

朝花夕拾

“黑白通吃”宝鸡面皮

◎胡宝林

新冠肺炎疫情防控期间,宅家的主妇们晒自己制作的面皮,成了微信朋友圈一道风景。宝鸡市的志愿者们还专门给援助武汉的宝鸡医疗队寄去宝鸡面皮,队员们吃了直赞:“味道美得很!”

面皮是陕西名小吃,和羊肉泡、肉夹馍齐名。陕西面皮以宝鸡面皮为代表,在宝鸡市的岐山、扶风、凤翔、陈仓、渭滨、金台、眉县、千阳等县,乡村妇女大多会做面皮。在乡间,唱大戏、过古会,十里八乡的小摊小贩都来摆摊设点,小吃荟萃,面皮最受欢迎。卖面皮的人从一摞面皮中揭起一张,一对叠,“当、当、当”,刀刃在指尖起舞,一指宽的面皮条子整齐地排在砧板上,拾取扔进小铁锅,几勺白盐水、酸醋水、红油辣子泼进去,再捉筷子飞速搅拌,面皮面筋在锅里翻腾,几下就白中带红了。面皮挑起来细如玉带,入口酸辣香,嚼起来劲道,吃完唇齿留香,是宝鸡人的最爱。

宝鸡面皮发源于岐山县,也以岐山的面皮最为知名。民间传说,清代康熙年间,岐山北郭八亩沟的王同

江在皇宫里当御厨时首创了这种面食,作为御膳,故名御京粉。康熙末年,王同江年老回乡,在家乡开店铺制作御京粉售卖,御京粉从此流传民间,因为是用小麦面粉做的,人们叫它面皮,也有称凉皮的。

蒸面皮、烙面皮、擀面皮是宝鸡面皮的“三朵金花”,制作方法前同而后异。小时候,在卖面皮的二姨家,我第一次目睹了这三种面皮的制作过程。先在大盆里加面粉和少量水,揉成面疙瘩,这是“和面”;然后不断添水并双手抓搓面疙瘩,这是“洗面”;将絮状的面筋捞出,搭入锅里蒸,将面水在盆里慢慢沉淀。面水沉淀一晚,第二天早上倒掉表层清水,剩下的就是要用的面水了。用勺舀面水倒进平底薄铁皮锅,摇匀,再放进开水锅里大火蒸,做出的是蒸面皮。将面水舀进炉子上的平底铁板锅里,摊匀,柔火烙烤,这样做熟的是烙面皮。擀面皮名气最大,制作也最为复杂——将面水倒入锅,搅动,熬成膏状,再分取小块,擀成长椭圆形,然后入锅蒸熟。厨房里烟雾缭绕,一张张蒸面皮、一张张烙面皮、

一张张擀面皮不断出锅,分别在案板上摆了一厚摞。蒸面皮玉润光滑,烙面皮质朴入味,擀面皮筋道爽口,三种面皮留给味蕾的都是难以忘怀的美好记忆,之后几十年百吃不厌。

宝鸡面皮通常是白色的,但民间还有黑面皮。去年秋,我在岐山县高店街品尝了一家店的手工黑面皮。它没有一般蒸面皮的光滑玉润,而是像摊出的煎饼一样,上面密布道道“丘陵”“沟壑”,似皱似织出一幅地图。口感绵软筋道,又不滑腻,确实别有一番风味。店主老汉说,是用小麦面加入五分之一的荞面做的。先将荞面、荞面混合的面粉和成面水,沉淀之后,将不多的粉浆倒到热锅里翻炒,再取小块擀出一张张面皮,刷油,然后放到平底锅里蒸熟。黑面皮由于加了荞面,温热吃口感最好。相比于一般擀面皮,黑面皮多了一道炒的工序。店主老汉说,这是最古老的面皮做法,当年皇帝吃的御京粉就是这样做的。

面皮又常常被人称为凉皮。凉在夏天是一种优势,在冬天就难以让人接受,但人们想出了一种好办法——炒,把面皮切成菱形片或者条

状,在小锅里翻炒加热,这样凉皮就成了“热皮”。在离岐山县不远的陈仓区虢镇,还有一种烧肉面皮。烧肉面皮,取出出锅不久的蒸面皮,切成细条调好,再加几片去掉腻味的肥瘦肉,浇一勺温热的肉汁,吃起来又暖又香。

