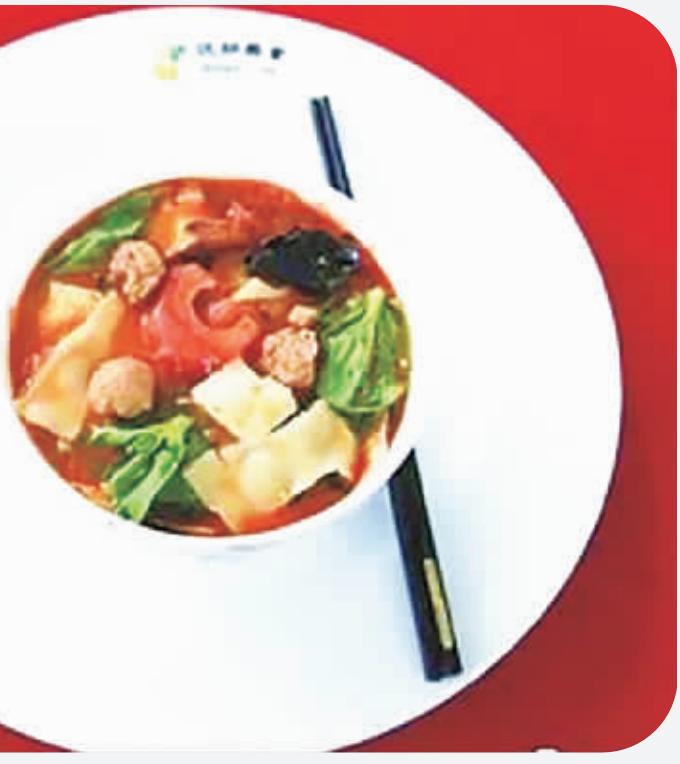


一碗烩面片 烩了三十年

■ 吴苏



从安康到石泉的高速上，一行人惦记着烩面片的滋味，便中途下车直奔涧池镇的康裕二街。听同行的老师说，这巷子口的“陈氏烩面片”最是滋味一绝，每次外出只要经过涧池，必定寻香而来，一碗滚烫鲜香的烩面片下肚，躁动不安的五脏庙被安抚妥帖，遂精神舒展，可以在打个饱嗝之余安心前往下一程了。

烩面片在涧池镇的发源甚早，流传甚广的说法还是因涧池镇地处月河川道，在上世

纪八十年代是贸易往来的重镇，商贾云集之地自然而然催生了餐馆饭店的诞生，在农忙时节，当地人们为了节省时间，便将地方烹饪习俗与面片菜蔬两相结合，形成了烩面片最初的模样。后经陈根华先生改良，遂有了流传至今的统一材料配方。

我们到店的时候，掌勺人刘加余正忙着拾掇各类菜蔬。等候烩面片上桌的间隙，我特意跑到厨房去看了看，洁白的面团被拉成条状整齐地码在盘中，一小条面胚就是一碗的量。待水烧开，厨师手指翻飞间面胚就被拉扯成了厚薄均匀的面片，飞进开水锅中与各种菜蔬彼此翻滚，滋味渐渐交融。无需过多的调料，一撮盐、几滴醋、一勺赤红鲜亮的油泼辣椒，便可激发出食材原本的味道。起锅时再稍许勾一点薄芡，清亮的汤汁倏然间就凝厚了许多，它使原本不相干的面与粉、肉与菜在小小的碗中有了筋骨上的缠绵，食客在唇齿触碰间能尝到鲜香后的隽永余味。

