

式。汇通面和臊子面类似，是手擀面，但又不同于臊子面，重料少汤，嚼起来既韧又筋。

每天下午6时，经营户们开着电动三轮车，拉上锅灶器具，到汇通夜市集结。统一规划的一排排面摊，做面师傅站在中间，三面环绕着餐桌，后方是煮面的大锅。吃面的人围坐在餐桌旁，不仅节省空间，而且方便快捷。

做面师傅把面和青菜一起煮好，沥水捞在不锈钢瓢中，再把土豆、胡萝卜臊子以及肉臊子、辣椒油各舀一勺，几下搅拌后，面变得红彤彤、油汪汪，撒上一把长段韭菜，一碗香喷喷的汇通面就出档了。

二十余年固定的56家汇通面摊，成就了大名鼎鼎的汇通夜市，汇通面也成为咸阳最知名的网红小吃。

2021年5月，汇通夜市进行改造。在大量实地调研和外出考察的基础上，秦都区最终确定在整体风格上突出秦文化，以红色、黑色为主色调，展示秦都咸阳独特的文化底蕴。

两个月后，汇通夜市重新亮相。摊主还是那56个人，摊位依旧露天，面还是以前的味道，价格也还是大碗9元、小碗8元。改造后的汇通夜市多了几分古风，新的汇通夜市整体仿秦汉风貌，汇通大厦外立面、亮化工程、地面绿化、餐车桌椅和门头牌匾等都焕然一新。一排排红灯笼挂在摊位牌匾两侧，古色古香。面摊师傅们统一着装，男士戴帽子，女士包头巾，服饰打扮颇具秦汉风格。每个摊位都有不同的旌旗，“食人间烟火、品秦都味道”“面贯九州、通吃天下”，鲜活的文案给了汇通夜市暖人的温度和烟火气。

“改造后，汇通夜市生意每晚都和春节期间差不多，能卖上万碗面！”汇通商贸有限公司党支部书记宋团兴说。

咸阳风味面条看过来

咸阳辖三区二市九县，各有代表性面条品类。

杨凌蘸水面

在杨凌吃蘸水面，当老板问“吃几根”时，



福园巷子是咸阳市在城区的美食网红打卡地

可别惊讶。

“面白筋光，汤汪蒜辣香，汤面分盆装，越嚼越觉香！”说的就是蘸水面，也叫软面、裤带面、过水面，是杨凌的一款特色面食。

蘸水面因流传于后稷的诞生地——杨陵而闻名，称之为杨凌蘸水面。第一次在杨凌吃蘸水面，是因为一次采访，中午饭点推迟到了3点，那一顿蘸水面尤感美味。

相传唐贞观盛世，天下太平，百姓丰衣足食。杨凌郃城农妇李王氏夫妇拌嘴，生气之余，和面造饭。面硬加水，水多面软，愈加面，面愈硬。如此反复，手揉数遍。面和的劲道而无力擀开，只好连撕带扯，面条宽而长，形似裤带，下锅久煮，熟而白筋。农妇又调制了一碗汤汁拌面。其夫吃，因面无法在碗内搅拌，无奈只好蘸汤汁吃，吃后连说“嫖”！当地农家效仿食之，其味甚美。后传入京城长安，唐太宗李世民微服品尝，赞不绝口，赐书“蘸水裤带面”。

蘸水面讲究一青二白，青则可以是菠菜、苜蓿、野菜、灰灰菜，总之要具有水草一般招摇的青绿。面是扯拉出来的，宽3-5厘米，长约1.5-3米，厚2-3毫米，白白地盘绕于青绿之中。每人面前搁上一只大碗，碗内是沾汁，微酸略辣。面条