

初秋时节 滋味长

编者按

初秋时节，瓜果飘香，采收正当时。宝鸡的田间地头穿梭着农人们忙碌的身影，到处都是一派瓜果飘香的美好景象。金黄的南瓜、香甜的嫩玉米、甘甜的鲜红薯……看不尽的丰收图景里，散发着清甜芳香，弥漫着诗情画意，珍藏着丰收的美味——

南瓜 晶莹香甜名远扬

◎王卉

南瓜富含纤维素和较低的热量，如今被许多健身达人优选，出现在食谱中



的C位。要知道这种生长在藤蔓上圆滚滚的果实，自古就深受人们喜爱。

古书记载“煮粥佳，独食亦可”，延续至今就是现代常见的南瓜粥。“蒸食味同番薯，既可代粮救荒，亦可和粉作饼饵，蜜渍充果食”，说的是它“文武双全”的一身本领，而如今水果点心或餐后甜点中，仍少不了有晶莹剔透的南瓜蜜渍一席之地。与其有异曲同工之妙的是“取夏南瓜之老者熟食之，或和米粉制饼”，也成为今人喜爱的甜品之一，其中裹着豆沙、椰丝、枣泥的馅料，无不令人垂涎。我还听说南瓜有素火腿之称，足见其可塑性之

强。也因此，南瓜屡屡成为国宴上的主角，演绎无限精彩。

在高级宴会上，高档的食材往往都盛在南瓜盅里，这里所用南瓜盅就颇为讲究，以金丝南瓜为上品。别看金丝南瓜个头小巧，味道却比平常南瓜更甘甜醇厚，尤其是蒸熟后外皮橙色，而果肉变为深沉的橙红，惹人注目，别具一格，所以深受各方青睐。在收获的季节，宝鸡太白产的金丝南瓜总是不愁销路。金丝南瓜紧实的果肉不仅有着与众不同的细腻口感，也让它在运输途中有了更多的“稳重”，这份“大方得体”让它成为宝鸡的一张新名片而声名远扬。

早在前两年，太白就种出了单

颗百余斤的超级南瓜，轰动一时。这令省内外务南瓜的同行们羡慕不已。有人说这是占了地利，太白海拔高、光照足、少有病虫害，在这样无污染的环境中，咋能不长得大呢？也有人说，太白种的高山蔬菜早已名气在外，好口碑可不是一天树起来的，是宝鸡农业技术创新发展的多年积淀结晶。

不管是小巧可爱的金丝南瓜，还是实力雄厚的超级南瓜，宝鸡“吃瓜群众”的口碑可不小，可无论是传统古法，还是古法延续出来的“今招”，一颗南瓜上浓缩的是人们对生活的热爱，所以说，宝鸡真是一片神奇的土地啊！

玉米

舌尖上的甜蜜盛宴

◎絮芯

时下正是水果玉米成熟的时节，走进西府的田间地头，一排排玉米挺拔整齐，玉米个个都籽粒饱满鲜嫩，农人们在地里来回穿梭，忙前忙后地采摘、装袋、搬运、装车……处处洋溢着丰收的喜悦。

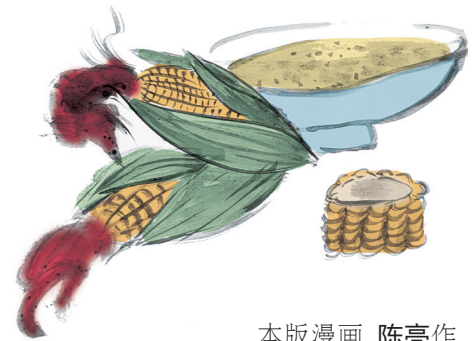
玉米是乡间的寻常之物，在儿时艰苦的岁月里，不仅让人们填腹充饥，还给我带来了许多幸福和快乐。依稀记得孩提时代，一片连着一片、一个山头连着一个山头的玉米，层层叠叠，一望无际，仿佛一片绿色的海洋把村庄包裹。立秋后，天气渐渐凉爽了起来，玉米也慢慢开始成熟。这时候，我们这些嘴馋的小伙伴就按捺不住了，今天去把玉米棒棒外皮撕开一条缝，明天又顺缝仔仔细瞧。后来我们渐渐积累了经验，发现玉米胡须由明亮的粉红色转变为深褐色时，就表示可以吃嫩玉米棒了。

我们最喜欢吃的是烧玉米，不仅美味而且乐趣无穷。时常是三五个伙伴聚在一起，趁大人们不注意，钻到玉米地里，挑几个出来。然后在田间地头找几块石头将棒棒架在上面，再找些枯树枝点着在下面烧，一边烧一边翻转棒棒。棒棒在火里噼里啪啦地响，浓浓的香味扑鼻而来。烧焦的玉米外焦内嫩，热腾腾、黄澄澄、甜津津，味道鲜美极了。肚子舒坦了，我们却一个个变成了花脸猫，你看看我，我看看你，都笑弯了腰。当然回家前我们会先跑到河边把脸洗净，生怕大人发现我们又偷着烧玉米吃。

更多时候，大人们从地里干完农活时，掰几个玉米棒棒带回家给孩子煮熟吃。通常母亲会剥去玉米皮，摘净玉米胡须，放在锅里添上水煮。金黄的玉米如同晶莹剔透的珍珠镶嵌在棒子上，在沸腾的开水锅里自己翻滚，不一会儿，诱人的香味开始扑鼻而来，甜津津的玉米，啃在嘴里、香在心里，我一口气吃上三四个才罢休。

