

温暖岁月的西府记忆

◎段序培

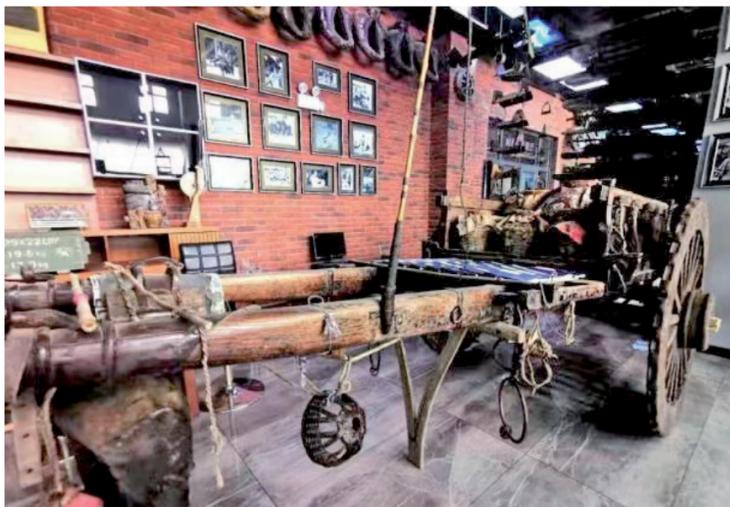
过去的回忆，都留在了过往的时光中，唯一留下和值得回望的，是历经岁月洗礼的老物件带来的温暖和感动。

走进眉县三星文化创意园，仿佛穿越了一条时光隧道。立于门口的拴马桩、横卧在脚下的巨型石槽，像一位慈祥的老人默默相伴在身旁，向每一位探寻民俗文化的来访者叙述着当年充实又快乐的生活故事。

院落里摆放的这些物件，仅仅拉开了文化创意园的序幕，更精彩的老物件，还在三层楼的民俗用品展示区、餐厅文化展示区、农耕文化展示区、影视器材展示区、民用电器展示区、放映文化体验区和红色文化展示区等几个区域里。

随着人们生活的变化，一些老物件逐渐被时代淘汰，渐渐淡出人们的视野。三星文化创意园从服饰、饮食、娱乐、交通、日常生活等方面把西府人在过往岁月里的生产生活用品进行实物展示，让人们真实地感受那个难忘的时代，唤醒人们的过往记忆，留住乡愁，珍惜如今来之不易的美好生活。

大小不一的展厅内，陈列着各种



老物件。不仅有家用煤油灯、妇女梳妆盒、女红针线筐等上世纪六七十年代的生活用品；还有老旧的文具盒、墨水瓶、橡皮擦和细长背带的帆布书包、小人书、旧杂志等。那个年代的纺线车、织布机、胡基模、铁叉、木杈、独轮车、镰刀、谷杈、尖叉、木轮硬脚马车、背篓、独犁等农耕物件，也被从旧时光里打捞出来，生动而亲近。此外，还有全国各地各种品牌的电视

机、收音机、录音机、电唱机、电话机、缝纫机、钟表、汽灯等工业产品。

触摸着古色古香的老物件，我的思绪仿佛又回到了过往的岁月中。每一个物件都像是在诉说着一段温暖人心的故事，我胸中油然而生一种敬意，一种对生活在这片土地上勤劳质朴的西府人深深的敬意，这应该也是这个文化创意园存在的价值吧。

三星文化创意园的主人名叫赵

靖，眉县金渠镇范家寨人。他在创业的同时，几十年如一日，坚持收购收藏西府民俗文化老物件，为保存传承西府民俗文化付出了大量心血和汗水。如今的三星文化创意园已经成为再现乡村历史变迁、留住乡愁、激活记忆、传承文化的示范教育基地，每月都有很多游客前来免费参观。除了游客，不时还有企事业单位组织干部职工，前来接受爱国主义、乡村文化教育。这个文化创意园，对于激活“活”西府历史，保护和传承民俗文化功不可没，赵靖也被评为省“创业之星”、“宝鸡市青年创业科技带头人”，还被宝鸡市政协评为“最美宝鸡政协人”。

岁月流转，时代更迭，但幸好还有如三星文化创意园的村史馆、民俗博物馆等，帮我们留住了历史的记忆和生命的印迹。

风物志

野酸枣

◎孟石代

周末回家，抬头望见山上的树叶多已枯黄，而火车站边的那几株野酸枣却显得愈加红了。我经不起诱惑，择了条小路，移动着臃肿的身躯，在荆棘丛生的荒坡上，在长满锋利的枣刺树上，摘了一小把几近风干的野酸枣。

