

灯谜擂台

1. 全球至尊(3字足球赛事)
2. 此言不差(2字戏剧名词)
3. 伸手灭灯火(5笔字)
4. 哥哥田边走(计量单位)
5. 游走两地皆有闻(12笔字)
6. 人我俱要收纳他(3字国名)
7. 说金门,谈澎湖(2字学校设施)
8. 杨先生、李先生,开口吧!(2字水果)

陈秀云 作

9. 在南京上大二(8笔字)
10. 孩子知晓家在哪(3字口语)
11. 几度陈仓促膝谈(5字相声名)
12. 两改旧貌双叶变(2字党史地名)
13. 不要死守旧模式(3字时政热词)
14. 李春大师有活力(4字时政新词)
15. 领到奖品,触动内心(3字时政热词)

陈书法 作

参与方法:

出刊后3日内发至微信:13891771088。答卷只写序号和谜底,注明真实姓名、地址及电话号码。更多注释可查宝鸡灯谜公众号。按猜中数量和收到答卷时间顺序,评出幸运读者。下期公布谜底和幸运读者名单。

上期谜底:

1. 接种点
2. 雪如意
3. 植发
4. 养生
5. 雷佳音
6. 关注公众号
7. 国铁集团
8. 文明出行
9. 牛同人
10. 啤
11. 辆
12. 立春
13. 听我说
14. 怀明明
15. 阳台

幸运读者:

雷鸿仁(河北)、魏咏梅(陕西)、净红利(陕西)、张宏阳(陕西)、刘永安(河北)

(王商君整理)



(第四十期)

同题作联 消费者权益日

- 叟童无欺诚是本;
权益维护法为绳。
- 利自薄积,童叟无欺惟守信;
财从义取,巷街有誉重推诚。
- 依法维权,织成消费安全网;
凭诚交易,树起经营公正心。
- 国法如炉,打假惩奸彰正义;
民心似秤,维权亮剑铸公平。
- 打假护民生,总以初心酬使命;
维权扬正气,独凭硬骨柱青天。

(刘春学)

(蒲朝阳)

(何具征)

(张录军)

(李玉虎)

下期“同题作联”联题:春分

悬联求对

出句:百花次第开,喜跃金台争艳色
(张蛟龙)

上期“悬联求对”应对结果

- 出句:
细雨无声滋万物
应对:
和风有意丽三春
惠风有意拂千家
春风有梦探千窗
斜风有意唤千芽
春晖有意绣千山
红梅有意染千山
春风有意绿三江
紫燕有意闹三春
艳阳有意暖三秦
惠风有爱暖三春
红旗映日照千秋
和风有意绿三秦
青川快意拥千娇
群芳有意靓三春
嫩苗有梦唤春风
春潮似水润三农
桃花有意醉三春
德风有道惠千秋
粉桃有信报三春
春潮肆意卷三江

(张涛)

(蒋心洋)

(任昱虎)

(田建忠)

(康永平)

(吴佳豪)

(张彬彬)

(蔡哲)

(罗凤霜)

(张录军)

(李周宣)

(蒲朝阳)

(李强)

(榆林白浩)

(王逸飞)

(孙书岐)

(赵禄蕙)

(雷丙应)

(李玉虎)

(胡广勤)

(李安林)

(王商君整理)

本栏目投稿邮箱: wyzz888@163.com
手机短信/微信投稿: 13008488566

宝鸡楹联

(第五十九期)

乡情乡味

二月二吃炒豆

◎宋振东

又是一年二月二,民间有“二月二,龙抬头,家家户户吃炒豆”的习俗,寓意风调雨顺、粮食满仓。虽然现在生活富足了,各种各样的食物丰盛、花样繁多,但人们对“二月二,吃炒豆”的习俗还是热情不减,不少超市商场摆出黄豆、青豆、黑豆等多个炒豆专区,供消费者选择购买。

农村老家把炒豆叫“料豆子”,原料主要是黄豆,也有青豆、黑豆等。记得过去,在炒“料

豆子”之前,首先要将豆子用凉水泡发,再根据各自的喜好,加上少许糖精(那时白糖紧缺价格高,人们就用糖精代替)、食用盐及花椒、大料等调料,泡制成甜、咸等不同口味的炒豆。炒制前,先把泡发好的豆子从水里捞出来,放到阴凉通风处控水晾干备用;之后在大铁锅里放上适量砂土炒制,等把砂土用火烧热了,倒入泡发好的黄豆,然后用铁铲子来回不停地翻搅。翻搅不均匀或

翻搅慢了,炒制的“料豆子”就会出现有的炒焦糊、有的没有炒熟的现象。所以,炒“料豆子”也是个技术活儿,要手疾眼快,切忌慢慢腾腾。有一年,隔壁邻居家炒“料豆子”时,由于没有掌握好火候,动作太慢,把豆子全炒糊了,又黑又苦,一家人也没有过好二月二。

