

居家享受的人间至味



肉丸胡辣汤

天做完早餐就开始考虑午餐、晚餐吃什么饭,备什么菜,这成了一件让自己愉悦的事,就算偶尔“翻车”——不熟的,煎黑的,盐多了……但边做着,边把它认为是“搞创作”“狠活儿”也是“馋活儿”,每一次“翻车”都是创新和求解的过程。

在繁琐琐碎的肉菜蛋奶、锅碗瓢盆里,也有闪耀着光辉的成品,带着手做的温度,格外好吃。

肉丸胡辣汤: 抚慰无处安放的心灵

家门口有一家24小时营业的肉丸胡辣汤,每天早上都有很多人排队。凌晨3点麻将局过后也曾吃过,店里还是零零散散有食客来往。稠汤将肉丸、蔬菜和饼块包裹浸润,带着一抹油泼辣子的香,还没入口先咽了一下口水,这一碗热乎的,总是抚慰无数心灵,朴实又熨帖。

看似简单的土豆、莲花白、胡萝卜、西葫芦、豆角等蔬菜乱炖,做起来真难,反复试了几次,勾芡也是有稠有稀,后来熬了牛骨汤,最后掌握了胡辣汤最好的稠度——泡完饼子,搅匀吃完后碗里没有剩汤的汁子。一碗香醇的胡辣汤入肚,暖流在胃中游走,肉丸的肉香味先不说,牛骨汤里胡椒和辣椒让舌尖微麻,脸上冒细汗,是一种说不出的释放和舒坦。



菜疙瘩

菜疙瘩: 芹菜叶子的重生之路

菜疙瘩,我一直把这种东西当成是南方春天时令的“青团”“叶儿粑”的北方版本,其实一年四季都有菠菜、香菜、青菜、笋叶、芹菜叶等,只要是绿绿的叶子皆可做“菜疙瘩”。

做了那么多多种菜疙瘩还是偏爱芹菜,叶子相对粗一点,容易成型。菜切碎,面粉和水的比例要把握好,面粉加的多口感会硬,加的少又软塌不成型,蒸的过程中可以炒一个渭南一带风味的西红柿蘸酱汁,葱姜蒜末把西红柿炒融,并额外加一些番茄酱,让酸香的味道更突出一点。

蒸好的菜疙瘩呈圆形,或者切成菱形都可以,绿色的芹菜疙瘩带着自然清香,红色的番茄蘸汁,红绿搭配突出了色彩之美,满足了视觉欲望,吃起来却是素雅的自然滋味。



岐山臊子面

岐山臊子面: 像丰盛又浪漫的秋天

从小吃臊子面和擀面皮长大的西府人,对于醋的执念是后来吃什么牛肉面、排骨面、肥肠粉、过桥米线等等都会加醋,虽然也知道会破坏面和粉本身的味道,可不知总觉得汤汤水水里缺点什么。

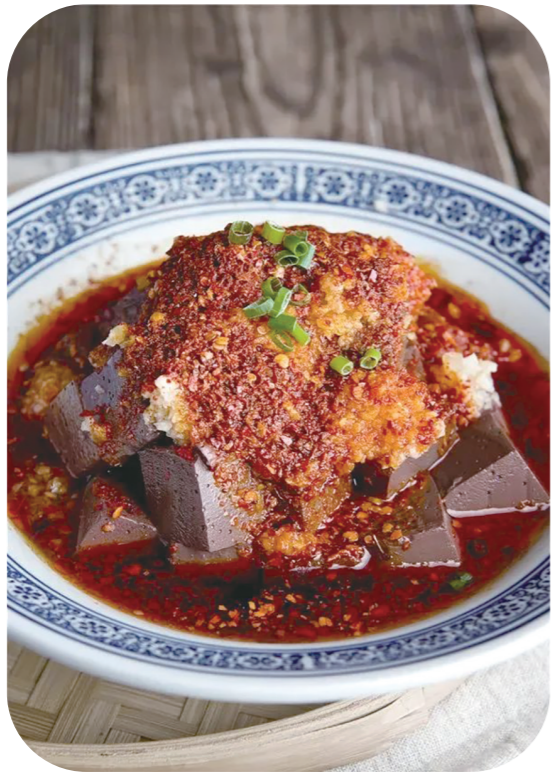
五色斑斓,五色梦幻,吃遍陕西各种面食,还是爱这一口华美丽的臊子面,筋韧爽口的面条透着麦香,面条白而温和、能屈能伸、能柔能刚,其实它本身并无滋味,是汤水浇头把它激活了。妈妈攒好的肉臊子、黄花、木耳、胡萝卜、豆腐、韭菜、鸡蛋皮切丁,“根、茎、叶、花、藻”“红、白、黄、绿、黑”五色菜,五味汤,这五味相调的配菜赋予一碗面条诸多色彩调味,像此时秋天被打翻的调色盘,“酸、辣、香、煎、稀、汪”让面条也鲜活起来。

