

舌尖上的记忆

瓜糊馍

◎王英辉

我老家岐山的人普遍爱吃瓜糊馍这道饭食。这种叫法也是岐山独有的叫法。

小时候常吃瓜糊馍。母亲握着菜刀，坐在花坛边的葡萄架下削着南瓜皮，我和姐姐则小心翼翼地拉着风箱，不停旋转着大铁锅里那张薄薄的死面饼子。待黄澄澄的南瓜抱上锅台，烙得鼓起来的饼子也被扣在了案板上。

母亲将一簇簇指头宽的南瓜片儿盛在面盆中，利索地向尚还热着的锅内倒入少许清油，抓过早已备好的葱花姜末等佐料，噼里啪啦声中，金色的瓜片在锅里渐渐变了颜色；撒入盐末花椒粉，顺着锅沿一周缓缓旋入小半碗白开水，很快便会“咕嘟咕嘟”滚煎开来。此刻再将切成细条的面饼子均匀覆盖在南瓜上，层层叠叠包裹起来，所谓“瓜糊馍”，实则更像是“馍糊瓜”了。

我家门前有一棵柿子树，柿子熟了，家里没人吃，卖去吧，又卖不了几个钱，关键想卖还没人要，邻居劝我把树挖掉算了，栽上经济价值高的核桃树。我老婆听见了，当场表态坚决反对，她对我说，咱妈活着的时候，老说你是柿子养大的，就是不卖一分钱，咱也不能挖这棵树。

每年阳春三月，柿树长出了手掌般大的嫩叶子，在阳光下，仿佛像一个个绿色的小雨伞，给春天增添了几分美意。几只鸟儿在树枝上喳喳叫着，似乎在宣告一个新季节的来临。

老婆的话，打开了我记忆的闸门。儿时，我常常听着奶奶、母亲爱恋地说道：“你是柿子吃着长大的，如果没柿子，有没有你娃的狗命，谁也不准。”

我是上世纪50年代末出生的，那时正赶上自然灾害，粮食产量非常低，家家过的是粮菜参半的日子，锅里的饭没有一丝油水，经常吃不饱肚子。就这样还得参加农业社繁重的体力劳动，

当灶膛里的火星悄然黯淡下来，厨房里早已弥漫着浓浓的南瓜香味，掀开锅盖的瞬间，白雾缭绕中，热气腾腾的瓜糊馍，油滴滴，香喷喷，让你口水生津，食欲倍增。那南瓜本身的清甜绵软跟面饼子的筋道柔韧，在汤汁的持久煨煮后，南瓜成了糊糊，入口如泥，而馍饼咀嚼起来很是筋道，这样的搭配，或许正是瓜糊馍口味最大的魅力所在！

我每每一口气吞罢两碗才搁下筷子。吃一次自然是香的，孩子们的新鲜感毕竟很短暂。可母亲做一回瓜糊馍，最少要熬三两顿才能吃完，还不断唠叨着“剩饭热三遍，拿肉都不换”。还三遍？两遍我都嫌了腻了！每次再熬瓜糊馍，就少不了我的嘟嘟嚷嚷。

后来我听父亲讲，在缺粮少吃的岁月里，瓜糊馍简直就是他

心目中的“美味佳肴”，能吃上一顿，简直就像过节一样。南瓜好作务，也耐旱，往往不用太操心，且收成也总是出人意料。成熟后的南瓜，一个个硕大无比，磨盘瓜赛过洗脸盆，牛腿瓜超过小娃的个头。一日，收了工的祖母抱着锄头，肚子咕咕着边走边犯愁，一大群孩子等着吃饭呢，今晌午做点啥呀？刚巧，看见路旁荒凉的田地里，一丛蔫巴的叶子下，竟然悄悄卧着一个南瓜。几乎是不假思索，祖母开心地冲了过去，将这个南瓜摘了下来。面盆里几乎能见底的几撮子黑面，被她擀得薄得像纸一样。南瓜也舍不得削掉皮，洗干净全部切了，用纸蘸点油擦擦锅，捏一丁点盐便是所有调味的佐料。一大锅清水熬南瓜，再搭配几根数得过来的黑黑薄薄的面饼条，一大家子人吃了个精光，而那样的瓜糊馍也成

为父亲记忆里最难忘的瓜糊馍，最可口的瓜糊馍……

母亲将家门口陆续成熟的南瓜一个个摘下来，留几个自家吃，其余的分送给邻里亲朋，大家都啧啧称赞着说：“这南瓜好哇，做瓜糊馍美得很！”

前几日回老家，同村的一个阿姨扛来一个硕大的牛腿南瓜，我一看就乐了，想起这么多年没有吃过瓜糊馍了，就让母亲做一次。四岁的女儿妞妞看到大南瓜稀罕得不得了，一把搂过去，摩挲着问：“呀，这是啥瓜？咋这么大？”

依旧是童年的南瓜，依旧是那个生我养我的村庄，依然是母亲那熟悉的手艺，依然是瓜糊馍往昔那个味儿。女儿边吃边赞：“太好吃了！”她高兴地仰起小脸看着我，我忙夹起一大筷子，点着头回应她：“嗯嗯，好吃，喜欢你多吃点！”

