



其中，不得不提，长期以来稳坐“秦州第一美食”交椅的呱呱。呱呱之于天水，就像牛肉面之于兰州。天水人的一天往往都是由一碗呱呱开启的。

网络上，继累出“痛苦面具”的表情包大叔和捣辣椒面捣出“火星子”的坚师傅之后，常记呱呱第五代传承人张巧玲也成了游客争相合影的对象。

“麻辣烫火了之后，我们呱呱的生意也变得特别好，不算线上的订单，一家店每天能卖出近千碗。”张巧玲告诉记者，这段时间她不得不放弃退休生活，一早就去店里帮忙。只见她熟练地将呱呱捏碎，撒上盐、醋、酱油、芥末、蒜泥、芝麻酱等十多种调料，再浇上麻辣烫同款“灵魂调料”——油泼辣子，令人垂涎的美食就上桌了。近30年的经验，手感的拿捏和调料的浓淡在张巧玲手下早已成为一种习惯。

据悉，呱呱最早出现于西汉时期，至今绵延传承2000余年。常记呱呱最早可追溯到百年以前，20世纪70年代，张巧玲的

婆婆靠着从她曾祖父那儿学到的传统手艺，在育生巷的路边支起一个摊子，卖呱呱养活了一家人。

23岁嫁入常家后，张巧玲耳濡目染，成为第五代传承人。每天凌晨3点，人们还在熟睡时，伴随着石磨碾汁此起彼伏的响声，张巧玲和婆婆已经开始忙碌。

呱呱看起来简单，但想要制作出口味独特的“舌尖美食”，并不容易。从原料荞麦的浸泡、石磨碾汁、过滤、熬制等每一步都要靠手工完成，少一个环节，呱呱就会失去特有的棉、软、纯、香。

张巧玲说，为了得到更加浓稠丝滑的荞麦粉浆，需要用木槌不断使劲地捶捣，细致过滤，这样原料便完成了。而将研磨好的粉浆倒入锅大火熬制的过程中，同样需要不停搅拌，直至粉浆成为质地均匀的胶状。随着颜色逐渐加深，粉浆也变得黏稠，出锅前，还需要再搅拌一次，为的是粉浆可以更加绵密紧实。

十多道工序，24小时，只为一碗地道醇香的呱呱。传承技艺的背后，夹杂着太多的不易与艰辛。回忆起当初的不易，张巧玲几度落泪。

2016年，女儿常晓旭从母亲手中“捧起”接力棒，成为常记呱呱第六代传承人。2017年，天水呱呱制作手艺被纳入第四批甘肃省非物质文化遗产代表性项目名录。2022年8月，秦州区常记呱呱被评为甘肃首批“甘肃老字号”。授牌的那一刻，张巧玲泪眼模糊，这是对多年坚守的回报，更是对未来发展的鼓励。

明年就是常记呱呱开店50周年。这碗“舌尖上的非遗”，承载的是几代人的匠心，也是浓浓的乡愁和深厚的文化根脉。

其实，荞麦和麻辣烫一样，同样是“外来户”。荞麦进入陇右，与马铃薯来到甘肃成了“救命薯”一样，都是为了解决一方水土难以养活一方人的问题。从最初的充饥到现在特色浓郁的饮食文化，整个陇右“荞”风盛行，形成了除呱呱外，荞粉、饴饹面、荞面油圈圈等“荞”系美食。

伏羲竟是 中国最资深的美食家

必须指出的是，此前天水在旅游发展规划方面，完全没注意到麻辣烫。从之前政府发布的文旅报告来看，当地心心念念的，始终是“中华人文始祖伏羲的诞生地”这块招牌。

但缘分就是这么妙不可言，伏羲老祖宗没火，麻辣烫倒是火了。“只要有引爆点就是好事，这并不会影响伏羲作为中华人文始祖的形象，也不代表伏羲文化就受到了冷落。”雍际春认为，麻辣烫和伏羲文化可以共赢——据统计，清明小长假首日，伏羲庙景区接待2.8万人次，创下近期接待高峰。

走进伏羲庙，院落中除了唐朝古槐，还有明朝时按伏羲六十四卦种植的古柏。现仍存活的20余株古树中，每年会有一株被推选为喜神树，当地人视其为伏羲化身，进行祭祀，称为“迎喜神”。大殿中，一尊高达3米的明代伏羲造像端坐正中，手持刻有太极八卦图的圆盘。

所谓一画开天，创制八卦是伏羲家喻户晓的最大贡献，但鲜有人知道，他还是中国最资深的美食家。

按照古书记载，伏羲古名“庖



左图：常记呱呱第五代传承人张巧玲。

