

# 融古通今的三秦套餐 一脉相承的中国味道

文 / 本刊主笔 康凌宇



每个西安人的日常饮食里都离不开“三秦套餐”——一份凉皮、一个肉夹馍，外加一瓶冰峰汽水。三秦套餐堪称西安的城市名片，这一组合颇有融古通今的意味，其中，凉皮和肉夹馍均为陕西非物质文化遗产，冰峰汽水则承载了现代西安人的集体记忆。

“八百里秦川黄土飞扬，三千万老陕怒吼秦腔。一碗干面喜气洋洋，没有辣子嘟嘟嚷嚷。”在西安人的日常生活里，听着流传千古的民谣，再来一份美味的“三秦套餐”，秦韵唐风扑面而来。

## 种类繁多、各具特色的陕西凉皮

传说中，第一碗凉皮诞生于秦朝。

相传秦始皇在位时，有一年大旱，秦镇（位于西安市鄠邑区）稻田收成难以满足进贡。当地一位名叫李十二的农民，将打下的稻米用水拌湿，碾成米粉，和成糊状蒸熟，切成条状，制成米皮上贡。始皇帝大喜，钦定秦镇米皮为朝廷贡品。此后每年正月二十三，秦镇家家户户蒸米皮，纪念李十二。制作米皮的习俗与技艺



由此世代相传，成了陕西一道知名小吃。

据统计，在西安可以吃到 30 多种凉皮，汉中热面皮、安康蒸面、汉阴蕨粉皮、岐山擀面皮、扶风烙面皮、秦镇米皮、麻酱酿皮、彬县御面、陕北肝子酿皮……哪怕是地道的西安人，这些种类也足以让人眼花缭乱了。值得一提的是，秦镇米皮、汉中面皮和岐山擀面皮被列入陕西第三批非物质文化遗产名录。

岐山擀面皮、陕西面筋凉皮、陕西秦镇凉皮、陕西汉中凉皮、陕西麻酱凉皮，这几种特色鲜明的凉皮全方位展现了陕西凉皮口味的包容性。如今，除了传统吃法之外，还出现了多种素食快消包装类凉皮。

岐山擀面皮：陕西岐山县制作的岐山凉皮。将小麦粉洗出面筋，再把淀粉擀成薄薄的一张大饼，上蒸笼蒸制，放凉后切丝，加入岐山县特有的粮食醋和辣椒油等调料，切点几面筋丝进去，搅拌均匀，软黏可口，在辣、香、酸的加持下十分爽口。

陕西面筋凉皮：主产于陕西关中地区。将小麦粉洗出面筋，剩余淀粉调成糊，在金属凉皮箩上刷上薄薄一层，上锅蒸制。吃的时候，切入有嚼劲的面筋块、黄瓜丝、海带丝，加入醋、酱油、姜汁、蒜汁、味精、盐、辣椒油、香油等调味品。这是最常吃到的一种凉皮。

陕西秦镇凉皮：以大米粉为原料制成，因产于西安市鄠邑区的秦镇，故称秦镇米皮。其做法是将大米粉调节为糊状，平铺在多层竹蒸笼内，旺火蒸熟。吃时，用近一米长、20 多厘米宽的大铡刀铡成细丝，加入辅料青菜、小豆芽等，调入佐料，好的口味全在加入灵魂辣椒油，调好的凉皮全呈红色，辣里

窜香，爽口至极。其主要口味是辣香，几乎不添加其他调料。

陕西汉中凉皮：产于陕西汉中地区。制作工艺不同其他地区，加工时先用小石磨将米磨制成米粉浆，一边磨一边加适量水，再将磨好的米粉浆平铺于竹蒸笼上蒸制。主要调料是蒜汁、辣椒油、醋，口味特点是酸辣之中带着蒜香。

陕西麻酱凉皮：陕西麻酱凉皮做法最为简单直接。把面粉调成糊状放入特制的金属凉皮箩里上锅蒸熟即可。食用时，先把面皮块切成半厘米左右宽度的长条，再加上黄瓜丝，调入芝麻酱、盐、醋、酱、辣椒油等即可，味道更加中规中矩。

### 品鉴正宗味道，蒜汁辣子少不了

“老板，来碗凉皮，辣子醋（còu）多！”

在西安，人人都吃凉皮，人人都是专业品鉴大师，哪些因素造就了凉皮的正宗口味？

凉皮中的蒜汁是考验一个凉皮店好坏的重要标准，蒜汁的工序很简单，只要把蒜捣好，加入清水中浸泡即可。但蒜汁不易保存，冷藏又容易窜味儿，所以为了保证凉皮味道的正宗，需要每天换新蒜汁。这是肉眼看不见的秘诀，是一家凉皮店的良心和对顾客的承诺，蒜汁对于凉皮口感的影响，可谓“失之毫厘，差之千里。”

