

朴籽粿里忆乡愁

■许阳珣

潮汕老家有“清明食叶”的旧俗，清明前夕，家乡的人们会采摘朴树的嫩叶，将它们制成一种青绿色米糕——朴籽粿。每当看到蒸笼里青翠的朴籽粿，我总回忆起外婆眼角的笑纹。

小时候，外公总会带我走到家附近的那棵大朴树下，然后摘下一把嫩枝让我带回去。到家后，外公打好一桶清澈的井水，外婆坐在矮凳上，刷洗着那些陶制粿模。我将朴树枝条上的嫩叶一片片摘下，放入水中漂洗。清涼的井水透着微寒，却浇不灭我对朴籽粿的热切期待。

朴籽叶沥干、切碎后，与泡好的大米一同送到磨浆铺，铺子门口摆满了装着大米和朴籽叶的桶。磨浆机嗡嗡作响，青绿的朴籽叶与白米混合成嫩绿的汁液，汩汩流入桶里，宛如春天跃动的音符。

午后，村里的炊烟袅袅升起，朴籽粿的蒸制也进入了高潮。灶房里，外公点火烧柴，外婆则娴熟地将发酵粉和糖倒入浆液中不断搅拌。等待浆液发酵的间隙，外婆把粿模整齐地摆到竹屉上。桃形、圆形、花朵形的粿模围在一起，像等待盛装的艺术品。

水沸了，粿模也被蒸得滚烫，外婆把浆液一勺勺舀入粿模中，倒得满满当当。盖好锅盖，大火蒸煮起来。我坐在矮凳上，望着大人们的身影，心里满是欢喜与期盼。

蒸好了！锅盖揭开时，一股清香扑鼻而来，草青色的朴籽粿一个个鼓胀着，顶端裂成三瓣，如春日的花朵般绽放。外婆起茧的指腹，轻巧地掠过灼红的陶沿，朴籽粿随即脱落而出。她转身递给我：“刚出锅的最好吃。”我双手接过那热气腾腾的粿咬上一口，柔软细腻，一股淡淡的清甜在唇齿间蔓延开来。就这样，我和外公外婆，在灶房里围坐一起，吃着，聊着，笑着……

如今，外公外婆已离世多年，再也吃不到他们亲手做的朴籽粿。现在的朴籽粿大多从商店买来，味道总觉得少了些什么。或许是少了外公外婆手指上的温度，或许是少了那份与他们围坐一起的欢乐。

清明将至，吃一口朴籽粿，童年的记忆便涌上心头，此刻便是“异乡寒食故乡心”。无论何时何地，朴籽粿的味道，总能熨帖着游子那绵长的乡愁。



麦香藏于冷蒸

■周祖斌

春夏之际的田园风光里，麦子是不可或缺的主角。在我记忆的田园中，麦子它幻化成一种独特的美味——冷蒸，那蕴含其中的麦香，是我心中永不消散的眷恋。

冷蒸，又名“麦蚕”，是一种用元麦制作的特色美食。每年暮春初夏时节，家乡南通市人们的餐桌上便会出现这种点心。

当田野里的麦子由青转黄，却还未完全成熟时，便是收割麦子制作冷蒸的最佳时机。冷蒸制作工序比较繁琐。首先要脱粒，将麦子放在簸箕里，双手快速地揉搓，麦粒便纷纷从麦壳中挣脱出来。其次是清洗，把脱粒后的麦粒放入清水中冲洗，去除麦壳和杂质，再沥干水分。然后进行炒制，将铁锅烧热后，倒入沥干的麦粒，用铲子不停翻炒，使麦粒受热均匀，直至散发出麦香，颜色变为金黄色。最后进行磨制，把炒好的麦粒放入石磨中研磨，随着石磨不停的旋转，一撮撮散发着原始麦香的冷蒸从磨缝中溢出。

