编者按：

如果我问你，冬天里有哪些花会开？你可能会很有雅趣地说，梅花、君子兰；也可能会很浪漫地说，雪花、霜花……但是，我会告诉你，我们要的是“舌尖上的花”！西岐肘花、眉县羊肉泡麻花、凤翔豆花泡馍等，西府百姓餐桌上，那些冬日里最惹人馋的美食，其实就是冬日里最美的“花朵”。

本期副刊，就让我们一起在一组“美味”的美文中，感受西府饮食冬日里酣畅淋漓的暖意！

西府冬日的舌尖之花

热乎乎的羊肉泡麻花

◎杨烨琼

对羊肉，不同的地域有不同的做法，不同的文化有不同的吃法。比如，新疆、宁夏的手抓，同州的水盆、东府的泡馍。而到了西府，流行的则是羊肉泡麻花。

农村的交流会、集市上总是大大小小地分布着几家写着“羊肉”招牌的吃食摊子，一般都很简易。一个大棚的一边布排着几套桌椅板凳，另一边则安排着煤灶汤锅。锅下煤火通红，锅里肉汤翻滚，锅沿横着一根细铁条，上面搭着一串羊脂油。滚起的汤不断地舔舐着、溶解着羊油，羊肉特有的芳香总是温馨地弥漫在空气中，人还离着老远，那香味就直往鼻子里钻。有顾客落座，灶边的鼓风机便“呜呜”响起，锅下的火苗顿时打起了精神，一簇簇直起身子，使劲舔舐着锅底。

厨子则一边忙着招呼客人，一边依据客人的人数向锅里扔去几根炸得黄澄澄的麻花，麻花如金龙入海般，随着滚浪在锅里上下翻腾。这时，厨子拿过一只大碗，捏些早已切好的羊肉薄片、羊血条、羊肚丝、豆腐丁，用锅里的滚汤反复淘几遍，使得羊肉、羊血等食材由外到里热乎起来，然后加入葱花、香菜、调料水，浇上一勺滚烫的羊汤。霎时，大葱的清香和香菜的馥郁鲜味，便浓浓地弥漫开来，直入心肺，人的食欲瞬间便被极大地调动了起来；再将锅中已经泡软的麻花捞入碗中，加上几勺汤，一碗鲜美无比的羊肉泡麻花就热气腾腾地上桌了。

汤肉霙香，再看着碗中的麻花如金龙般蜿蜒隐现，我们会想象：是谁，满怀着怎样的一腔情怀，将自己对于生活的理解与感受赋予了这些食材，演绎出这样一种老少皆宜的爽口美食。如此想着，深深地呼吸，仿佛那一碗羊肉泡麻花里更多了一些味道：生活的心劲、创造、执着……就连厨子那一连串的动作，也舒展流畅，如一段舞蹈，轻重有致；像一段太极，急缓相宜。只看那忙而不乱、行云流水的操作过程，也会是一种美的享受。

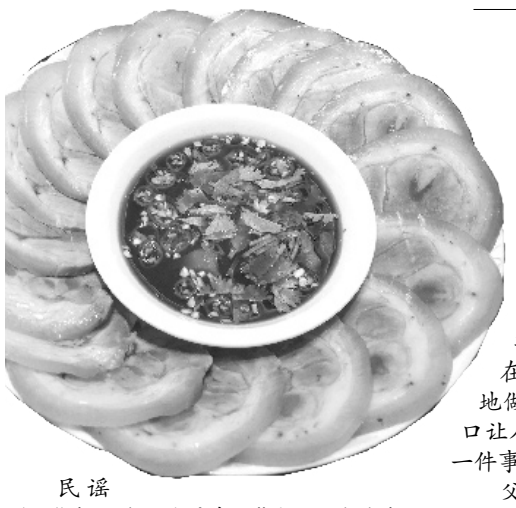
人常说，一方水土养一方人，而一方人也创造和滋育着那一方文化，任何一种美食，都是岁月的沉香，是文化的传承，是心中的向往，是对于生活的热爱与执着。一碗热乎乎的羊肉泡麻花，再配上几瓣生蒜下肚，鲜香与蒜的辣香结合，是西府通行的吃法，那味道香辣交融、鲜香爽口，绝对是一种美食的享受。香浓于口，舒坦在心，温暖周身，头上微微汗起，那热乎乎的味道会让人瞬间忘了天气，忘了寒冷，忘了是在数九寒天。

羊肉细嫩鲜美，营养丰富，民间有冬吃羊肉进补的说法。现代食品科学也证明，吃羊肉具有增加人体热量、增强免疫力、暖胃、健脾、理气等功效。当然，一碗爽口称心的羊肉泡麻花需要厨子的用心、精心和爱心，从配汤料、文火慢煮、大火沸汤、熟肉分类整理到搭配，都需要精心打理。