如今水果玉米备受人们喜爱，因为它含有人体所必需的多种维生素类物质和氨基酸类物质，营养丰富、口感甘甜，素有“水果之王”“蔬菜之王”的美誉。种植水果玉米成了西府农人们的首选，因为它让越来越多的人走上了“甜蜜”的致富路。

除此，我们还能在市场上见到黑玉米、黄色和红色相交的嫩玉米，或煮着吃或煲汤吃，都清香无比，足以可见玉米已经打破了季节的束缚、品种的单一，呈现出多样化的姿态展示在人们的餐桌上，不仅提升优化着人们的生活品质，更给予了味蕾丰富多彩的经验。



本版漫画 陈亮作

红薯 助农走上致富路

◎段序培

早上去菜市场，看到不少摊位上摆满了新鲜的红薯，似在无声地宣告着吃红薯的季节又到了，我不由一喜，又能吃到小张家的红薯了。

记得那是五年前的一个周末，我去早市买菜时，看到一辆农用三轮车上，满满地装了一车红薯，红彤彤的红薯上还覆盖着墨绿的红薯叶，显得红薯愈加红润。我不由驻足，见有顾客上前，摊主介绍道：“这是我们魏王种的红薯，皮红条长、无筋无丝，可好吃咧，你吃了下次保准还得找我。”看着摊主如此自信，我买了几斤付钱时，摊主拿出手机说：“我姓张，你叫我小张，加个微信，以后若需要红薯发信息就好。”

回家后，我把红薯洗净切成大

块，和玉米糝子放锅里煮，大火烧开转小火，不一会儿厨房里弥漫着浓浓的薯香。稀饭做好了，软糯的红薯面中微甜，很是可口。后来，我买红薯自然就找小张了，渐渐地我们熟悉了，他的情况我也越来越了解。

小张家在魏王镇的一个村子，十多年前父亲一场大病，不仅掏空了家里的积蓄，还负债累累。这个年轻人暗暗下定决心，要依靠自己的双手改变家庭处境。都说魏王一带土壤是弱碱性粉质黏土，是红薯的优生区。种植的红薯口感软、糯、香、甜，无筋丝，品质高，很受消费者喜爱。于是小张跟着镇上的农科专家，认真学习了红薯种植的知识，然后把家里的十多亩地全种上

了红薯。红薯成熟后他就开着三轮车拉到市场卖，累是累点，但收益相当可观。近年来，镇上牵线搭桥引进大型销售公司，与其签订销售合同。各村利用村集体流转土地大面积种植红薯，并带动种植大户和散户一起种，种出的红薯销售公司以市场价收购。经过统一包装、定价、营销，避免了相互压价、品质参差不齐、缺乏售后等不良现象，魏王红薯的品牌形象越来越好。不但红薯不愁卖，年底还能收到分红，小张瞅准时机又承包了十几亩地，凭借自己的勤劳走上了致富路。

我相信，小张和他的乡亲们，

乘着红薯产业的快车，在致富的道路上会越来越宽，越走越远。



毛豆 幸福生活添一味

◎侯栗梅

每年的这段时间，老爸总是天天去赶早市，只为买些新鲜的毛豆回来。



新鲜的毛豆翠绿翠绿的，密密麻麻的一身毛并不柔软，有时摸起来还扎手。老爸回到家直冲厨房，不一会儿炉子上的锅里就冒出了香气，而全家人的饭桌上就多了一盘佐餐小菜。

老爸总是挑老的毛豆买，在他眼里那种嫩毛豆都是不熟的，没营养，而他就很得意自己买的毛豆饱满、有营养，不管怎么做都有浓郁的豆香。毛豆的做法很多，可越简单的食材越不容易做好，在我家它们多是被煮熟做成五香毛豆。虽然我也在煮毛豆前剪掉它的头尾，让滋味好多进入豆子里，但味道总是没有老爸做得香。

我曾不止一次在厨房看老爸忙活，也暗暗记住了几样煮毛豆时的

“注意事项”，可到了自己做就被“打回原形”。干辣椒、桂皮、八角、香叶、花椒、姜，要放入锅中干煸，刚变色就要将开水一股脑地倒入锅中，冲出香味，放盐入汤汁，放毛豆，然后大火煮八分钟，在出锅前两分钟放几粒糖，这是增鲜的秘诀。还有一点就是煮好的毛豆要先捞出，不能一直放在锅里焖，不然颜色就会发黄变暗。等锅里的汤汁凉凉后，倒入盛毛豆的大碗里，这样的原汤泡出来的毛豆就总保持翠绿的模样。众所周知，毛豆焯水时加盐，再滴上几滴油，是保持毛豆翠绿的关键，可老爸这种不放一滴油的做法，免除了剥毛豆的手指有不舒服的油腻之感，使得早餐保持了适口的清爽，令全家人都手不释“豆”。

不知道周人在几千年前将收获的豆子做成了何等美食，但“中原有菽，庶民采之”的丰收场景也足以让今人肃然起敬。虽然今人实现了豆子“自由”，但“种豆南山下”“带月荷锄归”的惬意已经延续了下来。瞧，城市的人们走进了田间地头，在农家采摘园里与泥土亲密接触，一眼望不到尽头的豆畦里，墨绿的心形叶子已经变成黄灿灿一片，一串串的豆荚就躲在那叶子下面，大人小孩弯下腰用手指轻轻一掐，豆荚就到了手，不一会儿那小竹篮里就堆起了小山。

豆荚个个挺着圆鼓鼓的肚子，每一个豆荚里有三四颗豆粒，有时还有五个的也不稀奇。回想起来，幸福生活需要煮毛豆这样的鲜美味道。