朝花夕拾

关中泡馍

◎胡宝林

“他要了五分钱的一碗汤面，喝了两碗面汤，吃了他妈给他烙的馍。……尽管饭铺的堂倌和管账先生一直嘲笑地盯他，他毫不局促地用不花钱的面汤，把风干的馍送进肚里去了。”这是柳青在小说《创业史》中写梁生宝去渭河上游太白山下买稻种时在小店吃饭的情形。在陕西关中，如何把干馍送进肚里去，梁生宝面汤就馍的方式，是那个艰苦岁月最简单朴素的了，馍馍泡着咥，倒是流传已久的饮食习惯。关中泡馍也因为食材和做法的多种多样，泡出了与众不同的“秦味”。

馍与牛羊肉的相遇，造就的是一种美食——牛羊肉泡馍。牛羊肉泡馍，是关中泡馍的名品，在陕西名小吃中独占鳌头。在西安，牛羊肉泡馍店众多。五一假期，老同学赵君、李君来西安，我们一起去鼓楼旁的回民街吃羊肉泡馍。择一家老店坐定，服务员端上三个青花瓷大老碗，每碗里面仄塄着两坨白中带黄的馍饼。馍是死面加一点发面的饼子，烤到七八成熟的，随手一拧，掰成两半，然后在闲聊的当儿一点一点掰掐成黄豆大小的颗粒。服务员端回，厨师将馍粒倒入炒瓢，舀肉汤煮，火候到时，配上熟牛羊肉、粉丝、木耳、黄花菜等，最后撒上蒜苗、香菜，泡馍随着一碟糖蒜、辣子酱端上。我的是水围城，赵君的是口汤，李君人高马大肠胃好，要的是干炒。我将鲜红的辣子酱轻轻抹在馍上，从碗的一角啜吸一口鲜汤，然后用筷子轻轻拨拉馍粒入口，不时就一口糖蒜，一点一点蚕食。馍筋，肉酥，汤热，蒜爽，一股豪壮的温热传遍全身，无一处不熨帖。赵君边吃边讲起吃泡馍的往事：20年前腊月的一天中午，他跟对象去县城领结婚证，却为买东西发生了争吵，对象甩手要走。领证的事情眼看要泡汤，刚好走到县城一家最有名的羊肉泡馍馆门前了，又冷又饿的他，拽对象进去吃饭。待两碗泡馍吃完，全身温热，满身的寒气和心中的郁愤之气随之而散，俩人高高兴兴去领了结婚证。后来，他感慨地给女儿说：“当年多亏那一碗羊肉泡，要不我跟你妈吹了，世界上哪有你呢。”女儿给他翻了个漂亮的小白眼。牛羊肉泡馍是粗犷的吃食，也是一种和合之食。它的肉让人想起风吹草低见牛羊的草原，白花花的馍，让人想起一望无际的关中麦田，牛羊肉泡馍把畜牧文明和农耕文明一碗烩了，高热量、耐饥寒，带着一种北方汉子的豪气，可以提神、鼓气、壮胆！

牛羊肉泡馍，是关中泡馍里面的贵族，好吃，也贵，相比于陕西人日常爱吃的面条而言。比较便宜的是大肉泡馍，也就是猪肉泡馍，有时简称大肉泡，价格只有羊肉泡馍的一半。大肉泡馍，在关中也很多见，西府宝鸡乡村人家，大年三十中午要吃大肉泡，大快朵颐。而千阳县的大肉泡馍最有名气，吃过令人难忘。千阳大肉泡的肉是用肥瘦两搭的猪肉卤熟的，所以不肥腻。馍用的是酵母发面馍，软硬适中，不是牛羊肉泡馍用的死面硬馍；已经切好，所以省去了掰馍的工序，也不用煮，浇汤即食，很省事。馍片、肉片、肉杂、豆腐、粉条等一一盛到碗里，大厨手臂一挥，舀几勺清汤卤汤进去，掺上葱花漂菜，一碗热乎的大肉泡就端上来了。馍肉堆砌如千山，肉汤萦绕如千水，粉条绾花如玉丝，白豆腐、绿葱花、红辣酱点缀其上，赏心悦目。喝一口老汤，肠内热乎乎；嚼一口肥瘦肉，唇齿留醇香；吃一口馍馍，筋道回味长；吸一口粉条，如丝瀑入心潭，分外舒爽。

