油、肉、底菜、调料等必须“真米实曲”,同时烹制过程必须用心。

28年前,令建军从岐山县到市区务工,辗转受困后,便想到了家传的臊子面手艺,于是他在市区桥

南清姜坡下开了一个只有6平方米的小面店。面香、味道好,生意火爆。4年后,令建军在火炬路开办了“令氏家外家”。随后,他又在宝鸡高新区、公园路相继开办了周秦食府和周里食府,成为市区展现、品尝臊子面及宝鸡美食的重要窗口。

“国际(丝路)美食之都”,是有关部门对外推介中国美食的最高规格。宝鸡是周秦文化发祥地,历史文化和饮食文化积淀深厚,尤其是神来之食的岐山臊子面为我市加分不少。2019年,我市成功创建“国际(丝路)美食之都”后,市上出台《深化国际(丝路)美食之都建设实施意见》,并两次召开“宝鸡擀面皮、岐山臊子

面产业发展座谈会”,集各方力量发展以臊子面、擀面皮为代表的宝鸡美食。

这几年,随着重庆小面、兰州牛肉面、山西刀削面陆续在我市“抢滩登陆”,一些人担心以“酸辣”为主的臊子面会受到冲击。事实上,“一口香”的魅力是无敌的。“来宝鸡‘打卡’、吃正宗臊子面”这句话不断出现在各大视频平台,更使得宝鸡臊子面声名远扬。同时,也形成了“令氏家外家”“百年美阳”“艳阳天”“岐山肖家大院”“小崔臊子面”等一批臊子面品牌龙头企业。

岐山有臊子面之乡的美誉。记者在采访中了解到,近年来,岐山大

力发展“一碗面”经济,去年其产值达到148亿元,电商交易额突破20亿元,有效带动了群众增收致富,已成为县域经济发展的重要引擎。

“百年美阳”是一家源于清代的老字号美食企业。30年前,俞红从公公、婆婆手里接过做臊子面的衣钵,从一家小门店开始做起,逐步将美阳店开到西安、陕北、甘肃、山西、新疆等地。她还与省内外各大院校合作,建立了臊子面及西府美食研发中心,实行标准化加工,并与岐山县农户签订养猪、粮油作物种植协议,始终保持臊子面“还是那个味”。

宝鸡这片土地,地厚、水丰、气候好,小麦生长期长,面粉筋道,最适合