记得离家不远的那座古镇上，就有一家已专营了三十多年羊肉泡麻花的老店。掌勺的是一位瘦高个儿、干净清爽、面相和善的“哑巴”，从店面开张就一直在店里掌勺。他总是满脸微笑，点头招呼着进店的每一位客人，眼睛亮晶晶的，满是快乐。客人哪个加麻花，哪个不放香菜，哪个要肥肉、哪个以瘦肉为主，凡此等等，只说一遍，掌勺便会记在心里，碗端过桌去，绝不会有任何差池。

一碗羊肉泡麻花被做得肉香汤浓，惹得周边的人们慕名而去，去品尝那一碗真材实料的羊肉泡麻花。时光逝去，渐渐变老的他却丝毫不变那对老幼满脸的喜悦和向客人挥手致意的热情，人们都说：“他打心里爱人呢！”一碗羊肉泡麻花，因为用心便有了温度、温暖和温馨，也就有了更多的味道和意韵。

在西府，那些美食制作者，总是把满满的爱心融入美食中，使得客人们能从中品到光阴的烟火和岁月的沉香。每一种美食，凝结着的，总是人们生活中向前的心劲、智慧和深深的情怀。这，不唯冬日里热乎乎的羊肉泡麻花！



回味不尽的肘花

◎王英辉

民谣说：“过了腊八就是年！”这不，刚刚过了腊八，年味已氤氲起来。

过年的餐桌上，西岐合盘总是招待亲朋不可或缺的菜肴。而一道可口且丰盛的合盘，肘花则是其当仁不让的主角。

父亲年少时，家里孩子多，负担重，一年到头难得尝个荤腥。过年走亲戚就成了眼巴巴的一份期待。有家境好点的亲戚，能给管待一顿臊子面，端上来一碟子合盘，夹两片肘花，那就能让人开心一个正月！父亲常说，那时候，他就常常想：“啥时候能让人饱饱咥一顿肘花，那才是真正把年过好了！”

大约缘于这样一份略带酸楚的情缘吧，自打我记事起，家里的肘花从来都没有买过现成的，在外工作的父亲放年假后，一踏进家门，便围起“遮腰”忙活开来。家里的人都知道，每年腊月做肘花是父亲的“必修课”，他历来都要从头到尾亲力亲为。

肘花好吃，做起来却颇费功夫。尤其是小时候，寒假里跟在父亲屁股后面，看他忙里忙外地做肘花，在香气缭绕里期待那一口让人馋不够的美味，是极为幸福的一件事情。

父亲总是记着他的肘花，村里杀年猪时，他早早选好了一大坨精瘦后臀肉。那一柄磨得锃亮、锋利的菜刀，眨眼间就将肉块切成指头粗细的肉条，一根根齐刷刷地摆在案板上。油腻腻的一张肉皮，被父亲小心翼翼地托在膝盖上，倚在蜂窝煤炉旁，“吱喽喽”地烫啊拔啊钻啊的，跟创作一幅艺术品那样认真、精心、入神。

锅台上的瓷碗瓷碟里，姜末、葱花、盐、料酒、五香粉也已预备停当，父亲头也不抬地“指挥”母亲，将配料按照他自定的比例一一拌和进肉条中，搁在案角临时腌起来。开水烫洗过的蒸布前几天便晾干，只待收拾得干干净净的一片片金亮透明的肉皮摊上去，面盆里腌着的肉条也渐次色味俱浓了。父亲这会儿便小心翼翼地将其陆续拈过来，一排排铺展、叠压、卷裹，筒状的肉皮包起来肉条后，母亲不失时机地接过手，熟练地用蒸布缠结实，拽过一根平日里纳鞋底的细麻绳，来来回回绑扎紧；大锅里的肉汤正在翻滚，大块头的猪肉跟一个个白布缝制的大料袋子，让整个灶房间氤氲在肉香与调料的混合香气中。顺着锅沿将一根根又粗又长的生肘子圆筒包滑进锅底，盖上厚实硕大的木锅盖，灶膛里的柴火再次熊熊燃起，我则在一旁静静等待着……

个把钟头后，父亲缓缓踱进厨房，望一下热气腾腾的锅灶，再瞟一眼腕上的手表，胸有成竹地掀开锅盖。我急急凑上前，肥肥胀胀的肘子跟打足了气一般，鼓得滚圆滚圆，漂浮在汤锅中央，浓郁的醇香便一股股扑鼻而来。

父母忙着将肘子往盆里捞的间隙，我和姐姐早已将房檐台上的一块水泥地清扫出来，铺上了一长溜洁白的塑料纸。等母亲将冒着热气的肘子一个个排放上去后，我们姐弟俩便又是搬石蒜窝，又是抬粮食袋，一件件的重物陆续重叠压上去，塑料布一角便会汩汩流出油花花的汤水……