在涧池镇，几乎家家户户都会做烩面片，其做法也都大同小异，有讲究点的就在汤头上稍微下些功夫，将新鲜的筒子骨或者老母鸡煨成一锅高汤底，再进行二次烩制。不过这样的做法凸显出的就是汤的味道了，面片和菜蔬反倒成为配角。在我们埋首于碗筷吃得满头大汗的间隙，刘加余告诉我，他家从80年代开始做烩面片时，便一直坚持只用清水来烩，手揉面胚，肉丸子也只选市场上三肥七瘦的精肉自己剁，其他搭配的小菜，则都是当地农户自种自销的时令菜，唯一的准则就是颜色要丰富、营养需均衡。木耳黑、豆腐黄、青菜绿、番茄红、面片白……色彩上的明暗搭配带来视觉的享受，肉丸的加入则为原本寡淡的面片带来更为丰腴的口感。

在我以往的认知里，一直以为汉阴人是不爱吃面的，这里多种水稻、麦苗都很少看到，又哪有多余的面粉供人在厨房里发挥巧思呢。没想成广袤月河川道的涧池镇，却将一碗烩面片做到了极致。不过细细思量便也能明白过来，正因为面粉难得，所以当地人才如此大费周章、精心对待，挑选出各种得宜的佐料来配它。

在食物的世界里，从来都是有人只管做，有人只管吃。每一个冒着热气的早上，刘加余都会站在灶台边，拍拍柔软的面团，为新鲜的蔬菜抖净一身的水珠，等待着熟悉的街坊四邻或慕名而来的饕客坐定下来，听到一声“老板，来碗烩面片”他便会迅速按照从父亲那里接过来的老手艺，在一掀一烩间，将沉淀了三十年的老味道端到食客面前。这份对滋味的传承与坚守，造就了涧池烩面片的始终如一。

而今，涧池烩面片已是陕西名小吃，汉阴籍的歌唱家和企业家姚立森先生更是将涧池烩面片带到了遥远的东南亚，受到了国际友人的喜爱。热气氤氲间，一碗既简单又复杂的烩面片就在味蕾的传递间完成了年轮的替换。它跟随着每一双思乡的脚步，将涧池的味道、家的味道，于不同的空间中复刻下来，这香味一飘，便让人恍然觉得，似从今夕回到了八十年代的从前。

紫阳小吃两则

■ 周平松

油糍夹馍

紫阳东城门下有两条小巷，一往左，一往右。蓝莹莹的石板铺就街面，平仄高低，藤蔓一样生长到汉江边。街道两边多为旧时民居，厚薄不一的石墙土墙，割据为长巷短巷。屋顶大都覆盖薄石板以取代泥瓦。外地人看来颇觉新奇。我也喜爱小巷的平淡悠然，经常信步流连。

去了，总爱吃右边一家小店的油糍夹馍。饼为椒盐烧饼，油糍用米粉、黄豆粉、豆腐块和葱花调和后炸制，现炸现吃。吃时浇上秘制蒜醋辣子然后夹入饼中即成油糍夹馍。口感香辣酥脆，再热热地喝下一碗甜浆子或豆浆，既爽口又疗饥。县城卖油糍夹馍的有数十家，但滋味总觉不如此家独特。虽然地方偏僻，食者仍络绎不绝，小店就全家一起忙碌招呼客人，观其制作也无特别之处，唯其态度认真几十年如一日罢了。

因为店在城墙下，熟人都称之为东城门下油糍夹馍，不详其姓字。其传统味道和斑驳的古城门相映成趣，常常慰藉了人们的思古幽情。

麻辣饼子

西关有一家小吃店专做麻辣饼，兼卖麻辣粉。整日顾客盈门生意颇好。店主据说不是本地人，当年来此地租了一间极小的门面，门前置一铁皮桶炉子做饼，渐渐地有了丰厚的积蓄，盘下了店面。如今门前广场落成，昔日偏僻之处遂成繁华地面。

所做麻辣饼，以精粉和面，鲜肉为馅，佐以花椒、胡椒、精盐等调味品。做法为：先在铁炉上置一铁板，倒油少许烧红，将团好的面饼进行烙制；待饼两面焦黄，再掀开铁板，放入凹进的炉膛烘烤。约一两分钟，奇香四溢开来，师傅娴熟地用铁铲飞快夹出，此时饼已内外皆熟。过往行人无不闻香止步，食指大动矣。吃时，加上一份麻辣粉汤，稀稠兼顾。更有饕餮之徒，手拈数饼，顷刻间风卷残云，饼汤俱尽。

