

“一疙瘩”。三原疙瘩面是因为煮熟的面条细如龙须，丝丝缕缕拥簇成团，形似锦龙盘绕，宛如花蕾而得名。

这种面独特之处在于刀工。好多人都认为面是拉出来的，其实是切出来的，非常考验刀工。由于面条盘成疙瘩，显示着与其他面条不同的考究状，流传不衰，常被三原人用来招待贵宾。

疙瘩面的另一个名字叫“一面三吃”。端上来的碗里搁着三疙瘩面团，另有臊子、辣椒油、酸汤三样配料。食面前，先舀一小碗酸汤，谓之“渴汤”尝鲜。吃面需小碗两个，一碗盛酸汤，一碗盛面条。食汤面时，向面碗内浇上臊子，倒入酸汤；食干面时，用筷子挑起面条，在酸汤内涮热涮匀，然后放回原碗，浇上臊子，在碗中抖散、搅拌，用筷子挑起面，臊子全粘在面条上，碗底不留肉沫。干吃，将一疙瘩面放在碗里拌上三分之一臊子，适量辣椒搅拌均匀即可食用，吃起来臊子烂而不碎，面条厚薄均匀，入口回味无穷。据说当时国民党元老于右任先生每次回故乡，都以吃碗疙瘩面为快事，在民间一直传为趣谈。

永寿涎水面

涎水面是永寿的传统面食，吃法是“只吃面，不喝汤”。当地人家过红白喜事时，除了过事当天正席外，前后几天的主要饭食便是涎水面。

永寿是中国“寿”文化发源地，皇家避暑的后花园。永寿古属豳国，周代发源地。涎水面相传为周文王所创，又叫和气面，主要流行于永寿、乾县地区。周文王曾被囚禁于此，获释后，乡亲们拿肉、菜来看望他，文王将所有的肉、菜做成了一锅鲜美臊子汤，为了使数万部族都能尝到臊子汤，规定只吃面，不喝汤，将汤倒回锅中继续下面，故称涎水面，取和气团结之意，一直延续三千年。

永寿当地人家过事必吃涎水面。涎水面制作臊子汤很重要，土豆切丁，黄花菜切段，豆腐油炸后切条，鸡蛋摊成薄饼切菱形块备用。将花椒、切好的姜、葱一起爆炒，放入土豆丁、西红柿翻炒出味，加入豆腐条、黄花菜，再放适量辣

椒油，倒入肉汤烧开，把备好的鸡蛋饼、韭菜撒在上面，最后适量加盐，用味精、鸡精提鲜，臊子汤就做好了。

有位朋友坐乡村的流水席吃涎水面，说初吃像岐山臊子面，细品起来，却有较大不同，尤其是涎水面的酸味、辣味，可以根据自己口味来调。现在的涎水面是已经进化了的，臊子汤不再重复利用，吃者不必顾虑会吃到别人的口水。

彬州御面

咸阳彬州御面可谓历史悠久，食之让人胃口大开。

彬州御面因其做法称“淤面”，因其色泽也称“玉面”。在彬州的大小饭馆中，都有这道陪伴彬州人长长久久的面食，相传是周太王古公亶父深居幽时，他的夫人姜女精心研制发明的美食。

御面的制作过程比较繁琐，上乘的一级面粉取自彬州本地，手腕用力，反复揉捏，制成面团，面团放入清水当中用力挤压，直至盆水变清，面筋挤出。洗出后，面水不可浪费，只需罗网沉淀，静置一夜后，舀掉上层清水，把下层粉浆均匀翻搅，小火慢熬，成团状。开始揉搓小块，上蒸笼熏蒸，50分钟后，用饸饹床子轧制成粉条样。时下，若年轻人喜欢吃片状御面，也可用大刀将细长条切成细片状。切好盛入青花瓷碗中，加入面筋，配以蒜末、姜末、油辣椒、香醋、咸盐、十三香，均匀搅拌，使每条每片御面都淋上灵魂料汁，可谓酸辣爽口，回味无穷，更是夏天清凉的标配。

长武血条汤

长武县位于陕西西端，甘陕交界处，是古丝绸之路陕西段的最后一驿，是西兰路的入陕第一站。

长武血条汤是别处没有的特色吃食，外地人都叫其“血面”，因为血条是用面粉与鲜猪血或鸡血拌匀，手擀或用压面机加工成细面条，蒸熟切短，拌上清油晒干储存。食用时，把干血条放进滚水锅内（骨汤、肉汤更佳），煎煮5-10分钟，然后放进大油，加入豆腐、木耳、黄花制作的臊子，再调入油泼辣子等，起锅时撒上香菜、