

编者按：

西府人的春节是什么味道？是蒸年馍的面香味，是八宝甜饭的香甜味，是凉拌肘花的酸爽味，是炸麻叶的焦香味……如今，便捷的购物渠道为我们置办年货提供了不少便利，但是自己制作美食，才会觉得年的味道更浓郁。本期《文化周刊》，就让我们一起来感受舌尖上的西府年味吧——

西府 年味

蒸笼年馍盼团圆

本报记者 张琼

宝鸡人讲究蒸年馍，有句老话：“腊月二十八，麻利把面发；腊月二十九，烧火蒸馒头。”随着一笼笼热气腾腾的馒头、包子、花馍出锅，年的脚步也就近了。

年馍是正月席面上的重头戏，凤县人王霞说：“过年时儿女回家，把备好的年馍一热，再炒几个菜，烧一锅醪糟汤，一顿好饭就成了。”腊月二十八、二十九，是王霞蒸年馍的日子，家中亲戚多，每年得蒸四五笼馍。

上世纪六七十年代日子过得紧张，年馍大多蒸的是馒头，如今王霞家日子越过越好，年馍是各种馅儿的包子，有红豆包、红糖包、豆腐粉条包、葱花大肉包、核桃包，当然也少不了油渣包。王霞说：“油渣是猪油熬完油后剩下的渣，扔了可惜，就把油渣剁碎，配上些生姜大葱，包成包子，香而不腻，我家孩子最爱吃的就是油渣包。”

蒸馍这天，主妇早早将加有酵母的面团揉好，放在热炕上等待发酵。一会儿，婆婆、女儿、妯娌、邻居都来帮忙，有

人剁馅儿，有人擀皮，有人包包子，女人们在厨房里说说笑笑，一个个包子整齐地码在案板上。随着屋顶炊烟飘出，一笼笼热包子就出了锅。

西府人看重亲情和乡情，蒸出的年馍自然要给弟弟姊妹、邻居们送一些，剩下的包子凉凉放好，正月里用来招待亲友。外冷内热的宝鸡人，不擅长用言语表达对家人、乡亲的思念和爱意，那一缕缕浓情和对团圆的期盼，被融入一桌年夜饭里、一道道拿手菜里、一笼笼年馍里……

八宝甜饭寓吉祥

本报记者 于虹

西府人的年夜饭桌上，无论有什么山珍海味、大鱼大肉，都少不了一道八宝甜饭。由八种食材做成的八宝饭，寓意着吉祥美好，饱含着人们对新年的祝福和憧憬。

与其他地方吃八宝饭的方式不同，在西府地区，农家人做好八宝饭后，习惯于在刚刚上桌时，往上面倒上酒，再点着火，等火灭后，方才食用。家住岐山县城的张海燕说，岐山“倒酒点火”的习俗，与“周八士火烧殷纣王”的故事有关。相传，周军攻入殷商的都城朝歌时，周八士奋勇当先登上城头，忽然看见纣王骑着独

角兽横冲直撞而来，城下周军被踩死无数。这时周八士合力抬起城头上原本架好的沸腾的大油鼎，从城头倾倒下去，但见热油滚滚火势冲天，正好倾泻到商纣王头上，纣王连人带坐骑立时被烧成焦炭，城上城下欢声雷动。虽然历史上纣王不是周八士烧死的，一些正史上也没有周八士的记载，但是这并不妨碍老百姓对贤士、对英雄的崇敬和缅怀之情……这道“八宝甜饭”便从古代一直流传至今，成为传统名贵陕菜而格外受到人们重视。在宴席中，当这道菜上来之后，就标志着宴席的热菜上完了，下面就该上

主食了，宴席也接近尾声。

张海燕说，八宝饭的制作过程非常简单，将提前泡好的糯米与核桃仁、葡萄干、花生米、芝麻、樱桃、红枣、青红丝等八种食材放置在一起上锅蒸，待熟了之后，撒上白糖端上桌。不过岐山当地人，会在出锅后撒上红糖，浇上白酒再点火，等到火灭之后，红糖也已融化，融入甜饭之中，既美味又好看。

热热闹闹压肘花

本报记者 麻雪

酸爽可口的西府合盘，可谓西府人春节餐桌凉菜中第一招牌菜，而农家人自己压制的肘花，则是西府合盘里的当家“硬菜”，合盘做得好不好，关键看肘花压得是否地道。

将煮熟的猪肉皮捆扎包裹好的瘦肉压成肘花，在西府乡村是一家老小最乐意参与的劳动。压肘花的时候，找一块平整的硬地，将煮好的肘花摆好，然后忙着找木板、搬石头，还有人

抬来装满粮食的口袋，把干净的木板放在肘花上，其他东西就都一股脑地压上去。年过六旬的陈喜翠家住岐山蔡家坡王其村，她笑着介绍道：听村里老辈人的说法，上面压的东西越重越好，受力越匀越好，这样压出来的肘花才结构紧致、薄厚均匀，切出来的片才更有嚼头，摆成合盘也更好看，预示着全家来年的日子也会像肘花一样殷实、平稳！

家住市区大庆路的许泽说，虽然已经在城里住了二十多年，但是依然很怀念儿时在农村压肘花的情景，所以，他自

己用两块木板、几个长长的螺栓，发明并制作了专门压肘花用的工具，压的时候叫上媳妇、娃一起帮忙，也有了儿时压肘花的热闹劲。他说：“压肘花是做年食，更是一种难忘的情怀和乡愁。”

把焯好的菠菜、豆芽和粉条等素菜，堆放成一个小山丘的模样，再将切好的长方形的肘花片挨个放在上面，浇上调好的料汁，由肘花做“主角”的西府合盘，包含了年的味道，其高高隆起的模样，像极了乡村高高堆起的麦垛，象征着富足安康！

除夕麻叶脆生生

本报记者 麻雪

从腊月二十三“小年”开始，就要为过年做准备，清扫房屋、蒸肉碗、贴对联……一直忙到除夕晚上一家人一起吃那顿丰盛的年夜饭。比起各种过年的大菜来说，脆生生、黄灿灿的麻叶是一道零食，除夕年夜饭的餐前饭后，一家人聊天、喝茶时，它是具有西府特色的小点心。临近过年的这段时间，在乡村年集上或主妇们的灶台上，都可以看到麻叶的身影。

麻叶的主料就是面和油。在准备

好的面粉里，打几个鸡蛋，抓一把芝麻，加点盐或糖一起和匀。鸡蛋可以使炸出的麻叶更酥脆，颜色更好看；芝麻会使它更香，当然最主要的就是，麻叶之所以称为“麻叶”，应该是和这把芝麻有关。

和好面后，将它擀平整，要擀得很薄方可；然后切成大小合适的长方形，在长方形中间需要划三小刀，然后将长方形一头从中间缩出来即可，看起来就有了花样了。炸麻叶不

是主食，上不了大席面，却是春节零食中的“佼佼者”，和瓜子、花生等坚果放在一块，往往最受欢迎，也能体现出主妇的手艺。家住市区高新四路的80后王家琦说，听父母说过去人们缺油，过年了才能做点油炸食品，现在日子越过越好，零食种类越来越多，但麻叶仍是家里的新年传统零食，不可替代。有了炸麻叶才有过年的味道，吃着母亲炸的麻叶，焦香酥脆，那味道格外亲切。