紫阳地处秦巴腹地，五方杂处，膳食兼顾南北。喜食面饼也在情理之中。曾向店主讨教做法，但事关商业机密，店主秘而不宣，只得悻悻作罢。



秦巴生态文化公园

■ 肖艳

秦巴生态文化公园位与安康高客站南北相对，公园将安康三区九县的人文、历史、地域等文化融入到景观设计中，通过重塑抽象，提取文化元素等景观手法，打造独具识别性的公园十大景观。

公园中，最引人注目的是高低错落的白墙红窗房子，融入了古镇建筑中马头墙与黛青色瓦屋顶元素，尽显古朴之美，在这些白色基调的房子建筑群之中一幢以中国红为主色调的红房子显得格外耀眼，它的突出不仅体现在颜色之中，还体现在大气的屋顶上。这种屋顶在官式建筑中称歇山顶，等级位列第二，仅次于屋顶等级最高的庑殿顶，然而在结构上却比由一条正脊、四条垂脊构成的庑殿顶多出了两个山花与四条戗脊来，因此更显得层次分明，故宫中的角楼便是这种屋顶的组合形式。红房子斜对面是简约如长方体盒子般的黛青色小屋，四个相同构造的小屋首尾相连构成一个整体，座落在湖中的圆形底座上，这就是安康科技馆了，科技馆与红房子建筑群遥相呼应，在色彩与结构上形成鲜明的衬托与对比。

在红房子与科技馆之间是女娲补天石和音乐喷泉。“女娲补天石是安康平利县女娲山的代表，女娲山位于平利县城西15公里处女娲山乡，古称中皇山，异峰独秀、物化天宝、人杰地灵，历来兵家必取之地，是女娲炼石补天所在地”。音乐喷泉位于补天石正西方向约200米，喷泉呈圆形，圆心的水柱最高能达到100米左右，比起圆心水柱的雄壮美，圆周的水柱则始终呈现出比较温柔的状态，它们在音乐中交织洒落，是柔婉与变幻的结合。当“倾国倾城”的旋律响起，音乐喷泉便伴随着费玉清明朗纯净的歌声与女娲石周围一群活泼孩子的嬉笑，在斜阳飞红中摇曳出那往日的悲欢眷恋。

红房子建筑群已入驻了不少餐饮业商家，在湖边24小时生活馆前某处，一位大约八九岁的小女孩，梳丸子头、戴粉色半圆发箍，发髻系粉色布艺小花。着旗袍式立领蓝色露肩小衫，配短裤、球袜、平底

运动鞋，正激情澎湃地敲打着架子鼓，只见鼓棒在她手中灵活的飞舞着，有时敲在铜钹上，有时打在中音鼓上，有时又快速地多次连击在小鼓上，双脚也配合节奏踩踏着，整个画面具有一种流畅优美的力量感。露肩小衫上的亮片随着小姑娘如行云流水般的敲打动作，不时反射出蓝色光点，将小姑娘衬托得更加美丽。

以红房子建筑群为起点，沿顺时针方向绕湖一圈，有“翠竹湖堤”“天生桥”“鲤鱼山”“擂鼓台”“南宫山”等微缩景观，还有代表“凤堰古梯田”的景观，两组高低错落的小圆盘层叠出的微水景将湖面点缀得分外妩媚。小圆盘中喷泉的动态美让微水景灵动流溢了起来，从高到低回环往复；小圆盘中除喷泉外也有睡莲、香蒲、千屈菜等水生植物；小圆盘的形状像极了古村寨中的竹编圆簸箕，让人不禁想起农人们在瓜果飘香的夏天，将丰收来的红辣椒、长豇豆、萝卜条、黄瓜条、竹笋条等蔬菜，铺满那一个个精致的圆簸箕，晾晒于瓦屋顶上、晾晒于院落竹架上的情景。连接两组小圆盘微水景的是一条曲折的木制小径，小径的一边又有木围栏隔离出安全感，行人走上去能听到鞋底与木板击出的声音。

