

# 初冬暖意浓

编者按

时光荏苒，不知不觉中秋天已完美谢幕，冬披着清浅的寒意缓缓拉开了帷幕。在这个日渐寒冷的季节里，除了诗情画意的美，还有烟火气息的香。一窝搅团、一碗烩面、一盘咸菜，饱含着生活的智慧和满满的爱意，让这个初冬变得暖意融融——



## 洋芋搅团

◎柳春琴

当秦岭的重峦叠嶂由沉静的深绿悄悄变为青黛色时，那萦绕山巅丝丝缕缕的薄雾也蕴蓄出了厚重和磅礴的气势来。几经云海的润泽，秋日暖阳的普照，天地愈高远开阔，气息更舒朗清爽。不经意间，山树变得黄绿红橙斑斓，地头多是瓜果米粮交杂。

新玉米打出匀净的细颗粒，金黄的粥熬在锅里咕嘟咕嘟冒着欢乐的泡泡，满屋氤氲着秋粮特有的清甜。放学回来的小孩子站在灶前巴巴地望着，伸手要先取灶头上的洋芋糍粑解个馋，就有一颗泡泡奋力地迸溅到孩子的手上，小家伙吱哇叫着缩手去龙头下冲水，家人们像看见了自己小时候的憨样都笑起来。玉米粥和锅盔、炒辣子上桌的时候，空气炸锅里烤的香猪肉也香艳登场了，色泽金红，醇香浓郁。家人们围坐在场院桌前，扯着家常看风卷云残，再替孩子擦擦嘴角的油渍，老老少少品着碗盘里的粮食味道，守着一茶一饭的朴实日子，这就是大收大忙后的清静了。

一茶一饭的朴实日子，这就是大收大忙后的清静了。

农闲时节，女人们就爱做洋芋搅团暖暖胃。圆嘟嘟的洋芋冲洗去泥，被错落有致地码放在筛子上，灶膛里的火熊熊燃起，热气腾腾。半小时后，蒸透的洋芋卧在筛子里，白白胖胖清清爽爽，有几处薄皮裂开来，经轻风和艳阳拂照，光影效果配上红彤彤的柿串、金黄的玉米堆背景，不管从哪个角度透视都很有现代风。等到洋芋不烫手了，在婶子姑娘们的手指翻飞间揭皮落下，去过皮的洋芋跃进石臼里。男人们出手了，木杵起落，他们臂上肌肉鼓起，指关节紧扣杵把，额上青筋暴出并汗渍渍了。此时，每一落杵都会牵起筋道的芋泥。有经验的杵手很会把握节奏和力道，凭着牵起的感觉，断定匀净和黏稠程度，在确摸着适合家人口感的时机，落杵，长吼如歌：来碗——开吃！

吃客们随着这一声吆喝长舒一口气，胸中顿觉开解了很多，琐碎的日子里积压的块垒一下子消弭，松快的感觉演绎成饥饿感。女人们早已调好了独家蘸料，浇头馨香，搅团白嫩，顶上一撮红绿菜蔬，养眼的色彩令人垂涎。夹一块入口，软糯爽口，浓香沁脾，配菜清脆，唇齿留香。菜板上有氧化好的蒜片，那是秋日里刚收回的新蒜，女人们用最精的刀功将它切得薄如蝉翼，就一片过个口，那味道就更丰富了：辛辣丝丝缕缕漫在口腔里，轻嚼，蒜与搅团与菜蔬混合的香味多层次地撩拨着味蕾。

两碗热乎乎的洋芋搅团下肚，通体暖和，有人鼻尖还冒出细密的汗珠。气息顺畅了，思虑和滞了，揉揉圆鼓鼓的蜜蜂肚，饱嗝携风啸出。随口吟着“晨午殊丰足，伊何挠肺肠”，很有些“梦好寻无迹，诗成旋不留”的洒脱与清雅。

## 萝卜沁香

◎李斐

宝鸡的菜市场有一俗语：“底店的芜荑，灵龙的葱，塬上萝卜赛人参。”这里面的“塬上”说的就是我的家乡贾村塬。

冬季，我们贾村塬每家案头总会放几个萝卜。常言说“冬吃萝卜夏吃姜，不劳大夫开药方”，“萝卜萝卜，生克食补”。冬天的萝卜，水分大、口感甜、无渣，富含维生素A、C和钾、钙等。生吃，可促进消化，调整肠胃功能，还可防止便秘，灭菌杀虫，清热生津化痰，对感冒咳嗽具有一定的预防作用，更因其不含胆固醇，故多吃还有降血压、降胆固醇的作用。熟吃则可补气，顺气，尤其是和各种肉类炖在一起吃效果更佳。家乡的人们很少生病，原因大抵和萝卜这个“万能药”分不开吧。

