

国庆吃面·国泰民安 我与祖国同庆生

编者按

中国人祝寿都有吃面的习俗，一碗面寓意着长长久久、一帆风顺。在新中国71华诞之际，我们也来吃一碗国庆面，表达对祖国母亲生日最衷心的祝福。本期副刊，以一碗碗饱含深情的国庆面，以一篇篇记录小“家”吃面的幸福短文，祝福祖国这个大“家”繁荣昌盛。

同吃国庆面

◎张瑞敏

今年的10月1日，既是国庆节也是中秋佳节。在这举国欢庆、全家团圆的日子里，吃一碗团圆的国庆面，成为许多家庭的幸福表达。

这不，一大早，母亲就忙着在厨房和面、擀面，我则负责洗菜、切菜、炒菜。不大一会儿，一碗碗色、香、味俱全的臊子面上桌了。只见油汪汪的汤里，漂着绿油油的蒜苗丝，黑白分明的木耳和豆腐，还有寓意日子红火的胡萝卜丁和鸡蛋饼，让人一看就非常食欲。果然，面条的筋道、汤汁的鲜美，让全家人连连称赞，味觉的享受如花开般美妙，回味无穷。

过生日吃碗面，是许多地方的传统习俗。“面”与“绵”同音，生日吃面，是为了讨个好彩头；为祖国庆生吃碗面，看似朴素，实则包含着绵延悠长的爱国情怀。细细品味，这一碗“国庆面”里，不但

有幸福的味道、关怀的味道、团圆的味道，更有文化的味道、自豪的味道、家国的味道……

在中国文化中，节日往往伴随着饮食文化，一些传统节日和饮食文化是密切相连的。比如春节吃饺子、端午吃粽子、中秋节吃月饼，这其中的美食都寄托着人们美好的期望。吃碗面，为祖国庆生，未尝不能成为一种新民俗。在中国的文化中，凡重要节日必有公认的一种民俗形式作为载体出现。所以，在国庆这个重要的节日里，一碗面包含了更大的意义。国好，家才好。祝福祖国，也是在祝福自己。我们在国庆假期中，无论是居家还是出游，无论是走亲访友还是坚守岗位，吃碗面，祝愿伟大的祖国母亲生日快乐，也祝自己家的小日子越过越红火，这样的朴素情感表达，同样是爱国的表现。正因为我们的国家兴盛，我们的生活才会



过得如此幸福惬意！

“小时候，因为穷，吃面是一件大事；现在，因为幸福，吃面也是一件大事。来来来，多吃一碗。”父亲高兴地对大家说。“面条的形状长瘦，谐音长寿，寓意美好。”“祖国过生日，我们同吃长寿面、国庆面、团圆面……”弟弟、妹妹们边吃边说，表达着各自心中对祖国母亲的祝福。

民以食为天，全家人围在一起吃面，其乐融融。一碗面，吃出了我们对美好生活的向往与热爱。大家同吃“国庆面”，祝祖国生日快乐，祝祖国国运绵长、国泰民安！

一口香臊子面

◎白彩茹

扶风的一口香臊子面有着浓厚的地方特色，无论是过年、过节还是家庭款待亲朋，都少不了它。一口香，顾名思义，一碗一筷头面，一口放进嘴里回味无穷，这也是扶风美食的一大特色。

臊子面，因为地域不同，味觉上也能吃出差万别，暂且不说岐山臊子面的酸辣筋道、斜口臊子面的圆润厚实，扶风的一口香臊子面讲究的是一个地道和实在。先做臊子，鸡蛋煎成薄饼，切成菱形，韭菜切段，五花肉切块，加葱姜蒜、辣椒，先大火再改小火炒20分钟左右。备面时，将面条煮至九成熟，捞出用凉水过一遍。再用肉汤加水调成高汤，沸煮十分钟左右，调味，加入臊子。夹适量面条放入碗中，浇上高汤，一定要保证汤浸过面，面少汤多才够入味。此时的扶风一口香臊子面色彩丰富，营养也十分全面。