大肉泡馍，大肉做了主角。相比于猪肉，肠呀肚呀等猪下水清洗起来也费事，价格也便宜，不大受人重视。但有一种美食偏偏选择了不受人重视的猪大肠与小肠连接处的大肠做主角，经过淘洗烹制，和饦饦馍搭配，发明了一种美食——葫芦头泡馍。之所以叫葫芦头泡馍，是因为肠子煮熟之后酷肖葫芦。还传说唐高宗时药王孙思邈曾指点长安一家小店以八种调料“煎白肠”，店家悬一药葫芦感谢指点，从此得名。

“锅盔像锅盖”，是陕西八大怪之一。锅盔是用杠子压制、慢火烙出的大饼，有的足有半拃厚。过去，人们常常像梁生宝一样将锅盔充作干粮，但直接吃，吃得人喉咙燥、干瞪眼。在关中西府的凤翔县，人们发明了一种吃法，让锅盔吃起来很舒爽又营养，那就是豆花泡馍。早晨，走进街边的小店，要一碗豆花泡馍。大锅里豆浆热气腾腾，厨师将锅盔切成长方形的薄片，倒入豆浆，浸透，再盛进豆花，配上红艳艳的辣椒、绿汪汪的葱花。一尝，豆花柔嫩，锅盔筋道，豆浆绵软，辣椒香辣。

关中馍馍泡着咥。除了声名远播的牛羊肉泡馍、亲民的大肉泡馍、出其不意的葫芦头泡馍、朴素低调的豆花泡馍，在关中，还有粉汤羊血泡馍、水盆羊肉泡馍、羊杂肝汤泡馍、胡辣汤泡馍、辣子疙瘩泡馍、卤汁凉粉泡馍等，形态多样，丰富多彩，让关中人的舌尖跳跃着欢乐，更喜欢了这一方的生活。

陕西“拌汤”

◎张同武

一把面、一碗水，和成面糊，倒入开水锅中，下入简单的菜蔬，再调味，开锅即成。这就是一碗“拌汤”的诞生过程，极其简单，但凡会做饭的人都会做，但要做出“妈妈的味道”，可不是件简单的事情。

所谓饮食、所谓烹饪，有时候简单、家常里见功夫。昔日南方大户人家招家厨，就考一碗炒米饭，这碗米饭炒好了，差事就妥了。北方的餐馆招厨子，就考一道炒土豆丝，小看了这道菜、做不好这道菜，对不起请走人。所谓大道至简，越是看似简单的东西，越是考验从业者的素质和功力。餐饮界更是如此，越是能够用极简的食材烹制出美味，越叫本事。那些山珍海味其实怎么做都好吃，看不出什么功力来。

“拌汤”也是如此。只要是个北方人，没有没喝过的，而把一碗拌汤做好、做得恰到好处、让食者感觉到熨帖滋润，也不是件简单的事情。

西府的“拌汤”，从字面意思上详解，就是“拌入了菜蔬的面汤”。这碗“拌汤”，核心还是在“面汤”上。“面汤”就是面粉加水熬制的稀汤，但却是不容小觑、大有来头的一碗汤。这碗“面汤”的功用，最早见于医学典籍记载，大凡肠胃不适乃至某些皮肤外伤，都可以用面汤内服外敷，立竿见影，功效奇特。正是这碗原本具有食疗效用的面汤，又兼有清爽利口、易消化易吸收的特性，所以在“食麦”一族的北方，一直以来是被派上大用场的。但单纯的一碗“面汤”，滋味似乎寡淡了一些，那就稍加调制，让它变得更丰富些，于是，“面汤”里加入菜蔬再调和味道，便升级为更加香爨的“拌汤”了。

