

## 家乡的味道

## 裹裹面

◎袁凌华

面分别揉光饧好，白面分成两半，擀成两个一样大的面饼，再把擀得稍小点的高粱面饼放到两个白面饼之间，三张面饼叠放好以后，轻轻按压边上一圈，高粱面饼就被严严实实藏在两张白面饼中间了。

左撇子的母亲俯身擀起面来，依旧是早年干农活时那风风火火的模样，老家厨房宽大的案板上，这张藏着味觉记忆的面饼便乖顺地在母亲擀面杖的调教下，优雅地顺时针旋转起来，并一圈圈地蔓延长大。白面之间，高粱面那温润柔和的红褐色渐渐显露，透过外层的白面几乎要呼之欲出，难道这就是“白里透红，与众不同”？母亲一直没有停手，她要把面擀得硕大，还要擀得光滑均匀，最终圆如满月，却不是像纯麦

面那样薄如窗纸。母亲把它们擀到了两个铜钱那么厚，搭借擀面杖把它切得又细又长又匀称，每条面中那薄如蝉翼的一层高粱面便稳稳妥妥地黏腻在白麦面的左怀右抱里，浑然一体的裹裹面大功告成。

粗细粮搭配，营养又美味，经过母亲的巧手点化，裹裹面在上桌时给人的满足感并不逊色于白麦面做出的臊子面，甚至从外形和味觉上还会惊诧到每个与它初次邂逅的人。母亲在煮好的裹裹面上浇上热油炆过的红油臊子汤，汤宽面光，那滋味真叫酸辣过瘾，这面除了爽滑筋道，还有更丰富的口感和更悠长的回味。它不仅为一顿仪式感满满的臊子面成功压轴，也见证和承载了我们家庭团聚时那满满的亲情和感动。

在我家逢年过节的餐桌上，至今必有一样为岐山臊子面压轴的粗粮美食，那就是母亲手擀的裹裹面。

裹裹面得名于它的制作方法，它是用和好的麦面裹着高粱面擀出来的。高粱补气健脾，还能养胃固肠，被作为庄稼种植已经历史久远，《诗经》中“黄鸟黄鸟，无集于桑，无啄我梁”的“梁”指的就是高粱。适度食用高粱有益健康，但是它口感较粗糙，做成面条容易糊锅，但是有了柔韧的麦面救场，就能把它成就为别有风味的裹裹面，让它淳朴粗犷的个性绽放得更加淋漓尽致。

母亲做裹裹面是结婚后从祖母那里学到的第一个手艺，她们都爱惜粮食，不光是地里的庄稼都要颗粒归仓，还在于能细心地把饭菜做得可口入味，无论粗粮细粮，一点都不浪费。我每次陪母亲做裹裹面时，她都会念叨起祖母，感念祖母当年对她温柔而耐心的调教。母亲把两份白面和成了和平常一样软硬的面团，把一份高粱面在锅里用开水慢火搅缠成了一个稍软一点的面团。把两团

## 扶风一口香

◎杨宏祥

我是六〇后，每当村里族中或远近亲戚过事，便提前掰着指头算日子，十二三岁便成了端饭的童子军，当时没有如今的餐饮服务队，婚丧嫁娶要请大师傅，自家帮厨。没有了往日的瞌睡，听总管发号施令，小心翼翼地端起六碗满盘，要不是先吃几碗垫底，早已被香味诱惑得寸步难行。

上世纪90年代，我已从起初的“鼻涕客”“童子军”，晋升为掌勺师傅。过事先要起锅垒灶，而族里的六叔是行家手里，他弟妹八个，恰似这样成就了他的勤劳善良和朴素坚忍。他不是泥瓦匠人，却对胡基锅灶颇有研究，经他之手的锅炕，省柴火，少烟尘，因而他前一天就得和泥盘锅，四个铁锅，由低到高、由大到小依次排列，麦草点燃，烟筒里冒着缕缕浓烟。

第二天早上，帮忙的婶娘嫂子都穿着红着绿，围着围裙说笑着开始手里的活计，择葱、泡黄花菜、洗黑木耳，锅里添油炸豆腐。在那个年代，麦子是自家产的，葱是三月壅的，猪是年前或正月养的，就连那花椒都是地头

