

俗话说，萝卜白菜，各有所爱。尽管牛羊肉泡馍作为一种美食，早在西周时就被列为国王、诸侯的“礼饌”，如今又被列入非物质文化遗产名录，但是当一些口味不同的人听到“牛羊肉”的称谓时，可能会退避三舍。或许出于对“礼俗”的尊重不会拒绝品尝，但是要自掏腰包就不容易。针对于此，有关专家提议将牛羊肉泡馍的口味做适度调整，但是当萝卜被调整为白菜时，也就失去了萝卜的特色，造成一种遗憾。其实，如果能够善于体验牛羊肉泡馍所包涵的文化底蕴，不妨大快朵颐一回。

牛羊肉泡馍的吃法，有文人墨客的吟唱，有很多典故传说，其悠久的历史不必知其详，但是它在人们享用的过程中所传达的人文信息却是每一个食客可以亲身经历的。

与一般的用餐相比较，食用牛羊肉泡馍的特点首先是要自己动手掰馍。就餐者要亲手将一个圆圆的托托馍掰成小块，然后送给厨师烹调。在掰馍的过程中或撕（撕成薄片）、或掐（掐成碎块）、或抖（抖落均匀），最好将馍掰成黄豆大小的碎块。其次是讲究“蚕食”。这里的“蚕食”并非是与“鲸吞”相对，而是指像蚕食桑叶那样从嘴边开始。等到一碗热气腾腾的羊肉泡馍端上桌来，不要用筷子来回搅动，像对待一片“原封不动”的桑叶，依次送到口中，吃家说这样吃鲜热之气才不会跑散，始终能吃出鲜味。再其次是吃完泡馍后要饮用一碗“高汤”清口。讲究的高汤是用煮泡馍的原汁汤加粉丝烩制而成，因而它与所谓“原汤化原食”的意义不同，其作用是“拔鲜”。也就是说，等到一碗“高汤”下肚，用餐者就会更觉异香满口，格外神清气爽。一碗牛羊肉泡馍吃下来，冬天会全身发热，夏天会满头大汗，同样都会全身通泰，精神倍增。这种吃法体现的是以和谐沟通为主题的三秦文化，充满了质朴、粗犷和诚挚的魅力。

和谐沟通的主题是人类任何一个角落都在追求的，在享用牛羊肉泡馍时所体验的和谐沟通精神的特殊性在于：一方面，它有助于用餐者之间的和谐沟通。从掰馍开始，到馍掰完后等待把馍煮好，这段时间很容易形成结伴用餐者“闲谰”的氛围。陕西人习惯把饭碗叫老碗，吃饭喜欢图个热闹劲儿，扎堆吃饭叫“老碗会”。一边吃着牛羊肉泡馍，一边编着闲传，天南海北，可以无话不谈，既便于交流，又很和谐。另一方面，它又体现着用餐者与烹饪师之间的和谐与交流。即使用餐者是一个人吃饭，也需要通过伙计与掌勺的大师傅进行互动。煮馍讲究以馍定汤，因为掰馍大小是和煮法统一的，原则是汤宽馍块大，反之则小，有经验的厨师要根据用餐者掰馍的大小决定加多少汤。用餐者掰好的馍碗被编上号送给掌勺的大师傅，掌勺的大师傅把馍煮好以后再附上自己的号牌给用餐者端过来。其中还有一些特殊的交流语言，用餐者掰完馍，把一根筷子放在碗上，伙计便会明白，这要的是“干拔”的煮法；碗上不放筷子则表示吃“口汤”和“水围城”。

与自己动手取饭菜的“自助餐”相比较，吃牛羊肉泡馍是真正的自助，它需要用餐者的参与。吃牛羊肉泡馍如果坐以待食就吃不出其特有的风味，用餐者自己掰馍，选择单走、干拔、口汤、水围城等不同的煮馍法。旧时，煮馍用的肉料在切配之前要由顾客点选。客人掰完馍，就会有伙计手托摆着肉的案板走上前来，肉料分后座（瘦肉）、肚梁搭眼泡、胸口（肉）清肺加肥瘦等等类型，依客人自己偏好点配。馍掰的大小，很可以体现用餐者的个性，可以细如绿豆，可以粗如树皮；馍煮好后，用餐者还可根据自己的口味嗜好，调入糖蒜，或香菜、辣子酱、芝麻油之类佐料，在自助中彰显个性，自得美食之乐。

与快餐相比较，牛羊肉泡馍无疑属于“慢餐”，然而很有品位。古时候很多人是一边听戏或者一边会客，一边细细地掰馍。如今在大大小小的泡馍馆里，还能看见口袋里装着小收音机的老者和香鬓边上插着耳机的漂亮姑娘同挤一桌，所有的手都在干同一件事：掰托托馍。若就休闲旅游而言，西安人总要对外乡客人招待一回引以为自豪的牛羊肉泡馍，这再合适不过了。因为泡馍从煮汤到掰馍都是一个慢活，整个掰馍的过程就可以叫外地人磨蹭半天，既可以在旅途中权作休息，又可以浏览市井风貌。这其实是一种休闲餐。

牛羊肉泡馍吃起来实惠，场面上相对节俭而不失礼节。从劳作的角度讲，牛羊肉泡馍最适宜补充能量，在从前西部荒凉的岁月里，吃泡馍首先是为顶饱，最早是贩夫走卒垂涎欲滴的美食。而且很耐饿，吃完饭两三个小时过去，还像刚吃过那样饱。从招待宾客的角度讲，吃牛羊肉泡馍不适宜于举行盛宴，甚至连四菜一汤的俗套都可以免去，享用“天下第一碗”足矣。