

用盆端上来，热气腾腾。食客从盆中夹出面条，先蘸沾汁，再送入口中开啜。正宗的杨凌蘸水面，必须做到面条筋而不硬，汤汁油而不腻，蘸吃多次且味道依旧。

2009年3月，杨凌蘸水面制作技艺被列入杨陵区第一批非物质文化遗产项目名录。2018年4月15日，杨凌蘸水面制作技艺被列入陕西省第六批非物质文化遗产项目名录。

近年来，杨凌示范区把杨凌蘸水面作为宣传城市形象、促进餐饮业发展的重要载体，通过加大宣传推广力度、制定颁布地方标准、规范整顿本地市场、拟定品牌发展战略等工作，使杨凌蘸水面成为家喻户晓的杨凌城市名片。此外，通过每年举办杨凌蘸水面厨艺大赛、蘸水面品鉴活动、蘸水面征文大赛、小麦文化节等活动，赋予了杨凌蘸水面更多文化内涵。为进一步做优做强“杨凌蘸水面”品牌，杨陵区出台了相关文件，计划与杨陵区文投公司合作，2021年高标准建成品牌旗舰店100家，到2023年，实现年营业收入6亿元，带动就业6000人以上。

武功旗花面

旗花面有着悠久的历史，是许多农家妇女作为待客的“硬菜”。

武功老县城旗花面老板、非物质文化遗产的手艺人李永辉介绍说，旗花面制作讲究七个字，即：“汪、煎、清、稀、细、软、长”。旗花面的特点突出，以鸡汤味鲜、臊菜色艳、醋味喷香提神，黄色菜油浮汤一层，面条薄、光、筋。

“旗花面”原名“七花面”，以鸡蛋花、葱花、菜油花、黄花、笋丝、海带片、鸡肉丝炒成辅料覆于汤上，再加上各种调料，保持味清、面软、汤煎、醋酸。后因所用的鸡蛋花、海带片等都切成像小旗子一样的菱形或三角形，故而也叫“旗花面”。

关于旗花面的一段传说是，明孝宗正宫娘娘得了一场怪病，茶饭不思，众太医束手无策。恰巧宫中有位厨师，农家出身，知晓娘娘是多食山珍海味，肉食过剩所致，于是便在鸡汤内下了几

根手工面条，再伴有臊子、葱花、姜丝、鸡蛋饼等调味，以陈年老醋出头。娘娘连吃几碗，皇帝听闻大喜，亲口品尝，边吃边赞。明孝宗看到碗内色彩分明，挑起面条形如小旗，放进碗内状似花朵，遂起名旗花面，列为宫廷御饭。武功人康海是明弘治年间钦点的头名状元，官居翰林院修撰。他喜食面条，让厨师学会做旗花面。他被罢官回武功，于是旗花面便在武功流传开来。

旗花面鸡汤味鲜清亮，臊子色艳形美，醋味烹香提神，选上等麦子磨成精粉，面要和硬，揉到一定程度，擀薄，要求光而柔韧，面要切的细如线条，讲究“薄、精、光”。黄色菜油汤一层，俗称“一口吹不透”，油多而不腻。汤热而不烫口，面量少则一筷头，要求“煎、稀、汪”。做旗花面的每道工序都十分讲究，厨师要功夫到家，手艺精巧，方能做出美味可口的旗花面来。

乾州驴蹄子面

驴蹄子面因面的形状像驴蹄而得名。

一碗地道的乾县驴蹄子是这样做出来的：用关中本地小麦磨的面粉和面，面粉加盐水，要和得硬一点。和好的面搓成半寸粗的长圆条，铁锅将水烧开。把长擀杖架在锅边，支上小案板，用刀切面。边切边煮，边煮边切。切好煮熟的面，形状呈月牙形状，看起来就像是驴蹄子踩在地上的印记一样，所以叫做驴蹄子面。关中地区的小麦产的面粉筋度较高，面下锅久煮不烂，十分劲道，吃起来就像再嚼驴蹄筋，所以叫做驴蹄子面。

相传在唐朝年间，女皇武则天初训奉天（今乾县）视察陵园建设，返回时遇到下雨，到一农家躲雨。农妇得知皇上大驾光临，便取出家中最好的食材白面、荞面、鸡蛋和新鲜蔬菜。白面加盐和面，荞麦面加荞灰碱制成烫面，白面做皮，荞面夹心，因有荞麦面，难以擀薄，所以用刀切成条，水煮出锅，放上葱花、佐料，煎油一泼，再加上臊子。女皇食后赞不绝口，让随从前去问农妇面的名字。农户家的驴好像闻到面香，嗷嗷