就笔者了解的信息来看，一碗“拌汤”在三秦大地可是能变化出许多花样来的：

东府的“拌汤”，特色是“杏仁拌汤”。细白的面汤之中，下入同样去掉皮的洁白的杏仁，再辅助点豆腐、粉条之类，用花椒面和咸盐简单调个味，就是一碗别有风味的拌汤。喝着细腻润口的面糊，再咀嚼着煮得恰到好处的杏仁、一丝脆生中夹着软糯的杏仁，那滋味、那感觉真是相得益彰。为什么要加入杏仁而不是别的？可能一是杏仁的功用，用的是甜杏仁，有润肺的作用，可治虚劳咳喘，并且能够润肠通便。推测这样的“拌汤”可能是古老的药方的遗传，是把食疗引入饮食，说是药膳也不为过；二可能是用杏仁不会衍生其他的气味，不会喧宾夺主地变化“拌汤”原本的味道。记得有一年带一个外地朋友去东府，这样的极其家常的“拌汤”，这位仁兄竟连喝三碗。哦，忘了说一句，这位仁兄是陕北人，之前一直念叨他们的“沙盖拌汤”呢。

陕北的“沙盖拌汤”，用到了白面、豌豆面，配菜中除过“沙盖”之外，还辅之以土豆、西红柿等。“沙盖”，学名“沙芥”，沙丘中野生，不长虫子，蚊蝇不沾身，是最纯正的绿色食品。其嫩枝叶含有糖、蛋白质和人体生长发育所必需的氨基酸和微量元素铁、铜、锌及钙，还含有多种维生素及粗纤维。沙盖菜做成沙盖拌疙瘩或是直接凉拌，可以稀释油腻、缓解酒力，还能使肠胃减轻负荷。在过去苦焦时赖以果腹，如今生活好了又成为调剂物，很受欢迎。最是稍加炒制，下入面汤之中，再搭配荤油提味，便是陕北风味的极佳“拌汤”。都知道陕北人好客酒风盛，但热情的主人灌醉你之后肯定会用“沙盖拌汤”再拯救你。

西安一带通行“姜丝拌汤”。题意自明，里面专意放了一定的切成细丝的生姜。“冬吃萝卜夏吃姜”，更多用于在夏日里解暑开胃滋润肺腑的“拌汤”，加入姜丝，用意了然。生姜，御湿之菜也，能强御百邪。夏日里蚊虫肆虐，多吃生姜可以祛除毒邪。伏天湿气重，多吃点生姜可以去湿。生姜还能有效地治疗吃寒凉食物过多而引起的腹胀、腹痛、腹泻、呕吐等，那就更是应了时了。现如今在空调房间里待得久，可不就得多吃点生姜。但生姜辛辣，直接吃肯定不行。怎么办？用柔和的面汁包裹起来送入胃中，是绝佳的选择。于是，“生姜拌汤”从原本的家常饭走进市肆并广受欢迎，就是一种必然。在西安“回坊”就有几家卖“姜丝拌汤”的，熬制好的“拌汤”里除过姜丝，还有小青菜、老豆腐，再加点酸醋、搁点油泼辣子、撒点小麻叶，把一碗拌汤装扮得五颜六色丰富多彩，滋味酸爽通透、口感绵软滋润，花钱不多，吃个乐呵。

陕南的拌汤应了地域特色，“酸菜拌汤”。这个就不用多铺陈了，酸菜已是大众熟悉的、广受欢迎的开胃健脾之物，再下入面汤之中，较为酸洌的酸菜与本真的面汤的淡然相纠合，互相成就、取长补短，中和出另一种美妙的滋味来。

以上罗列的这些“拌汤”，肯定不能涵盖陕西拌汤的全部。在面积不算太大的陕西，由于南北狭长的原因，跨越了三个气候带，加之陕北农牧交融、关中农耕日久、陕南移民文化等人文因素、植物因素等，饮食种类繁多而且都质量上乘，这是不争的事实。所以，几乎在每一个县域甚至哪个犄角旮旯的乡村，都可能有自己的特色，比如各种各样的“拌汤”，虽然万变不离其宗。

认真说起来，“拌汤”似乎进不了“菜谱”，甚至在“菜单”里也会排在末尾。可谁没喝过拌汤呢？小时候大人们为了孩子的成长，时不时地就会做一碗“拌汤”，水煮的“面汤”，再辅之以绿色的菜蔬，加上简单的调味，既没有油炸煎炒、也没有各色添加，在小孩子脱离了母乳时，这可不就是最好的“辅食”？及至老态了，胃口差了、消化能力弱了，那就孝敬老人家一碗“拌汤”吧，看似简单，实则情意绵绵。至于人当盛年，胃口不好的时候、没有食欲的时候，甚至是病痛缠体的时候，贴心地做碗“拌汤吧”，一碗下肚，说不定心情都会大好起来。