如核桃般大小的酸枣，通体红彤彤的，宛若一个小火球，让人馋涎欲滴。记得小时候，农村水果很少，最让我牵挂的就是野酸枣了。

上世纪90年代，打酸枣是一种创收的门路。每逢酸枣成熟时节，天微微亮，母亲就挎着一个竹篮子，拿上一个编织袋，上山打酸枣。酸枣树有的长在荆棘丛中，有的长在崖畔深沟，打酸枣是一件危险且艰辛的活计。一个周末，母亲带我一同去打酸枣，我发现山坡上有好几株酸枣树，高兴地嚷嚷，指给母亲看。那几株酸枣树长在一个山坡上，周围长满了密密麻麻的荆棘。母亲戴上手套，拿起镰刀在前面开路。只听见一阵窸窣窸窣的响声，一株株荆棘就离地了。母亲用镰刀把眼前的野草和荆棘割下，开出一条仅容一只脚斜着走的小路。我跟在母亲身后提着竹篮，慢慢朝那几株酸枣树挪动。四株枣树丛生，有手腕粗，枣叶渐黄开始凋落，一粒粒圆滚滚的酸枣挤挤挨挨挂满枝头。遇到地势平缓的树，母亲会用一根木棍使劲地将酸枣从树上打下来，我在草丛里捡拾，那样很省力。可这里是一处斜坡，倘若把酸枣打下来再捡拾的话，酸枣会钻入荆棘丛中，捡拾难度很大，我们只能从酸枣树上一粒一粒地摘。渴了饿了时，就吃酸枣。虽然酸枣酸得我牙根痛，但我依旧百吃不厌。

酸枣树生命力极为顽强，多生长在贫瘠的山地、陡坡上。它的枝、叶、花的形态与普通枣树相似，枝条节间较短，满身长着尖锐的刺，有的刺还是倒着长的，一不小心就会扎得手鲜血直流。那段时间，我时常看到母亲打酸枣回来，头发间夹带着枣叶、枣刺，手上到处是酸枣刺划的伤痕，身上那件掉了色的蓝色涤卡上衣也被划出好几道口子，但母亲脸上始终洋溢着微笑。

野酸枣打回来后，母亲就在家烧一大锅开水，把一袋袋软硬不一的酸枣倒入锅中蒸煮，最后在冰凉的河水里一次次地淘洗、去皮，如黄豆般大小、红褐色的酸枣核就一粒粒从厚厚的枣皮中露出来。

酸枣成熟的季节，母亲每天都会去打酸枣，她把脱皮的枣核一点点积攒起来，攒够两三袋子就用架子车拉到镇上出售。每斤酸枣核卖三五毛钱，但一次也能卖好几十块钱，家里的油盐酱醋就有了着落。

后来我从书中知道，酸枣核是一味中药，可以食疗，也可入药。小小野酸枣，以顽强的生命力生长在故乡的原野上，是那样的普通，但记忆中打酸枣、吃酸枣的情景仿佛就发生在昨天。

凤翔豆花泡馍

◎欧鹏

经常有外地的朋友问我，凤翔有什么具有代表性的特色小吃，我总是自豪地告诉他，豆花泡馍。

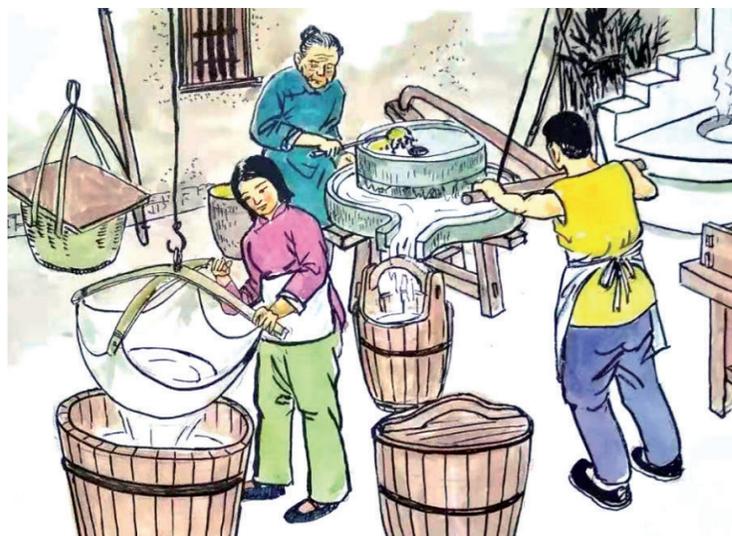
一年四季，豆花泡馍都是凤翔人早餐的不二之选。无论男女老幼，只要是凤翔人，都好这一口；无论城市乡村，只要在凤翔地界，都只认这一口。清晨，街道边，起锅立灶，根本不用扯什么招牌，你只要朝人多的地方走，那一定是卖豆花泡馍的摊位。一盏灯、一口锅、一个大号的保温桶、一圈或坐或站着的食客，凤翔人的一天就在这一碗氤氲着豆香味的、热气腾腾的豆花泡馍里开始了。

