

周秦 风

秋果冬食里的  
西府味

编者按

一方水土养一方人，一个地域人们的口味，是在一代代农人智慧和汗水中逐渐形成并固定下来的。这“味”，唤起人们脑海中的记忆，不只是家的味道、生活的味道、回忆的味道，更滋养出这片土地上人们宽厚、粗犷、豪爽的性格，向世人展示着西府人的周风秦韵。



## 菊花酒

◎侯栗梅

透的花瓣本已让人爱不释手，这么清香又有谁舍得吃呢。但这些花终是离开枝头了，时间一久必会失水枯萎，那岂不是辜负了闺蜜的一片好意，得尽快……我一时不知道如何是好。

“我们不妨仿照古人，做菊花糕、菊花卷、菊花饼……”听着闺蜜的建议，我脱口而出：“还是菊花酒吧！”我拉着闺蜜来到厨房，向她展示那一大锅蒸好的温热糯米。她看着我，我瞅着她，不由得会心笑了起来。我找来白瓷盆，将菊花用温水清洗干净，一一摘下花瓣，擦干上面的水分。洁白的瓷盆中，千百个花瓣堆得金山似的明艳，每一瓣都宽厚饱满，可爱极了。在另一个更大的搪瓷盆中，我将软糯的米粒铺底，薄薄撒上酒曲，铺上一层花瓣，再铺上一层米粒、

撒酒曲，再一层花瓣，如此像叠蛋糕一样，搪瓷盆很快就装满了。盆中心用手抠出一个“通道”，等酒汁沁出来。

从那以后连着一周，我天天在搪瓷盆边隔着封口的保鲜膜观察“通道”里的情况，希望里面快点出汁，多多出汁。好在天气很配合，一直保持着煦暖，而在午后我更心急地把搪瓷盆搬到窗户玻璃前晒太阳。看着沁了油一般晶莹的米粒被菊花瓣也染成黄艳艳的，心里就知道离大功告成越来越近了。

当一瓣瓣花瓣和米粒在温水冲兑中，打着旋翻滚起来，这杯来之不易的菊花酒就可以入口品尝了。淡黄色的酒汁虽然源自普通的食材，却能去粗存精升华出独具一格的韵味，让品尝它的人觉得生活是那么有滋有味。

醇厚的浓汁，若是再过几天她来就好了。正想着，门铃响了，闺蜜风风火火地一进门，就从她的大背包里掏出了一袋金丝皇菊。她说她才从千阳赶回来，还未回家，先送一些到我这里。显然她来我这儿不是为了什么酒酿。

透明的保鲜袋里，金灿灿的花儿开得正好，每一朵都那么富有生机。这些新鲜的金丝皇菊果然不同于一般，每朵都有拳头大小，看它们在袋子里挨挨挤挤，我赶忙将它们取出来，一数竟有三十多朵，一下占据了

餐桌的“半壁江山”。

往年秋季赏菊也就看看，偶尔冲泡一朵金丝皇菊来赏心也是有的，谁知她却把开得好好的菊花都摘了回来。一问才知，眼前这么多的新鲜菊花是专门种来吃的。平日里，金丝皇菊都晒干泡水喝的，天干物燥的季节正好可以降火生津。听闺蜜说，这些鲜菊花一朵朵都是经过特选出来，供应大城市的高端酒店鲜食用的，这次就让我尝尝鲜。我满心欢喜，感叹着物质的丰富，却被手中捧起的菊花芳香气味的突袭，那晶莹剔透

深秋的西府乡村，柿树格外耀眼，庭院里、村道旁、山坡上、田埂间随处可见火红的柿子挂满枝头，远看似一团火，近看像一个个红灯笼，不仅点缀了秋色，也让人忍不住垂涎它的滋味。

“霜降摘柿子，立冬打软枣。”霜降后是柿子采摘的最佳时机，农人们挥动着长杆，熟练地采摘着大自然无私的馈赠。采摘回来的柿子，被人们整整齐齐地挂在木头架上或屋檐下，让它们在阳光和微风的抚摸中，变得软糯香甜。红

