编者按：

食为天性，它关乎每一个生命个体的生存和传承。

享受美味，就是一种莫大的幸福。每一餐或粗糙或精美的饭食，都值得我们静静地咀嚼、细细地回味。这是生活的重要组成部分。

这个季节，聪慧的主妇们会不断地调动自己的主观能动性，让我们的餐桌花样翻新，让全家人尽享这闲适温馨的冬日时光。

寒冬里的美食（上）

金黄香甜玉米糁

◎段序培

西府的冬季，是从一碗热气腾腾的玉米糁子开始的。玉米糁子又被称为苞谷糁子，只有在寒冷的冬季，才能品出它的美味。

清晨的村庄，笼罩在暮色烟雾中。随着风箱的一开一合，炉膛中火光明亮，灶台前的农家大铁锅里便滚烫了起来。女人俯身下腰，往开水锅里撒入玉米糁子，随后盖上锅盖，用小火慢慢烧着，不久，一碗暖胃又暖心的玉米糁子就做好了。揭开锅盖的那一瞬，空气中弥漫着玉米糁子特有的香味，从农家厨房飘到了炕头上，钻入碎娃们的鼻腔，不消几分钟，这香味会引着他们的身影出现在厨房里。一家人围着一碟腌咸菜或凉拌萝卜丝吃得津津有味，冬日的寒冷悄然不觉了。当然，女人们是不会让锅底的那层糁子浪费的，趁热抹点油、撒上盐和辣椒，铁铲迅速铲起，餐桌上又出现一碗香喷喷的农家锅巴，锅巴顿时成了全家人最想吃到的美味，碎娃们往往还为了争得一口而起了口角。

在关中地区，玉米是重要的农作物之一，它种植范围广、产量高、品质好。秋收过后，农家院子里到处都能看到金灿灿的玉米棒子。农人们把玉米编成辫子，挂在墙头边、屋檐下，或围搭在院子里碗口粗的木头上，好似一根根黄金柱，又宛如一座座黄金塔，向人们诉说着丰收的好光景，也向外界展现着农家人的殷实富足。

最好的玉米粒剥好晒干，被女人们精心挑选了出来，去皮后加工成大小玉米颗粒，根据颗粒大小分为大颗糁子和细糁子。人们多喜欢用大颗糁子熬粥。一碗不起眼的玉米糁子，做法却颇为讲究。首先是大锅大火，锅大了方能搅开，火大了才能做黏。西府人吃糁子，讲究的就是黏。做得太稀，从外形上就看着不香，喝起来更是味寡；其次是水烧开后，再将糁子撒入锅中，这下糁子还特别讲究，在撒的过程中要边撒边搅，这样才不会有夹生疙瘩；最关键的一点就是要多搅，糁子黏不黏，关键看搅没搅到，搅得少了糁子就会沉在锅底，容易烧煳，而上面的却是夹生疙瘩。当然，碱面是必须加的。玉米糁子有稀有稠，水多，熬的时间短，糁子就稀一些，反之则稠一些。但无论咋熬，熬出的都是一碗的黄澄澄、金灿灿。有时，女人们会在糁子快熟前加入红薯块，那样吃起来更为香甜。

吃玉米糁子，就的菜也是有讲究的。最佳搭档是一盘凉拌红萝卜丝，自家酿的陈醋，泼上汪汪的油辣子，黄得耀眼、红得艳丽，让人垂涎欲滴；也有就着“炝菜”吃的，当“炝菜”与糁子在嘴里相互交融的一瞬间，芥末的清凉辛辣和玉米糁子的香甜萦绕，顿时会让你寒气全无，心里暖意融融。然后，就上热腾腾、软绵绵的馒头，一家人围坐在桌前，品尝人间最质朴最醇香的美味。

一碗玉米糁子，在物质缺乏的年代丰富了人们寡淡的味蕾，步入新时代，它依然是我们餐桌上的宠儿，滋养着人们的幸福生活。

热乎乎的疙瘩汤

◎王商君

民以食为天，自古以来，食是关乎生命、生存和成长的头等大事。因此，我们的先祖在饮食上动了很多心思，尝试着做出多样的变化，来满足口腹之欲。

关中的饮食习惯以吃面食为主。这看似简单的面食，在我们这里就有近百种不同的做法和吃法。这对于那些吃米的南方人来说，是不可思议的事情。面食从省内区域上分，有渭南蹩面、蓝田饸饹面、户县摆汤面、杨凌蘸水面、岐山臊子面、麟游血条面等。从做法上还可分为：手擀面、扯面、刀削面、大刀铡面、机器面等。