想起小时候，生活清贫，每到早晚饭点，家家户户几乎清一色的萝卜就稠糝糝(苞谷糝)或米汁(小米粥)。那时，不像现在一家人围在饭桌前一块吃，而是一人端一老碗稠糝糝，夹几筷头调好的萝卜丝放在糝糝上面，再拿两片馍馍或聚拢在水井房前或聚拢在队里场院前，来个老碗会。小孩子们则你夹我碗里几根萝卜丝，我夹他碗里几根萝卜丝尝一下，然后评论谁他婆或谁他妈切的萝卜丝细长调得好吃。天气晴好时，村子里的场院、路边，甚至羊圈顶、猪圈顶都会被人们晒上煮熟的萝卜丝。每个孩子兜里总会装几把干萝卜丝，课间当作零食吃。那嚼起来又柔又筋的萝卜丝，现在回想起来都令人口齿生津。最爱的还是每年腊月二十八九煮完年肉后那干萝卜丝烩菜。母亲做的萝卜丝炖肉，热腾腾，香喷喷，只一眼，便让人涎水直流，带着猪皮的五花肉及排骨和豆腐在锅里微微颤动，粉条又润又滑又筋，那饱吸汁水的萝卜丝既有肉的香味又有本身的清香，夹一筷放在嘴里，香软嫩滑，其香甚至超过了肉本身。舀上一碗，顾不得烫，两三下就吃完了，奶奶看到我狼吞虎咽的样子，总会轻轻抚摸着我的后脑勺说：“我娃，慢慢吃，锅里多着哩！”

到了背馍上初中、高中时，那腌制的萝卜丝便成了同学友谊的增进剂。同一宿舍的同学，因各家情况略有不同，带来就馍的腌萝卜丝味道就有差异。有的萝卜丝腌制时放有花椒、姜片、桂皮、芝麻等，有的用热油炆一下，有的用油辣子拌一下……这些就比直接用盐醋酱油腌制的好吃多了。而彼此已熟悉的我们，吃馍时则会各自将自带的萝卜丝夹出来一些，放在一个碗中，供大家一块儿就着吃。因经常一块儿吃，关系也就更加亲密，学习上也会互帮互助，渐渐地我们宿舍在学习上就形成了一种“比、学、赶、帮、拉”的氛围。这样我们宿舍每次考试不管是初中还是高中总列班级前十，让其他同学羡慕嫉妒恨。如今，舍友们虽年近花甲，也在不同的城市生活，但帮忙、照顾、问候、心意，却总能逾越千里而来，使友谊之树愈发青翠。如今四十多年过去了，每次与舍友们聊起馍馍就萝卜丝的话题，那场景总让人心头湿漉漉、暖融融的……

参加工作，居住在城里后，冬天每次回老家时，朋友同事都要叮嘱一句：“回来时带些腌腌的萝卜丝。”而母亲总是未卜先知般，我回城时总要装上几袋子腌好的萝卜丝，一则使我常常能吃到妈妈的味道，二则满足同事朋友们打牙祭的愿望。

萝卜，可炒、可熘、可凉拌、可做馅、可腌咸菜、可做泡菜，可当作饭前水果，可作为食疗上品。冬季吃萝卜成了我一种与生俱来的饮食习惯，饭桌上如果没有萝卜，就提不起神。即使与家人或朋友同事到外面饭店聚餐，也总忘不了点盘萝卜开胃消食。

我爱吃萝卜，不仅仅是因为它果蔬同源兼具药性，更是它恰似一汪流年里潺潺流动的记忆，每一次叮咚声都有我小时候的味道、年代的烙印和过往的情愫。

我喜欢萝卜，更喜欢它染香的生活！



## 冰豆烩面

◎张峰青

冰豆，俗称扁豆，也有人叫它鸡眼豆。从形状看，冰豆圆而扁平，表面光滑，最似鸡的眼睛。冰豆具有良好的医药价值，因富含蛋白质、多种维生素和矿物质营养元素，一直受到人们的喜爱。冰豆有降低胆固醇的疗效，它的含铁量是其他豆类的一倍以上，冰豆里的色素有抗氧化的作用，不仅可预防心脏疾病和癌症的发生，还有保健抗衰老的功效。

