



初秋时节 滋味长 (二)

丝瓜 青藤满架秋盎然

◎侯栗梅

又到了丝瓜上市的旺季，农业采摘园中，胖嘟嘟的丝瓜一头勾着藤架间的枝蔓条，一头开着奶黄奶黄的花，倒挂着垂下来，像杂技演员那般轻巧自如。它们个个都有一米来长，隐藏在层层叠叠的丝瓜叶子间，只有头尖的花或开或败暴露了行踪。一朵花就是一个瓜，远远望去，这堵壮实的丝瓜绿墙密匝匝地遮严了视线，没有一丝空隙。到走近了才发现，其实它也有它的“柔软”，人们不仅可以自由穿行在“丝瓜林”里采摘，还可以观赏拍照，别有一番意趣。

丝瓜绝对是当下时令蔬菜中独特的那一个，它没有黄瓜那样粗糙地长着长刺，也不像苦瓜那般披着一身皱纹，丝瓜的外皮纤薄如丝，轻拿轻放间一不小心就会留下指甲印，也就在轻触的那一刻，才发现它外皮上的那层用肉眼几乎发现不了的短茸毛，像极了丝绒的触感。

外貌的出众，其味道自然也是独特的那一个，那是什么味道呢？清淡得几乎没有任何味

道，但又几乎可以跟任何菜品搭配，荤素均可。

进入秋季后，中医大夫应对口干舌燥这样的上火症状，常会叮嘱多吃些丝瓜，而在运动及大量出汗之后，站在营养学的角度，人们在食谱中加入矿物质含量丰富的丝瓜补充能量，也是事半功倍之举。因此，肉厚适口产量高的白玉丝瓜，从田间地头来到了千家万户的餐桌。做法简单的丝瓜炒蛋、丝瓜炒虾仁最受人们欢迎，隔三岔五再来一碗丝瓜羊肉丸子汤贴贴“秋膘”，维生素含量丰富的丝瓜令高蛋白的羊肉丸子锦上添花。

丝瓜清爽的口感解除了肉的油腻可谓取长补短，而高科技与深加工工艺开发的强强联合，赋予了丝瓜更高的身价，丝瓜粉以及用生物科技所提取的营养素，让丝瓜种植成规模、成产业，从一个秋天的丰收开始，走向更让人期待的未来。

大葱 秋日里的第一口鲜

◎王卉

入秋后，阳台上的那盆葱就开始疯长，也许是夏末时房间一直用空调降温，它也受到了影响，接收到了错误信号，凉爽的室温和强烈的日照，让它误以为提前到了秋季而开启了快进模式。当发现它们已长到我膝盖那么高的时候，我毫不犹豫地提前收获了秋日的第一批葱。别看只有五棵，可足够尝鲜了。我一股脑地把它们都切成葱段，七分放入鸡蛋液，做成了一盘葱炒鸡蛋，剩下的三分熬了葱油，待吃面条时慢慢享用。

在记忆中，夏秋之交的我常伤风感冒，母亲也不急着喂我药，买来葱只剪下葱白煮水给我喝，虽然摇摇头不喝，可鼻塞头沉的我最终还是妥协了。闭着眼，屏住气，大口喝下，顿时额头冒汗，鼻子就通了气。这个小“药方”屡试不爽，让我曾以为葱就是一味药，到了这个季节必须吃上一吃。

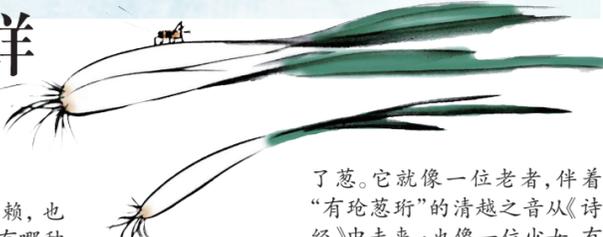
后来，我在炖肉的时候，总要放入一把葱来去除腥膻之气，提高肉香，在凉拌的时候，加一点葱碎，清香扑鼻。似乎没有哪种佐料能取代我对葱的

依赖，也没有哪种蔬菜能像葱这样不分季节地生长。当然，现在的葱多种在大棚，可供人随时食用，而在小时候，只有秋冬才多见一些。

现代汉语词典对于葱的解释有两种，一是植物，即蔬菜或调味品；二指青色。草木苍翠茂盛的样子是“葱葱”，草木青翠可称为“葱翠”或“葱绿”，青翠又茂盛，则是“葱茏”“葱郁”。我喜欢茂盛的样子，就总想到

了葱。它就像一位老者，伴着“有珣葱珣”的清越之音从《诗经》中走来；也像一位少女，有着“双眸剪秋水，十指剥春葱”的美态；还像一位智者，在《本草纲目》中记取“其发散通气之功”的奥秘。

我回想有葱的故事，也对葱有了更多的关注。看到报道中说，有县区今年种的千亩葱田就要喜获丰收的消息，我也随之一阵欣喜，那将是一片多么青翠茂盛的景象，又将会“拌香”多少人的生活啊。