## 柿子馍

◎黎芯

形形的柿子串，让农家小院弥漫着甜蜜的丰收味道。

可柿饼中含有丰富的蛋白质、维生素等营养成分，具有滋补、止血、润心肺等功效，勤劳质朴的主妇们物尽其用，制作出了各式各样风味独特的精品美食，

来填补味蕾、滋养身体，用柿子制作的美食——“柿子馍”可谓是其中的佼佼者之一。因为这道美食在其他地方并不多见，市场上也很难寻到，它是独属于母亲的味道，每一口都让人感受到家的温暖。

冬天到了，大量的柿子已经变软，

这时节是烙制柿子馍的最佳时机。母亲从屋檐下取来几个红彤彤的柿子，去掉外皮和蒂，和面时并不加水，把褪去皮的柿子放在面饼里拌，仅凭借柿子的甜汁就够了。把面揉光揉匀后，擀成如小面盆般大小、薄厚约一厘米的面饼。然后将麦秸柴火均匀地散开在灶间，等锅烧热时，把面饼放置在锅底中间部位，大约三五分钟后馍就定型变硬了，这时用锅铲把馍翻过来后盖住锅盖。直等到那种浓郁的气味从锅

盖缝隙挤出来，把整个厨房氤氲得甜香诱人时，馍就熟了。母亲烙制的柿子馍色泽红润，味道甜糯，无论何时想起，那味道好像依然留在我的唇齿之间，所以每到柿子成熟季节，我就开始惦记上了这一口。

如今，每次回到家乡，我都会让母亲给我做这一牵挂的美味，吃在嘴里，甜在心里，越咀嚼越能品尝出生活的甘甜。它凝聚着父母无私哺育孩子的养育之恩，也饱含着我家乡深深的怀念。

吃完早餐后，妻一直把自己关在厨房里鼓弄着什么，我问他，他却说等会儿就知道了，让我耐心些。我纳闷极了，平日她的厨艺仅限做熟一盘西红柿炒鸡蛋，这些年也没见主动做过什么，今天这是怎么了？我越想越好奇，可也只能表面故作平静地偷偷观察着。

两个小时过去了，我不断瞅着墙上挂钟的走针，几次想以喝水的名义进厨房打探打探，可都被她婉拒了。当妻面带喜色地从厨房出来，一脸神秘地跟我说：“今天如果成功了，你以后也要照着做。”我附和着点头，心里已飘过一百个问号。“我帮你弄吧，你平时也不常做。”我特意拉长“常”的音，又一次向妻示好，其实是怕她“鬼斧神工”的厨艺把厨房弄得杯盘狼藉，到最后还得我收拾，与其那样不如从源头上“治理”。不过，看样子妻一定是

累了才从厨房出来的，她一坐进沙发，就长长地伸了个懒腰，还说胳膊也酸疼。“那天在超市买调料，看见卖米粉的就买了一袋，想着你做肉丸子的时候能用上，儿子买了桂花蜜，让咱们不用自己做，我就想……”妻的心里真是藏不住秘密，这就开始自言自语地跟我絮叨起来了。我听她说，心里突然一怔，明白她其实是想儿子了。

儿子在市里上班，从来都是我们做好吃的，而他隔三岔五地带回些网购的家用电器、营养保健品之类华而不实的物件，我们就用这种方式交流着生活中的幸福感。前几天，儿子买了两瓶桂花蜜，不得不说，成品的桂花蜜就是比自家做得好，就拿这桂花来说，颜色金黄香气更浓，一打开瓶盖，就能闻见扑鼻的桂花香。我才用勺子舀出来小半勺，妻就盖上了盖子，赶紧

