



淡淡玉米香浓浓思乡情

□ 佚名

“哎！你快些，我等你一下”，正在掰玉米棒子的丈夫停下来，隔着密实浓厚的“玉米林”，冲着远远被他甩在后边的妻子喊了一声，脱掉手套蹲在地垄上，美美的吸了一口烟。两口子收获的幸福，洋溢在无边无际的“青纱帐”里。

中秋节过后，八百里秦川自西向东，一望无际的“青纱帐”已经泛黄，斜立在玉米杆上的棒子，挣裂开泛白的外衣，挤露出金黄整齐的“牙齿”对着人笑，胖娃娃似得惹人喜爱！手工收获的人和轰鸣的机器夹杂在一起，到处都是忙忙碌碌的。用机器从玉米棒子的收获到秸秆还田以省去了不少劳力。稍不留神，庄户人家门前郁郁葱葱挡住人视线几个月的绿色屏障，就会荡然无存，天地间豁然开阔起来。一场喜润的秋雨连绵在这村到那村升起的袅袅炊烟里。

雨下了一天，村子里一改往日农忙时的喧闹，寂静了许多。年轻人聚在一起打着扑克，嬉笑打闹着，老年人坐在各家各户玉米棒子堆成的“小山”后面，剥着玉米的外皮，随着有节奏的撕扯、甩手，没有

了外衣的包裹，黄灿灿的玉米棒子娇羞地挤在一起，闪着水嫩的亮光。细雨中，早有勤快的庄稼人在田间地头查看着墒情，高兴的议论着。

作为关中地区主要粮食作物的玉米，在人们的记忆里，是挥之不去抹之不掉的。在过去缺吃少穿的年月，不得已要被一日三餐做主粮裹腹。正是因为这样，玉米也被人们蒸、煮、炒、煎，情有独钟的奉为冬季里的膳食首选。

九月初，城里夜市上，就有了用烤炉烤的喷香的玉米棒子在卖，但味道最为纯正的，莫过于在土灶上煮的味道。去田里挑几个最为粗壮肥硕的玉米，连同翠绿的秸秆砍回家，剥出嫩白的玉米棒子，清理掉细细的须丝，轻轻一掐，冒着白汁的玉米棒子，带着青苗的气息，嗅着蒸锅里冒出的香气，早已叫人垂涎欲滴了。刚出锅的玉米被捧在手心，难以拒绝的清香早已叫人不停地吞咽着口水，轻咬几粒入口，黏黏糯糯的带着丝丝甜味，刺激着味蕾，满满的咬上一口，一粒粒像珍珠爆裂似得释放着浓浓的香味，来不及咀嚼地吞咽着，唇齿间全都是玉米的浓香。一口气

啃光玉米粒，水嫩嫩的的芯子被捧在手心，一口咬着稍稍用力吮吮，一股甜甜的汁水流进喉咙，清清爽爽、香香甜甜，如香醇的美酒，滋润着五脏六腑。

随着天气的变冷，路边干黄的野草上挂起了白霜。田里的红薯胖胖的身子顶的土地裂开一条宽宽的缝隙，急急的向外供着红彤彤的身子。红薯配玉米糝子，不知是谁发明的坊间公认的美食。玉米是精选后晒干，如今已是工厂化生产，鑫谷玉米的各式产品，已销遍大江南北，玉米糝已不用自己加工，从农村到城里，都是想买米一样的精装产品在售。“连北京大首长每年都要派人买去给老母亲吃的，老太太说这才是家乡的味道”，老板逢人就自豪地讲着这个故事，抑或是他赋予了玉米新的尊贵身份，更因为玉米糝子是北方人永远抹不去的故乡的眷恋！

红薯在洗干净去皮后，与玉米糝子下锅一起熬煮，在冬日里的农村，这是家家户户早饭的必选。开饭了，除了年轻人喜欢规矩的坐在餐桌前，年纪稍大些的人，端着碗总是跑到门外，加入到每天同一时刻开始的“老碗会”

中。门外各家男女端着各式的碗筷，碗里冒着尖的盛着几乎一样的红薯玉米糝子稀饭，饭是粘稠的，玉米糝子的浓香伴着红薯甜甜的味道，这是冬日里难以抵挡的美食诱惑。用筷子缠起一团，就着窝在碗里的雪里蕻酸菜，东家长西家短的议论着，呼噜呼噜沿着碗沿的喝粥声，筷子不停的敲击碗底声，高兴时朗朗的笑声，端着碗忘记吃饭只顾下棋的叫骂声，吆喝孙子端着空碗回家不小心摔在地上孩子的哭声，这样的画面在各村各街道每天准时上演着……

由于是盛产的缘故，关中人对于玉米就有了很多种吃法。玉米面的发糕和锅贴就很美味，“纤手搓来玉色匀，碧油煎出嫩黄深”趁着刚出锅的温热，轻咬一口，黄澄澄的酥软绵香。虽然现如今的电饼铛代替了当年中间架着铁环的大锅，但不曾改变的，还是唇齿间久久留存的玉米的清香。

玉米面搅团是我的最爱。麦草小火轻舔着锅底，左手不停地撒面粉入锅，右手用擀面杖一个方向不停地搅动，熬到浓稠熟透搅不动时便好。大饭勺蘸了水舀

出一坨来，倒进左手举在水盆上的漏勺里，漏进水盆里的面鱼儿，游动的像有灵性一般，是谁赋予了它这般美好鲜活的名字！吃面鱼儿几乎是不用筷子的，顺着碗沿流进嘴里，细嫩滑爽，来不及细嚼就忽而钻进喉咙下肚了。剜一坨热的搅团在碗里，浇上下了黄菜叶的酸汤，名曰“水围城”，吃面喝汤，极其滋润。这两样，原先被人唤作“哄上坡”，是因为不抗饿，可现在的人们那里还曾感觉到饿？朋友吃饭时大喊：“要一碗吃不饱的”！这样的话在现在听来平常，要在原先人人饥饿的年代，恐是要招人骂的！

