

陕西肉夹馍从传统产业成长为标准化、品牌化、规模化的地方特色产业

品味中国·陕西馆

千年馍味 香飘四海

本报记者 龚仕建

肉夹馍，是无数游客来陕西必尝的经典小吃。潼关肉夹馍外酥里嫩、西安腊汁肉夹馍回味无穷、宝鸡肉臊子夹馍独树一帜……不同的面粉搭配不同的内馅，塑造出陕西丰富多彩的“肉夹馍江湖”。

陕西肉夹馍的历史可追溯至秦朝，至今已有2000多年。隋唐时期，肉夹馍被称为“馍夹肉”，制作方法更加精细。明清时期，肉夹馍进一步演变并得到推广，逐渐出现在大街小巷。

走在寻常街巷里，醇郁的肉夹馍搭配清爽的凉皮和汽水，这个“三秦套餐”对当地人来说，不仅满足味蕾，更是一种家乡情怀。路遥、陈忠实、贾平凹等陕籍作家都曾在作品中表达对肉夹馍的深情。

从培养专业人才传承美食文化，到提高生产工艺“漂洋过海”，如今，“一馍供天下”的陕西肉夹馍，已从传统产业成长为标准化、品牌化、规模化程度较高的地方支柱产业。

传承“馍文化”

制作肉夹馍工艺独特精细，卤肉是灵魂所在。精选肥瘦相间的上等关中猪肉，与香叶、肉蔻、草果等香料一同放入卤锅，慢慢炖煮。待肉出锅，肥肉部分入口即化，瘦肉则瘦而不柴、肉香四溢，每一丝纹理都饱含着醇厚的卤香。

好馍夹好肉，不同肉夹馍对打馍的考究也不尽相同。腊汁肉夹馍的白吉馍讲究“铁圈虎背菊花心”，三层圈型花纹，皮薄酥脆、内心软绵，与热锅中汤汁浓郁、糜而不烂的腊汁肉相得益彰。“袁记的饼，樊记的肉”，在古城西安，肉夹馍的传统名店鳞次栉比，有中华老字号“樊记”肉夹馍，有西安老字号连锁店“袁记”肉夹馍，也有“王魁”“秦豫”等传统老店。各家的饼与肉各有特色。潼关肉夹馍的精巧之处则在于其独特的油酥千层饼，咬一口刚出炉的饼子，酥脆掉渣，口感极佳。

“做这馍，可有讲究呢！”位于陕西省渭南市潼关县的“潼关刘超肉夹馍”店里，只见店主刘超将醒发好的面用刀割开，经过5道擀面工序后，开始将面片翻转、不断拉伸到2米长，再开始抹油、卷面、揪馍坯……

“现在，用擀面杖把这些面剂子挨个儿擀成圆饼，千层饼的模样就出来了，馍的酥感就是这样来的，这是老祖先留下的技艺。”刘超戴上手套、拉出了烤盘，将擀好的圆饼依次放进烤箱。不一会儿，面饼在炉膛中膨胀、变色，阵阵麦香扑鼻而来。

“老板，来个馍。”说话间，前来店里买肉夹馍的顾客排起了队。刘超将刚出炉的热馍用刀划开，再将放凉的卤肉剁碎，夹入馍中，“来，拿好！”

拿到肉夹馍，怎么吃？这也有技巧。正宗吃肉夹馍的姿势是水平持馍，从两侧咬起，这样可以使肉汁充分浸入馍中，也不会从两侧挤出流走。

穿越千年，馍味如故，肉香四溢。各地食客对肉夹馍的喜爱经久不衰。

坚守“馍技艺”

“我从小就学习手工打馍，一直坚持到现在，为的就是把肉夹馍手艺传承下去，把这个事业做好。”刘超家一直经营肉夹馍店，到他这里已经是第四代了。在他的斜对面，“梁喜娃肉夹馍店”同样被顾客围得严严实实。

在潼关，“梁喜娃”品牌响当当，已有70多年的传承历史。“到我这儿，已是第五代了。”2003年，张楠从爷爷手里接过“梁喜娃”，正式成为传承人。“手工打馍，看着简单，门道可深呢。”张楠介绍，跟着老师傅学打馍至少3年才能出师，培养一个资深打馍师傅则需要更多时间。如今，靠着品牌影响力，张楠不仅培养出一批批徒弟，还将肉夹馍连锁店开出了潼关，开到北京、上海等一线城市。

为了适应餐饮连锁发展，陕西省非遗项目“西安肉夹馍”代表性传承人廉石柱与陕西旅游烹饪职业学院等职业院校合作，通过标准化技艺传授，教育培养新一代肉夹馍制作人才。

2024年，潼关县职业教育中心依托潼关肉夹馍产业，筹备建设了潼关肉夹馍产业学

院。“学院着力于讲好潼关肉夹馍故事，做好传统美食文化和历史传承，进一步助推潼关肉夹馍发展为富民产业。”校长张鹏飞介绍，目前，潼关肉夹馍产业学院已开始对在校连锁经营与管理专业的学生开展培训，同时还开设面向社会的成人短期培训班。据统计，自2024年9月开学以来，学校现已开办三期培训，其中，参训的社会人员117人，在校学生300余人。

