

后煮沸即可捞出，放入凉开水锅中，把面条团成疙瘩入碗，柔软筋韧细匀。汤汁用山西老陈醋和猪骨头熬制，清香爽口、油而不腻，臊子拿五花鲜肉剁碎，加大料、茴香、生姜等十余种调料烹制而成，鲜美而醇香。

直到有一年夏初，请北京来的几位朋友到荣获“陕西名小吃”和“中华名小吃”荣誉称号的老黄家，品尝三原小吃，才真正见识了疙瘩面的风采。

老黄家门前两边楹联“盛世珍馐名集肆厦”“美食奇味香溢中华”，笔墨酣畅，意蕴新颖。为著名书法家、陕西省原书法家协会主席雷珍民手书。落座不大功夫，疙瘩面便端上圆桌，服务员边教吃法，边讲解疙瘩面的特色。三原疙瘩面，煮熟的面条经凉开水后簇拥成团，远观美如花蕾含苞待放，近看形似锦龙团聚盘绕，而陕西方言中一般形容缠绕在一团的东西为“疙瘩”，于是便由此得名。

三原疙瘩面，用筷子挑起，面丝修长，根根到头，棱棱相见，肉粒均匀地紧贴于面上，如同猴子上杆，而碗内不剩断条和肉末。故又称“猴儿上竿”。疙瘩面形色诱人，味香馋人，品赏美人。每当暑热天气，来一份香气四溢的疙瘩面，准会使你食欲大增，垂涎欲滴。实为清香爽口、生津止渴、提神开胃的上乘佳品。由于形、色、味俱佳，十分考究，与其他面条不同，流传不衰，常被三原人用来招待贵宾。

面对端上四碗一碟：一碗酸汤、一碗肉臊子（不食肉者有素臊子），一碗盘成疙瘩状的三疙瘩面和一只空碗，一碟干辣椒面儿，如何下筷？服务员说稍等，手提滚沸的油壶，将油注入碟儿，随着一阵滋啦声响，辣椒香味儿扑鼻。此辣椒称“睁眼辣椒”。疙瘩面“一面三吃”：一是用筷子夹出一疙瘩面放入空碗，抖开，加上肉臊子或素臊子吃，此谓“干拌”。二是用筷子夹出一疙瘩面放入滚烫的酸汤之中，抖开，涮热，再捞出，放入空碗，加上臊子拌着吃，此谓“过桥”。三是将最后一疙瘩面放入酸汤中吃，此谓

“汤面”。食用前，先舀几小勺酸汤，谓之“喝汤”尝鲜。辣子，可根据个人喜好加多加少。

食用三原疙瘩面时，必先将其挑起抖开，而这个动作又需多次。旧时，堂倌在客人用面时，就要高唱：“一挑友谊长久，二挑好运彩头，三挑金银财宝。”那时，能吃上疙瘩面的，自然只有少数商贾巨富、达官贵人、土豪士绅。而今，疙瘩面已经进入寻常百姓口。随着时代的变迁，服务员在教客人如何用面时，会动情地说：“一抖精神抖擞，二抖友谊长久，三抖样样都有。”让食客享受、体会着那种舌尖与心理上的双重美味。

三原籍著名电影导演吴天明生前多次回三原，都是在老黄家品尝疙瘩面、泡儿油糕、千层油饼、贵妃饺子、金钱饼、笼笼肉等三原名特小吃；京城的几位陕西籍文坛大家王巨才、阎纲、周明和省市的文友来三原参加文化活动，也同样在老黄家品尝三原名特小吃。渐渐在人们心中形成一种观念：天南海北来三原的客人，不吃三原的疙瘩面，就如同没有来过三原！

## 千年传承金线油塔

近年，不少文人墨客、影视大腕、美食男女，或从京城，或从西安，或从周边省市，专程来文化历史名城、中国书法之乡三原，探秘古迹遗址，饱享特色美食。

游罢城隍庙，出大门，门前有一千层油饼小店，专卖金线油塔，做得相当地道。店面不大，招牌也不新颖醒目，老板却很朴实，做金线油塔堪称一绝——层多丝细，松软绵润，油而不腻，清爽利口。老板介绍说，做金线油塔的面团以软为宜，但不能太软，否则立型不稳；绕盘面丝时应轻缓用力，不使其断；熟后拍打用力适宜，以蓬松为度，不能使其散碎。

金线油塔亦名千层油饼、金钱油饼，俗名抹布串油饼。它层多丝细、松绵不腻，其形状“提起似金线，放下像松塔”，故而得名。

相传，唐代段文昌丞相家里一老女仆擅长制作此品。在四十多年的时间里，她曾将此技艺