

道来证明，吸引回头客才是王道。

福园巷子的美食体验区入驻了130余家美食商户，仅面食就有100多种。每天吃三种，一个月都不会重样。笔者沿东西巷子走马观花了一圈，单是面条就有biangbiang面、油泼面、岐山臊子面、驴蹄子面、拨刀面、兴平秦刀剃面、红豆面、刀削面、剪刀面、蘸水面、摆汤面、蒜蘸面、扯面、干拌面……几乎就是一个面条聚集地。其他面食还有泡馍、包子、饺子、饅饅等。

到咸阳一定要尝一碗地道的biangbiang面，那是一个高度集中了咸阳文化符号的面条。这款面条现在已火到了国外。

“biangbiang面”的“biang”，是一个方言词汇，电脑打不出来，故只能用拼音标注。百度百科介绍整个字简体笔画有42划，繁体更是多达57划。关于整个字的写法，专门有一个歌谣，以帮助记忆其写法：一点飞上天，黄河两道弯，八字大张口，言字往里走，东一扭，西一扭，左一长，右一长，中间夹着个马大王，月字旁，心字底，留个钩钩挂麻糖，坐着车车逛咸阳。

关于“biangbiang面”的来历有两种说法。一种是因用渭河水和面而得名，过去称渭河为biangbiang河；还有一种说法是因其在制作的过程中发出biangbiang之声拟音而得。

文化人对“biang”字有不同的解释。

陕西师范大学著名语言学家郭芹纳先生在其著作《陕西方言漫谈》中写到，陕西的“biangbiang面”，就是“饼饼面”。在中国古代，面食都叫作“饼”。陕西人爱用叠音，如“饅饅馍”“棍棍面”等，“饼饼面”与这些词属于同一类型，“饼饼面”说快了，就转音成了“biangbiang面”。此外，郭先生进一步的研究是，客家、江西和闽东等地方言中，“饼”仍读作“biang”，以旁证其观点。

咸阳图书馆馆长梁澄清先生认为，追根溯源

不能只从古文献中找，还要深入民俗生活。在关中文人的口语中，如果说一个人厚道内敛，不急不躁，具有包容忍耐的性格，就叫“biang”，这和“饼”扯不上关系。他认为，“biang”是一个特定区域民俗心理的文化符号，人们喜欢这个字代表的意思，于是拿这个字来命名了这款极具特色的面。

“biangbiang面”这个“biang”字字形的形成也有两种传说。

一说“biang”字成型始于秦始皇。据说秦朝时咸阳街头常有一位老翁推着车沿街卖biangbiang面，秦始皇有一日吃厌了山珍海味，加之当时内忧外患，毫无食欲，大臣们便开始到处替他找好吃的。一位大臣发现了这家生意红火的面摊，买了一碗呈上。秦始皇吃完询问道：“何物如此美味？”大臣答：“biangbiang面。”始皇觉得既已成为御用食物，就赐了一个极复杂的字形。

另一个传说是，在唐朝，有一个穷秀才赴京（今西安）赶考。路过咸阳一家面馆，听见“biangbiang”声不绝于耳，进去见大师傅拎过一块面团，扯住两头在面板上biang、biang摔打几下即成一根长面条，扔进锅里后，他拿一个事先已放好调料、铺有豆芽等菜蔬的大海碗，将煮好的面条捞出即可上桌。看着热气腾腾的面条，肚子正饥的秀才也要了一碗，吃完才发现没钱结账。秀才想赊账，店家不同意，于是就问店家这面何名？店家答“biangbiang面”。秀才又问“biang”字咋写？店家从没想过这个问题。秀才和店家商量，说如果他把这个字写出来了，能否免其饭钱？店家也想看看秀才怎么无中生有出一个拟音字，便同意了。秀才念念有词地唱着前文提到的歌谣，一边生造出了繁复无比的“biang”字。

福园巷子东街有一家面馆，只卖搓搓。

搓搓是一种流行于兴平、旬邑一带的面条，因面条是双手搓出来的而得名。这款面需用盐水