刚做好的冷蒸，热气腾腾，香气扑鼻。孩子们顾不上烫手，抓起一把冷蒸就往嘴里塞。入口细嚼慢品，唇齿间清香萦绕，丝缕缠绵。

冷蒸一般当天做当天吃，隔夜就有馊味，放进冰箱后会失去清香本味。其时令性很强，在初夏的时候，一般就是十天左右时间，麦子黄熟了，冷蒸也就落市了，错过了就只能再等一年了。

冷蒸不仅口感好，也是一种营养价值很高的绿色食品。中医说冷蒸性味甘、平凉，有壮筋助骨、除湿去邪、保胃止泻之功效。

以前吃冷蒸，对家境富裕的人家而言，是尝新待客的应时佳品，但对贫苦人家，却是青黄不接、寅吃卯粮的无奈之举。在物资匮乏的年代，过了春节，许多农户家里已将囤积的东西吃得差不多了，所以便有了正月好过，二月挨过，三月撑过，四月吃青货的说法。青货是指地里刚成熟还未到收割期的东西，况且吃冷蒸既费事更费粮，“一碗冷蒸三斤麦”，老百姓冷蒸吃在嘴里，疼在心里。

如今，美食冷蒸已成了一种回忆和情怀。每一个钟情冷蒸的人，心里对家乡都有一份难以割舍的怀念。一年一度的冷蒸，代表着家乡的独特味道，更是寄托了游子对于家乡的眷恋。

春来荠菜飘香

■王举芳

“时绕麦田求野荠，强为僧舍煮山羹。”近来读苏东坡的诗，不由得想起小时候春天去挖荠菜的情景。

我的家乡人将荠菜称之为报春菜，家乡的麦田是挖荠菜的最佳地点。呼朋引伴去挖荠菜，是一件美好的事。

春风不寒，春阳照在身上暖暖的，踩着软绵绵的麦垄，泥土香和着麦苗清香，沁入心脾。几个小伙伴分散开，一人一垄麦地，不争不抢，低着头，弯着腰，收获着荠菜，收获着春天送来的礼物，也收获着满心的希望。

时间寂静，笑语声声，一个小伙伴突然高喊：

“看，我的篮子挖满了！我是第一名！哦……”他得意地笑着，转着圈儿，荠菜不小心从篮子掉了出来，他的笑声戛然而止，慌乱地去捡荠菜，我们望着他，哈哈大笑起来。

等所有的小伙伴篮子里都装满了荠菜，我们一起朝家里走去，一路上讨论着自己的母亲是如何做荠菜的。有的说：“我妈包的荠菜饺子可好吃”，有的说：“我妈煎的荠菜鸡蛋饼味道真是香”，有的说：“我妈炒的荠菜香得没法说”……

我母亲常做的是凉拌荠菜。把那些荠菜择去杂草黄叶，放在开水中焯熟，捞出后沥干水放进盘里，然后砸一些蒜泥浇在上面，搅拌均匀就可以吃了。别样的翠绿，让人垂涎欲滴。

母亲从来不把荠菜用来包饺子或者做别的吃法。长大后，我自作主张把荠菜洗净了、剁碎了，加了肉调成了饺子馅儿，包成饺子，请母亲品尝，母亲说：“味道不错，但肉遮了荠菜的香。”

我猛然理解了母亲只做凉拌荠菜的心思，她是为了留住荠菜的素心。

荠菜是素的，几许绿叶，连花都是不起眼的，星星点点的小白花，几乎没有香味，极容易被人们忽略，但就是这毫不起眼的荠菜，却是旷野里的报春使者，很多植物还未从冬眠中醒来的时候，它已经把春天的消息传给风、传给雨、传给人们的眼睛。“城中桃李愁风雨，春在溪头荠菜花”，看到荠菜，就看到了春天。

自那以后，我喜欢上了荠菜，喜欢它旺盛的生命力，喜欢它身上那种清淡的、带着泥土气息的本真味道。我像母亲一样，只把荠菜凉拌来吃。

一盘碧绿，素心盈盈。细细地品味，那是一种清醇，一种淡泊，一种宁静。

