



·关注

延安好『食』光

人间烟火气

延安,作为中国的历史文化名城,不仅具有厚重的革命历史,还拥有悠久的饮食文化。

经过千百年的创造、积累,这方人民孕育出数不胜数的人间美食,形成独具风味的“延安味道”,让人回味无穷、念念不忘。

辞暮尔尔,烟火年年。

延安人的一天从一碗和杂面开始。清晨,“和杂

面”的叫卖声特别清脆,人们不自觉地循声而去,而店里早已围满了人。一勺辣子、一碟酸菜,再来点泽蒙油,更添灵魂香气。这回味,从上午到下午。

延安人的一年在一盘饺子中度过。大年初一,一盘热腾腾的饺子承载着最地道的年味。每到冬至,不端饺子碗,冻掉耳朵没人管。这一吃,从年头到年尾。

延安人的一生在一卷油糕中见证。呱呱满月之时、花好月圆之日、终老迟暮之后,炸得滋滋冒气的油糕,见证人生旅程的每一个重要瞬间。这见证,从出生到终老。

人间烟火、人间百味。经历岁月沉淀,这一道道“延安味道”蕴含着平凡动人的人生故事、镌刻着刻骨铭心的乡愁记忆、承载着生生不息的文化精神……



● 黄陵面花

● 吴起剁荞面

■ 记者 雷荣

在延安,红色革命文化和黄土民俗文化相互融合,充分展现了熠熠生辉的延安精神和淳朴厚道的民风民俗。

吴起剁荞面,被称为万里长征“第一面”。毛主席率领的中央红军长征到达吴起镇,当地农民张廷杰和妻子侯孝俊用珍藏的羊肉臊子和鸡蛋,给毛主席等中央首长们做了羊肉臊子剁荞面。毛主席吃了三大碗之后,边擦着汗,边抽着烟,说:“一年喽!这是我在长征路上吃得最好的一顿饭!”

时过境迁,谈起这碗剁荞面,吴起人显得无比骄傲。每逢招待贵客、逢年过节和喜庆时,剁荞面成为人们必吃的一种美食佳肴。多年来,手艺精巧的陕北婆姨们,将这个陕北闻名的风味小吃推到了全国,参加各类大展会、飘香省城大

西安、扬名南粤大湾区。“吃着陕北的小米,陕北红军创建了陕北革命根据地。”这是当年毛主席对延安小米的深刻记忆。

在延安的13年里,毛主席用小米加步枪取得了一个又一个伟大的胜利,演绎了一个又一个不朽的传奇。延安小米,不止哺育了一代又一代的延安人,更融入了特有的红色基因。

革命时期,那些与红军有关的“延安味道”,慰藉了众多奔赴在前线的战士。新时期,那些“延安味道”继续着新的故事,人们保留了最初心的“味道”。瓦窑堡家宴的母子情深,到长征胜利宴的大会师,再到龙乡迎宾宴的金树叶豆腐、红色记忆宴的永放光芒……每一道菜系背后都是一菜一故事,让来延安的每个人细嚼“延安味道”、追寻延安精神、体会苦辣酸甜。

人与人之间的距离,可能就是一顿饭的事。

这顿饭,对于从小长大的他们来说,就是无论何时何地都永远记得的“家乡的味道”“妈妈的味道”。

杀年猪,是许多70后、80后童年最深最美的记忆。临近年关,辛苦劳作一年的人们杀年猪犒劳自己。叫上邻居、唤来亲戚,炖一锅刀口肉,怎一个美字了得。那些漂泊的游子回家吃顿年猪饭,怀念的并不是那口肉,而是乡里乡亲聚在一起浓浓的人情味道,更是他们对故乡的一种思念、一缕乡愁。