其次，油泼辣子在凉皮中的地位十分重要。陕地秦椒体型纤长，适合干制，关中人把它叫线线辣子。每年到了辣椒收获的季节，人们就用细线把辣椒穿起来挂晒。之后，将干辣椒用文火焙炒，磨成辣椒面，加入碾碎的芝麻、核桃和适量盐，用滚油炸香，一碗香喷喷的油泼辣子就做好了。早年间，老板会拿起几

根凉皮直接在辣椒油内蘸取，然后放回盘子里，上红下白，十分好看。为什么老板要“蘸”那么一下呢？原来辣椒油本身保存容易，只要不混入脏东西，一般不会放坏。老板们用凉皮蘸一下辣椒油，是在向客户打包票：“我们家的凉皮干净卫生，放心大口吃吧！”

### “三兄弟”合力打造城市名片

“大哥”凉皮的故事很长，“二哥”肉夹馍的美味也同样唇齿间留香。

“肉夹馍”，就是馍饼夹肉。在当地方言里，“馍夹肉”谐音“没夹肉”，故将宾语前置，成了现在家喻户晓的“肉夹馍”。肉夹馍将白吉馍和腊汁肉巧妙融为一体，将各自味道发挥到极致：馍香脆，肉鲜美。白吉馍外焦里嫩，腊汁肉要用老汤老铫子，煨出的肉肥而不腻，瘦而无渣。肉和着鲜青椒剁成沫，挑开现打好的馍，将肥肉相间的腊汁肉填进去，汁水瞬间充盈馍囊，趁热咬上一口，整个味蕾尽享其中！

有趣的是，由于“大哥”凉皮种类繁多，“二哥”肉夹馍形成许多与之搭配的种类：西安凉皮搭配关中白吉馍加腊汁肉；潼关凉皮选用潼关风味烤饼作为饼坯；岐山擀面皮用岐山臊子炖成的肉……随着时代的发展，肉夹馍的内核“肉”也发生了许多变种，除了传统的西安腊汁肉夹馍以外，还有笼笼肉夹馍、粉蒸肉夹馍等。发展至今，搭配更加丰富有趣了。2016年，西安肉夹馍正式列入陕西省第5批非物质文化遗产名录。

作为“三弟”的冰峰汽水，是西安本地知名的碳酸饮料，三秦套餐可少不了它的凉爽。冰峰汽水是一种玻璃瓶装的橘子味汽水，其朴实无华的形象与西安的淳朴民风相呼应。冰峰汽

水承载着几代西安人的童年，就如广告语说的那般，“从小就喝它！”在西安，大到连锁超市，小到街头小摊，冰峰汽水的身影随处可见。

冰峰汽水诞生于1948年，到今天已经有73年历史，与西安有不解之缘。1948年冬天，一位商人原本计划从天津购买汽水生产设备，准备到新疆建厂，一场大雪封路，将人和机器困在了西安，不得已就地建厂。1951年，在西安东大街的马厂子，建成了西安第一家汽水厂——西北汽水厂，即冰峰汽水的前身。

之后的几十年，冰峰汽水经历了大大小小的合并迁移，像一位朴实的老西安，穿梭游走于大街小巷，征服了西安人的味觉系统，与它的两位“哥哥”合体，成为西安铁打的城市名片。

可以说，陕西成就了冰峰，冰峰服务于陕西，二者可谓相得益彰。

创办至今，冰峰汽水多次被授予“中国食品行业名牌产品”“消费者最喜爱产品”“中国商业企业信用单位”等荣誉称号。2007年，冰峰汽水荣获十大最具影响力品牌；2008年，当选“改革开放30年陕西餐饮名片名酒名饮”。冰峰汽水还曾推出过陕西民俗八大怪纪念装、周秦汉唐朝代纪念装等传递民俗文化的罐装饮料，而陕西也为冰峰汽水贡献了超8成的营收。冰峰在西安人的饮食世界里不可或缺，巷间曾流传这样一句戏称：“让人梦回长安的，除了酿皮儿和城墙公园下的秦腔一声吼，还有当啷一声开启冰峰盖儿的响声。”

对于西安人来说，一口凉皮一口肉夹馍，伴着凉爽的冰峰饮料送入胃中，这份“三秦套餐”足以聊慰思乡之情。■

