

春天的艾叶

■谭浩丽

每到三月，看到道旁翠绿翠绿的艾叶，我总会要摘下来一些，放在口袋里，只为闻它的香味。艾叶的香味是很浓烈的，只不过不是那种甜腻腻的香，它刚劲有力，清香中带着淡淡的苦味，还微微的有点刺鼻，但是让我格外的神清气爽。如果有香水，我一定会选择艾叶味的。

几根艾叶在手，故乡大片大片的田野也就在眼前展开来，从山上往山下盘旋，如同梯田一般，一直蔓延到山脚下，然后就是无边无际。我家就住在那个山头上——梯田的起点。

每到三月，站在家门口的水塘边，看着田野里带着浅黄的嫩芽，喜悦就不自觉地弥漫在心头。那田野是嫩生生的，亮晶晶的，蕴藏着无限魅力。田间的小水洼，如同镜子一样反光，时不时还会蹦出极小的蜘蛛或者爬虫，一晃就不见了，却荡起一圈圈波纹。它们如同顽皮的孩子，从这个水洼跳到那个水洼，连目光都追不上。

当然，艾叶就是大自然盛情赠送给农人们的礼物了。不需要栽种，也不需要浇水，每到这个季节，就会如约前来报到。一丛丛一簇簇长在田埂上，长在菜土的边缘，不会占用开垦过的土地，也绝不会离得太远，当然，艾叶最喜欢的地方就是河边，能长得老高老高。看不见它开花结果，只有那碧绿碧绿的叶和浓烈的香，却在春风的呼唤下，以强大的气势吸引着农人的眼球。

媳妇姑娘们，脱下厚重的棉衣，花枝招展地出来了，挎着一个大竹篮，笑吟吟地走在田间，还哼着各种小曲。小小的乡村里，四处回荡着“摘艾叶啰，……”脆生生的如同唱歌一般。摘艾叶做艾粿，这是必须要吆喝一声的。“我家做艾粿粿了，今天来我家吃呀。”那吆喝里尽是快乐和幸福的味道。

媳妇姑娘们跟随着艾叶聚集，她们的手，那个快呀，一直让我钦慕。她们一边说笑打趣，眼睛都没看着地面，篮子就压紧压紧地满了。

接着就是水井边的热闹了。大家一起清洗，然后用水槌敲打，再挤出绿色的艾汁，这是为了去掉苦味和涩味。这一天，还要磨糯米粉。米是已经在水里泡了好几天的，磨出来的米粉也绝对没有现在的精细，而是很粗的一小粒一小粒的，有点哑

牙，但绝对有嚼头。

傍晚时分，忙完农活的人回来了。主人家也提前多准备了几个菜，几壶酒，大院子里早摆出桌子，坐的坐，站的站，男人们拉家常，女人们去厨房帮忙，小孩子就在院子里追追打打，期待着一份香甜。如同过年一般欢腾。

处理过的艾叶，和着米粉，先蒸熟，再油煎。煎得前后成淡黄的焦状，再将糖融成水，往上面一泼，在锅里打一个滚，在糖能拉成丝的时候，出锅。味道那个美呀，在没有零食的年代，真是无可比拟的。更何况还有农家人纯朴的热情呢！

吃好聊完道别时，主人家一定要让来者都带上一碗回家。接下来，第二家就开始吆喝了。整个的春天，我们都在串门，吃艾粿粿，那日子简直是小孩子的“狂欢节”。姑娘媳妇们却不一定，除了忙碌，还要比拼。吃艾粿粿，还要评一评谁家的颜色更鲜绿，谁家的口感更软糯，谁家的香味更纯正，谁家的糠味更适中。主人家一边责怪：给你吃就不错了，一边却暗暗地听着学着，等着来年的改进。一个春天过完，“最佳艾叶娘子”就出来了，不用说，明年大家就是先去她家了。