据记载，臊子面由周人发明。而考古获悉，周原遗址就在现在的岐山扶风交界地域。岐山与扶风连畔种地，古时是一个县，因此说臊子面同根同源，可以说一母所生，最早做法基本一样。随着历史发展，岐山和扶风这两个一块从远古走来的兄弟，后来在臊子面做法上出现不同，才有了岐山臊子面和扶风臊子面之分。

扶风臊子面与岐山臊子面最大区别，有人可能要说，是一个没辣子，一个有辣子。据考证，明末清初，辣子才传入中国。这就说明，原来扶风臊子面与岐山臊子面是一样的，都是没有辣子的。清朝以后，岐山臊子面漂起红红的油花，经过一代代人不断加工开发到如今，而扶风臊子面还是一如既往，不放辣子，保持原有的风貌。

我由关中东府嫁到西府宝鸡的扶风，对一口香臊子面有着特别的感情。每次吃着出自婆婆手中的臊子面，再喝一口烫心的臊子汤，连着肉和黄花、木耳一起下肚，满嘴溢香，幸福感油然而生。这一碗扶风臊子面不太酸、不太辣，但它内容丰富，因骨汤的融入，也不寡淡，味蕾上恰到好处，不浓烈、不单调，温润实在，满足你对食物的所有要求，不管在何时，吃上一碗这样的臊子面，心里便踏实了。

为了给婆婆展示我的手艺，也曾做足了功课，可总也做不出婆婆做的那个味，食材和工序都无不妥，但少了那股历练。做饭如此，做人做事也如此，对待食物的态度，也是对人生的态度，虔诚、有志、有恒，食材在你的手中才能变成美味，人生在你的掌握之中，也会熠熠生辉，富有意义。

原来，这才是扶风一口香臊子面的秘诀。



臊子面，最隆重的表达

◎于萍

只要是逢年过节、红白喜事，在我的家乡岐山，都少不了一碗臊子面。这碗由浇(蛟)汤面传说演化而来的臊子面，在岐山流传了三千多年，可谓美食界历史悠久的“活化石”。

这碗面，制作精良，料精美，算得上岐地最隆重的一碗面。先不说臊子，且看岐山臊子面考究的用料，一根根筋道的手擀面条丝丝缠绕，深藏着面食制作的精益求精，红白黄绿黑五色配菜在“水深火热”的臊子面汤中翻滚，暗含着博大与包容。

在岐地，从出生、结婚到老去，人生每一个重要节点都少不了臊子面。

娃娃出生时，人们吃臊子面庆祝；老人离世时，人们吃臊子面送行；就连一对新人共吃的那碗臊子面里，也有着相守一生的承诺。一碗神奇的臊子面就这样把人的一生悉数成全。动筷吃臊子面前要先泼汤，在大门两

侧分别洒一点臊子汤，是必须讲究的礼数。泼完汤剩下的臊子面叫作“福巴”，往往留给家中最金贵的娃娃吃。家乡人说，吃过“福巴”的娃娃，聪慧灵巧惹人爱，长大后能干成大事。

我用四十载的春夏秋冬，细细地品味着这碗臊子面，百吃不厌。每次只要回家，母亲都早早准备好了一锅臊子面，那是她对孩子回家最隆重的表达。

母亲做的臊子面，往往从一锅臊子肉先炒起。臊臊子面要选上好的五花肉，切丁、烧火、放油、干煸、慢炖……一系列工序中，火候最为关键。性子温和的母亲需要一晌午的忙碌，才能炒出一锅香喷喷的臊子。在小火慢炖臊子的间隙，母亲会麻利地擀面、拾撮菜、摊鸡蛋饼，她还把红萝卜、白豆腐、绿豆角各色蔬菜切成丁煨炒，再搭配上黑木耳、黄花菜做以点缀。等她往雪白的瓷碗里捞一筷头细如丝的面条，烧一勺煎汪汪的臊子汤，再撒上一撮蒜苗漂菜，我就知道，酸、辣、香、薄、筋、光、煎、稀、汪的臊子面登场了。