不过,炒黄豆虽然香脆好吃,但也不能“贪”食,因为黄豆中含有胰蛋白酶抑制素、尿酸、血球凝集素等因子,炒黄豆

时,这些因子在干热条件下并不被分解。所以,吃了炒豆后,这些抑制素会有副作用,如肚子发胀,影响消化吸收功能。如果食用了炒得外焦内生的豆豆,还会引起恶心、呕吐、腹泻等中毒现象。

每逢二月二吃炒豆时,我就不由得回想起小时候,在农村老家把炒豆“吃进”鼻子里的囡事来。那时家庭条件稍好的农户,在炒完“料豆子”的同时,还要炒些花生和花生米大小的白面团,给节日增添更多的乐趣。

有准头,结果,不是把豆子扔脸上,就是把豆子扔地下。有一次,居然把豆子扔进了鼻子里,费了半天劲就是弄不出来,越弄越往里,后来到社区卫生院才弄出来,医生说差点就吸到气管里去了,太危险了!从那以后,我再也不敢学大人往嘴里扔“料豆子”了。

那时家庭条件稍好的农户,在炒完“料豆子”的同时,还要炒些花生和花生米大小的白面团,给节日增添更多的乐趣。

春来小蒜香

◎郑江泉

“牛娃狗蛋,上了南山,挖了小蒜,做了一顿好饭,香了三个老汉。”每当鲜嫩柔软的春天染绿我的视野时,我就想起这首挖小蒜的童谣。

小蒜乃家乡的一种山野菜,它如农人一样平凡淳朴,可谓“见面熟”。无论荒地、河畔、山谷,还是林间田埂,只要有一瓣小小的茎种,春风一吹,它就会一簇一簇地把溜溜而细长的叶顶,密密匝匝地披挂在田野里,酷似少女柔软飘逸的青丝,让婀娜的百草自愧弗如。

小蒜是一种独特的山野菜,它与大蒜、大葱同属百合科。叶柄柔软细长,球茎为圆锥或圆球形,用水冲洗干净后,大小不一的茎体呈半透明状,似珍珠

玛瑙,晶莹剔透。小时候,我与小伙伴们经常去山野里挖小蒜。大家边挖边唱着歌谣:“白玛瑙,绿尾巴,见人来,就钻到地底下。”我们挖出大个的,装在竹笼里。又将小个地埋起来,让它再生出一窝“小蒜仔”来。在那青黄不接的岁月,我从山野里挖回一笼小蒜,母亲乐呵呵地摘除枯叶,清洗干净,然后从屋檐下悬挂的辣椒串上摘下一把辣椒干切碎,再把小蒜叶柄和球茎切成小段和小片,与辣椒混炒了。当一盘红绿白三色相间的菜肴端上餐桌时,一股带有冲劲的清香辛辣味逸满屋子,我拿着玉米面窝窝头,就着辣椒炒小蒜大快朵颐,一口气就消灭了两个窝头和大半盘菜肴,似乎还觉

不解馋,母亲看见连忙劝阻,怕伤了我的胃。

农家做菜不讲究食谱,由于物质条件限制,在山野里逮着啥就是啥了。母亲曾给我们做过小蒜炒香椿、小蒜炒花椒树芽、小蒜炒地软等,尤其是用小陶罐腌制的小蒜更是香味扑鼻,令人馋涎欲滴。在漫长的岁月里,母亲变着花样把小蒜做出了经典的美味,让我的味蕾永远在香馨的记忆中含苞待放。

据《本草纲目》记载:“小蒜理胃温中,除邪祛毒,通阳散结,行气导滞。用于胃气滞,泻痢等症。”可见,小蒜还有很重要的药用价值,而它从未炫耀自己,默默地待在山野中,厮守着一片空灵和宁静。

暖心糝子面

◎秋水

民以食为天,各地都有自己引以为豪的饮食文化,武汉热干面、四川剁椒鱼头、北京烤鸭、山西大麻花……关中人的面食文化可谓源远流长,能追溯到后稷教民稼穡。

提起面食,关中人大脑子里立刻映出的是“端碗啜干面”的情形,在关中人的潜意识里,面就是面条,他们对面是情有独钟。一碗面条,关中人能吃出不同的花样来,什么干面、炒面、烩面、臊子面……糝子面应该是关中人的平民饭,以极简的食材,彰显关

中朴实、低调的特点。

所谓的糝子面就是糝子和面煮在一起,当然,早晨吃剩下的糝子做不成,做出来的只能叫糝子和面,不叫糝子面。第一次吃糝子面我心里充满的是好奇,母亲炒的是蒜苗、红萝卜,下的是菠菜。看着黏糊糊、乱乎乎,吃起来软乎乎、热乎乎,吃过口有余香,让人念念不忘。

