

无法替代的美味

◎侯栗梅

看着对面楼上不少人阳台上挂起的香肠，我知道年越来越近了。虽然离过年还有些日子，但在筹备年货这件事上，谁也不想落后，况且我今年还没灌香肠，得赶快行动起来。

很长时间以来，香肠都是我家乡餐桌上不可缺少的肉食代表。在曾经并不富裕的年代，家家都用调料腌制鲜肉，灌入肠衣，自制成一串串香肠。那些风干后的香肠可以保存很长时间也不变质，到了重要的日子，剪下一截，无论蒸、炒、烤，都能变成一道道美味中的点睛之笔，丰富着朴素的餐桌，也成为人们记忆中不可替代的味道。虽然如今人们的餐桌上早已琳琅满目，在生活超市也能买到各种各样的香肠，但不少人依旧认为按自己喜好的口味灌制出的香肠才更好吃，这其中自然也包括我。

虽然刚入腊月，但农贸市场已经有了浓浓的年味，鸡、鱼、大肉摊前人来人往，而那些灌香肠的摊点前，顾客更是络绎不绝。我拎着刚从肉摊上挑好的猪前腿肉，赶忙来到灌香肠摊点前排队，心里盘算着今年的甜味要多做一些，可看到摊前大广告牌推荐着藤椒的新口味，不由又心动了。



起来。轮到我时，摊主称了肉的重量的重量，问要做什么口味，我就犹豫了一下，仍旧说出了之前的打算：“甜、辣三七分。”摊主一边应着“好”，一边在计算器上熟练地按动着算好了价钱。我扫码付款，摊主告知我两个小时后来取，递来取号牌后，他又热情地招呼后面的顾客了。

摊主身后是制作香肠的流水线，说是流水线，其实也只有两名工人，一人负责绞肉和馅，一人把肉馅往肠衣里灌。看着摊位上方挂出密密麻麻灌好的香肠，我估摸着每天至少有上百人来加工灌香肠，以至于他们的每个动作都那么娴熟。肉馅是在绞肉机里绞的，并不十分费力，调馅的调料粉放在一个个铁盒子里。肉称过重量，放在机器里绞的时候，他们就拿着秤盘开始一个个称重，盐、糖、姜、蒜末、五香粉，以及辣椒、花椒，孜然这些调料一一称好后倒入大盆里，再放入绞好的肉，搅拌均匀，最后还要倒些白酒在里面。和好的肉并不急着灌入肠衣，听摊主说，这些肉要腌些时候，得杀一杀水汽才好吃。

看着一节节香肠从灌肠的机器一头迅速鼓胀着出来，我觉得着我的香肠做好并不需要等两个小时那么久，索性就在摊旁围观了起来。机器灌香肠也需要个巧劲，需要人和机器配合，套入管子上的肠衣被灌满脱手的时候不能比机器快，更不能慢。我想这要是让没有经验的人干，肯定比人工灌难度还要大，但熟练了就效率很高。肠衣不用剪断，灌好的香肠用麻绳紧紧地扎成一小节一小节，方便人们吃时取用。好在我并没有灌那么多，也没有真正等两个小时，翘首以盼的我终于拿到了我的香肠。两大串红彤彤的香肠，红白相间的红多白少正是我要的，看着就心生欢喜。临走时，摊主还多送了一节新出的藤椒口味香肠，让我提意见，难怪这些香肠拎在手里感觉比刚才的鲜肉还更多些分量呢。

回家的路上，我心里满是欣喜，虽然没有为之大动干戈地劳作一场，但在现代工具助力下，终究是完成了一件大事。再过十多天，当它们颜色变得深沉，肠肉变得紧实后，就可以变出许多美味来。我想起儿时每次母亲在家灌香肠的情景，那时的我馋猫似的总跟着忙前跑后，眼巴巴地闻着和好的香肠馅，恨不得要帮忙尝两口。从那时，肉质Q弹、香气浓郁的自制香肠就成为我记忆中最无法替代的味道。

萝卜飘香

◎黎芯

冬至刚过，气温就一天天下降，畏寒的我窝在沙发里，突然想起了年少时母亲做的素臊子，又辣又爽，吃得人浑身冒热汗。

打电话给母亲，说起她的素臊子，母亲说她买点胡萝卜、豆腐，做好后快递发过来，给我解解馋。我说不行，太麻烦了，可不几日就收到了母亲邮寄来的包裹，一打开，那熟悉的香味就扑鼻而来。回忆着母亲做胡萝卜臊子面的样子，我迫不及待地着手烹饪。油热后菜料下锅的一刹那，胡萝卜的醇香与辣椒、蒜苗的馨香交织在一起，勾起了我无数美好的回忆。

在那个食物还不丰盛的年代，肉臊子只有在亲戚朋友来访时，或逢年过节时才能吃到，平日的餐桌上，用胡萝卜丁炖的素臊子承担着举足轻重的角色。家乡人把胡萝卜通常称作“红萝卜”。它口感脆嫩，多为黄红色，可生食亦可烹饪菜肴，是一种富含多种维生素的家常蔬菜，素有“小人参”的美称。记得儿时家中的后院有一方不大的菜园，不知是因为胡萝卜的产量高，还是它

