

春天—艾粄—童年

◎黄秀丽

三月是春天，三月是艾叶飘香，三月是艾粄口齿留香，三月令人思念家乡。春意盎然，万物复苏，艾草茂密生长的季节。艾草，在我们乡下是一种最普通的野草，普通得随处可见：田野上，屋角边，山脚下，垃圾堆边上，厕所旁边，都有它的踪迹。站在艾草边，你是闻不到它有任何味道的，只有摘下一株艾草，草液从株体里流出，你才会闻到一股馨香的味道，这就是艾草独特的香味了。手痒痒的我，每年必做几个轮回艾粄，朋友家、自己家都是我的施展的“舞台”，我享受制作的过程，成品带来的快感，众人共享美食的氛围，然后口齿留香一起交流心得，下回再战。

吃艾粄忆童年，我在脑海里搜刮着关于艾粄最久远的记忆，而印象最深刻的就是小时候放学，一群小伙伴提着个小桶或塑料袋，田野里、菜地里、池塘边、水沟旁、草坪上……到处摘艾叶，当看到一片绿油油，蔚然成风的艾草，那股兴奋劲，好像发现一处宝藏那样激动，摘满一桶或一袋，压一压还能继续摘，摘完艾叶后，指甲缝儿变黑了，天空也逐渐变黑了，收获满满还意犹未尽各回各家了。



接下来就是对于艾草的处置了，艾粄，你吃过吗？艾粄的精髓在于选艾选得好，首先要去掉艾草根部的硬的部分，留下嫩叶嫩茎，用清水洗净后，放入适量的冷水到锅中，水开后将艾草放入锅中煮软，放少许食用小苏打使颜色更加碧绿，

将煮软的艾草以及液汁和适量糯米粉反复搅拌融合至大面团，将大面团捞起放入大碗揉成不粘手、略干的面团分成等量的小团，取少许面团在手心里按成扁圆形，放入不同馅料，搓成不同形状，入蒸锅蒸熟后，一揭开锅，仍然是碧绿清香，像是与整个春天都撞了个满怀，吃一口艾粄，口感柔软，甜糯弹牙，齿颊之间那种芳草的芬芳，一时还舍不得咽下，三月的快乐就是那么简单。

虽然艾草平时并不起眼，随处可见，普通得不能再普通，但却和家乡人的生活息息相关。艾草，装饰着家乡的春天，也装饰了人们的生活。我爱家乡的春天，更爱家乡那一株株普通的艾草。