



热播剧《那时花开月正圆》不但剧情跌宕起伏，剧中出现的陕西美食也让人印象深刻，尤其是女主角周莹从第一集吃到最后一集的甑糕，那晶莹剔透的糯米伴着香甜可口的大红枣，真是令人垂涎三尺。记者注意到，其实陕西美食在宁波餐饮市场已经占有一席之地。

## 1 影视剧热播和西安旅游热让宁波人喜欢上陕西美食

近日，记者在锦绣东城小区边的三秦老陕面吃午餐，面对贴在墙上的数十种面食，顿时感到选择困难。店里的阿姨说：“多数女的喜欢吃汤面，那就来一碗臊子面？”

在这家店用餐的多数是陕西人，还有就是附近的上班族。有位顾客一进来就说：“老板，来一份《白鹿原》油泼面。”哈，根据影视剧来点单，真有意思。

很多食客因为电视剧《白鹿原》而对“油泼面”产生了兴趣，剧中女主角掀开锅盖后热气腾腾，热油“滋滋”一声，这股辣油香和面香仿佛破屏而来。一聊才知道，这家的老板是关中人，那位顾客是其关中老乡，双方对食物有着共同的口味，那股亲切的乡情扑面而来。

史诗般的《白鹿原》似乎也是一部美食纪录片，而老少通吃、红透天的《那时花开月正圆》，则把更为丰富的陕西美食搬到宁波人面前，凉粉、甑糕……尤其是那块甑糕，令人垂涎。

说起陕西美食和宁波人的缘分，甬港北路西安食府的马先生认为，川湘两省在宁波居住的人士非常多，他们自然带旺了川湘菜，而在宁波的陕西人相对来说并不算多，陕西美食在宁波逐步走红，主要是通过旅游来带动。西安作为历史文化名城，吸引了众多的宁波游客，大家在游览兵马俑的同时，也品尝到了地道的陕西美食。

资深媒体人周先生感慨，他一直在宁波生活，吃惯了海鲜，有一个宁波胃。但他去过西安几次后，从此就爱上了陕西美食。“到了西安才知道，陕西的美食如此博大精深。”周先生说。

马先生是地道的西安人，2003年来宁波工作，结识了一位宁波朋友。后来这位朋友去西安出差，被西安美食征服。回到宁波后，两人一商量，就合伙开了这家西安食府。



厨师正在手拉“biangbiang面”，面摔在面板上发出响亮的“biangbiang”声。

## 旅游及影视剧带热陕西美食

# 老板来一份《白鹿原》油泼面



▲宁波街头的陕西面馆



▲臊子面

◀biangbiang面

拌面

## 2

### 陕西美食文化内涵丰富 油泼面、臊子面、肉夹馍最受欢迎

马先生说，秦岭把陕西分成气候迥异的两部分，南边主产大米，北边则以面为主食。陕西美食历史悠久，还有许多传说，相传臊子面就是周武王生病时，武王嫂子所做，因此谐音为臊子面。马先生还表示，很多宁波人对陕西美食的认识有误区，以为“不就是一碗面加上一个馍馍嘛”。而事实上，陕西的任何一种美食，都可以独立撑成一家有一定规模的店，还能开成花样繁多且有文化内涵的面馆。

在马先生看来，宁波人吃一餐饭总要炒上三五个菜，而陕西人往往就是一大碗面。不过，这碗面极为讲究，面条都是手工做的，还要添加肉、菜等多种食材以及醋、辣子等调料。尤其是调料，需要几十种。

马先生说，根据这几年的经营情况来看，油泼面（也就是“biangbiang面”）、臊子面和肉夹馍在宁波最受欢迎。

“biangbiang面”因为拉面时面条会重重地摔在案板上，发出“biangbiang”声而得名。马先生告诉记者，油泼面可宽可细，宽的就是裤带面，而且这种面条一根可以做成一碗甚至是一盆。马先生说，这种面最好用西安产的冬小麦，因为生长周期，做出的面条更有嚼劲。

臊子面酸酸甜甜，辣香诱人，采用大肉臊子（肉末）、黄花、木耳、胡萝卜等烹制成热汤，然后浇在煮熟的手擀面上。

馍馍虽不起眼，却是西安人离不开的主食，最经典的吃法就是肉夹馍，很多宁波人误以为肉夹馍里的肉是红烧肉，其实那是加入多种调料慢火熬制而成的腊汁肉，咬上去满口留香。

说起甑糕，马先生表示，他认为那和宁波人爱吃的百宝饭较为接近。不过陕西的甑糕历史渊源，一直可以追溯到周朝，甑是炊具，甑糕就是在甑里蒸煮的糕。

## 3

### 宁波城市越来越开放 对饮食的包容度也越来越好

西安的小吃有200多种，是小吃品种最多的城市之一。游客到了陕西，吃上半个月，面点肯定是不重样的。马先生说，他的店是2013年开的，生意一年比一年好，根据食客的口音来判断，到店用餐的本地居民和陕西人各占四分之一，另一半则来自天南地北。

宁波工程学院朱美燕副教授认为，俗话说民以食为天，随着生活水平的提高，大家也吃得越来越“挑剔”，要换着花样吃，还要吃出“新鲜感”。与此同时，走出家门外出旅游的人越来越多，而旅游的一项重要内容就是吃，去品尝当地的美食。而各地的传统美食都是经历了岁月的沉淀，自有其独到之处。再加上现在的一些热播影视剧，对各地美食也起到了很大的推动作用。另外，宁波人虽然爱吃海鲜，但现在宁波越来越开放，受到外来文化、外来人口的影响，以及到各地求学、旅游、工作的宁波人越来越多，对当地的文化包括饮食文化自然会更为包容。现在宁波人不仅爱吃海鲜，也爱各地美食，大街小巷遍布的川菜馆、湘菜馆、山东菜馆等就可以很好地证明。

记者 谢昭艳 文/摄