

二叔的擀面皮

◇赵林祥

岐山擀面皮久负盛名，酸辣适中，清凉爽口，好吃耐嚼又顶饱，是四季皆宜的大众美食。

传统的擀面皮工序复杂，全靠手工操作，忙于农事的庄户人家大多没时间做。生长在岐山的我，直到十五岁才吃上真正的擀面皮。记得那年夏收后，家里粮仓装满了麦子。老话说，囤里有粮，心里不慌，全家人心里乐开了花。过惯了节俭日子的母亲破例大方了一次，请当厨子的二叔来我家做擀面皮改善生活。二叔前一天就到场，指派母亲开始干活，先给一盆面粉里加水，在案板上揉成两大团，盖上湿布扣上盆饧面半小时。接着，母亲叫我和哥哥把面团放进一大盆清水里，双手反复揉捏挤压，连换三四次清水后，通过洗面分离出淀粉与面筋。最后，洗出两大盆白亮亮的稀面水，放

置一边自然沉淀。

第二天，母亲倒掉面盆上层的浮水，剩下小麦面粉中的精华——纯白色的淀粉。临近中午，二叔匆匆赶来，挽起袖子开始做面皮。第一道工序是烘焙。先给锅底转圈儿擦上清油，用麦草细火烧热，舀一勺面糊倒进热锅里，双手紧握擀面杖不停地搅动。随着温度升高，在袅袅升腾的蒸汽中，白面水慢慢地暗涩起来，“吱吱”地脆响着。慢慢变成了黏稠发亮的面团，随后黏结成一块。这期间，二叔用臂力不间断地揉搓面团，在热锅中持续数分钟，通过挤压滤尽水分。锅里冒着丝丝缕缕的蒸汽，散发出一股股热浪，二叔的额头挂满了汗珠。这个过程是擀面皮的关键，要拿捏好面团的软硬程度，以不软不硬刚好能擀开为准。

烘焙好面团，擀面皮正式开始。二叔先拿出一块光滑锃亮的玻璃板，擦上菜籽油置于案头，用细铁丝扎成一个长方形的圈，放在滑溜溜的玻璃板正中。然后，揪一小块适量的面团搁上，用擀面杖从圈外用慢慢力平擀过去，圈内就是一张平整规正、薄厚均匀的擀面皮，圈外的余料可以揉起来加量另擀。就这样，二叔一鼓作气擀出了五六十张，然后给每张面皮两面刷上清油，堆成一厚叠放入蒸笼里，用大火蒸十分钟，擀面皮就熟了。

要吃的时候，母亲把面皮切成条状，放上一小撮黄瓜丝，加盐、醋、油泼辣子，随意搅拌几下，一碗油汪汪、亮闪闪的岐山正宗擀面皮就做好了。洁白如雪的面皮搭配上红亮的油泼辣子和翠绿的黄瓜丝，色彩鲜明，让人食欲大增。薄薄的面皮晶莹剔透，鲜嫩



柔软，吃一口酸爽滑溜，嚼起来筋道有味。面香、油香、菜香、辣子香，真正的色香味俱佳。全家人吃得满嘴流油，我连吃了三碗才饱了口福。

《岐山县志》记载，擀面皮起源于清朝康熙年间。当时岐山城北八亩沟村的王同江在皇宫里当御厨，他根据自己的经验，在烹饪实践中摸索制作出这道四季皆宜、食不厌多的美味面食，因在京城仅作为御膳秘不外

传，故取名“御京粉”。王同江年老还乡后，人们慕名前来求教技艺。他就在八亩沟收徒传艺，开设店铺经营“御京粉”。从此，这道宫廷小吃传入民间，在像二叔这样的民间厨师手中代代接力传承下，逐渐成为一道独具特色的地域招牌美食。