的营养价值高，每年母亲都会在这里种一些胡萝卜，然后变着花样做给我们吃，最常见的吃法就是炖胡萝卜臊子。

母亲去地里拔出几根带泥的胡萝卜洗干净，切成丁，热锅上油，加入葱、姜、蒜等佐料，舀几勺辣椒面，然后不断地翻炒，待辣味和香味炒出来时，母亲常常会被呛出眼泪。炒完后还会再炖一会儿，直到水分蒸发完。条件允许时母亲还会加入一些豆腐丁。这个素臊子不是主菜，却是家里必不可少的小菜，主打一个香、辣、咸。因为没有水分和其他菜，素臊子存放时间就特别长，一小盆吃上十天也不会坏。每次吃时盛出一碗，全家人或夹在馒头里，或就着吃米饭，喝汤时也少不了它。我觉得母亲炖的胡萝卜臊子越吃越辣，越辣越想吃，嘟着嘴吹着气，缓一缓再来几口。吃面条时，将胡萝卜臊子或干拌，或添入汤里，味道那是一绝。

如今，我远离家乡，忽然又吃到母亲炖的素臊子，心里涌起一股暖流。这是家的眷恋、亲情的牵绊，也是对美好时光的怀念。

古会与秦腔

◎孙杰

最能让其动情的非《王宝钏》莫属。一出《王宝钏》，唱碎了多少男男女女的心和情；《三击掌》片段中“老爹爹莫把穷人大小量，多少贫寒出栋梁……”；《五典坡》片段中“腰系罗裙少半片，足登绣鞋露趾尖……”老了老了实老了，十八年老了王宝钏……”，真实唱出了丞相之女对爱情的坚贞不渝。而祖父最爱看武戏，尤以《金沙滩》看得最多。祖父把杨门忠烈千秋的事迹看了一辈子，戏词记了一辈子。他83岁那年，坐在戏台下面依然能够完整地哼唱出金沙滩中的经典唱段，坐在身边的我分明看到老人在哼唱的时候，浑浊的眼中闪出几滴晶莹的泪光。

每年家乡天度街道举办盛大古会的时候，凡是人们生活中喜闻乐见的各类行当，都能在古会上见到：耍杂技的、唱大戏的、贩牲口的、掏耳朵的、说媒的、祛痣的、剃头的、卖布的、熬茶的、打牌的……因此，古会又叫“物资交流大会”，会上人山人海，脚步相连，缓慢行进，黑压压的一片。

一方水土养一方人，古会上的美食小吃是扶风的名片和符号，更是扶风人的记忆。街道两边摆满了各类小吃摊位，其中的招牌美食就是炒锅肉和臊子面了。挤在古会的人山人海，乡亲们总少不了要坐在摊位前吃一份炒锅肉。一个火炉，一个直径一尺多的平底铁锅，将煮到七八成熟的猪头肉切片，拌以蒜苗佐料不断翻炒，再将馒头一切为二，扣在肉上，短短几分钟，伴随着蒜苗和肉片的

“刺啦”声，整条街道都能闻到炒锅肉的香味，肉鲜味美，过齿难忘。

另一种招牌美食便是空气中弥漫着葱花香味的扶风臊子面了，其香味浓烈持久，人们戏称谁家飘出了“面腥气”就知道谁家来了贵客。因为，臊子面是扶风人招待来客的不二美食。听着秦腔、吃臊子面是绝搭。臊子面做得好不好，用吃的碗数就能评判出来，客人吃得越多，主家越高兴，越能说明这家女人的厨艺不错。

大秦之音如同色香味俱全的精神大餐，始终陪伴着我们的生活。如今，我的耳边似乎又响起了《三滴血》中周天佑的一段唱词：“祖籍陕西韩城县，杏花村中有家园。姐弟姻缘生了变，堂上滴血蒙冤……”



关中窑洞

◎王波

在西府，川、塬、崖比比皆是。山与山之间地势相对平坦、低洼，就形成了川，便有了川道。川道中再有台阶，就产生了塬，依势而为便有了崖，崖不高，却很整齐，一台一台，背风向阳，人们就顺势靠崖而居，躲避洪水野兽，远离烟火纷争。

我的家乡就属于川沟崖地势，从爷爷辈以前都是靠崖挖洞居住。一般的崖高约一二十米，多则四五十米，但要真正居住，老一辈人都会选择不太高的崖，一是眼界开阔，不显得那么压抑。二是安全，不太担心有坍塌的风险。关中窑洞都是顺势而挖，尽量选择崖前地势宽阔地带，这样就有平地作为院落，方便生活劳作和堆放杂物。

打窑首先要将整个崖的外立面竖向铲平，这可谓一项大工程。外立面做好后，选择好洞口位置，就可以直向崖里掏出长十米、高三米、宽四米左右的洞，这些都要靠人力慢慢地挖，一孔窑洞至少要两

孔，个别的人家把三孔窑洞中间掏出过道连通起来，方便出入。窑洞外打扫干净，洞外崖壁顶上长满酸枣、松柏等，夏天郁郁葱葱，很有一番世外桃源的迷人景象。

随着生活条件的提高，人们又在院子里盖起了单边淌水的厦房，窑洞就成了牲口或临时居住的场所了。到我记事的时候，村里大多数窑洞都变成了牲口睡觉或储藏东西的地方，走进一股浓烈

的牛粪味和麦草味。我小时候总觉得特别难闻，现在想起来那就是家乡的味道，更是儿时美好回忆里最立体的感知和印证。一孔孔窑洞，虽其貌不扬，但让人熟悉亲切。

窑洞用它那厚重的身姿，为人们遮风挡雨，陪伴着一代代人的成长。无论岁月如何变迁交替，洞内烟熏火燎的黑色印记依旧那么清晰，就像昨天还有乡亲们住在里面一样，一切都过去了，但好像一切都没有改变。