摘的。当时宴席成品很少，厨子要从整猪上变花样，做臊子的肉要去皮熬冻肉，扶风一口香凭臊子而传神，臊子的选料、切配、烹饪火候大小、时间长短非常严格。手掌大小的肉块下锅，撇去浮沫，凉凉，切成一指厚条，再切成指甲大小薄片，肥七瘦三。镇江酱油提香难以染色，热汁上色成为进门第一要务，选上等白糖、槐花蜜或冰糖均可，滴水或少许菜油，慢火溶化，起鱼眼泡，嗤嗤作响，有焦糖味，由稀渐稠，由浅渐深，倒入农家醋，小火搅拌，黏稠即可。锅里倒入适量菜籽油，烧至四五成熟，倒入切好的臊子并不断翻搅，去腥挥发异味，肥肉出油收缩，放入熬好的色汁，旺火迅速来回搅，以防粘锅。肉片呈金黄色，依次将料酒、盐、白糖投入，灶膛火红，锅里散香，葱段、江米、朝天椒，十几味调料包依次放入，上好的农家头淋醋稀释了稠臊子，一股酸香扑鼻，满院的人们都期待着，就连那院子奔跑的小孩都喊叫“我要吃臊子面”。

西府的臊子面大都在凌晨



三四点开始做，因为面

只有一口，吃起来费工耗时，必须早下手，好为下面争取时间。汤最讲究，将两年以后老母鸡熬至酥烂，取其汤，也可以将煮肉所得之汤沉淀，过滤去其浮油。前后锅水已烧开，纱布调料包上下翻滚，待汤调好，院子里已经来了好多人。细如龙须的挂面盛到瓷碗里，我左右开弓，两勺浇汤，面如

莲花在旋转，臊子肉片、金黄豆腐、葱花马蹄、木耳碎片、黄花小段在灿灿的晕圈里，令人垂涎欲滴。第一碗喊来主家，第二碗让烧火的六叔品尝。记不清有多少春夏秋冬，或风霜雨雪，或婚丧嫁娶，或庆典寿辰，我一勺一碗，令主客称心满意，也让天上的星月或村子里的树木花草在香味里迎

## 家乡血条面

◎周丽娟

面的五香调料，把兑好的血浆加水倒入后用手使劲揉搓，而且注意要边搓边加，不能一次倒入量过大，不然就成块状或疙瘩了。等搓成絮状的、没有干面粉了，此时如果能捏住后待手松开还能散开，就说明面拌好了，否则太干或太湿都不好吃。

拌好的面用压面机一遍又一遍地压，每到这个过程，就是既享受又累的时候。享受的是几个人轮流搓压面机，这期间大家打开话匣子，家长里短、天南地北，无拘无束地聊天；累的是每家都做太多的血条面，要招待客人、要送亲友，往往要压十多遍才能把血条面的颜色、干湿弄均匀，因为遍数越多、面越筋道。压好了面，把它们铺平将炼

好的大油用刷子刷上去。刷的过程中，面要像折纸扇一样对折，边折边刷油，面折的厚度一定要刀能切透，太薄了费时间，太厚了刀又切不透。

这样就到了所有工序中最讲究的切面了，大家都知道，切面最讲究的是刀工。这时候，刀工不好的人就要退避三舍了。切面一般都是村里最巧手的大妈，她们拿起专用的切面大刀，边切边挪手，切出来的面都是一般宽窄，十分匀称，跟压面机切出来的没两样。

切好的面要再刷一层油，之后上大笼蒸，蒸笼里铺上笼布，笼布得事先用开水泡，这样底部的面蒸出来也不会太干，大火蒸半小时到四十分钟后就可以出锅了。打开蒸笼趁热用手揉搓，板块

