

制作腊肉几乎是陕南每个县、每户人家都会从事的一项重要的生产生活活动，放养的生猪、海量的柏枝香木，给陕南腊肉以良好的原料，制作的时间长了，手艺很好，质量上乘，是陕南人的口福，也是陕西人的口福。

陕南各个地方几乎都能制作上乘的腊肉，但较为有名的是安康的镇坪腊肉、汉中的镇巴腊肉、商洛的镇安腊肉。看这三县的地名都有一个“镇”字，这是古代镇守边关、护佑平安的希冀，也表明这几个地方相对比较偏远，山高坡陡，森林茂密。当然，既是边关，必有更多的地域间的交流和文化的交融等。这些因素综合起来，在制作腊肉上便有了悠久历史、精湛手艺和上乘品质。现今陕南已经有腊肉工业化生产的模式，成了当地的致富产业。在陕西别处也可以吃到上等腊肉，那遍布街头的食肆餐馆里，但凡与陕南沾边的，一定会有腊肉系列的美味菜肴。

陕南湿润的气候，还成就了腌制许多食物的独特技艺，比如陕南的红豆腐，北人称豆腐乳，在陕南制作出来的就是好吃。比较有名的是汉中城固的“上元观红豆腐”，此地雨量充沛，水份充足，水质独特，制作的豆腐细腻嫩白，口感香甜。制作的红豆腐外表枣红，内呈杏黄，微辣适咸、清香爽口，制作历史可上溯到明代，技艺传承至今，遐迩闻名。

还有前面提到的盐菜，也是陕南人腌制蔬菜、保存蔬菜的独特方法，别有一番风味。较为有名的是南郑黄官镇一带。黄官居民之先祖多为明代及清代初叶移民，至今仍保留着南方人的许多生活习俗。加工盐菜为解决冬季菜食缺少之困难，对各种野生、新鲜蔬菜都可加工，如野生椿芽、鱼腥草、野葱、青菜、卷心菜、豇豆、洋芋、苦瓜、萝卜、青辣椒、豆角等。不同的鲜菜加工程序不一样，配之佐料也不一样，但都采用自然晒干，这样干掉水份后，原汁与营养都还保留在盐菜里。各类鲜菜加工的盐菜均香味醇厚，可烧、蒸、作汤或直接食用。

当然，陕南人也吃面条，但这里吃面条还是

要归之为“点心”类，不是正餐。这里的面条不似关中的劲道，但调制方法有特色，最典型的是浆水面，一碗浆水，提神醒脑，是陕南的一大特色。对于年龄稍长的陕南人，那是流到骨髓乃至魂魄里的记忆。

陕南人在面食方面虽然不大吃馒头，但会利用当地特产制作风味独特的饼类，虽然他们也称之为馍，例如炕炕馍、核桃馍之类。这种饼类不似关中的厚实，但有着南国的精巧，沾满芝麻、油香四溢的炕炕馍黄亮脆生，甚是可口。核桃馍采用了陕南丰产的核桃，成品介于馒头与烧饼之间，捣碎的核桃仁充盈其间，最是美味。

陕南这块宝地，一定意义上是南方的地域、北方的司辖，这就使得这片土地的饮食兼具南北交汇、东西交融的特色，历经千年，形成了自身鲜明的特征，那就是原料丰沛、制作精良，菜肴成系、小吃独特，南北兼具、东西贯通。

过去的很长时间，由于交通的原因，陕南与关中、陕北的交往相对比较困难，这就使得人流、物流都受到了局限，一定程度上处于较为闭塞和孤独的状态。这样的情境下，作为精神慰藉与物质滋养的饮食业的发展，也在一定程度上较为迟滞，许许多多的好物好味，养在深闺无人知，没有受到应有的重视，也没有获得更多的青睐。所幸，随着近年来公路、铁路乃至航运交通的快速发展，陕南和关中的往来变得比以往便捷太多，曾经要翻山越岭，如今天堑变通途，互相的来往非常便捷。于是陕南的大美风光、悠久历史、灿烂遗存成了关中人乃至北国人民竞相饱览之物，陕南的饮食也广受食客厚爱。从此，陕南的饮食不再封闭、不再被边缘化，真切地成为陕菜的重要组成，成为陕西饮食文化百花园里璀璨瑰丽的花丛。假以时日，相信陕南美食一定会香漫秦岭巴山、香飘关中平原、香遍神州大地。📍

## 作者简介

张同武 中国西部传媒与社会发展研究院研究员，从事文学创作和理论研究