为了保护和弘扬这一独特的肉夹馍文化遗产，陕西省有关部门将肉夹馍纳入非物质文化遗产的保护范畴，并推动制定肉夹馍从食材、配料到制作技术的各环节标准，确保传统制作工艺得到传承，助推产业实现品牌化、规模化、标准化经营。

在位于潼关县民生街的肉夹馍文博体验馆，馍匠们把擀面杖打得噼里啪啦，用来展示技艺招揽顾客。这份陕西人对美食的热爱与执着，已然深深烙印在小小的肉夹馍之中。

发展“馍产业”

小小肉夹馍，“吃”出大产业。

夜幕降临，位于西安市新城区的永兴坊景区游人如织。坊内，潼关肉夹馍店前，人头攒动。“我们店平均每天能卖出六七百个肉夹馍。要是赶上旺季，我们能从早上8点忙活到次日凌晨一两点。”西安永兴坊潼关梁喜娃肉夹馍店负责人杨皓轩说。

近年来，陕西传承“三秦”饮食文化，持续推动美食经济创新发展，以标准化、产业化赋能三秦品牌发展，在“守”与“变”中焕发新活力，肉夹馍也搭上了工业化的快车。

真空和面、扬发、压面、揉面、压饼、烘烤、速冻……在西安市高陵区融家工业园阳云食品科技有限公司的白吉馍生产车间，记者见到现代化设备生产白吉馍的过程。

“这个饼面香浓郁，筋道十足，不比任何手工烙制的饼差。”“袁记肉夹馍”董事长靳金矿说，这条生产线是目前国内唯一的一条仿人工白吉馍生产线。这套设备能够还原95%的人工工艺，最大限度保留白吉馍的口感与风味。靳金矿从2015年开始研发白吉馍生产线，为了保证白吉馍的口感和质量，他把钢板烤炉优化为隧道烤炉，把双面烘烤改良成仿人工翻面。仅翻饼一道工序，他就试验很多次，最终优化定型了生产线运营程序。仅这个流水线，就申请了36项专利。依托标准化的出品，“袁记肉夹馍”在全国开设了500多家门店。

走进潼关县盛潼餐饮管理有限公司，在速冻饼加工车间，工人们正抢抓订单生产。面粉被倒进料箱后，和面、滚揉、抹油、拉薄、划条、卷筒、醒发、压饼等一系列工序均在生产线上自动完成。

盛潼餐饮管理有限公司行政办公室主任李荣介绍，为了实现产品的标准化、规模化生产，盛潼餐饮团队耗时近5年，与厂家共同“打磨”出了这套设备。指着生产线，李荣向记者介绍：“这套机器可以模仿手工制饼的各个步骤，成品面饼薄厚保持在0.4毫米，直径12.5厘米，重量110克，非常统一。”

在盛潼餐饮管理有限公司生产车间里，一个个标准的肉夹馍饼坯在流水线上生产完



图①：在德国科隆世界食品博览会上，潼关肉夹馍受到青睐。资料图片
图②：陕西肉夹馍。本报记者 龚仕建摄
图③：在盛潼餐饮管理有限公司生产车间里，工人正在制作肉夹馍饼坯。受访者供图
图④：西安永兴坊潼关梁喜娃肉夹馍店负责人杨皓轩正在为顾客制作肉夹馍。本报记者 龚仕建摄



成。经过速冻装袋后，这些饼坯将通过冷链发往遍布全国的门店，送到各地消费者手中。“2024年上半年，盛潼餐饮生产速冻饼4500多万个，实现产值超3000万元。”总经理董开锋介绍，该公司生产的速冻饼目前已出口海外多个国家，“未来5年，生产总值有望突破4亿元。”

一处原料供全国，一块面饼出国门。目前，“潼关肉夹馍餐饮师”已被评为省级劳务品牌，在县域内有传统手工打馍经营的门店58家，工业化生产企业10家、生产线33条，年生产速冻饼7亿个，年产值10亿元，附加值100亿元。每年出口速冻饼500万个，带动就业2万余人。

近年来，随着产业网的不断发展完善，陕西肉夹馍的路子也越来越宽，成为富民兴商的重要产业。

讲述“馍故事”

从“一馍夹天下”到“一馍走天下”，再到“一馍供天下”，如今的陕西肉夹馍，正抢

抓政策红利和“出海”新机遇，在更加广阔的市场打开发展新空间。

2014年，潼关县潼祥食品有限公司成立，2018年便拿下了潼关肉夹馍全县外贸产品第一单。自此，潼关肉夹馍速冻饼走上海外餐桌。

腊汁肉夹馍海外市场这片蓝海，2014年，土生土长的西安人孟兵和他的合伙人罗高景、袁泽陆、宋鑫创立的“西少爷肉夹馍”连锁品牌如期启动。

2014年，“西少爷”首店在北京开业，开业当天中午就售出肉夹馍1200个，店外前来购买的消费者排起长龙。2018年3月，“西少爷”发布国际品牌“Bingz”。2019年11月，“西少爷”加拿大公司成立。

