

月，国家质检总局批准“三原蓼花糖”为国家地理标志保护产品。2019年6月，三原蓼花糖，地方标准由陕西省市场监管局发布，开始施行。精益求精、追求卓越、做大做优蓼花糖产业的精神风貌，成了三原人走出陕西、迈向全国、放眼世界的一张不断创新的闪亮乡情文化名片。

名驰神州疙瘩面

三原的疙瘩面，源远流长：相传在清朝光绪年间（1875-1908），三原县城内有一叫“悦来馆”的小吃店，以经营面食为主，生意不温不火。当时店内有一个名叫李善思、绰号“帽盖李”的小伙计，精明能干，颇有心计，善于创新。他凭借三原盛产小麦的原料优势，适应当地商贾饮食讲究及其生活习性，大胆摸索，经反复试验，终于创制成功了一种疙瘩面，在饮食行业引起轰动，小店生意由平转盛，一时宾客盈门。“帽盖李”也成为这家小店的店主，从此财源滚滚。

三原县明德亭饭店，将疙瘩面推向一个高峰。著名的爱国诗人、一代书法大师于右任，每次回三原，都要进明德亭饭店品尝疙瘩面和地方风味菜点。

明德亭在民国时已有盛名。创办者张荣（1885-1940）家居三原东关转灯巷。清光绪年间，师从三原东关渠岸一位外号人称“雷结子”的名厨，工于红案。1918年，创办明德亭饭店。1920年，承包三原师范学校的师生伙食，生意有了起

色。1928年，明德亭由转灯巷迁至盐店街。

张荣为人忠厚仗义，1929年，即民国十八年，关中遭遇年馑，张荣每天做两锅稀饭或杂菜汤饭，在饭馆门外赈济灾民。年馑刚过，虎烈拉（霍乱）在三原流行猖獗，病死者甚多。张荣将家存的20多棵大杨树做成棺材，施舍给无力葬埋亲人的灾民。度过荒年，明德亭张荣的人品德行广传，使其生意日渐兴隆。于右任对张荣十分敬重，爰屋及乌，明德亭饭店也成了于右任用餐的首选之地。

明德亭的早餐：有生津止渴、提神开胃、鲜美醇香的上乘佳品——一面三吃的疙瘩面；有外形如缕缕金丝盘绕、层层塔楼相叠，口感油而不膩，清爽利口的金线油塔；有由唐代《烧尾食单》中的“见风消”（油浴饼）演变而来的泡泡油糕，色泽嫩黄，表面膨松，如轻纱、蝉翼，有密密麻麻的珍珠小泡，其味花芳醇香，入口即消，其形玲珑剔透，酷似巧制绫花。明德亭的午餐：各种应时炒菜及名贵菜肴，如煨鱿鱼丝、鸡米海参、芙蓉海参、干煸鱿鱼、片粉打伞、猴儿戴帽、白封肉等，色、香、味得到各界人士的喜爱、赞赏。

于右任更喜欢品尝明德亭以应时鲜菜烹制而成的菜肴，如用搅瓜、白萝卜等做的假鱼翅、仿燕窝、珍珠玉米、西瓜鸡、冬瓜盅、神仙葫芦等物美价廉的普通百姓食品。每每食之，赞不绝口。于右任对这些菜点的制作技艺和风味特色倍加赞赏，一次餐后，兴趣盎然，乘兴挥写了“名厨师张荣”条幅及“明德亭”招牌，分赠张荣和明德亭酒店。张荣以五尺长、手腕粗的五根芝麻糖筒回赠。于右任和乡亲们见状，无不捧腹大笑。从而使这家餐馆，蜚声遐迩，誉满三秦。三原县明德亭饭店的门楣上，至今依然悬挂着于右任题字的大牌匾。

三原疙瘩面的做法也十分讲究，从和面到烹制，对操作技能都有严格的要求，面团要和硬，面片要擀薄，用大铡刀切成细而长的面条，面质柔软筋丝，刀工细腻匀长，细如龙须。面条下锅



三原疙瘩面