秋天的太阳晒在身上暖洋洋的,周末闲坐在阳台上,晒晒太阳,发发呆、喝茶、赏花弄草,看着花儿们自由生长,从花开花谢到一枯一荣,不禁想那几盆多肉植物是不是也可以被纳入到食材里?突然之间就饥肠辘辘了,要不咱今晚也整点肉丁一起烩个麻食吧? □杜宇

辣子蒜羊血: 呛出秦腔的豪迈

辣子蒜羊血,光听名字就知道劲很足,这是一道名称极为直白的陕西名吃,辣子、蒜、羊血,试问哪一样不够粗犷、不够豪爽,光看名字就觉得“忒别忒”!

辣子蒜羊血是一道陕西菜馆子里都有的菜,味道各有不同,我买的是现成的羊血,切成2-3厘米的小块,用滚烫的开水来冒,因为煮的羊血不好掌握软嫩,反复冒了4-5次,呈褐红色即可捞出,嫩如豆腐。这道属于“温拌”的陕菜,主要灵魂还是辣椒面、蒜泥和酱油、醋、盐等调味,以及最后一勺热油浇在上面,就是秦腔唱段里那一声吼。热烈,滋滋作响,白色的蒜泥释放出热情让温软的羊血嫩滑爽口。羊血被激活,燥热起来,与辣椒的香辛融合在一起味儿特别爽,辛而不烈。看似豪迈的辣子蒜羊血,实则温软嫩滑,纠缠在舌尖,



辣子蒜羊血

余味不散。

所以《装台》里刁大顺的老师回光返照之际,对这道菜念念不忘,这种味觉上的深情,有时候浸入骨髓,至死犹记。

中国是世界文明古国之一,历史文化悠久,名胜古迹众多。在历史长河中留下了数不清的文明瑰宝。韩城市梁带村芮国遗址就是其中之一。

暑假的一天,我来到慕名已久的梁带村芮国遗址博物馆参观。走进博物馆,历史的气息扑面而来,虽然外面骄阳似火,但在博物馆安静的陈列展厅里,看着这些尘封千年的国家宝物,我的心也渐渐沉静了下来。

2004年,潜沉了2700年的国宝重器在黄河之畔的梁带村被发现,尘封千年的国宝文物重现眼前。

通过博物馆展柜的注释,我了解到这里是西周时期诸侯国芮国公与夫人的墓葬。博物馆共有四个展馆,从不同的角度,再现考古发掘现场和芮国“风云”。青铜器、玉器、金器是梁带村芮国遗址博物馆的三大文物类别,在芮姜夫人墓中出土的玉器最多,数量多达500件(组),分为礼玉、佩玉等八类,琳琅满目。“玉猪龙”“玉龙”“玉玦”等一件件玉器温润精美。

其中,一组玉佩吸引了我的目光,这件七璜联珠组玉佩,是陕西地区出土等级最高的玉佩,该玉佩由一件圆形玉牌、七件商代和西周时期的玉璜,以及745颗红玛瑙串联而成。周朝玉璜的层数有着严格等级,即“天子九璜、诸侯七璜、大夫五璜”,这也印证了当时芮国的诸侯国地位。除此之外,还有一件玉握,是中国目前发现最复杂、



七璜联珠组玉佩。

最奢华的两周玉握。

看完了精美的玉器,我移步到了青铜器陈列区,见到了一个青铜容器“盃(hé)”,容器顶端有凤鸟,寓意“周之将兴,凤鸣岐山”,表达了古人对美好生活的祝愿。出土的七鼎八簋青铜器,相对于天子的九鼎八簋礼制,说明遗址主人是诸侯国国君,印证了芮国公的身份。青铜器铸造精美,彰显了古人的精湛技艺,承载着中华民族厚重的历史文化底蕴。

观看奇珍异宝,感受中华文化,心中的骄傲与自豪感,激励着新时代的我们不断奋进,创造更美好的未来。 □张雷

(上接第一版)