2024年10月，在西班牙萨拉戈萨，潼关肉夹馍欧洲首店开业。萨拉戈萨门店的食材经过严格筛选，主要食材从国内运输，保证了食客在异国他乡也能吃到正宗的中国味道。厨师团队也是从国内聘请，他们拥有丰富的制作经验，能让顾客品尝到地道的陕西味道。

“来店内光顾的食客很多，即使深夜10点，店内依然座无虚席。”潼关肉夹馍萨拉戈萨门店负责人表示，许多顾客愿意排队等待，只为品尝这一口来自中国的地道美味。

在泰国，潼关肉夹馍同样赢得当地食客的喜爱。2024年11月，潼关肉夹馍泰国店在曼谷开业。这家位于曼谷市中心的门店，虽然开业时间不长，但已经迅速成为当地的美食新宠。与西班牙店相似，潼关肉夹馍泰国店的食材也主要来自国内，确保了肉夹馍的正宗与美味。

从2018年开始，潼关开始探索肉夹馍“出海”之路。现在，潼关千层饼已出口澳大利亚、美国、英国、加拿大、韩国等17个国家和地区。最近，盛潼餐饮管理有限公司董事长王华峰正在谋划推进海外直营店和日本飞仓的落地工作，要在海外“扎下根”、闯市场。

肉夹馍是陕西的一张美食名片，四海飘香之间，肉夹馍搭建起了陕西与世界交流的桥梁。

(王兆参与采写)

陕西丰富的历史传统和地理多样性共同孕育了其兼容并包的美食文化。

历经十三朝的兴衰更替与丝路绵延带来的文化交流，让陕菜博采各地肴馔技艺、口味之精华。在陕西，尤其是西安，大多数吃食是穿越历史走到今天，几乎每一种叫得上名字的美食，都是“高腔”。

且不说烤乳猪、奶汤锅子鱼这类宴席中的经典头菜，均是“西厨八珍”“唐烧尾宴”中师古开新的佳品。就论平常餐厅里的葫芦鸡，相传是从唐玄宗时便有的官府菜肴。

20余种香辛料，至少24小时腌制，再经过“余、煮、蒸、炸”四道严谨的工序后才能上桌，葫芦鸡以“举箸一抖，骨肉分离，皮酥肉烂，回味无穷”成为当之无愧的长安美味。

“三千万秦人齐吼秦腔，一碗羊肉泡喜气洋洋”是对

陕西烟火气的生动写照。在陕西，一碗正宗的泡馍，首先要自己动手。食客轻轻掐、慢慢捏，把馍掰成黄豆大小，夹上号码牌由后厨加高汤、牛羊肉、粉丝烹煮，配上糖蒜和辣椒酱重新送回桌上。

这道由食客与厨师共同完成的美味，不仅讲究烹调，更讲究“会吃”。没有经验的人，吃前总习惯用筷子来回搅动，这是一忌。“老陕”的吃法是，从一边一点一点“蚕食”，这样能保证汤与馍不分离，使馍能始终吃出鲜味。

兼容并包的陕菜味韵

本报记者 龚仕建

腊汁肉夹馍的历史可追溯到战国时代。葫芦头以猪大肠和猪肚为原料，它的做法相传源于唐代著名医学家孙思邈；黄桂稠酒始于周朝，相传“贵妃醉酒”喝的就是稠酒，所以在西安，还有个“贵妃稠酒”的雅号……陕西的诸多美食和小吃在入口的那一刻，就是品读历史和文化的开始。

秦岭横亘、黄河蜿蜒，陕西南北狭长，跨越接近8个纬度，气候与地貌的差异也造就了关中、陕北、陕南三种独具特色的地域风味。

八百里平原的关中盛产小麦，凉皮、油泼面、臊子面、一口香、驴蹄子、烙面、旗花面、乾县锅盔、蒲城县石子馍……各色美食成就了“碳水天堂”的美誉。

辽阔少雨的黄土高原上，铁锅炖羊肉、猪肉掰饭、拼三鲜、羊肉恰烙、羊杂碎是冬日里热气腾腾的暖心美味，洋芋擦擦、荞面圪坨、糜子油糕、黄馍馍、黑豆钱钱粥、绿豆凉粉……“杂粮杂吃、粗粮细做”的五谷美食是陕北时代变迁中未曾改变的饮食文化。

温婉秀丽的陕南里，秦岭山间的各种山野珍味才是主角，白火石余汤、耳耳炖鸡、巴人吊罐肉、紫阳蒸盆子、栗仁炖猪肉、魔芋豆腐、核桃馍……陕西人从未辜负大自然慷慨馈赠的民间珍馐。

回味无穷、滋味万千，陕菜的灵魂是三秦文化。陕菜既是三秦文化的延续，也是历史的缩影。