状的血条面就散开了，我们小孩子这时总忍不住抓一把放嘴里先尝尝，那香味让人会忍不住再来一大把！

蒸好的血条面晾晒干后放阴凉处或冰箱里，想吃的时候炒点红萝卜丁、土豆丁、豆角丁，用五香调料、葱花或蒜、摊好的鸡蛋饼、切好的木耳丝、黄花、油泼辣子、臊子肉做成的汤烧开，将干血条面煮软，汤里再放点豆腐条、凉粉条，吃一口，哎呀呀！那味道真让人停不下筷子！

色彩鲜艳、油多味香的家乡血条面，营养丰富、香味悠长。相传还是唐王李世民来麟游避暑时发现并广为流传的。想吃的朋友不妨来麟游尝尝血条面，体验一下千古流传的味道吧！

## 灯谜擂台

奥运会专题灯谜

1. 大唐显气魄 (奥运银牌得主)
2. 千里伴君行 (奥运金牌得主)
3. 听音好似“咚咚”响 (奥运银牌得主)
4. 水太深，七天到天水 (奥运金牌得主)
5. “哥俩好啊，三星照啊” (5字奥运水上项目)
6. 照邻语言美 (奥运金牌得主)
7. 双双致富显文雅 (奥运金牌得主)
8. 美女个个受欢迎 (奥运金牌得主)
9. 子弟兵得益于真诚 (奥运金牌得主)
10. 志慧夺冠声誉扬 (成语)
11. 茶余饭后赏兰花 (东京奥运会跳水项目)
12. 女子标枪，世界称冠 (成语二，首字3笔)
13. 一文一定得第一 (3字金庸小说人物)
14. 着实散广不寻常 (奥运银牌得主二)
15. 泥塑面具出了名 (4字奥运女乒冠军趣事)

上期谜底：

1. 刘洋
2. 王涵
3. 吕扬
4. 张灵
5. 曹缘
6. 陈梦
7. 汪顺
8. 徐诗晓
9. 张雨霏
10. 卢云秀
11. 钟天使
12. 陈云霞
13. 双人划
14. 石智勇
15. 奶龙

宝鸡灯谜联系电话：13891771088  
(微信同号)  
(段序培整理)



(第五十九期)

## 同题作联

秋风

洗净青天何必水；  
催红万木不须霜。

(杨柳青)

细步徐徐，漫送桂花香气溢；  
清音飒飒，轻摇枫叶碎容飘。

(何具征)

见叶不悲，尚能吹帽龙山醉；  
生寒须信，还自张帆汾水横。

(强健)

秋风劲，冷月明，疏桐缥缈鸿影；  
渭水长，秦声远，峻岭氤氲五彩烟。

(刘其会)

丝丝送凉意，携几抹淡云，数声轻雁，使天地肃容，草花失色；  
袅袅寄悲情，共半窗孤月，一曲幽笛，为伊人拭泪，客子凝愁。

(冯娟娟)

下期“同题作联”联题：白露

## 悬联求对

出句：  
清秋正在雨帘外

(李自强)

上期“悬联求对”应对结果

出句：  
月惹乡愁难入梦

(李玉鑫)

应对：

日逢佳节易思亲 (唐忠理)  
花移倩影好怡人 (魏红强)  
灯摇孤影易销魂 (李安林)  
梦回故土解思情 (李周宣)  
花生暮色易伤心 (王卓)  
风催岁序易惊秋 (赵禄蕙)  
荷凭诗笔更传神 (田斌杰)  
心牵故土常思亲 (李骥龙)  
人离故土易伤情 (任昱虎)  
人逢佳节倍思亲 (张永智)  
露凝思绪漫游园 (李仁周)  
心萦故土远思亲 (蔡哲)  
雁归故里可传情 (张少兵)  
心游沧海好吟诗 (李玉虎)  
胸怀梦想易成才 (许红军)  
风传景语盼佳音 (聂婷)  
云涵水韵总成诗 (张秋学)  
烛摇身影倍伤怀 (杨亚平)  
客闻雁语最伤情 (胡广勤)  
风摇孤影更伤情 (白浩)  
酒翻思绪且消忧 (林少康)

(段序培整理)

本栏目投稿邮箱：wyz2888@163.com  
手机短信/微信投稿：13008488566

宝鸡楹联

(第七十六期)

本版投稿邮箱：bjrbwxzks@163.com