子长人,最忘不了那张煎饼。子长煎饼,历经千年,曾为将士的战地口粮。其薄如蝉翼、柔软筋道的特点,犹如子长人民包

容与坚韧的性格。子长人爱吃煎饼,一年四季,从小到大,吃出了人间烟火味,养出了百姓好光景。

延长人,最好那口饸饹。延长饸饹筋道十足、汤香味浓,每逢农村过事,是主人招待客人的第一顿饭。有人坐着吃、有人圪蹴在角落里,三五一群、俩俩一伙,大声攀谈着、尽情享用着,好不热闹。如今,那种场景已不多见,怀旧的人们开起了原汁饸饹馆,客人们总是乐此不疲、排队等候,因为他们要的是一种气氛、一种味道、一种乡情。

富县煎豆腐、甘泉腌猪肉、延川烧卷卷、志丹擀面皮……

一份美食,一座城市的味道。其中的味道,时间冲不淡、记忆抹不去、距离拉不远,每一口都是童年满满的回忆,每一口都是记忆中的乡愁。

延安美食文化历史悠久、源远流长,积淀着数千年的文化内涵,形成了陕北独具特色的味觉名片,赋予了韵味深厚的黄土风情,体现着陕北人民朴实的民风和豪放的性格。

延安米酒流传千年。在广大农村,人们从年头就开始制作米酒,经过数月的选料、制曲、发酵,奖赏一年来为生活的自己。抿上一口那酸甜醇厚的米酒,顿时觉得幸福无比。现如今,酿造技艺代代相传,人们将米酒文化与陕北民俗文化、黄河文化结合,不断挖掘文化气质、丰富乡愁内涵、展示黄土风情,把这张非遗名片卖到了全国各地,成为人们追求美好生活的收入来源。

黄陵面花妇孺皆知。面花中的吉祥动物和多色花卉,造型别致、形态

逼真,蕴含着丰富的想象力,代表了富贵、吉祥。面花在黄陵民间文化中有极强的代表性,寄托着人们不忘恩德、尊老爱幼等中华民族传统美德。每年清明时节,人们将面花作为供品,虔诚祭祀轩辕黄帝和祖先。

延长烤肉远近闻名。延长烤肉缘起县剧团演员张杰之手。其时,县剧团艺演生计告别鼎盛时期,职工生活陷入困境。为了维持生计,失业赋闲的张杰走上街头,拉起“张记烤肉”幌子。此后,经过潜心钻研烤肉技艺,创新特色风味,终于声名鹊起,美名远扬。如今,人们在滋滋撸串的同时,他们30多年的奋斗故事也被人们所熟知,厚植家乡情怀、敢闯敢拼、厚道团结的精神也深深地打动了人。