如今在家乡岐山，经营擀面皮的摊点遍及城镇的大街小巷，生意火爆。岐山擀面皮，面食中的精华，人间的至味清欢。



落叶之舞

◇庞步高

清风吹起，寒意袭来
落叶纷纷飘舞
旋转如梦幻之姿
绘就大地的金黄图案

它们是时光的信札
悠悠倾诉岁月的故事
每一片，都是记忆的碎片
拼接成心灵的锦书

它们在空中优雅地滑翔
与风交织成浪漫的音符
那是生命最后的欢舞
无畏凋零，倾情展露

宁静的天地间

它们并不孤独
生命亦如这落叶之舞
有繁华，亦有落幕
带着眷恋和期许
等待下一季的复苏

不必哀叹消逝的时光
凋零是为了更好地奔赴
化作尘土，滋养新的旅途
在轮回中，生命永不停驻



书香旅途

◇郑显发

在文字的海洋里航行
每个书店是我必达的口岸
不论何处，只要有墨香飘荡
我的脚步便不由自主地向往

城市的一隅，或是小镇的街头
那些静默伫立的书架如灯塔
指引着渴望知识的眼睛
每一本书都是一个新世界

它们轻语着不同的故事
古老传说与未来幻想交织
双手捧出沉甸甸的承诺
让智慧的种子播种心田

纸页翻动间，时间静止
我穿梭于现实与梦境的边缘
每一站都要停留，收获满满
心灵的行囊比出发时更丰满

书香伴我行走天涯
在充满挑战的旅途中
以字为舟，以梦为帆
每一站都是灵魂的加油站

会捉迷藏的耳朵

◇孙文胜

丁丁和妈妈住在大山的深处，他有一双亮晶晶的眼睛和一对总是竖得高高的耳朵。那对耳朵很神奇，只要耳轮子动一动，就能听到远方的秘密。小伙伴们都喜欢围着丁丁转，因为他知道许多稀奇古怪的事。

一天，丁丁要独自去森林。妈妈说：“小孩子不能一个人去，因为那里有迷雾，还有骇人的猛兽。”但是，丁丁却偷偷地溜进了森林，他觉得妈妈是在吓唬他。就在他玩得忘乎所以的时候，一只狡猾的花狐狸出现了。它看着丁丁，轻声地说：“丁丁，你知道吗？林子深处有很多漂亮的小山鸡，你不想和我去看看吗？”走了太多路，丁丁的脚板有点痛，但看着狐狸恳求的眼神，他还是点了点头。没走多远，丁丁忽然听到了粗重的喘气声。他拨开浓密的树枝一看，只见一只吊睛白额的大虎正嗅着鼻子四下觅食，他吓得撒腿就跑。跑啊跑啊，都挪不动脚了，还是没看见屋顶冒着白色炊烟的家。这时他才发现，自己已经迷失在了森林深处。

这时，神奇的事情发生了。丁丁发现他的耳朵开始变小，慢慢地，从他的头上消失了。他惊慌失措，四处寻找，但耳朵就像捉迷藏一样，怎么也找不到。没有了耳朵，丁丁坐在小溪旁，听不见潺潺的流水声，看见了几只漂亮的鸟，却听不见它们的啼叫声。因为无法分辨周围的声音，也就无法听见妈妈的呼唤，丁丁急得眼泪都流下来了。

夜幕慢慢地降临，森林变得模糊又阴森，令丁丁困倦又害怕。他在一棵大树下睡着了。梦中，他遇到了一位慈祥的老爷爷。老爷爷告诉他：“丁丁，你的耳朵并没有丢，它们只是在和你捉迷藏。当你学会了倾听和尊重，它们就会回来的。”

丁丁从梦中醒来，决定赶紧回家，向妈妈道歉。他沿着记忆中的路线，小心翼翼地走出了森林。丁丁出现在村口时，看见家门口闹闹嚷嚷围着一群人。他从大人间的间隙挤进去，原来是大伙儿捉住了偷鸡贼花狐狸。妈妈看到了丁丁安全归来了，紧紧搂住了他。他伤心地哭着说：“妈妈，我以后听你的话。可我现在没有耳朵了，呜呜……”妈妈抚摸着他的头，笑着说：“怎么会呢？耳朵不是好好的嘛！”

丁丁用手一摸，耳朵果然奇迹般地回到了他的头上。

留足“引水”

◇刘琪瑞

现在的农村，大多通了自来水，方便快捷，已经少见压水井了。以前，农村用水常使用压水井，庭院里、菜园地打上一两口，一直打到地下十多米深，利用压力原理将清洁的地下水抽上来。

压水井用起来也很方便，抓起压手柄上下按压几下，就把水“哗啦啦”压出来了。水质也好，清凉甘甜，冬暖夏凉，既可以直接喝，也用

以浇菜园、浇田地。

使用压水井要注意一个问题：水位高的地方，很容易就能将水抽上来；而在水位较低之处，需要引水，舀上一两瓢水，将活塞上面的管子灌满，提高密封效果，这样才能把水压出来。所以，在压水井旁，老乡都要放置一桶水作为引水。用引水压出了水之后，离开的时候也要记得留下一部分水，做下一次

的引水备用。如果不这么做，下回再用时，井旁没有充足的引水就没有那么方便了。这成了使用压水井的不成文规矩，哪怕过路人经过使用，也懂得这条规矩。

联想到人生，也要给自己留足“引水”。于身体而言，要劳逸结合、作息规律，才能源源不断引出身体里的“活水”，激发干事创业的能量。有些年轻人不注重

留足“引水”，常常加班、熬夜，超负荷运转，搞得身心俱疲，不仅学习、工作效率不高，也造成身体透支，长此以往会出大问题。

对于我们的头脑来说，也要留足“精神引水”。保持开放心态，学习新知识、新技能，在实践中汲取智慧。这样才能拓宽视野，储存能量，使头脑不至于僵化、封闭，不断引出思想的活水。