翌日清晨，早早起床的我们，顾不得洗漱便奔到压着肘子的檐下“侦察”，但见最底层的肘子早已经过一夜的“压榨”，此刻变成了锅盔薄厚的一条条肉饼，地面上残留着凝固的黄灿灿油渍。等父母过来一起挪去负载之物，把那浸染着亮晶晶油团的肘子收起来，揭去粘连在肉皮上的“油布”，一段段香喷喷的肘子便新鲜出笼了！

我迫不及待地切下一小截，顾不上切片盛盘，浇上汁水，先咬一口尝尝，外皮透亮紧致，筋道柔韧；里边酥而不腻，瘦而不柴，不碎不散，越嚼越有味道，越吃越有胃口！父亲刀工好，总能把肘子切成一层薄薄的花片，用他的话讲：“肘花薄如纸，最能吃汤汁”，蘸着酸酸的炝锅醋汁，那味儿才叫一个美！

二妗子年年对父亲的肘花赞不绝口：“姐夫压的肘花就是不一样，咱每年也费心费力做哩，一切就成肉渣渣咧！”小姑夫每回来家，总要调半碗解解馋，以他挑剔的眼光来看，父亲的肘花的确是一绝！

其实家里每年亲戚并不多，但是父亲总是要多做一块肘花，我们留下一部分足够待客的之外，其余全部送给了不大会制作的亲友。浓浓的年味里，自然离不开盘子里的肘花，而亲人的惦念里，何尝又少得了这一口口回味不尽的肘花呀！

再品凤翔豆花泡

◎赵玲萍

古雍城凤翔历史悠久，文化绵长，有许多美食闻名遐迩，豆花泡就是其一。据说大文豪苏轼品尝了凤翔豆花泡赞不绝口：“东湖柳，姑娘手，金玉琼浆难舍口，妙景，巧人，佳味，实乃三绝也！”

十六岁上凤师，我第一次走出大山。第一次吃凤翔豆花泡，非但没有吃出香味儿来，反让我对这传说中的美味产生了强烈的抵触。

一个夏天的早晨，我在麟游县城坐第一趟发往宝鸡的班车到凤翔。因为感冒食欲不振，没吃早饭。到校后我和同学在校门外不远的小店吃了豆花泡。麟游到凤翔的道路蜿蜒盘桓，十八岭名不虚传。班车一路颠簸，我感冒严重身体虚弱，加之晕车，一碗饭没吃几口就觉肠胃里翻江倒海，难受不已，豆花泡剩了大半碗。回到学校一整天都吃不下饭。从此认定自己和豆花泡无缘，以至师范三年从未触碰。

多年后，我嫁到凤翔。大街小巷习见卖豆花泡的店面，看着生意也不错，但我从未光顾过。后来家人都分析，当年我是因为感冒又晕车，肠胃不适，胃口不好；当时的难受，并不是豆花泡引起的，鼓励我试着吃一回。一想起豆浆上漂浮的红辣子，我感觉自己的胃似乎瞬间又不舒服了。

一次赶早班车，在县城东关附近看到卖豆花泡的摊子。晨曦初露，昏黄的路灯下，只见大锅铺排，粗瓷大碗，露天席地。男女老少围得里三层外三层，还有争先恐后之意。有凳子的坐着，没凳子的站着、蹲着。热气腾腾的画面，在清晨的光晕里别有意味。再看，做豆花泡的人不无神气，向人们展示着娴熟的技艺。看他一把大笊篱在滚煎的豆浆中捞锅盔，胳膊轻扬舒展，好不潇洒。放配菜、调料的手腕一起一落，就像原始的舞蹈。这欢快热火的场面，让人群里洋溢着莫名的喜乐，让我生出一种美好而激动的向往。这就是真正的人间烟火色啊。本打算用包里的面包牛奶当早餐，看着时间还充裕，我竟然自主上前要了一小碗豆花泡。咸菜、葱花点缀之下，白嫩的豆花，红艳艳的辣子，金黄的锅盔片儿，色味俱佳，唇齿留香。是豆花泡变了，还是我口味变了？没想到被我冷落了多年的豆花泡，不但吃出了饱暖，竟还有几许温馨甜美。

某次，在外吃早饭，爱人照例给他要了豆花泡，给我要了小笼包，我说我也要吃豆花泡。后来得知，凤翔豆花泡还跟教育有渊源呢。凤翔自古崇文重教，平价又热乎的营养早餐豆花泡才应运而生，为一茬茬初中生解决了早餐问题。