放进冰箱，说要慢慢吃。今天忙活半上午也是为了这瓶桂花蜜。

我知道妻一定是要做桂花糕，因为儿子爱吃。儿子上幼儿园那年，有一次回家来手里攥着个干巴巴的点心，我以为他又挑食要浪费粮食了，可他却说那是桂花糕，可好吃了，带回来给妈妈吃。妻和我看见他伸出小手，心里那个缺了一个口的月牙形的米糕，都愣住了。那天的桂花糕是儿子的早餐，也是他第一次吃到桂花糕，他竟能想着把好吃的留给他最依恋的妈妈，可爱得让人感动。我曾问儿子为什么喜欢

## 桂花糕

◎李佳明

桂花糕，他却反问我八月十五中秋节的时候能不能不吃月饼而吃桂花糕，我被他的童言无忌问得一时张口结舌，看来我的任何回答都打消不了他对桂花糕的执念。后来，我和妻便常给儿子“改善生活”，但那桂花糕都是从食品店或超市买来的。

物质丰富的今天，想要吃到什么都方便极了，更何况儿子爱吃这一口，我和妻在口味上也渐渐对桂花糕有了更多偏爱。热气腾腾的米糕出锅了，一个个都如乒乓球大小白胖白胖的。妻将它们整齐地摆进盘子，从冰箱拿出桂花蜜，在每块上都淋些。我



拿着手机拍下妻吃桂花糕的照片发给儿子，要让他看到米糕上晶莹的蜜汁裹着桂花，看到他妈妈笑容里藏着的幸福泪光。



本版漫画 陈亮作

## 核桃饼

◎段序培

我喜欢穿梭于人来人往的交流，步入集市，各种小商贩亲切可爱、清脆悦耳的叫卖声传入耳中，暖暖的烟火之气便袭上心头。

最早交流会主要以卖簸箕、笤帚、扫帚、铁锹、镢头等农具为主，渐渐地，服装、美食、娱乐悄然占了上风。长长的街道从头到尾，处处人声鼎沸。美食区域飘出诱人的美味，擀面皮、豆花、臭豆腐、饅饅、关山羊肉……一口口大铁锅中升腾而出的缕缕热气，给交流会增添了一抹别样的风采。

每次到交流会上我都会寻找一种美食——陇县核桃饼。捧着热乎乎的核桃饼，手里暖暖的，心里也暖暖的。边走边吃，很多关于核桃饼的往

事就会浮现脑海。核桃饼，给了我太多温暖的记忆。

陇县核桃饼也叫核桃油旋，因其形似螺旋，表面油润呈金黄色而得名。陇县古称陇州，因地处陇山东坡而得名，属于核桃的最佳优生区。这里产的核桃个大、仁饱、皮薄、味香，因此制作出来的核桃油旋外皮酥脆，内瓢柔软，香味十足。我的母亲是陇县人，每年核桃成熟后，与核桃有关的美食也就登上了餐桌：核桃花卷、核桃饺子、琥珀核桃仁……我最喜欢吃的是母亲做的核桃饼，母亲的核桃饼主料是面粉和核桃仁。用酵母和

面，待面发好后加入碱面揉匀揉光，然后切成大小均等的剂子，擀成饼后刷油，撒入核桃仁碎末，最好将饼卷成花卷，再将花卷按压成面坨，擀成饼放入热锅中烙制到两面金黄，香气飘飘即可。一家人围坐在桌前，喝着热乎乎的玉米糝子，吃着热腾腾的核桃饼，轻松地闲话家常，这简素的烟火，串起了农家人朴实的岁月。

母亲的核桃饼有多种口味，或在核桃仁碎末中加入少许五香粉做成五香核桃饼，或加入杏仁碎末、花生仁碎末做成杏仁核桃饼、花生核桃饼，当然，还有最诱人的红糖核桃饼，每种口味都能调动起我的味蕾。吃一口，满嘴油香，回味无穷，总也吃不腻。

如今每每忆起，岁月深处那热腾腾的香味依然能温暖我漂泊他乡的孤寂。