烧肉面皮,是给面皮做加法,还有做减法的。早年夏收时节,要下地割麦还要碾场,时间紧,早饭吃什么呢?村里的主妇在钵钵里倒了面粉,加了水,用筷子搅拌成糊糊,即摊到平底锅上去,蒸出的一种厚厚的面皮,称之为懒面皮。懒面皮介于精制细作的蒸面皮和粗擀海吃的面条之间,做起来省时省力,吃起来有面条的醇厚,又有蒸面皮的光滑,可谓懒到佳处。现在,宝鸡各地的农家乐常有懒面皮卖。

宝鸡面皮从小麦面粉出发,借水、火、时间之功,擀、蒸、烙诸法,转化为代代相传的美食。它黑白相守,知凉知热,“黑白通吃”,勤懒皆宜,以独特的味道传递着人生的况味,受到全国各地越来越多的人喜爱,并走出了国门。

“民谣与诗”重温美好时光

本报讯 4月24日晚,石鼓山下渭水之畔的宝鸡理想国独立书店里座无虚席,40多位文朋书友欢聚一堂,参加世界读书日公益特别活动“民谣与诗”,重温诗歌与音乐的美好。

本次活动由市音乐文学学会、市职工作家协会主办,理想国独立书店承办,著名诗人白麟和理想国书店经理、女诗人刘源联袂策划,职业主持人亚峰“操刀”。当晚活动在原创民谣歌手王小板的吉他弹唱中拉开序幕,随后我市知名歌者张云、杨健、戚宝、刘薇娜和民谣乐手张进、张海、晶晶等轮番演绎,朗诵艺术家刘进锁、王金辉、王红娟、徐晓艳等人的精彩朗诵穿插其间,《从今天开始,我们一起朗读》《有光的诗里》《家乡的柿子红了》等一批原创诗歌让书吧流淌着浓浓的诗意。令人感动的是眉县、凤翔、陈仓等县区的文艺爱好者也闻风而来,共同感受久违的温馨时光。

本报记者 王卉

市县作家采风燕极故里

本报讯 4月25日,由千阳县文化和旅游局主办、千阳县燕极文化研究会承办的“走进燕极故里”调研采风活动在千阳县水沟镇举行,市作协10余名作家与千阳县文朋诗友共50余人采风交流、座谈讨论,营造了“抓创作、正方向、出精品、惠民众”的良好文学氛围。

活动当天,采风团成员瞻仰燕极祠、攀登望鲁台、朝圣燕家山、拜谒燕极墓。在随后召开的座谈会上,市作协主席李广汉,副主席郭鉴明、范宗科等作家各抒己见,为千阳文学发展建言献策,肯定燕极文化所蕴含的锲而不舍的求学精神、尊师重教的至诚精神、不畏艰难的传道精神,值得作家们去挖掘宣传。大家还就如何利用燕极这一文化名片打造千阳旅游亮点提出建议。(段序培)

赵炜完成百幅扶贫漫画创作

本报讯 我市国家一级美术师赵炜在本报副刊连载的系列扶贫漫画到本期就画上圆满句号了,创作一百幅主旋律漫画作品、用生动活泼的文艺形式助力脱贫攻坚,这在全国尚属首例。

赵炜现为中国美术家协会会员、省漫画研究会名誉会长、市美术家协会顾问、市漫画学会名誉会长,早年从凤翔师范学校毕业后即在国营长岭机器厂工会工作直到退休,其间组织打造的“长岭漫画组”已成全国漫画界的一张名片。他的漫画作品曾入选第七、九、十一届全国美术作品展和第一、二、四、五、八届中国漫画大展等全国大展(赛),获中国漫画最高奖“金猴奖”等国家、省部级大奖30余件次,长篇系列漫画《晦大叔别传》早年曾在本报连载,好评如潮。去年他应邀开始在本报副刊连载系列扶贫漫画,一期刊发4幅作品,到本期共25期,近一年时间里用心、用情创作完成了一百幅作品,实属不易,也得到了良好的社会反响。 本报记者 周勇军