人们会因季节变换而选择不同的饭食。关中人的春季，由于刚刚过完春节，肚内还是有些油水的，因此就吃得相对简单；夏季天气炎热，凉皮、凉粉、绿豆汤必不可少；秋季这个收获的季节就吃新鲜的南瓜饭、红薯饭、苞谷糁；冬季天气寒冷，刚好有时间来犒劳辛苦劳作了一年的人，所以就来些热乎乎的羊肉汤、大肉泡、烩麻食等，滋补暖胃。

冬天到了，天冷了。乡村里的农人也基本闲了下来，于是，勤谨的主妇会在饭食上下功夫，变换着花样满足家人的味蕾。阴冷的天气，适时吃一顿热乎乎的疙瘩汤，是一个不错的选择。

疙瘩汤，就是一种带汤的面食，在北方很常见，其实就是搓面拌汤。东府还将疙瘩汤称为“老鸹颡”，老鸹就是乌鸦，“颡”在东府就是头的意思，这就形象地描述出疙瘩汤的形状。相传疙瘩汤起源于西汉，并与多年征战边塞的飞将军李广有关。估计是李广在边塞与敌军对垒，将士远离家乡，再则难以忍受塞外的风沙和严寒。李广为了抚慰将士们的思乡之苦，于是灵机一动，想出了这种吃着热乎筋道、颇具家乡风味的美食，以此来抵御西北地区的天寒地冻，并可聊解士兵的思乡之苦，鼓舞士气。

疙瘩汤的做法非常简单。选取面粉加上凉水，一边加水一边搅，调成稠糊状。直到面糊稠得能挂住筷子就行，然后用筷子用力将面糊大小均匀地下进锅里，煮熟后调入配菜，接着下红萝卜丁、豆腐干、黄豆芽、粉条……烹制疙瘩汤的汤底料选择很多，可以是清水或排骨汤、鱼汤、牛羊骨头汤等。再将盐醋倒入锅中，一碗营养丰富的疙瘩汤就成了，调上油泼辣子，光这汤色就会让人馋涎欲滴，一口下肚，瞬间这美味就会让人遍体通泰，浑身也热乎了起来。

这个冬天，吃一碗热乎乎的疙瘩汤，让我们的舌尖舞起来，让平凡的日子热起来。

鲜美可口豆面糊

◎李云天

过去，生产队里都种豌豆，豌豆用来给大牲口做饲料。当然，还有一部分由大人在石磨上推成豌豆面粉，分到各户当口粮。那时候，过段日子，奶奶就会用豌豆面粉给我们做一顿鲜香可口的豆面糊。

每次奶奶做好豆面糊，整个院子里都飘满香喷喷的那种熟豆味的鲜香，我忍不住就奔向厨房，这时奶奶总会先盛一小碗让我悄悄蹲在墙角里品尝，那种被疼爱的幸福感和吃到美食的喜悦感便会油然而生。等到生产队收工，干完活回来的爷爷、爸爸、妈妈、叔叔洗漱之后，就连同我和弟妹们，一家人围坐在桌前，就着菜，吃着蒸馍，享受这人间美味。这个时候，一桌人没有一个人出声说闲话的，唯有那碗里的豆面糊被吃出“吸溜吸溜”的声音。

我小的时候，物质紧张，每家都是缺衣少粮，能吃一次豆面糊也很不易。如今，人们物质生活越来越好，但种豌豆的却少了，卖豌豆面的更少。因此，豆面糊还是比较稀罕的，很少有人在家里吃到豆面糊，想吃豆面糊只能去饭店了。上次过节，家人团聚，我们点了一大锅豆面糊汤，味道很美，但总感觉到似乎少了点什么，完全没了小时候那种一大家人一起“吸溜吸溜”喝豆面糊汤的欢愉。给我们做豆面糊汤的奶奶已经离世快十年了，就连当年孔武有力的叔叔也走了三年了。

豆面糊味道鲜美、容易消化，是老人和孩子们都喜欢的美食，我相信许多爷爷奶奶都有给小孙儿喂喝豆面糊的记忆。浅浅的瓷碗、满满的糊汤，爷爷奶奶一勺一勺舀起喂到孙儿嘴边，看孩子们美美地吃下，心里则荡漾着满满的舐犊之情。

