

岁月漫漫、人生苦短，唯美食不可辜负。

口腹吃好了，又要精神享受，他们又带来了南方的优伶小唱，形成今天遗留在榆林的明清里巷俗曲：榆林小曲。这就是南北文化融合产生的美乐伴美食。

一方水土孕育一方美食

榆林美食与榆林的水有着重要的关系，包括榆林的豆腐那么美，导致榆林美食有异地不可复制的原由。从普慧泉到帝源水，都是从沙漠岩石缝中渗出的大自然的馈赠。无论拼三鲜、羊杂碎、粉浆饭均在于水质形成的汤，榆林人常讲不知“汤道”歪好？

拼三鲜菜品中的汤，最为讲究，美食花红柳绿不全在色香表面，而在于汤汁为真材与营养的美味。拼三鲜不仅在“拼”得融合之美，而在于“鲜”的烹饪过程。汤汁吊汤，用“三下锅”牛、羊、鸡肉，凌晨三四点开始熬汤汁，好的吊汤肉眼看上去透明清亮，怎能不味美鲜香呢？榆林的美食家自知其奥妙。

榆林的羊道有上百个样式，完全是结合了游牧民族，特别是地临草原大漠文化的影响，产生出了如此精道的美食。榆林人口的形成本身是十多个少数民族的遗传，不少人身上流淌异族的血液。

榆林是高寒地区，漫长的冬天，羊肉可以储存得很好，把鲜羊肉割成条挂在房檐下被风吹干，也是不同寻常的美味。羊肉连羊头、羊蹄都是高热食品，然后再喝着奶茶助消化。再比如，酥油、奶酪、油茶、炒米、炒面，榆林市横山人高岗主政东北，把榆林的炒面这种军旅食品带到抗美援朝战场，发动东北人炒炒面，支援中国人民志愿军。

榆林的冬天储藏的菠菜味道特别的独特。还有那黄萝卜、红葱、新鲜羊肉饺子，咬一口，满

口流油，奇香无比。再比如冬天麦草里压伏生长的韭黄更是味道悠长。1939年，高双成派其儿子高凌云经延安去关中接收新兵时，曾让高凌云给延安的毛主席带去榆林特产韭黄为礼物，表示敬意。^④

榆林以北不远的麻黄梁，正是黄土高原和毛乌素沙漠交界地。黄土高原日照充足，庄稼生长期长。所以小米、黄米、高粱、玉米、豆类等山地食粮水土硬，庄稼营养价值高，味长味浓。比如，榆林的红葱就是一个特别的例子。加之杂粮食品又符合现代人营养和健康的需要，黄土高原中华农耕文明，孕育了优秀的炎黄子孙。

塞上驼城的美食传说

榆林的美食是历史文化名城的地标，是榆林城市从明清以来的都市文明。北洋时代，井岳秀镇守榆林，偏安一方，兴办榆林地方工业，支持现代教育，榆林在1926年就有了火力发电，重修了咸榆公路和飞机场。

榆林六楼骑街，南塔北台，九十多条巷子，上千个四合院。“文魁”“武魁”“文史第”“榜眼及第”，进京的翰林，离休的将军，流放的京官，遭贬的囚徒，上任的新贵，免职的公吏。井岳秀迎接张季鸾归乡祭父，高双成送成吉思汗灵柩过境，《大公报》驻榆记者杨令德与毛泽东鱼雁往来。那些求医问药的国共两党要人，那些传播马列主义的“五四”新青年，往来于北京、天津、石家庄、太原、包头、绥远的收皮张，买羊绒的客商。朝朝代代，从达官贵人到贩夫走卒，南来北往，熙熙攘攘，谁都不能绕开榆林的美食。

那些异地来榆林的官员，经过几代就成了榆林“城干板”。“旧时王谢堂前燕，飞出寻常百姓家”，官署衙门的菜肴流传民间。榆林“四大节，八小节，二十四个渣渣节”的风俗习惯都有