

杨凌蘸水面

■ 贺绪林

杨凌蘸水面一条面条扯开足有五六尺长，宽如裤带。一个大如脑袋的老碗里盛上多半碗西红柿鸡蛋汤，面出锅后先在一个汤盆中过水，再捞进老碗，如同白龙过江，佐以老陈醋、油泼辣子和蒜泥，再加以时令青菜，香气扑鼻，令人馋涎欲滴。

故乡在杨凌。

杨凌有个名声很响的面食——蘸水面。

蘸水面这几年更火了，有语云：逛农高会（中国杨凌农业高新科技成果博览会的简称），啍蘸水面。农高会是杨凌最响亮的名片，把蘸水面与农高会相提并论，足见杨凌蘸水面品位高名声响。

八百里秦川盛产小麦，因此关中人最喜吃面。关中人把吃面不说吃面，叫啍面。一伙人上

街赶集，肚子饿了，就说：“下馆子啍面去！”

一个“啍”字就足以彰显出秦人的秉性和豪情。街上的餐馆多以面食为主，旗花面、蘸水面、辣子面、浆水面、油泼面、摆汤面、浇汤面、卤汁面……应有尽有。有俚语云：八百里秦川尘土飞扬，三千万人民齐吼秦腔；啍一碗燃面喜气洋洋，不凋辣子嘟嘟囔囔。秦人啍面，佐料有没有肉倒也无所谓，但一定得有油泼辣子。这油泼辣子是秦人的一道大菜，列在陕西八大怪之中，餐桌上不能少。

回头再说故乡的蘸水面。走在杨凌大街小巷，到处都是蘸水面馆。蘸水面是文雅的叫法，俗点叫：扯面、裤带面、片片面、过水面；豪气的叫法：biangbiang面。biang字字典里找不到，但民间有朗朗上口的歌谣：一点飞上天，黄河两头弯，八字大张口，言字往进走，左一扭，右一扭，东一长，西一长，中间夹个马大王，月字旁，心字底，留个钩担挂麻糖，坐个车车走咸阳。其实这不是个字，是个象声词，蘸水面制作时两手扯住面条两头在案板上使劲甩打，发出biangbiang的响声。老百姓便独出心裁地创造了这个字。我们可以认为这是一个饮食文化符号，或饮食文化图腾。

蘸水面好吃却不易做。用上好的小麦磨成白面，再用淡盐水和面，揉光，在面盆汤上半个小时，再揉，拌上油盘条，再汤上半个小时；吃时



杨凌大街小巷到处都是蘸水面馆