糝子和面揉为一体,卖相不好,这也许是糝子面难登大雅之堂的原因,但它确实美味,和关中人的粗布大棉袄一

样,看着粗糙,可是穿着舒服。糝子面的美味是历经千锤百炼之后才成就的。麦子需要秋季播种、冬季蓄养、春季拔节,夏季收割,暑天在土场上大晒之后入了粮仓,再慢慢放凉,让自然之精华在体内慢慢被吸收、融合。这经历了秋雨、冬雪、春风、夏日四个季节变换的麦子能不好吃吗?筋道,用关中人的话说就是“有嚼头”!吃着瓷实、真实、耐饥,关中人干啥事都喜欢韧劲,像这面条。面都是手擀的,一擀杖一擀杖

都是倾注了人的心思的,面条对主妇来说就像自己的孩子,是看着一点一点长大的,满满的都是爱,你说这倾听了人的私语、蕴含了人的情思的面条能与机器和出来的面条一个味道吗?

玉米是自己种的,从夏天到秋天,上百天的生长期,经历的一年中温度最高的时候,天天拔节,一天一个样,然后一个一个掰下来,一粒一粒剥了,再一遍又一遍晒干,磨成糝子。农民们不操心吃糝子是否防癌,提高记忆力,

但是他们知道糝子有种天然的香气,越嚼越香,而且暖胃暖心助消化,他们吃玉米糝子时吸溜的声音都像唱歌,糝子是关中人早晚的主食。

当然,糝子面之所以醇香,除了糝子和面具有来自大自然的香味外,更是因为它们长时间的磨合中达到了心灵的交融,将人与物的情思、冬与夏的灵魂、早与午的问候、软与硬的个性融为一体,才具有了极致之美,热烈、朴实、暖心,如同青铜与周礼、秦腔和秦人。

荞麦凉粉

◎于同兴

我三岁时便失去了母亲的护佑,童年和少年时的大多时光,都是奶奶陪伴我度过。奶奶特别勤快,也很能干,左邻右舍都称赞她的锅灶好。而那时候的我是奶奶的“跟屁虫”,不管她走到哪里,也不管她做什么,我总不离她的左右。故此,奶奶的许多厨艺,都深深地印在我的脑际。特别是她做的农家小吃荞麦凉粉,至今仍令我向往和无法忘怀。

奶奶做的荞麦凉粉完

全是采用传统手工制作。奶奶做荞麦凉粉时,首先要将荞麦皮壳去掉。这是个力气活,也是个技术活,去壳后的荞麦不能弄成碎粒,荞麦的三角形仍然棱角分明。制作凉粉时,先把去壳的荞麦粒倒入一个大盆内,倒入清水,将荞麦粒浸泡半响,等荞麦粒泡透后,把浸泡过的荞麦粒分几次倒在厨房的案板上,均匀地摊开,然后拿一个大瓷碗,双手抱紧碗在案上反复滚压,再把滚压成薄饼的荞麦坯子倒入准

备好的大盆中,倒入适量的凉水,双手用力反复在盆中抓、揉、搓,等盆中水与荞麦坯子中的淀粉融合成浓浓的面糊状,最后一道工序就是用罗儿对盆中的面糊进行过滤。

那时家中用的是大黑老锅,在锅中放一个短点的擀面杖,将罗儿放置在擀面杖上,将面糊倒入,用手在罗儿内搅动、轻压,使原料内的淀粉基本过滤完。等过滤快结束时再开始烧锅,这时边在灶膛内烧火,边用木

勺在锅内搅动,如果感觉太硬,继续加水过滤原料,但切不可直接加入凉水。凉粉的软硬要掌握好,过硬都会影响凉粉的口感,要特别注意。奶奶的办法是用木勺做试验,把木勺在烧熟的凉粉锅中站立,用手动一动,木勺不倒,就说明太硬。当然这一切都是凭多年的经验。凉粉做好后,盛放在准备好的盆中,待基本晾冷后,将盆中的凉粉翻倒在案上,就可以吃了。

用这种传统方法做

的荞麦凉粉,像婴儿的肌肤一样光滑柔软而富有弹性。奶奶做的凉粉,清香爽口,十分筋道。可以用蒜水或辣子醋水调着吃,也可用岐山肉臊子,加入蒜苗炒着吃。可以切块,也可以用捞子捞成面条一样的细条调着吃。吃臊子面时还可以切成小丁丁做小菜,绝不糊汤。

奶奶做的荞麦凉粉,饱含着她的勤劳、聪慧,和对我浓浓的爱,将永远留在我的记忆中。

本版投稿邮箱:bjrbwxzks@163.com