冰豆可以煲汤，也可以与其他食材搭配烹饪，做出美味佳肴。我时常会记起大爷种冰豆的情景。大爷家的院畔之下有一方规整的田地，那块田地经过大爷的精心务作，土壤松软肥沃，没有一星半点的杂

草。只要是晴朗的天气，大爷都会到那块田地耕种劳作。一畦一垄的菜苗，一行一溜的庄稼，将田地填充得满满当当。每年夏秋时节，田地里种满了玉米，同时还间种着一行一行的冰豆植株。冰豆成熟的时节，刚收回来的冰豆还带着青绿的水汽，大爷就开始着手做冰豆烩面了。大爷先是将浸泡好的冰豆，用热油以葱姜蒜焯炒，等到香味炒出，再兑入清水，当锅内汤水沸腾时，再下入擀好的面条，经过煎煮，最后撒入切成段的青菜，就可以出锅了。只见碗中面条纤细匀称，雪白而玲珑；少许的青菜叶子经过焯水，显得青绿而养眼；间杂在面条中的冰豆，煮熟之后显得黄绿

而软糯；切成方丁的萝卜和土豆块覆盖其上，再浇入清亮红润的辣椒油，色香味俱佳，让人食欲大增。还有一种吃法是冰豆干拌面条。在所有调料添加之后，干拌面条里撒入炒熟的冰豆，冰豆就像饭菜之中增色提味的熟芝麻一样，起到点缀装扮的作用，既好看又好吃。

陕西人喜食面条，有“吸食”一说，即张口吞食、囫圇下咽的习惯。食用时，不需牙齿的咀嚼。而加入冰豆之后，面条的食用就在无形之中增加了咀嚼的乐趣。在炒菜时，将冰豆烩入蔬菜之中，也是不错的选择，此时冰豆已经吸收了菜香与料香，和面条搅拌在一起，大口饕餮，非常入味。

没有登上大雅之堂的冰豆烩面，却是大爷以自己勤劳和智慧进行烹饪的创新与实践。在天地初寒的日子里，一碗冰豆烩面，醇香唤醒味蕾，味道温暖人心。

## 腌洋姜

◎絮芯

又到一年腌制咸菜的季节，我想起了母亲腌的洋姜，那味道一次次侵占着我的味蕾，那温情无数次划过我的心门。

洋姜学名菊芋，又叫菊姜、鬼子姜，属菊科多年生草本植物，具有清热凉血、消肿的功效，对热病、肠热出血、跌打损伤、骨折肿痛等症有一定的疗效；原产于北美洲，后经欧洲传入中国，因味道与外形和生姜很像，又是外来品种，所以叫洋姜。洋姜是一种对生存环境适应性极强的农作物，采用种子播种。春季种下后，它迅速就长开了，用不了多久叶子就长得又宽又大，到秋季时开出如菊花般大小的黄色小花，看起来特别像向日葵花朵。深秋之后洋姜就长出茂密的根茎，霜降过后，我就挎着小篮子跟着母亲去挖洋姜了。只见一钁头下去，鲜嫩的洋姜就从土里钻出来了，带着特有的清香，我跟在母亲的钁头后面忙不迭地挖

拾着。母亲每次都不会挖干净，她会特意留一些茎块，说这样来年就不用再种了，它们会自己发芽、生长、开花，长出新一茬洋姜。

在那个菜品贫乏的年代，我们家除吃应季蔬菜外，大多数吃的是咸菜，尤其是在青黄不接的时候，一日三餐总离不开一盘咸菜。因此，每到秋冬，家中的坛坛罐罐都装满了各种咸菜，辣椒、萝卜、白菜、洋姜等，我最喜欢吃的就是母亲腌制的洋姜了。母亲特别爱干净，她的咸菜坛子自然经常受到她的关照，一口口粗瓷坛子被她擦得锃明瓦亮，坛子里的咸菜红的红、白的白、绿的绿，清清爽爽的，很是赏心悦目。

记忆里母亲把挖回来的洋姜洗净、切片，晒干，放上盐、糖搅拌均匀，装入坛中，再压上一块石头，盖上盖，十多天后就能吃了。腌制好的洋姜从淡黄色变成褐黑色，再准备一些大蒜、辣椒，放在锅里一炒，一盘又脆又香的洋姜就出锅了，口感清脆，咸酸适中，是一道极好的下饭菜。

一坛腌洋姜，伴着我度过了无数个干涸的冬日。那是母亲用温暖的手亲自腌制出的生活的希望，也是多年后依然萦绕在我舌尖的美味。



本版投稿邮箱：bjrbwxzksw@163.com