画册《中国秦岭——鸡峰山》面世

本报讯 中国摄影家协会会员张小平主编的大型画册《中国秦岭——鸡峰山——自然景观》,近日由陕西人民美术出版社出版,填补了国家风景名胜区天台山核心自然景区——鸡峰山图片志方面的空白,为我市秦岭生态保护再添人文光彩。

鸡峰山是宝鸡的名山,“鸡峰插云”位列古“宝鸡八景”之首。本书由渭滨区委、区政府规划部署筹资,区政协成立编委会,区政协主席刘新安作序。现在渭滨区工作的张小平,2013年即在中国摄影家协会网举办在线影展,近年来在《中国摄影报》发表10多幅作品,《人民摄影报》曾对其进行过重点介绍,2014年自编摄影画册《藏地摄影》。他自小生长在鸡峰山脚下,30年来栉风沐雨、翻山越岭,一直为身边的鸡峰山拍照留念,从胶片、数码相机到无人机一路行摄,又经过近两年时间的策划编辑,从万余张照片中精选300张入书,集中展现了鸡峰山地貌、四季美景、风云雨雪等内容。其间,他搜集地方志资料几十种,撰写了有关鸡峰山自然、历史、文化遗产、攀登纪事等方面的万余文字,用自己的精美文图为鸡峰山“树碑立传”。 本报记者 周勇军

《青春从此不再迷茫》出版

本报讯 岐山县业余作家赵炜的散文集《青春从此不再迷茫》近日由天津人民出版社出版,任作协副主席、延安大学文学院院长厚夫为该书作序,并称他是“深受路遥文学精神所鼓舞、所影响的亿万城乡青年中的一位”。

小学教师赵炜系中国西部散文协会、省青年文学协会会员,作品散见于《西部散文选刊》《陕西日报》《当代青年》《教师报》等报刊。本书分“改变人生的一堂课”“人间亲情似水流淌”“改变我人生的老师”“年与酒和诗与远方”“泪在中秋的细雨中纷飞”五部分,汇集了六十多篇诗文,展示他从事乡村教育工作二十多年的人生情思,对提升学生写作具有指导作用。(段序培 杨智文)

赵炜漫画(扶贫系列二十五)



电商扶贫进山窝 产销对接搭富桥



镇校牵手抓培训 不拘一格育才



挖掘潜能精准扶 各尽其才脱了贫



脱贫攻坚非终点 再接再厉奔小康

午后,朋友圈文友的一首诗令我心潮澎湃:“一苑缤纷一苑香,百娇玉瓣百娇妆,东湖国色惹春光……”东湖牡丹花开了!看天色尚早,我直奔位于东湖东南角的牡丹园。几亩见方的园子,置身于翠柳、亭台楼阁间,清雅幽静,是晨练的好去处。

步入东湖南门,顿觉幽香阵阵。踏上拱桥,但见人头攒动,红、白、粉相间的一圈一圈的牡丹傲然挺立,真有点儿“牡丹吐火花欲然,日将锦绣铺苔毡”的气势。绿苞初结的牡丹丛中,烂漫的红牡丹煞是惹眼。一个个拳头般硕大饱满的花冠高高挺立在翠绿色的叶子上,层层花瓣错落有致,把黄色的花蕊团团围住。我轻轻地触碰这柔顺顺滑的花瓣,像清澈的溪水缓缓滑过指尖,流淌在心头。

牡丹戴着百花之王的冠冕,“落尽残红始吐芳,佳名唤作百花王。”她们用绚烂的红、淡雅的白、娇嫩的黄,点亮着四月的晴空,每一朵都是一个绽开的微笑,将春的绚烂推向了高潮。一朵朵牡丹傲立枝头,翠绿的叶片将牡丹花冠高高擎起,成熟典雅、风姿绰约。她们如东湖碧波上的一颗颗明珠,用火红、粉白、嫩黄点亮四月的雍州小城。风起,她们尽情地舞蹈,雨滴,轻轻荡漾掉她俗世的尘埃,

