



陕西非物质文化遗产——漫川八大件

罐茶等；商洛的水煎包子、洋芋糊汤、洋芋糍粑、山阳的橡子凉粉等。这些小吃，以当地出产的粮食蔬菜为食材，因地制宜，但在制作技艺上，融合了南北的手法技法，一定程度上是一种改良甚或提升，极富特色，广受欢迎。上述菜系也罢，小吃也罢，都是陕南人对陕菜作出的贡献。如果细究起来，还可以探究到这里的人们在饮食文化方面的探索和发展，当然更能看出历史变迁、自然气候、人文民俗等方面的独特性。

## 瑰丽多彩的陕南美食

安康蒸面是一款极具个性的面食，当地的人们喜闻乐见，几乎日日不可或缺。说起来倒是有些蹊跷，按说在安康这地方，小麦的种植不太广阔，应该是水稻为主食、吃米饭为主，面食应该是调剂是点缀，但安康人硬是把这种小吃喜爱到日日必食的程度，什么原因呢？

综合各方面因素，应该是这样的：一是安康的城市中心以及边上的个别县，有着厚重的关中特点，无论从语言还是饮食习惯上，都与关中有着极大的相似性，限于历史知识的欠缺，对于这里的人民是迁移而来或是原住尚不能下定论，但臆测吃面食应该是受关中文化的影响；二是地域

因素，汉江从这里流过，此段水流量又较大，完全不似关中的河流经常断流，所以气候潮热，人们在劳作乃至生活中水分、养分流失较多，或者是饮用水的关系等，使得这个区域的人们嗜酸嗜辣，类似于武汉的感觉，所以，一碗醋香四溢、辣味浓郁的蒸面便有了热干面的意味，也是“过早”的必备饮食。引申到汉中的热面皮，原料变了，是大米制作，但成品仍然以辣味出头，酸也罢、辣也罢，正应了临江而居的人们对饮食的需求，特别是一夜睡眠之后，早起的肠胃就渴望这一口浓烈滋润。

紫阳蒸盆子，是当地艄公船夫创造的美食。艄公船夫整日劳作生活在江河里，过去和现在都比较辛劳，所谓人间三大苦，“撑船、打铁、磨豆腐”。尤其在饮食上，艄公船夫们受到制作场所、食材获取、作息时间等制约，往往会比较简陋而又综合。

这里的综合，是指这一拨下苦人没有条件细细铺陈，于是就将能够取得的食材，往往会一锅聚拢，进而蒸煮炖烧，就如重庆的纤夫船工们吃火锅一般，所有食材统统归拢一锅。另外一点，江河之上风雨飘摇，气候潮湿是其必然，于是他们的饮食就更多地就着锅边，从而能够保持食物