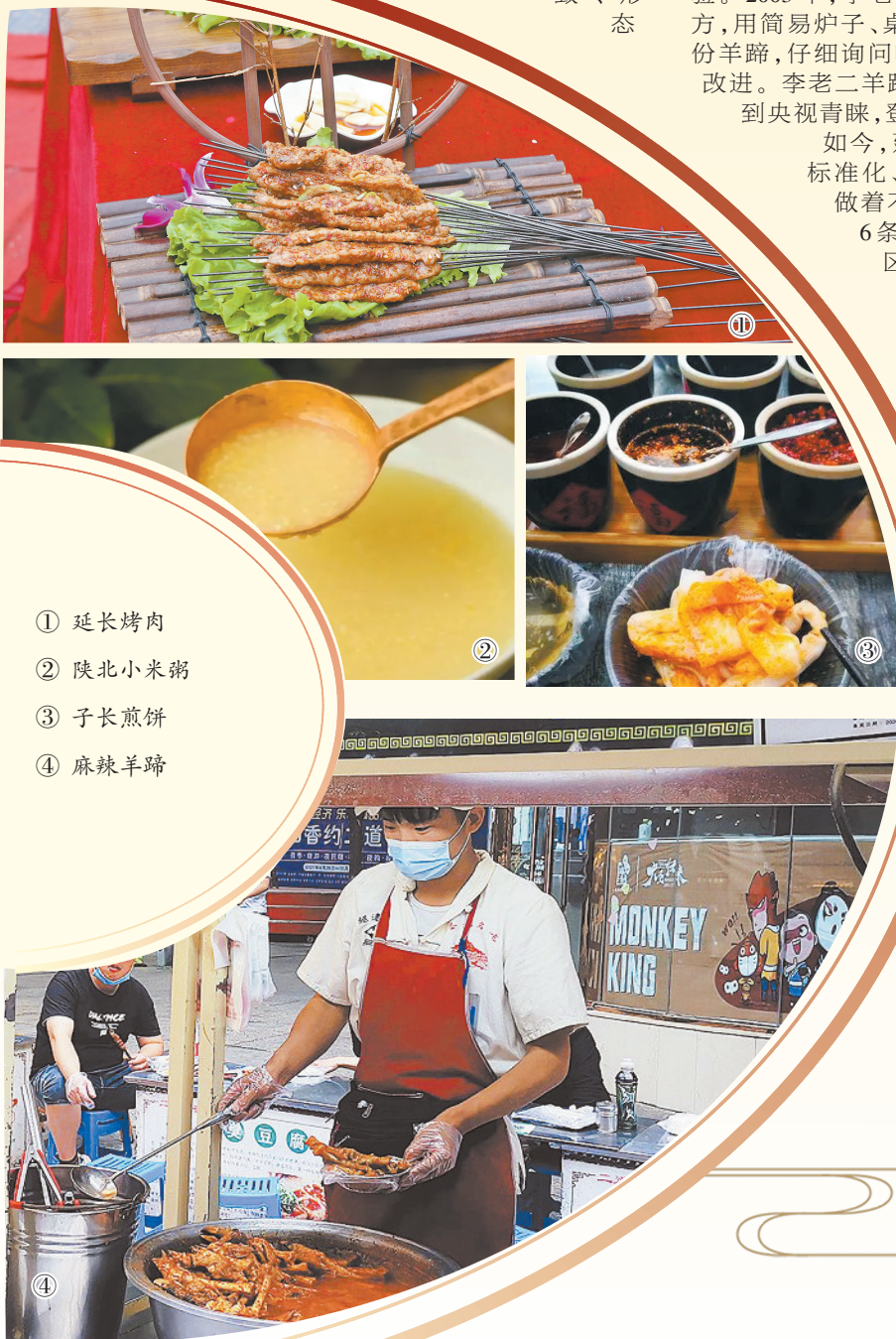
延安羊蹄响亮全国。夜幕降临,华灯初上,延安二道街热闹非凡,李老二羊蹄摊位前早已围满了人,远道而来的人在此打卡体验。2003年,李老二在二道街人流量大的地方,用简易炉子、桌凳,支起了摊位。每卖一份羊蹄,仔细询问味道、口感,根据意见不断改进。李老二羊蹄征服了人们的味蕾,也受到央视青睐,登上央视舞台。

如今,延安在推进“延安味道”向标准化、连锁化、产业化方向发展做着不懈的努力,打造福仁巷等6条街区为“延安味道”美食街区、南桥女娃和杂面等31家餐饮店为“延安味道”经典小吃店、凤凰亚军面皮店等23家连锁店为“延安味道”精品连锁店、子长市瓦窑堡老城煎饼馆等13家餐饮店为“延安味道”美食旗舰店。“延安味道”系列小吃“飘香全国”指日可待。

“延安味道”的食谱还有很多,都在市井小巷中,都在人间烟火气里。

“延安味道”的故事还在继续,讲着普通人的平凡,讲着奋斗者的勇敢。

“延安味道”的文化还在传承,延续历史的文脉,延续乡愁的记忆。



- ① 延长烤肉
- ② 陕北小米粥
- ③ 子长煎饼
- ④ 麻辣羊蹄