豆花泡馍主要的食材有豆花、豆浆、锅盔三样，也可以说是两样，因为豆花和豆浆是从一道工序下来的两样产品。先说制作豆花，要分两步来做。第一步泡豆子，精选上好的黄豆，用水淘洗，再把颗粒饱满的黄豆用凉水浸泡几小时，这一步在前一天晚上完成。第二步磨豆子，翌日凌晨三四点钟开始，把泡好的豆子放在豆腐磨子上推细，过滤掉豆渣，将剩下的豆汁一部分做成豆花，一部分留作豆浆。点豆花是个技术活，豆花要比豆腐脑老些，比豆

腐嫩些，介于二者之间最好。太嫩则筷子夹不上，太老则口感不丝滑。

泡馍对馍的要求很高，只有凤翔的杠子面锅盔，才耐泡不烂，嚼之筋道。这与凤翔锅盔的加工工艺有关。所谓锅盔，就是用麦面尽着铁锅大小烙的一种又厚又干又硬的大馍。先用自制的酵子发面，面发好后，放在案上，加入少许食盐和调料，掺入干面粉，用杠子压。杠子的一头固定在墙上，一头延伸出案约一米。压的时候，人骑在杠子上，用身体的重量去压。一边掺干面粉一边压，直到面块硬度和砖头一样时，再压成锅盖形。烙锅盔也是个技术活，心急的人是做不好的。烙锅盔要用文火，火太大锅盔就焦了，火太小锅盔没有金黄色，卖相又不好。而且灶膛里的火要匀，要让整个锅底均匀受热，一般用麦草烧火为佳。因为是用杠子压的，用文火烙的，烙出来的锅盔看似坚硬，切开后会出现无数小层，入口则酥脆耐嚼。烙好的锅盔外皮较硬，要用薄薄的刀片斜着将锅盔劈开，最后切成薄薄的片，以备泡馍使用。

豆花泡馍的调料其实非常简单，



就食盐和辣椒两样。这当中最主要的就是油泼辣子了，西府人讲“油泼辣子一道菜”，所以这辣子里大有文章。首先要精选优质辣椒，配上花椒、桂皮、八角等佐料，磨成细粉，再用上好的菜籽油烧热一浇而成。豆花泡馍香不香，就看这一勺油泼辣子了。

大文豪苏轼在凤翔任职时，曾用“金玉琼浆难舍口”来夸赞凤翔豆花泡馍的美味，这其中“金”指金黄的馍片，“玉”是白嫩爽滑的豆花，“琼浆”就是营养价值很高的豆浆了。一碗豆

花泡馍，金黄的馍片，白玉似的豆花，浇上鲜红的油泼辣子，撒上绿绿的葱花，一看就让人馋涎欲滴。

数百年来，豆花泡馍以其营养价值高、滋补养胃、经济实惠等特点成为一种大众美食流传了下来。豆花泡馍之于凤翔人，早已不是一份早餐那么简单了，它是一种难以忘却的味道、一份无法割舍的乡情、一抹刻在骨子里的记忆。无论你走多远，都走不出那碗氤氲着浓浓豆香的家乡味道。

待诏和他的剃头担子

◎王商君

剃头刮脸。据传，唐初，置翰林院，凡文辞经学之士及医卜等有专长者，均待诏值日于翰林院，给以粮米，使待诏命，有画待诏、医待诏等。唐玄宗时遂以待诏为官名，称翰林待诏。宋、元时期开始尊称手艺人待诏，后来剃头匠人也有了这个特殊的称呼。

虽说称呼似为官员，民间却有句俗语：“一不学吹手，二不学戏，三不学待诏把剃头……”教育孩子不入这几个行当，足见对这一行的偏见。

上世纪80年代初，我方圆好几个村子依然有剃头匠人，隔壁村的袁待诏远近闻名。古会上我时常能见到他给老人剃头、刮胡须。他用一把古老的剃刀，熟练地在老人

的头顶和脸上翻飞，最后用担子那头的热水清洗，老人们很享受这美好的生活，宛如一匹出过大力流过大汗的马儿，惬意地感受着这难得的悠闲时光。

随着时代发展，人们的生活发生了根本性变化，理发店如雨后春笋般兴起，年轻的理发师们纷纷开店经营，给这个传统行业注入新的活力。

上世纪80年代末，袁待诏离世远去，那令人熟悉的剃头担子似乎在尘世中隐匿了自我，远离了我的生活。落日的余晖飘过那条熟悉的小镇街道，我漫无目的地行走，袁待诏娴熟的剃头情景和那副剃头担子又闪现在眼前，依旧温暖如初。



早些年，若逢集市，剃头匠人就挑着担子，沿街摆放。担子的一头为柜式座椅，柜内放置剃头器具，剃头的顾客就坐在这个座椅上。担子另

一头是炉子，烧好温水用于洗头，民谚“剃头担子一头热”就是描述此情景的。

那些剃头挑子，走村串巷给人