一碗碗色香味俱全的臊子面，俗称“一口香”，在母亲的张罗下，整齐地摆满了一大桌。我吸溜吸溜吃了一碗又一碗。母亲在一旁看着我，却无意动筷。

“妈，你快一起吃啊！”我一边吃一边提醒母亲。

“你难得回家，多吃几碗！”母亲把碗往我这边推了推。

我心里知道，这么多年，我最为贪恋的还是母亲做的臊子面的味道。这碗面浓缩着母亲的爱，让人永远怀念故乡的情。

回家的臊子面，总是这般隆重又深情。



符雅琦 摄

一碗家乡面

◎王晨阳

沙漠，路过一个叫大保当的小镇时，已是晚上十点多。忙了一整天，这会儿我才感到饿了。不少店铺已经打了烊，我扫视着冷冷清清的街道，陕北大烩菜、羊杂碎、酿皮子这些店不是关了门，就是在收拾。回到位于鄂尔多斯乌审旗的驻地还要赶三个多小时的路程，我们不死心地继续搜寻着，突然，眼前一亮，昏黄灯光里一块红色的招牌格外显眼，“宝鸡削筋面”五个字揪住了我的心，门口喷绘上画着油辣子汪汪的削筋面和细扯面，红彤彤的油辣子像一团炭火，让我心里暖暖的。我们赶忙停好车，走进这间小小的面馆。

面馆老板是一对中年夫妇，他们还在忙碌，老板弯腰在擦着桌椅的椅角，老板娘在切菜。桌上的手机里传出秦腔《周仁回府》激昂的曲调。见有客进门，老板赶紧放下手中活计，迎了过来。

“老板，你是宝鸡人？”

“嗯！你也是？”

乡音一出，顿时倍感亲切。“乡党吃削筋面呀？辣子多，醋多？”

“是啊，切成‘狗舌头’！”

不一会儿，两碗宽削筋面端上来了，西府特有的胡萝卜拌豆腐的臊子菜、红彤彤的油辣子、绿油油的韭菜、宽如狗舌头的

削筋面，一看就地道。顾不得搅开，我就赶忙往嘴里塞，风卷残云般吃完了面，连面汤也一饮而尽。胃里暖暖的，真舒服，显然我的胃认出了刚下肚的家乡味道。

在悠长的秦腔中，我和老板聊了起来，老板是凤翔长青镇人，之前家里日子艰难，就来神木煤矿打工，靠着煤矿的收入供兄弟上了大学，家里也盖起了二层楼，日子红火了起来。去年两口子在这个小镇上开了这家面馆，生意还不错。老板得知我是石油工人时，拍了拍我的肩膀，

乐呵呵地说：“石油工人厉害啊，你们一声吼，地球也要抖三抖！小乡党出来就要混出点眉眉，年轻人千万别怕吃苦……”

那晚，我和老板聊了很久，心里郁闷的倦怠情绪一扫而空。后来，我时常会想起那碗让我酣畅淋漓的家乡面，想起那对开面馆勤劳乐观的乡党夫妇，以及那晚余音悠长的秦腔……



大学毕业后，我成了一名石油工人，整日奔波在陕西和内蒙古交界的毛乌素沙漠。一线石油人的工作是不规律的，没有朝九晚五，也没有周末和节假日，只有披星戴月和一日一日的重复。

当最初的新鲜感退却，沙漠的干燥气候、超强紫外线和风沙，让我饱受鼻炎困扰，莫名的倦怠时常涌上心头。最让人难以适应的还是饮食上的不习惯，我对家乡削筋面、扯面、臊子面、浆水面、擀面皮的思念，与日俱增。西府的胃生来就是装面条的，我也不例外，虽然在基地食堂、井队灶上也能吃上面，但这里的面没有家乡的味道。

临近国庆节，我也将近三个月没回家了。那天晚上，我在神木参与完成了一口天然气预探井的改造施工，和同事驾车驶出