咸阳市总工会发挥工会劳模(工匠)宣讲团、职工文艺宣传小分队作用,用好各级工人文化宫、职工学校等阵地,并第一时间邀请党的二十大代表何菲等进企业、进车间、进班组宣讲,推动党的二十大精神在工会系统和职工群众中入心入脑、落地生根。铜川市总工会成立机关学习研讨组、基层宣讲宣讲组,举办专题培训班,组织报告会、宣讲会,并组织领导干部深入基层和新就业形态领域工会联合会中宣讲党的二十大精神。

在西安航天发动机有限公司张占军、岳敏劳模创新工作室里,公司工会组织四代劳模共度二十大时光。现场,除了几代劳模的心与会场同频共振,技术上做到与报告的同频共振。一线技能工人王旭周对产品内壁先车加工再铣加工导致毛刺多等问题,提出了一次性加工的想法;针对全新工序设想,张占军、岳敏、何小虎、吴焯琳等四代劳模集思广益,提出多项合理化建议……

和四代劳模共度二十大时光的省总工会副主席、省国防工会主席吴志毅,第一时间邀请国防系统多位党的二十大代表到一线宣讲,让党的二十大精神进企业、进车间、进班组,并要求基层工会不断创新宣传形式,抓好专题策划,深入交流研讨,把广大职工的思想行动凝聚到党的二十大精神上来。

陕西工人报、省总网络中心以及各市工会等通过报纸、网站、公众号、头条号等平台,推出了一批诸如《9个数字!带你速读二十大报告》《这些“工厂、工会、工人”有关的提法引人关注》等图文专栏或视频,向广大职工和工会干部第一时间宣讲党的二十大精神。

各级工会干部和职工纷纷表示,要主动对标党的二十大精神各项任务要求,以新时代

新作为干出陕西工会工作新气象新局面。

10月19日,在党的二十大召开期间,榆林市举行了申报项目最多、参赛人数最多的第十二届“供电杯”技能大赛,共有8个专业的312名选手同台竞技。“国网榆林供电公司榆林市首批产业工人队伍建设改革试点单位,担负着组织动员广大产业工人推动高质量发展建功立业的重要使命。”榆林市总工会副主席刘煜说,“广大参赛职工以赛促学、以赛提能、以赛育人、以赛建功,争当产业工人队伍建设改革先锋,以实际行动贯彻落实党的二十大精神。”

党的二十大报告中指出,要推进新型工业化,加快建设制造强国。陕汽控股集团作为高端装备制造大型国有企业,全体职工备受振奋。该集团工会把宣贯搬到了生产一线,党员干部、技术专家、劳模工匠、一线职工围坐在一起,从党的二十大报告中感受着团结、奋进的时代脉动。

宝鸡市渭滨区经二路街道快递外卖行业工会联合会(骑手工会联合会)要求从业人员不拘泥形式关注党的二十大精神。饿了么外卖小哥张乐表示,见证了在党的十八大以来,城市更美了、道路更宽了、市民道德素养提高了,尤其是新业态劳动者备受各级组织关心了,更加坚定了他们听党话、跟党走的信念。

为了让职工群众、工友利用碎片化时间自主学习贯彻党的二十大精神,中建三局福利带项目部工会作出新尝试——10月24日,他们制作的“红色氧吧”二十大精神电子学习展板一经亮相,便吸引工友扫码学习。“利用信息技术以及互联网资源,进一步拓展了大家的学习渠道和学习范围。”中建三局西安幸福林带项目部工会主席刘思含说。

本报记者 王何军

陕西省总工会主办

1950年2月7日创刊

邮发代号51-7

陕西省一级报纸

国内统一连续出版物号CN61-0015

陕工网网址http://www.sxworker.com

欢迎订阅 2023年 陕西工人报



订阅方式

- 一、各市(区)总工会(含西安市三环以外)请前往就近邮局订阅;
- 二、各省级产业工会、各单列单位工会及下属单位、西安市三环以内所有单位,统一订阅方式:
 - 1.关注“陕西工人报”微信公众号,下载征订单;
 - 2.登陆陕工网http://www.sxworker.com下载征订单;
 - 3.请在邮箱下载征订单 b87345725@163.com 密码: SGB2023sgb#;
 - 4.咨询电话: 刘海英 18133921020 029-87345725

全年价格 336元/份



扫描二维码