我家是唯一的例外。我妈妈从不做艾粿。爸爸常年在外，妈妈带着我们姐妹三个，田里土里的活，根本干不完。她让我们有饭吃已经不错了，更别说的了。

但是我家也从来不缺吃。我们总是跟着人群走家串户，为吃也为玩，临走也会带上一碗。有时妈妈不让我们去，邻人们也会亲自送上一碗来。除了邻居，姨妈、姑妈、舅妈也会经常翻山越岭来我家送艾粿粿。最后妈妈就不做饭了，天天吃艾粿粿，时间一长，我竟然就不爱吃了，吃腻了。

再后来，我们举家搬离了乡村，去了县城。随着社会的发展，有了碎艾机，有了碾米机，有了做艾粿粿的机器，按照专业的配比，做出来的艾粿粿翠绿可爱、晶莹剔透、不甜不腻，真是漂亮极了。而且还可以储存，艾叶放在冰箱里，可以吃一年，直到来年的春天。但是我却再也不想吃了，艾粿粿就这样在我的记忆里失去了香味。

再后来，我们为了生计，来到了遥远的东莞，每天忙碌，似乎没见过艾叶了。不过先生爱吃，婆婆总会在我们回家时让我

们带上，有了快递之后，也会不时的寄一些过来。

开始时，先生是兴高采烈地做，一边咽着口水说：“这可是美味。”我是淡淡的象征性地吃一个，就不再吃了。女儿一吃就皱眉头，说是怪味，连忙吐掉。当然，一个没有在田间里撒开脚丫子跑过的孩子，怎么能闻到各种清香？他们的记忆里，只有肯德基、麦当劳的油炸味。

久而久之，先生抵不过我们的冷淡，也不做了。那一年，家里的艾叶竟然在冰箱里呆了一整年没有动过。于是婆婆也不寄了。艾叶粿粿，彻底在我的生活中消失了。疫情下的生活，让我每天晨跑，让我开始种菜，让我无意间找到了一把艾叶。先生和朋友都说那是祁艾，只能泡脚，不能吃。但是我不相信，香味那么浓烈，如同儿时的一模一样，而且反面没有绒毛，虽然长得高大一点，但一定是艾。先生拗不过，我们还是做着吃了。虽然一人只有几口，但是那味道却打开了我们的味蕾感觉，让我们欲罢不能。

接着我开始在小区四处寻艾。我发现小区还是有的，只不过很多是住户们自己种的，我们不好意思采摘。最后在小水沟边找到了一小块，勉强采了一篮子，我们中午吃一个大艾饼，晚上吃一个，一天就吃完了。第三天，我们就走出了小区，走了一万多步，还是没找到。道路都硬化了，艾叶没有了生存空间。我和先生失望之时，却突然在一个小院子的角落里发现了一大片。

虽然每片都小小的，但是我们也采回来压实压实的一篮子。中午吃完，还不过瘾。想着可以吆喝一下，请朋友过来吃，哪知小区已经不让外人进来了。

本来计划得挺好的，下一天，开车去更远的地方，带上艾叶粿粿和水，搞一个野外午餐，采一天艾叶，给所有的朋友都送上一一点。结果今天出门，小区封了！

我的艾叶粿粿，就到此为止了？

看着小区的黑色铁栅栏，我突然就想回家了。想回到那个小山村，想日出而作日落而息，想单纯宁静。回头看一看身旁的先生，他正饶有兴趣地将艾叶根挖回来，还提了一大包泥巴，要将艾叶栽到家里，我知道，我也回不去了。小山村里也几乎没有年轻媳妇和姑娘的笑声了，只有那艾叶，在风中孤独地长得老高老高吧？

每次为顾客称好面后，满爹爹就用报纸包好，再用几根金黄的干稻草呈十字扎捆好，笑容可掬地递与客人：“面拿好，缓点走。”