受经济利益的影响，成片的青纱帐中间，已被各种时令或者反季节的蔬菜瓜果夹杂其间，玉米已不再是人们生活的主要粮食，机械化的收获和脱粒，不等晾晒就被粮贩收走。快成熟时，也没有人金贵的看护，要吃青玉米满田里信手去折。玉米糝也不用自己去磨了，有专业加工后精美包装的成品在卖。但无论如何的演变，不变的总是坊间百姓生活亲切的眷恋、唇齿间的美味和叫人不可忘却的悠悠的思乡情怀。

色香味全

红烧划水



◀ 食界传奇

米皮

米皮，是利用米为主要原料，通过一系列的蒸制加工，做成的一种面食。起源于我国秦代，流传已有几千年的历史，其独特的色、汁、味备受人们的喜爱。最著名的米皮当属“陕西西安秦镇米皮”。秦镇米皮历史悠久，显著特点是筋、软（方言读作rang）、薄、细。其米皮、调味汁、辣椒油的制作方法十分考究。除此之外，还有汉中凉皮、汉中热米皮、宝鸡擀面皮、西安面皮等。当中的“文县米皮”是较为独特的一支。

关于米皮的由来有个历史典故：相传，秦始皇在位时，有一年关中干旱，沔河缺水，户县秦镇一带稻子干枯。百姓心急如火，官府还催逼纳贡大米，坑得大家无法，只好在田里挖井浇

地，费了九牛二虎之力，好不容易才长出了稻穗。可收割后，碾出的大米又小又干巴，根本没法向皇帝纳贡。大家正在发愁的时候，有个叫李十二的，用这种米碾成米面，蒸出了面皮，大家吃后，个个称奇。于是，李十二带着面皮，和纳贡的人来到咸阳。秦始皇见贡米又少又差，传旨问罪，李十二急忙跪奏道：“此米虽差，却能制出佳肴，今奉上面皮，望万岁御品。”秦始皇吃了面皮，其味甚美，颇感稀奇，这才赦了众人之罪，并让李十二天天蒸上几张面皮供他食用。

后来，李十二在某一年的正月二十三去世。秦镇一带的人们为纪念他，在这天总要蒸些面皮。这种蒸面皮一直延续到今天，成了户县秦镇驰名的小吃。

酸梅汤煮夏

□ 卢素玉

前些天我去北京旅游，在逛琉璃厂时忽然想起了琉璃厂信远斋的酸梅汤，这家老字号的酸梅汤曾出现在诸多文学大家的笔端纸上，我这个美食家又怎能不慕名前去品尝呢？可遗憾的是当时天色已晚，我转了半天都没有找到“信远斋”的名号，只好在另一家店里买了一碗酸梅汤喝。刚喝一口我就想吐出来，这哪里是酸梅汤，分明是焦糖、糖精、醋酸的混合物嘛！这碗酸梅汤居然还要五元钱，我于是愈发怀念起小时候学校旁的小店里廉价的酸梅汤来了。

我读小学时可口可乐、百事可乐还没有进入中国，冰激凌也是稀罕物，那时的酸梅汤便是大家的“可乐”。

那年夏天，我们学校旁新开了一家冷饮店，店面非常小，一台冰柜靠在墙角，依稀记得是“白雪”牌。店主是个老伯，他做的酸梅汤酸甜可口，幽香四溢，一碗下肚，暑气全消。冰镇酸梅汤五角钱一碗，我常来喝，每次老伯总是给我盛上满满一碗，如果我意犹未尽，老伯还会给我续上半碗却从不多收钱。

我问老伯为什么他做的酸梅汤味道比别家的好，老伯告诉我，他家住市郊，每年秋天他都要去山上采摘野生乌梅，乌梅摘回去后洗干净，然后用线绳穿起来晒干，等到来年夏天，老伯把乌梅取出来，找一口大锅，将干乌梅和

新鲜山楂放进去，沸水煮十分钟后再用小火熬，同时加入桂花、冰糖，大约一个小时候再取一个大瓦罐，上面放上一层纱窗网，将乌梅、山楂的果皮和果核过滤开，过滤好的酸梅膏冷却后，再用凉白开水稀释成酸梅汤分装进玻璃瓶里放到冰柜里冰镇上。老伯做的酸梅汤没放糖精之类的添加剂，味道当然地道。那年夏天过完后，我升入了初中，等再想喝老伯的酸梅汤时，他的冷饮店已经变成了文具店，文具店的老板说老伯家里有事只好把门面转让出去。当时我有些失落，也许这辈子再也喝不到那样美味的酸梅汤了吧。

如今可口可乐这样高糖少营养的饮料被人们屡屡诟病后，我们返璞归真，酸梅汤重新回到人们的视线里。现在去逛超市总会看见货架上摆满了信远斋、正广和、九龙斋等老字号出产的酸梅汤，销量还不错。

今年入夏以来我一直食欲不振、咳嗽痰多，吃了药也不见好。忽然想起《白蛇传》里有“乌梅辟疫”的故事，在炎炎夏日喝上一碗酸梅汤岂不快哉？其实自己熬制酸梅汤并不复杂，我买来乌梅、山楂、冰糖、桂花，按报纸上的介绍如法炮制，酸甜爽口的酸梅汤竟被我一次就做成了。一连喝了一周酸梅汤，我食欲大振，咳嗽也不知不觉好了。难怪中医说酸梅汤有“消暑凉润、祛痰止咳、行气散淤、除烦安神、生津止渴”之功效。