

从小学到高中，同学大都是住在大街巷子四合院里的老榆林人。我在这些同学家里尝过许多在我家无法享受到的美妙滋味。譬如：酥油糍白馍、烩酸熟菜、粉浆饭、炸烩菜、羊肉粉汤扁食、西葫芦烩豆腐等等，都是老榆林家常菜。特别是一种用猪板油加糖做馅包的荤油包子，给我留下极深的印象，多年后我在江西黄山婺源一带，居然又吃到了这种馅的包子。同学们各家味道自是不同，却都让我回味不已，屡屡与父亲讲起，他眯一下眼总结了一句我后来经常听到的话：榆林城人会做饭。

据说榆林拼三鲜如今又被称为西北“佛跳墙”，是榆林菜中烧、煮、炸、蒸、焖、溜等繁复细致菜式的代表之作。我一直支持业界一种观点，即榆林老菜就是榆林官菜，起源则是明代南方被贬或戍边官员带到这座九边重镇的。昔年我在榆林采访一位榆林小曲国家级传承人，他说老榆林人五代之上都是明洪武年间从江苏一带派驻到榆林的军户，“平时是小手工业者，战时就是军人”。榆林小曲与榆林菜就是由这些军人的官员从南方带过来的。他的这一说法与明初年朱元璋为了巩固北部边防所采取的遣将练兵、藩王守边、徙民实边、广布都司卫所等措施是相吻合的。榆林卫属明朝三百二十九卫之一。

榆林官菜之所以能在民间流传至今，也是与其菜式烹饪技法的广泛流传有关，倒也符合军户们被封闭起来，但彼此之间频繁交流，互通有无的状态。六百多年来，榆林美食逐渐形成了一种自我标准，而且这个标准在结合当地食材不断改良发展中没有遭到人为中断。

拼三鲜极具代表性，它是老榆林人婚丧嫁娶待客必有的主菜。

刚到榆林不久，有邻居生小孩第三日曰“洗三”，榆林人除请医婆给新生儿洗药浴，还得给亲戚邻里各家送一大份拼三鲜，这一规矩有公告

诸亲友去探访、问候之用。母亲催促着刚放学回家的我和哥哥快点吃，“要不然片粉浸了，就不好吃了”。

拼三鲜汤里很多食材当时我并不认得，除了有不同做法的猪羊鸡肉，还有三种不同做法形状各异的肉丸子，佐以片粉、海带丝、黄花菜、木耳、菠菜等，还得配上红色与黄色的菱形饺子称为“佛手”。旧年拼三鲜出锅后，必撒一把韭黄，味道会被提升到另一种段位。如今，榆林城外的水稻田早被高楼填满，当然没有冬日里压在稻草下那种短小却味道极浓的韭黄。满城的拼三鲜都缺了这一提味“神草”，旧日味道再也难觅。

当年塞上饭庄旧址被人称为二楼餐厅，是整个小城里为数不多的餐馆之一。1980年代中期，这个国营餐厅改制后，为正宗榆林菜培养出一大批的传承者。因父母亲都是有工作单位的人，我倒是时不时被大人带着在这个餐厅参加婚丧嫁娶的各种宴席。

时常听得母亲抱怨：老榆林人的规矩太多了，吃宴席时的座次与上菜的程序都各有讲究。小孩子喜欢吃宴席当然因为糖果糕点，还有平日里难得一见的各种肉食菜肴。偷听到大人们议论宴席菜式档次高低的概念是看拼三鲜里放不放鱿鱼、海参，这样的海三鲜，会将一场宴席的档次提升不少。

宴席是从凉菜开始，白色皮冻与红色焖子是榆林凉菜独有的组合，撒着白糖的炸豆奶是每个孩子的最爱。八个凉菜上了以后，就得上一道热汤，有时是鱿鱼蛋片汤，有时是生汆丸子粉条汤。过渡到热菜系列，基本上四菜一汤。菠菜焖肉丝是一道看似简单却最考验厨师水平的菜式，肉丝的老嫩，还有出锅时加入菠菜的时机，以及入醋的适度，都有讲究。对比起来，熘肚片、炸糕丸子、鱿鱼烧蛋块、猪肉翘板粉等技术含量就稍显低了一些，所以如今到处可见的榆林餐馆