满爹爹的手擀面在制作技艺和质量上精益求精，尤其注重制作过程中的磨粉、筛粉、拌和面、醒面与坐压面饼、碾压薄面筒这几道工序。这些工序在制作手擀面的过程中至关重要，它们既有体力消耗，更有技术含量。满爹爹说，和面不均匀，就会有夹生现象。醒面时间不够，坐压面饼力度不大，回数不够，碾压的薄面筒就无韧劲。那样的面筒擀出的面条就无劲道，不经煮，会糊、粘锅，严重影响口感。在多年的制面生涯中，这些工序的要点和精到之处，他已经摸索出了一组精准数据和切实可行的步骤，烂熟于胸，并在擀面过程中成功运用，它们也就成了满爹爹的拿手绝活，其精绝的程度令人称奇。譬如，他看一眼就知道拌和擀一回面的麦粉需要掺多少水，与秤不差分厘！

手擀面是以满爹爹精湛的技艺，按严谨的工序制作的，质量过硬，细滑而劲道，口感极好，渐渐在十里八乡声名鹊起，成了当地无牌名的品牌。

而今，满爹爹早已谢世，作坊也被子孙改建成了两层小洋楼，精湛的技艺也没传承下来，他的手擀面也“销声匿迹”了。

清明雨如旧

■凌奉云

去年，我写了一篇《一只不同寻常的母鸡》的文章，讲述了一只伴随母亲8年并陪其走完人生旅程且通人性、近人情的母鸡的故事。文章发表之后，引起了不少反响。最近，有读者问我，你家的那只鸡呢？

说起那只母鸡，还真玄乎呢。两年前的元旦前夕，母亲随父亲去了另一个世界。料理完母亲的后事，我们兄弟四人商定，对待母鸡实行“两不一优”，即不宰、不卖，像母亲在时那样优待之，直至它归终。于是，大家便将母鸡托付给大嫂喂养。大嫂为了方便，将鸡与鸡舍迁至她的住处（与老屋相距300米）。不知是“认生”还是恋旧，母鸡心神不定，老是跑回老宅。没法，大嫂只好用绳子将其拴住。母鸡更不安心，几次挣脱。最后只好将其关入鸡笼。这时，母鸡便以绝食抗争。无奈之下，大嫂只好“放虎归山”。

经过这么一番折腾，加之初春寒潮反复，老母鸡病了，且病得不轻。恰在这时，我的身体状况也出现了断崖式下降，以致食不甘味、寝不安席，一向以帅哥自居的我瘦得不像个人儿。听闻“鸡情”告急，我强打起精神，立即驱车赶回老家。母亲走了，院子空荡荡的，敲门，听不到母鸡那熟悉的叫声。我赶忙将门推开，只见母鸡孤单地趴在母亲给它搭建的小窝里，比当时的我还瘦弱不堪，羽毛也脱落了不少。见此情景，我只好拜托大嫂再多花点心思好好“照料”。临别时，我还伫立在母亲坟前，忏悔了许久。

那年清明雨如旧，我们兄妹约定一起回老家为父母扫墓。我再次来到母亲的小院，当我走进院门，依然没听到母鸡的叫声。院子里一地落叶、一片寂静，一种不祥的预感袭上了我的心头。我心一紧，想落泪。母亲走了，家就荒了。人啊，不管你长多大，没有了娘，就很难再找到家的感觉了。

小弟拿来钥匙，打开了房门，那只竹条鸡笼空荡荡的。我问大嫂：“鸡呢？”大嫂说：“母鸡昨天就不行了，我把它放在塘塘边的桂花树下。”说着便领我们去找。只见它头向着鸡笼，已静静地趴在厨房门前的阶沿上，顿时，我的眼泪不禁就冒了出来。大嫂无语地站着，不知所措。

母鸡是在母亲走后的第三个月零六天走的，无声无息，亦如母亲的小院。母鸡临死前，我想它应是竭尽全力，欲爬回鸡窝、坚守老宅。我们将它埋在母亲的坟旁，随它一起下葬的还有我的一串泪水。小妹说：“二哥，你别哭了，母鸡是老娘的伴儿，它是陪俺娘去了。”

清 明

■麻安田

抵达清明的那条小路
 需从一首古诗里经过
 泪水打湿的风
 翻越一座又一座山坳

一山的野花
 一山的鸟啼
 睡在春天里的父母
 应该不会寂寞

酒香萦绕坟头
 追忆点燃香火
 我在陪二老小坐
 无数棵松树陪我沉默