

桂林米粉 游子乡情

骆春华

四月的桂林，烟雨蒙蒙，早晨的漓江边上飘着一团不薄不厚的露水；从远处望去，象鼻山若隐若现；渔夫撑着竹排，用竹竿将漓江的水划开一道缺口；几只鱼鹰跳入水中，张开长长的、钩形的嘴将鱼儿擒住；游客们正光着脚丫在漓江边互相嬉戏……

这是我的家乡，一个闻名天下的旅游城市，她离我很近，又似乎很远。“桂林山水甲天下”，这是从古至今人们对桂林的认识，也是桂林人最认可的评价。

在我的记忆中，比起风景如画的桂林山水，更具乡情的是桂林米粉。每天早餐吃一碗米粉，这是桂林人习以为常的饮食习惯。想起儿时去镇上的集市，我都会恳求母亲给5角钱，沾沾自喜地跑去米粉店铺里吃上一碗素米粉。桂林米粉如一根根细绳一般，与我儿时的记忆系缚在一起。小时候能品尝到的米粉样式十分单一，无非卤菜粉、原汤粉、牛腩粉等。正因我每天都吃到正宗的桂林米粉，所以理所当然将它视为一种必需的食物，而不会担心有一天失去它会如何。

2012年夏天，我踏上了赶往上海的火车。第一次告别家乡，我很快感觉到了不适。当火车上的售货员推着一车米饭和桂林米粉，扯着嗓子叫卖时，我开始为每天没有米粉的早餐而感到失落。我走到售货员跟前询问米粉的价格，售货员的回答让我久久地愣住。推车声渐渐模糊，我缓过神坐下来，掏出一张5角钱，朝着它苦笑。

来到学校的第一天，我沿着食堂窗口开始扫荡，希望能找到跟桂林米粉有关的蛛丝马迹，结果可想而知。平时跟同学聊起家

乡这个话题时，他们大多会问我能否给他们做导游，而我每次都只能深表愧疚，并解释我对桂林山水如何不熟悉。在大学里，偶尔也会跟朋友去校外的桂林米粉店逛一逛。

渐渐地，我发现外地的桂林米粉店原来只是打着一个招牌而已，当我满怀喜悦地准备跟店家说起桂林话时，厨房里传来了陌生的方言，我顿时深感失落。为了满足不同顾客对米粉的要求，店家也推出各式各样的品种。但是，所有的品种都缺少一样东西——卤水，这是桂林米粉的精华。我上前询问店家为何没有卤水，店家抱怨卤水制作起来太麻烦。

在游子心里，桂林米粉是一种乡情；而在商家眼里，它只是一种商品，一个品牌。

于是，每当放假回家，我下火车的第一件事就是奋力地拖着行李箱一家一家米粉店搜查，找上一家正宗的米粉店，开始狼吞虎咽地吃起来，全然不顾周围人诧异的眼神。我似乎恨不得要将这一个学期以来没吃到的米粉全部塞入口中，以弥补自己半年来的“损失”。

游子身在他乡，有时会感到疲惫，跑去外地的桂林米粉店尝一碗桂林米粉，也大多是自欺欺人，唯有停下匆忙的脚步，回一趟家乡，才能真正感受到那股浓浓的卤水味、深深的家乡情。

近年来，桂林街头一家接一家米粉连锁店开张，然而不知不觉，我已不再想念桂林米粉，即使下了火车也没有像曾经那样吃上一碗桂林米粉，而是匆忙地赶路，因为坐在米粉店里，已很难闻到从厨房深处传来的浓浓卤水味。



小城的蕨菇粿

王国亮（上海师范大学）



清明节前，曾接到母亲的电话，在重复完那些简单却必不可少的问候后，母亲说起家中正在做蕨菇粿。今年她采摘了许多蕨菇草，准备多做一些放入冰箱的冷冻室保存，等我暑假回家吃。

我撒谎说，上海这里也有蕨菇粿售卖，况且一直保存着，到时也不新鲜。母亲嗯了一声，随即又像一个刚发现新玩具的孩子一样兴奋地说，她明天到镇上快递一个包裹过来，里面装七八个蕨菇粿。母亲的脾性我了解，只好满口答应下来。

次日，我收到了快递小哥的短信，打开包裹，是一个装着蕨菇粿的饭盒。大小均匀的蕨菇粿整整齐齐地放在饭盒内，有点发硬。我拿起一个啃了一口，是碎末状的春笋和腊肉馅。

我想起自从离家到县城上高中后，清明时节就很少回家扫墓。我们当地有在清明节前后做蕨菇粿的习俗。蕨菇粿的原料之一其实是一种叫蕨菇草（学名鼠曲草）的野生植物，每年清明前后，这些结着白色小花的蕨菇粿即开放在田野之间。

高中以前，每当要做蕨菇粿时，都是我们这些孩子去采摘蕨菇草。这些开着白色小花看起来煞是可爱的野生植物大都生长在田埂上。

我们常挎着一个小篮子，一伙同龄的孩子兴冲冲地撒腿跑进田地里。踏在松软的泥土上，我似乎可以闻到从田地里散发出来的清新泥土味。有时我正撅着屁股专心致志地采摘着蕨菇草，冷不防从不远处飞来一小撮泥巴，飞散的泥巴落进脖颈里，一股凉飕飕的感觉传遍全身。