在湖中，还有一条石头铺就的小路，是来回湖岸南北的捷径，小路石头呈暗黑色，虽有凹凸但却很光滑，这种光滑是经汉江水长期打磨才有的韵致，它们两个一组的排列延伸，串起圆形“月儿潭”，将湖分割成相互依偎的两半。

夕阳西下，金色余晖洒落在粼粼波光的湖中，与暗黑的色彩平分东西又交融在一起；南北两岸，渐黑的夜把红房子、芭蕉树、木围栏渐变成有着清晰轮廓的影。夜将近，那蓝色的、金色的、白色的光将湖岸、红房子建筑群环绕成梦幻国度。又有路灯散发着点点灯光将夜装点。此时湖中的音乐喷泉在华灯之中与神秘的红棕色天生桥俩俩相望，伴随着或激荡或柔情的节奏，舞动出秦巴生态文化公园动人心魄的侧颜。

农事葱茏



汉滨区东部的伏羲山，不仅是一座具有华夏人文始祖历史文化传说的神秘山脉，而且是一座蕴藏着珍禽异兽、名贵花木、风景秀丽的百宝山。

每到春天，蛰伏在山坡上、草地中、沟溪边、小路旁、住户房前屋后的黄花，便从泥土中拱了出来，自由自在的生长。到了夏天，小小的花箭从绿叶间钻出，像一只只擎天的手臂。盛开的黄花像一个喇叭吹奏着动听的歌谣，花朵中的花蕊宛如金针直立在花茎顶端，给人一种洁美、高雅、清香、秀丽的感觉。花开时节，伏羲山黄花朵朵，遍地金黄，把大地点缀得格外妖娆，阵风吹来，金浪翻滚，漫山飘香。

关于黄花，还有一段美丽的故事情传，相传秦末农民起义领袖陈胜起义前，因家境贫寒，身患疾病，全身浮肿，贫困交加，常以乞食度日，曾遇一黄姓好心老妇煮些黄花菜送给他吃，一段时间后，陈胜的全身浮肿慢慢消退，疾病痊愈，身体也强壮起来。后来他与吴广组织农民起义，成为历史上首开先河的农民领袖。为感谢黄妇救命之恩，陈胜请老妇常住他家，并把忘忧草称为黄花菜。

黄花俗称“黄花菜”，亦称“忘忧草”“金针菜”“健脑菜”，是百合科萱草属（黄花菜属）草本植物，其味鲜质嫩，营养丰富，含有丰富的蛋白质、维生素C、钙、胡萝卜素、氨基酸等人体所必须的养分，黄花菜常与黑木耳等菜搭配烹煮，也可与蛋、鸡、肉等做汤吃或炒食，是一道营养丰富的美味佳肴，黄花菜与蘑菇、木耳并称为“素食三珍品”。不过，新鲜的黄花菜不适合食用，它含有一种叫做“秋水仙碱”的物质，这种物质本身无毒，但经过胃肠道的吸收后，会在体内氧化成为“二秋水仙碱”，具有较大毒性，但是，只要在60摄氏度高温时就可以减弱或消失。

据《本草纲目》记载，黄花菜具有清热利尿、解毒消肿、止血除烦、养血平肝、利水通乳、利咽宽胸等功效。它的花经过蒸、晒，加工成干菜，是很受欢迎的食品。其叶可以造纸和编织草垫，花萼干后可以做纸媒和燃料。

近年来，伏羲山下的农民依靠黄花进行规模化种植，通过订单农业、网上销售、口口相传等方式，让伏羲山黄花这种绿色环保天然有机食品销售到国内外，变成了村民脱贫增收的“致富花”，最大限度地发挥了黄花的价值和作用。

伏羲山下黄花香

柯贤会