每每写些关于陕西饮食的文字，总有好友给予青睐关注，看得馋了，往往会问一句“哪里可以吃到”？于是推荐些自己中意的店家，或邀请朋友去品尝解馋，很是乐事一桩。只是有时候写的“家常”意味过浓的吃食，市面上还真找不到或很少，于是半开玩笑地告诉朋友“家里可以吃到”！当然，这“家”是我家、是你家、是他家。

比如想吃拌汤了，那最好吃的一定是自家做的那一碗。如果老母亲还能下厨，那是最大的福分。如果是自己动手，那就想想老母亲当年怎么做的，依葫芦画瓢，您也试一试，一定会让家中的厨房飘出阵阵香味来。

我在茶园等你（组章）

■季纯

茶园度假村

追随一片叶子，或是一个袅袅婷婷的姑娘，来到度假村，进入生态画卷。

山石，林木，花丛，蝴蝶。

长廊，峡谷，村舍……

从任何角度出发都能抵达茶园。绿，大面积洇开。几只觅食的喜鹊在自己的国度里踱着方步，绝无旁骛之心。

捧一掬碧绿的水。一只红嘴鸭，游在自己的影子上。用纯净而闪亮的眸子，打量造访者。在时光的罅隙里，亮出生命本真的底色。

飞鸟的叫声，高过蓝色的天空，高过一树树秋天的黄叶。

时间背转身，暂时从我们身边离开。我们慢慢走着，走成一朵静谧的莲花。

风，肆意地吹。送来晚秋桂花的香气，送来一粒茶的种子。

你说，多么好啊，在一粒种子面前，我看到了你绿色的春天。

茶之花

黄昏，邂逅一朵茶之花。你须俯下高贵的身子，方可与一朵花亲近。

它有素白的外衣、鹅黄的内心，刚刚从尘梦旧影中醒来，在枝头静默成一首诗。清丽、婉约。

即便是夕阳，也不敢轻言拥抱它的孤独。

在人间，它是纯美的仙子。

一朵茶之花，它是属于水的。它在灼灼地等待，等待水的滋润。

水，晶莹透亮，踩着月色款款而来。

在浑身滚烫的水里，一朵花瞬间打开自己，以绽放的姿态重回枝头，只是，这一次，它是柔软而热烈的。水，无法不迷恋它的模样和醇香。

深秋，饮下一杯茶之花水，饮下的是记忆中爱的味道。

茶之约

庸常的日子，忙碌而潦草。何不停下旋转的脚步，赴一场茶之约。

让我们偷得这浮生半日闲，沏一壶清茶，焚一烛清香。

最好有红泥小火炉，盛一壶旧年的雪水，细火慢煮。或者，就地取材，两只粗笨的老碗亦可敞怀。茶，可清心、静气。水，可养颜、润肺。

我们端坐在时光的深处，聊天，抚琴，吟诗，清唱。有时，我们不说话，在各自的往事里移动。

清晨，我们从柿子树下走过，那些丰满的果实，是一盏盏甜蜜的红灯笼，把自己的一生点亮。

傍晚，我们捡拾柴火，怀抱火焰，不自觉就拉起彼此的手，绽放在火红的写意里。

你说，思念那么远，要翻山越岭。

我说，茶园归来，你我依旧是少年。

被遗忘的火焰

我的脚不听使唤，孤自就把自己走远了。在茶园，读一轮水中明月，听秋虫细微地鸣叫。

是不是隔夜的茶凉了，我才莫名喜欢火焰的炙烤。

清晨，在海边，一只贝差一点就迷失了方向。

你信吗，当海水漫上来的时候，我故意站在原地，索性湿了鞋子。

所有退潮的海水，都是被坚硬的岩石推开的。

深秋十月，我终将遗忘的，一半是海水，一半是火焰。

（季纯，本名韩雪梅，中国散文学会会员，陕西省作协会员，宝鸡市拔尖人才，红旗出版社签约作家。）

西秦散文诗章

本版投稿邮箱：bjrbwxzksw@163.com