柿子养育我长大

◎闰士

母亲哪来的奶水哺育我。听上辈人说，由于饥饿，那时我白天、晚上老是哭闹。我哭闹时喂饭不吃，喂水不喝，折腾得家人一点法子都没有。直到一天，别人给了父亲几个柿子，他赶紧拿回家就让奶奶暖热喂我。不知是我肚子饿了，还是尝到了柿子的味道和母亲的奶汁一样甜蜜，我吃完就不哭了，两只小眼睛睁得圆溜溜的，小嘴吧唧吧唧吃得香甜，奶奶和母亲都笑了。

在我的印象里，小时候最爱听奶奶常说的这几句顺口溜：“柿子甜，柿子甜，我娃吃了长得蛮。柿子甜，柿子酸，我娃吃了当大官。”

没有了柿子吃，一到晚上，我依然哭闹不止。一家人为了我四里八乡去找寻柿子，那时村庄周围也很少有柿子树，但在北山的半山腰有不少，他们采收柿子后搭个一人多高的木架，衬上些玉米秆，铺上

一层柿子后，上面再用玉米秆盖着，怕被鸟儿看见偷食。柿子那会儿值钱，一般不卖，基本拿粮食才能换。我家人多，吃粮紧张，但为了我，全家人还是决定用二升麦子去北山换了两笼柿子。

此后，柿子快吃完时，父亲就拿上水担，担上两个笼，装上粮食，怀揣两个黑馍，下午收工后就出发去换柿子，直到晚上十一二点才能回来。

柿子换回来后，剩下就是奶奶和母亲的事了。奶奶常常白天、晚上把柿子放到碗里，坐在锅里，锅里再倒一两碗水，灶膛里放一把火，把柿子慢慢暖热，然后让母亲喂我。

那些年，农村烧的柴火奇缺，冬季，连做饭的柴都没有，一天三顿饭只减少到两顿，凑合着过。但一天热三到四次柿子喂我，却是雷打不动。

搅团

◎杨焯琼

自小就喜欢吃搅团。每每吃着热乎乎的搅团，内心便会涌起一股暖暖的情愫。

至今，隔三岔五，我总会去离家不远处那家卖搅团的小店吃一回。

小时候，地里的粮食产量低，家家户户普遍缺粮。因此，用粗粮来对付日子成为每个家庭的首选。

婆，是家里的吃饭总管：做啥饭？几个人的饭？舀几碗面等都是婆决定的。由于她老人家精打细算地操持，八九口之家的日子在紧巴巴中倒也顺畅。

每次打搅团前，婆都会早早准备。有野菜的季节，她会去地里溜达一圈，回来时总会用围腰兜着一大把绿油油的野菜，这便是搅团的配菜。绿油油的野菜配上搅团，绿白相衬，色彩夺目，吃起来味道也十分鲜美。

搅团有好多种不同的吃法，搅团漏鱼、搅团块等，可凉拌，清凉爽口；也可汤煎，热气腾腾，温暖舒服；还可以葱蒜煎炒，香气四溢，让人闻而向往。

今年冬天，天气比去年要冷得多。周末不想出门，就和媳妇合计，吃一次久违了的“糝子面”。

“糝子面”，顾名思义，就是糝子和面两掺的饭食，大抵来源于生活紧张年代。这种饭食既有粗粮糝子，又有细粮面条，好多人很喜欢这种美食。小时候，冬天经常吃，先捞着里面的面条吃，再吸溜糝子汤，热乎乎地连吃带喝，吃完，顿顿寒意全无，浑身发热，非常惬意。

这样的饭食，做起来很方便，就是庄户人说的懒懒饭。炒些红萝卜、豆腐、黄花、木耳等底菜，还可

“水围城”是搅团的一种吃法，也叫“黏窝”搅团。把刚出锅的黏稠的岩浆状的搅团舀在碗里，放上佐菜，浇上早已准备好的调料汤水。看上去，炒好的红萝卜丝、青菜高堆在金黄的搅团之上如高城突出，城周水漫汤圆，故而人称“水围城”。

那时，打一次搅团，婆总变着花样，要吃两天。凉调当菜就着玉米糝子吃，煎了稀汤做晚饭……总之，变着花样，变换着口味，满足着大家的味蕾，温暖着家里的每一个成员。

搅团好吃，但做起来其实不易。打搅团时，先要用适量的玉米面掺少许麦面搅拌均匀，然后一边慢慢倒入锅内烧开的水中，一边用长擀面杖插进锅里使劲搅拌，使面糊均匀，不停地搅拌也避免了粘锅。此时锅下火要适度，用一根擀面杖也必须不停地搅动。打搅团，讲究软硬适中。太硬，口感不好；如果太软，则无形稀松，全无筋道。只有软硬适中，才能品出搅团的美。



搅团的制作，全在一个搅。俗话说：搅团要好，七十二搅！不论加水或者加面时，搅动擀面杖的手不能停，要使劲地搅拌，直至水与面互相交融，均匀、光滑，搅团中无细小的干面疙瘩颗粒，同时，锅底的搅团因为不停地搅动而不会焦，这样的搅团才软硬适中，光滑爽口。