前一阵回家，开饭馆的堂嫂说想在麟游开一家豆花泡馆，打算天气暖和了来凤翔拜师学艺呢。我特意在一家店里向老板询问了豆花泡的制作工艺。正所谓慢工出细活，做豆花泡工序繁多，程序严格，可不简单！精选上好的黄豆淘洗浸泡，磨成豆浆，上锅烧开，再用石膏点豆花。豆花软硬要不老不嫩，吃着才清爽滑溜，锅盔灿黄香酥有韧劲自不必说。老板还告诉我，豆花泡还得辣子好，香辣味浓，色彩艳丽，能为豆花泡增色不少。

在凤翔生活多年，我也逐渐感受到了凤翔人对豆花泡的情味儿。凤翔民间饮食文化的结晶——豆花泡，给一茬茬青葱学子供应早餐，蕴含着青春年少的美好记忆。

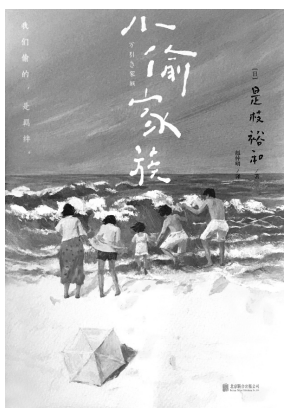
就此而言，豆花泡在很多凤翔人的记忆里有“芳华”的味道，乡情、乡愁的味道。崇尚素食的今天，凤翔豆花泡更是美名远播，成为古雍城的一张美食名片。

豆花泡营养丰富，绵甜隽永。锅盔、豆花、豆浆，软与硬，甘与甜，在一个锅里水乳交融，热热火火，富有色香味，含着人情味儿，细细品之，蕴藏很多文化原色呢。真是一方水土养一方人。美味的凤翔豆花泡，你也来尝尝！

万邦选书

《小偷家族》

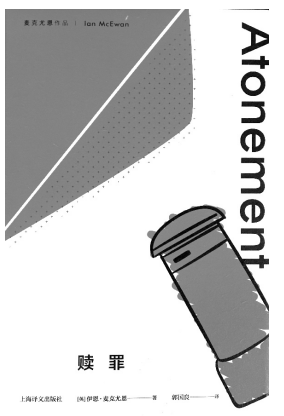
作者：[日]是枝裕和
译者：赵仲明
出版：北京联合出版有限公司



透过家庭折射出的是背后的社会现实，这就是为什么很多电影都喜欢拿家庭当题材的理由。在这部斩获戛纳金棕榈奖的原著小说中，就讲述了在东京一处老屋里的秘密一家人，他们靠“奶奶”的养老金生活。一个冬夜，“爸爸”发现一位被赶出家门的小女孩，把她“偷”了回去，成为新的家庭成员。众人一起度过了短暂而其乐融融的时光，然而一次意外，令人震惊的真相浮出水面。但同时他们也发现，日夜相处的家人，彼此背后藏着无法言说的往事和复杂的勾连。

《赎罪》

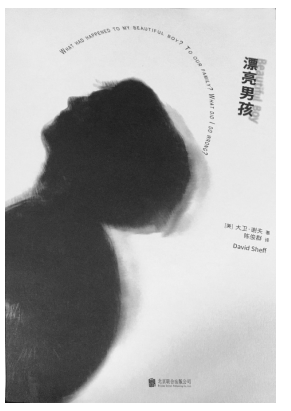
作者：[英]伊恩·麦克尤恩
译者：郭国良
出版：上海译文出版社



根据小说改编的同名电影曾获奥斯卡奖提名。刚刚开始尝试写作的少女布里奥妮，整日浮想联翩。在世人眼里，姐姐塞西莉娅与管家的儿子罗比这一对跨越阶级的情感注定不得善终，终于，布里奥妮当年的少不更事导致罗比含冤入狱。然而姐姐和罗比随后都在战火中丧生，这让布里奥妮赎罪的可能性荡然无存，她注定要经受良知一辈子的拷问。罪孽在一次次回忆中被不断放大，直至变成终生缠绕的梦魇。现实中的救赎已变成了不可能，布里奥妮将这份忏悔带入自己的写作中。

《漂亮男孩》

作者：[美]大卫·谢夫
译者：陈俊群
出版：北京联合出版有限公司



这是一个摇撼万千读者的真实故事，也是一部打动无数心灵的救赎手记，其同名电影上映后曾广受好评。阳光聪慧的男孩尼克在染上毒瘾前是一个迷人的男孩子，备受弟弟妹妹和老师同学的喜爱。但被毒品拽入人间炼狱后，他深陷泥潭，与亲人渐行渐远。为了领回自己心爱的迷路少年，父亲大卫展开了他与毒品旷日持久的拉锯战……毒品是地狱，一旦落入就难以生还，但爱和耐心仍可创造让落入者生还的奇迹。

（王卉整理）

扫一扫阅读更多精彩图书内容

书香陈仓 宝鸡万邦
人生百年 好书相伴
阅读热线：3229797