初秋的微风拂过，田野里依旧郁郁葱葱，漫步在凤翔区横水镇的田间地头，一排排葱茏的辣椒，像一块绿毯向远方绵延伸展，空气中充斥着一种喜人的味道——清新的辣椒味。

凤翔是秦王朝的发祥地，辣椒种植历史悠久，这方土里生出的辣椒身材修长，颜色鲜红，辣味浓郁，肉厚油大，是辣椒中的佳品，有“椒中之王”的美称，清朝时作为贡品供应皇宫。如今辣椒种植成了这个镇助力群众增收的大产业，种植面积达3000多亩。你瞧，嫩绿的辣椒在繁密的枝叶间挤挤挨挨，修长的身影影绰绰，一嘟噜一嘟噜的青椒展现着生命的勃勃生机。

西府人爱吃辣，无辣不成味，无辣不成席。每到这个季节，家家户户就溢满了炒青椒那久违的熟悉的香味。炒青椒

的工序并不繁琐，只需将洗净的青椒切成薄薄的圆丁，热锅，加油，倒入葱姜蒜，伴随着“吱啦”的声音翻炒，再倒入切好的辣椒丁，继续翻炒，三五分钟便可出锅。随着勺子的不停翻动，那浓郁的香味像长了翅膀，从厨房渐渐氤氲开来。吃饭的人早已垂涎三尺，还没等青椒出锅，一个热气腾腾的馒头已经被掰开等候着了。狠狠加上几勺，美美咬一口，那香，那辣，瞬间从唇齿间蔓延开来，让每一个毛孔都酣畅淋漓，从头到脚都感到过瘾。

西府人吃面，没有菜、没有肉不打紧，只要有油泼辣子就好。几勺油泼辣子，倒上醋，再加盐，几筷子搅匀，三下五除

辣椒 辛辣味美名远扬

◎絮芯

二一碗面就啜完了。常言道：“八百里秦川黄土飞扬，三千万儿女高吼秦腔，啜一碗干面喜气洋洋，没放辣子嘟嘟嚷嚷。”陕西八大怪里有一怪就是，油泼辣子一道菜。将晒干的红辣椒碾成辣面儿，用煎油一泼，随着“吱吱”的声响，油的煎热激发了辣椒的醇香，辛辣味美，色泽艳丽。作为饭菜调料，辣椒不可或缺，陕西名吃岐山擀面皮、臊子面，凤翔豆花泡馍都离不开油泼辣子。

一方水土养一方人，辣椒装点了西府人一日三餐的味道，也滋养了这片土地上人们宽厚、粗犷、豪爽的性格，一代代西府人在这厚重的沃土上孜孜不倦地播种、耕耘，诠释着温暖与奉献。

一方水土养一方人，辣椒装点了西府人一日三餐的味道，也滋养了这片土地上人们宽厚、粗犷、豪爽的性格，一代代西府人在这厚重的沃土上孜孜不倦地播种、耕耘，诠释着温暖与奉献。

西红柿 最幸福的家常美食

◎段序培

周末回老家，只见七妈家的小菜园里，一颗颗红彤彤的西红柿挂满枝头，温润的果实，鲜红的颜色，充满了阳光的味道。忍不住摘下一颗，匆忙用手擦几下，就迫不及待地塞进嘴里，酸酸甜甜的汁液充盈了整个口腔，瞬间复活了几时的记忆。

西红柿，又称番茄，家乡人称洋柿子，含有丰富的维生素，营养价值极高。虽然西红柿被归为蔬菜，但我更喜欢把它当作水果食用。一口咬下去汁液四溢，酸酸甜甜的味道让人回味无穷。记得儿时，每逢春天，母亲都会从邻居家拿回来几株西红柿苗种在菜园里。在我的注视下，西红柿苗一天天长大，开出淡黄色的花，等花渐渐枯萎了，便迎来了又小又绿的青涩果实。果实生

长很快，一个多月的时间就能长到拳头般大小。每天一放学，我就跑到园子里，看有没有成熟的西红柿，每当看到一个绿中泛粉的，就会兴奋得像发现新大陆似的将它摘了下来，塞进嘴里享受它又酸又脆的滋味。

到了八月份，西红柿就大批大批地成熟了，一嘟噜一嘟噜地挂在绿色的叶子下，像一个个红彤彤的小灯笼，让人垂涎欲滴。母亲摘几颗洗干净，用刀切成片，撒上白糖，吃西红柿拌糖是我儿时最幸福的事。除了生吃外，母亲还把它做成各种家常美食，番茄炒鸡蛋、番茄拌汤等。

可不知从什么时候开始，人们感慨西红柿变了，味道变酸了、口感变硬了，再也不是儿时的味道了，西红柿也渐受冷落。在农业专家无数次的“把脉

问诊”中，西红柿品种得到改良，近年来市场上出现了毛粉、普罗旺斯、泾番一号、草莓西红柿等口感比较好的西红柿，受到人们一致好评。听闻陈仓区东关街道太公庙村的专业合作社示范园，到目前仅西红柿一项，就为村集体经济增收五十多万元。

近日金台区蟠龙镇塔寺头村的种植户们，沉浸在丰收的喜悦中。村里华丰园农民专业合作社的大棚里，一片片绿色藤蔓中，一颗颗西红柿或红或绿挂在枝杈间，九月初这里将迎来草莓西红柿的成熟旺季。当然草莓西红柿里没有草莓，也没有草莓味，只因底部有一小圈绿纹，带有青肩，看起来像草莓。这种西红柿沙瓤，口味酸甜，特别适合鲜食，跟儿时



本版插画 陈亮作

记忆中的洋柿子有过之而无不及。

如果你想寻回儿时的记忆，不妨走进田间，享受采摘乐趣，体验淳朴民风，感受美丽乡村的魅力，与村民共享丰收的快乐。