豆面糊的原料是豌豆粉，做法非常简单。首先准备好豌豆面粉，加冷水搅拌，直到调匀呈糊状为止。锅内盛水烧开，把面糊散匀，一点一点倒进锅里，用勺子使劲搅动面糊，以免煳锅或者起团。在熬制过程中可以什么辅料都不要，熟后撒一把先前炒好的芝麻粒和一把葱花就可以开吃。还有的人给汤里加入黄豆、豆腐、黄花菜、粉条、菠菜等辅料，佐以多种调料慢火烹制，满满一锅的豆面糊及辅料不断翻滚沸腾，待数次开锅之后，撒上一把葱末用来提味，一锅面糊就做好了。准备好碗筷，让这个风味独特的人间美食走上餐桌，温暖着我们的味蕾，更抚慰着我们心底的那份柔软。

周秦风

灯谜擂台

百科灯谜

1. 入冬后一定结束（水果）
2. 西柏坡再变点赞（唐诗人）
3. 唐天子能说会道（唐诗人）
4. 六点入川画中音（闽地名）
5. 悟空落难五指山（花卉）

李德安 作

6. 黄昏前后，拿下首犯（电视剧）
7. 为统一大业献丹心（世界地域简称）
8. 一份工作，一份收获（酒类清点语）
9. 飞机经转，必停鹿城（交通热词）
10. 主动大方，相约花前（新冠疫苗生产商）

魏建国 作

11. 进入吴门又分开（屈原诗作）
12. 自幼南海在农庄（3字新词）
13. 为父出走设专线（成语）
14. 双方秀技，各自出手（2字象声词）
15. “绿树银滩风光如画”（国名简称三）

田鸿牛 作

上期谜底：

1. 沁 2. 亮点、走红 3. 红与黑 4. 马在叫 5. 一克当归 6. 诉 7. 秋分 8. 玉盘 9. 花开山乡 10. 全列禁烟 11. 天下名酒 12. 愿 13. 花牛 14. 官二代、非遗 15. 日服一片

宝鸡灯谜联系电话：13891771088（微信同号）

（王商君整理）

（第六十八期）

同题作联

小雪

天地积阴寒作雪；
日星斜照水成冰。
（任广民）

寒风凛冽，长天雪舞松披玉；
雾野苍茫，大地冰封梅蕴香。
（冯娟娟）

凝结芳华，三冬玉蝶谁为侣；
洁清节序，万里梅山不染尘。
（赵禄蕙）

雪似琼花，银装素裹冰心净；
柿如赤焰，铁杆寒袭暖意浓。
（张秋学）

枯木似逢春，身着薄纱夸玉骨；
寒花犹在梦，面施香粉秀冰肌。
（李安林）

下期“同题作联”联题：学习贯彻十九届六中全会精神

悬联求对

出句：

党领航程，百年奋进复兴路（张利伟）

上期“悬联求对”应对结果

出句：

地冻天寒，胸中常孕一团火（李玉强）

应对：

花零叶落，土里正发万丈根（孙　鹏）
人勤春早，心里永开万树花（李骥龙）
山清水秀，海内尽呈万里荣（张秋学）
花团锦簇，苑里永开百日春（乔文祥）
山高路远，心里总牵万众情（于龙江）
山清水秀，林里射出万道光（唐忠理）
帆悬风劲，江上早行万里船（蒲朝阳）
莺声燕语，室内犹添六艺春（李仁周）
人和气顺，海内更呈千里祥（罗昱开）
天蓝水碧，池内独飘几朵云（郭建平）
冰清玉洁，心上不沾半点尘（张蛟龙）
霜欺雪掳，笔下更燃万朵梅（武列霞）
冰消地暖，野外偶出几点红（许红军）
人勤春早，眼里总期遍地花（张永智）
山枯水瘦，冬后又逢万木春（李显峰）
风清月朗，足下犹期万缕霞（孙书岐）
草枯岁晚，梦里总寻三月花（辛列奇）
更深夜静，梦里又生万缕情（王　尧）
心慈面善，眼里更含万份情（张彬彬）
山黄林瘦，驿外盛开两树梅（雷晓力）
茶温酒热，腹里恰藏万卷书（张　涛）
月明星淡，院里忽添几缕风（林少康）

（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（第八十五期）

本版投稿邮箱：bjrbwxzksw@163.com

本社地址：宝鸡市经二路东段5号　邮政编码：721000　网址：www.cn0917.com　办公室电话：（0917）3214884　电子邮箱：bjrbs@vip.163.com　投稿邮箱：bjrbbjchb@163.com
印刷质量监督电话：（0917）3273248　广告热线：（0917）3273352　广告经营许可证号：6103001000003　发行热线：（0917）3273234　定价：每月36元　零售每份2元　宝鸡日报印务有限公司印