牡丹花开动雍城

◎靳秀萍

她们在蜂飞蝶舞的喧闹中旋转升腾,在众花谢幕时绚丽登场。置身于这积淀厚重的苏子湖畔,浓郁了千年的绿水和柔柳,因为她们的绽放而春心荡漾。

雨霏微冷,游人丝毫未有归意。三五成群,老者携着孙儿,青年手携情侣,夫妻肩并肩,少男少女嬉闹拍照,小小的牡丹园或许因为牡丹“独立人间第一香”的美誉而呈现出少有的沸腾景致。

千百年来,世人只盛赞她们的雍容华贵、百媚千娇,殊不知她们也有铮铮风骨。东湖春盛繁如海,赏花何须去洛阳,雍容华贵的牡丹早已经走进普通百姓的生活,人们用各种各样的方式欣赏美、记录美。科技的日新月异,也使温室牡丹无时不在,古人“韶景欲留留不住”的惜春悲悯情怀也一去不复返。

牡丹虽娇艳,却不屈从于外力,能坚守住自己的本心。花开满园红,花落枝头空。人生在世,顺境时,哪怕处处是掌声与鲜花,也不应恃宠而骄;逆境时,哪怕无人问津,落寞孤寂,也要不悲不叹,坚守住做人的本真,我认为唯有这样,才是对人生最应有的尊重。

家乡的核桃花

◎段吉文

每年到四月前后,地上是大片像黑子一样的核桃花。捡起来闻一下,像刚砸破的青皮核桃散发出的味道。将核桃花蕊去掉,花茎又韧又嫩,咬一口,清香中带有微涩。

记得我十一岁那年,由于大伯没孩子,父亲就把我过继到大伯家。大伯家在陇县河北镇,山大沟深,是盛产核桃的地方。那年夏天我第一次上山玩,走到核桃树下时,发现脚下的草丛里,到处都是“毛毛虫”在蠕动,连下脚的地方都没有,吓得我连哭带喊跑回大伯家,钻在土窖里不敢出来。大伯硬把我拉到山上,告诉我那是树上落下来的核桃花。我往树上一看,在核桃树的树枝上,到处挂满了走穗大的嫩绿的穗子,一簇簇,乍一看,真像毛毛虫。

在大伯家待了三年,我慢慢熟悉了漫山遍野的核桃花。每到春季核桃花开,我就爬上核桃树玩,仔仔细细地欣赏核桃花。说是花,其实是一些下垂的花穗,隐在宽大的核桃叶下,茸茸的,细细的,垂挂在树上。它们不以颜色争芳,是和叶子一样的绿色,悄悄地开,悄悄地谢。

几年前前的一个假日,我和外地几个同学出去旅游,中午到酒店吃饭,他们一定要吃“龙须菜”,我说什么“龙须菜”。“啊?你不知道你们家乡的龙须菜?”几个同学惊讶地嘲笑我。我无奈叫来服务员点了这个菜,

等端上来,我用筷子夹起几根尝,这种黑色的菜吃在嘴里硬硬的,很是筋道,不苦,说不上来什么味,并不难吃。服务员介绍说它是用陇县运来的核桃花加工而成的。吃完这顿饭,几个同学闹着要改变旅游路线去我的家乡,亲眼见见核桃花。一路上,大家谈的是核桃花,议的也是核桃花,恨不得一下子就见到它们。

核桃花在饮食行业叫长寿菜、龙须菜,取材于陇县核桃的花蕊。到了四月间,核桃花逐渐落地。这时候,人们把落地的核桃花捡回家,去掉花蕊留下花茎,然后放在太阳底下晒,晒干后就可以当菜食用。

几天前,我回了趟大伯家,现在这里已经被称为“陕西核桃第一镇”。上午,我们一家四个人提着一个褡裢进山去捡核桃花,不一会,都捡了满满一褡裢,然后坐到开满的太阳地一边说着闲话,一边将去核桃花上的絮,留下绿色的核桃花嫩茎,回大伯家后,放在太阳底下晾晒,一般下午就可晒干。花的嫩茎一经晒干就变成了黑色,像绣花针般粗细。除少部分送给同事、同学外,剩下的全家人动手做成各种美味佳肴。

我经常吃核桃,但对于核桃花知道的并不多。春天的核桃花,是如此低调,以至于好多人不知道核桃花会开花!