婆的个子矮小，身体单薄，又是小脚，打搅团时就显得很吃力。个子矮小，相对锅台就高。我常见婆把笊帚放倒在地上垫

在脚下，以增加身体高度，便于搅拌。

一锅搅团打成，吃起来有好多种搭配。可以简单吃，盐醋辣子的调料水浇在出锅入碗的搅团上，简单自然地香，这种吃法比较普遍。如果更讲究些，青菜、葱炒红萝卜、蒜苗炒菜都可配着搅团吃。调料中少不了油泼辣子、蒜泥、姜末、芝麻等佐料，凉调、漏鱼或切块，吃法多样，口味多样。如今，一碗搅团下肚，鲜香无比，也是人生一种美味！

冬日来碗糝子面

◎王商君

以配上臊子肉，西府食醋、油泼辣子，可以做上一大锅，早中晚三餐都适合食用。

说起“糝子面”，父亲总会念念不忘，不停地絮叨，是“糝子面”曾经救了我爷爷和他啊。那一年，粮食紧张，我们家口多，为了能多买点粮食，爷爷带着十一二岁的父亲，一大早就赶往南山买粮食。在路上，爷儿俩就吃了点自己带

的饼子，背着百十斤粮食走了几十里山路，也没有舍得买点东西吃。在回来的路上，天降大雪，一路上爷儿俩又冷又饿，就在塬边坡口一户人家的门檐下避雪休息。谁知停下之后雪越来越大，饥饿感和困倦感顿时袭来，当时父亲作为一个孩子，实在难挨，竟流下了泪水。这一幕，被家中一个老奶奶发现，她招呼这爷儿俩进屋

灯谜擂台

百科灯谜

1. 流动资金 (二字书法名词)
2. 东西南北皆不问 (二字围棋术语)
3. 满目红杏枝头挂 (四字成语)
4. 到了巴蜀大整容 (地方剧种)
5. 小船儿推开波浪 (四笔字)
6. 集体领导 (三字法律名词)
7. 乡下改革有收益 (十三笔字)
8. 上山途中作笔记 (四字电脑名词)
9. 廉洁安康心自悦 (三字词牌名)
10. 内部借调一月整 (二字食品)

- 秦明科作
11. 不要混水摸鱼 (十六笔字)
 12. 底线初定 500 米 (十三笔字)
 13. 用心兴许可托起 (九笔字)
 14. 闲时留个影 (民间体育用品)
 15. 畅谈今天和明天 (四字口语)

党向东作

参与方法：出刊后3日内发至微信：13891771088。答卷只写序号和谜底，注明真实姓名、地址及电话号码。更多注释可查看宝鸡灯谜公众号。按猜中数量和收到答卷时间顺序，评出幸运读者，赠送精美纪念品。下期公布谜底和幸运读者名单。

- 上期谜底：1. 中等收入 2. 即兴作品
3. 弱拍 4. 中国好声音 5. 道路自信
6. 恪 7. 辍 8. 柱 9. 阳台 10. 巧
11. 大刀豆 12. 建筑学 13. 冷落
14. 太平调 15. 马克

幸运读者：葛晓滨(湖北)
赵新枝(江苏) 魏梅梅(陕西)
张宏阳(陕西)

(王商君整理)



(第三十二期)

同题作联 大雪

雾锁远峰腾九域；
雪封深涧裹千川。

(曹别虎)

碎玉自天纷纷撒；
寒风由北渐渐来。

(许红军)

秋风凋碧千树萎，
瑞雪妆梅万丛红。

(于聪社)

朔风撒玉妆田野；
白雪纵情恋劲松。

(雷丙应)

雪落生香，芳魂旖旎洁如许；
花当解语，雅韵飘摇秀与谁。

(赵禄蕙)

下期“同题作联”联题：创文从我做起

悬联求对

出句：
万朵琼花堪入韵 (刘亦凡)

上期“悬联求对”应对结果

出句：
篱边人似黄花瘦 (田鑫)

应对：
镜里愁添白发新 (吴岱宝)
驿外心同白雪香 (张录军)
梦里月如碧玉圆 (杨莉)
山顶枫如丹锦袖 (任广民)
袖上泪如白露清 (何具征)
枝上梅添白雪香 (林少燕)
眉上愁如芳草生 (燕小燕)
梦里事如烟雾浮 (张秋学)
风里心如磐石坚 (王小红)
窗外雪如信使飞 (杨权宪)
枕上月同白露寒 (张茜)
梦里泪如疏雨狂 (于龙江)
心底梦如蜜枣甜 (蔡哲)
梦里情如绿酒浓 (李安林)
炉内火随绿蚁香 (王卓)
雪里烟如白犬肥 (乔文祥)
山里雪如白絮飞 (仵晓静)
心底事如绿蚁愁 (杨金卫)
曲径叶随游子飘 (杨亚平)
水里月如玉镜明 (杨多永)

(王商君整理)

本栏目投稿邮箱：wyz888@163.com
手机短信/微信投稿：13008488566

宝鸡楹联 (第五十期)