这样的“偷袭”常常引发一场孩子间的“泥土大战”。小伙伴各自站队，分立为两派，在田野间追逐嬉戏。很多时候，薄暮迫近，孩子们才发现各自篮子里的蕨菇草没采够。于是我们赶紧趁着天尚未黑透，抓紧时间再采摘一些。有些机灵的孩子，往往采摘一些野草放在蕨菇草底下，滥竽充数，第二天再偷偷溜出来采摘凑数。

我们这些孩子把蕨菇草采摘好后，将其洗净，筛掉杂草和一些干枯的，成色很老的蕨菇草，剩下的就是大人的事了。听母亲说，做蕨菇粿时，先加食用碱煮熟、春烂，然后将春烂的蕨菇草稀糊，倒入辗好的米粉里，搅拌均匀。之后从做好的米粉团中，择取一块，捏成碗状。家中包馅的蕨菇粿可甜可咸，甜的是豆沙馅；咸的馅料有春笋、腊肉、大蒜等。

母亲每年都会从家中寄蕨菇粿给我，这似乎已经成为她年年履行的承诺。每当吃着这些肉丁和春笋馅的蕨菇粿时，我似乎又看到了母亲挎着竹篮走在小小田埂上的背影。

淮阳虎炮尾 触碰思乡情

程中学

乍一听“虎炮尾”这道菜名，霸道、大气。一道霸道的菜名，就是一个非常具有诱惑力的悬念，让人忍不住期待、渴望，想一睹为快，甚至大快朵颐。一趟周口之行，见识了淮阳名菜虎炮尾，从食欲的诱发至口舌生香，到今时的回味无穷，神速、爽口，令人心服口服。

所谓的“虎炮尾”，其实就是鳝段。鳝，即鳝鱼。头长而圆，体前圆后部侧扁，细长如蛇，因形似虎尾而得名。它生长在故乡的稻田、沼泽地、堰塘、水池的淤泥中，水深的地方不易捕捉，唯有稻田里，只要有心并敢于行动，踏足在浅水坑里，顺着它在稻田里留下的痕迹，用手指抠开它所藏身的洞穴，以神速的动作用拇指与食指钳住它，快速装进鱼篓里，防止它逃跑。小时候，每当栽种稻谷前，或收割稻谷后，光光的水田就成了我们儿时的乐园。捉鳝鱼，是我们最大的乐趣；吃鳝鱼，是那个年代里最幸福的事儿。

虎炮尾系淮阳传统名菜。主要食材就是鳝鱼与大蒜，外加酱油、米醋、芝麻油、胡椒粉等调料。先将鳝鱼剖肠去肚，清洗干净。清洗的过程中，特别应注意将鳝鱼血清理干净。黄鳝的血液有毒，误食会对人的口腔、消化道黏膜产生刺激作用，严重的会损害人的神经系统，使人四肢麻木、呼吸和循环功能衰竭。备好食材，将鳝鱼放入沸水中略烫捞出，切成长段，码入碗中，放进蒸锅中大火蒸15分钟后取出，沥干碗里的水分，将碗反扣入盘，浇上酱油、醋。最后一道工序：将炒锅放大火上烧热，加入芝麻油烧至滚沸，下蒜头炸香，连油带蒜一起浇在鳝鱼肉上，撒上少许胡椒粉就算是做成了。

这道菜大方美观，营养丰富，将鳝鱼的特性真切展示出来：滑、嫩、鲜、香。同时，蒸食鳝鱼，保持了鳝鱼天然原始的味道，减少营养成分的流失。而大蒜，在这道菜中起着祛腥、杀菌、提味等作用，与鳝鱼同食，滋补效果更佳。研究表明，鳝鱼富含DHA和卵磷脂，它是构成人体各器官组织细胞膜的主要成分，而且是脑细胞不可缺少的营养。食之可增进视力，增强记忆力，促进皮肤的新陈代谢。从中医的角度来讲，黄鳝对慢性支气管炎、支气管哮喘、风湿性关节炎等疾病的缓解有重要作用，还可降低血液中胆固醇的浓度，防治动脉硬化引起的心血管疾病。鳝鱼多吃不易消化，还可以引发旧疾。另外，鳝鱼与南瓜相克，同食易中毒，应避免之，可食用螃蟹化解。

鳝鱼味美，淮阳虎炮尾更是让人食之难忘。它捡拾起了我童年的美好记忆，触碰到了我对故乡的深情。像咀嚼鳝鱼一样，仔细品味有关故乡的一切，一种美好的感觉便从心底蔓延开来，湿润怡人，经久不息。



征稿启事

从地貌美食到人文风情，用心书写你对家乡的思念。本启事长期有效。

要求：来稿要求原创，在主文章后面附上对家乡的简短介绍，包括地名、特色等内容。主文章字数在600以上，基调不限，体裁自拟。一经刊用，稿酬从优。

注：所有来稿一律注明：

①要投稿的报纸版面+主题

②个人信息：姓名、电话、邮箱、地址（寝室请具体到楼栋号和寝室门牌号等）。

来稿请寄：ourhudongban@sina.com