

# 一口玫瑰糖 一生儿时梦

虎黎明



邹富贵在菜池抄纸、起纸。

杨柳絮绿，玫瑰拂地红。每年春风夏雨的五月初，是玫瑰花盛开的时节。星辰为泥，银河滋养，造就了玫瑰花独特的芬芳馥郁和热烈明媚的花姿。而在母亲那双生花的巧手中，一碗染着林间晨露，拌着绵绵关爱的玫瑰糖，成了儿时最沁人心田的芳香。

我的老家在昭阳区农村。记得小时候，篱笆园里的一条小路从中间将篱笆园分为两半，一半被母亲用来种菜，一半被父亲用来种花。母亲的菜园里种植的永远是一些日常所需的香葱蒜、番茄西瓜，随着节气交替产出。而父亲的花园里，永远都是菊桂牡丹、玫瑰木槿等一些亦花亦药的植物。

谷雨断春霜，和风漫过塘。玫瑰花一开，满院清香，母亲便拿来簸箕，采摘备用。而且一定要赶在它最新鲜之时，伴着朝阳下的晨露，采下花瓣，制作我们期待已久的玫瑰糖。

在我的家乡巧家县老店镇，饮食文化源远流长。不管到了何处，“家”永远是那个最让人感到温暖而舒适的港湾。打开记忆的阀门，家乡的味道就像一个以味觉锚定的定位系统，牢牢地缠住了我的味蕾和思念。

忆往昔，家乡的麦芽糖、燕麦甜酒、干巴洋芋等美食让一股浓浓的乡愁永远弥漫在我的心里，弥漫在一个朴素而美丽的乡村。

## 勾魂的酸萝卜和葵花籽

在我看来，酸萝卜和葵花籽是我家乡最诱人的风味小吃，令人回味无穷。

街上卖酸萝卜和葵花籽的，多是些老年妇人。切好的酸萝卜片红里透白，炒好的葵花籽用小提篮装着，用大小两种杯子量着卖。大杯像玻璃茶杯那么大，一杯两角钱；小杯如玻璃酒杯那么大，一杯一角钱。

记得我曾花了五角钱，就吃够了酸爽的酸萝卜，嗑够了嘎嘣脆的葵花籽。当然，干炒葵花籽吃起来很普通，但那时它的售卖方式给人留下了深刻印象。

## 一双“蒿枝棍”筷子

入冬以后，第一碗热腾腾的燕麦汤圆入口后，乡亲们便把寒冷抛之脑后，味蕾带来的满足总会勾起一段金色的回忆，那些燕麦丰收的日子，是一年中喜悦的时刻。

当秋天的第一片落叶蜕去绿衣亲吻大地的时候，辛劳的父老乡亲们顾不上欣赏秋日的美景，便投入到一年中最辛苦，也是最期待的收割燕麦中。经过一个月的忙碌，映入眼帘的是比去年摞得更高更大的燕麦捆，田间地头乡亲们脸上洋溢着幸福的笑容。

母亲总是喜欢在天气晴朗的下午，最好是我们兄妹全部都在家的时候做玫瑰糖。可以让我们在第一时间品尝到玫瑰糖。母亲说，制作玫瑰糖最好是用巧家的小碗红糖，如果用白砂糖代替，口味就变了。将提前准备好的玫瑰花瓣、红糖和蜂蜜一起放入石臼中，用碾棒反复地舂，直至它们均匀细密地融为一体，渗出暗紫色的汁液。小小的我们围着石臼里刚刚舂好的玫瑰糖，等不及母亲用勺子挖取，直接用手指捏一块放入口中，瞬间，玫瑰的清香和糖的甜润在口中一下子全部化开，清新至极。

如果天气炎热，母亲会捧出木瓜籽，揉搓出晶莹剔透的木瓜凉粉，舀一勺在碗中打碎，加入刚做好的玫瑰糖，拌着清凉的井水，加入大枣和芝麻，一碗甘甜清香、冰凉可口的夏日甜品——木瓜凉粉，就成了我们一家人休闲消暑最安逸的享受。那种感觉，绝不是任何一种冰激凌、雪糕能代替的。

汤圆象征着幸福团圆，过年吃汤圆，幸福又美满。

“吃汤圆了。”我的家乡在永善县的金沙江边，这里的方言会带一点儿化音，听起来格外亲切，汤圆方言叫“汤圆儿”。汤圆，在我的老家不仅是一种美食，更是传统文化的体现。

我的老家在青胜乡民胜村大山深处一个叫丝栗岗的地方。听长辈们说，以前民胜村的中厂、小厂炼过铜，所以在马草坡、莲花山山脚曾有大大小小山洞和剩余的矿石残渣。丝栗岗海拔1000米，春风柔柔的，天空像一面蓝色的大镜子，没有一点云斑，暖暖的阳光洒落下来，就想躺在摇椅上躺着不出门。山上桃花、梨花开了，庄稼地里的蚕豆绿油油的，豌豆开出的紫蝴蝶花是我最喜欢的。

仲春时节，乡亲们锄完洋芋地里的草，就在家门口的菜园子里育苗秧苗，用“二套二”的方法，在洋芋地里种几沟糯玉米，到了秋天，糯玉米棒会长得长长的、胖胖的。

播种不久，糯玉米开始发芽、出苗，经过拔节、抽穗、授粉，米粒慢慢形成。白露过后，一根根金黄圆润的糯玉米棒子成熟了。

小时候家里穷，吃肉的次数少，总希望母亲在煮肉时加两根新鲜糯玉米棒子。殊不知，反而是糯玉米让我吃上了瘾。

大概是因为我从小刻苦学习，成绩一直不错，后来考上师范学校，每个假期都帮着家里干活，所以奶奶很溺爱我。奶奶知道我爱吃糯玉米，总会叫爷爷早早地种下，让我在暑假结束开学前就能吃上新鲜的糯玉米，寒假期间还会给我煮糯玉米、四季豆和炖

瓶菜园子里的泥土，那土细腻而柔软，定是母亲精心筛选过的；还有一瓶玫瑰糖。

母亲特意交代我说：“这一趟去东北，环境差异大，如果去了学校水土不服，你首先可以用清水泡一撮家里的泥土，待澄清后，喝下最清澈的那口水。”这是老辈人在生活中应对水土不服的办法。母亲又接着说：“你还可以舀一小勺玫瑰糖用温水冲泡，喝一杯玫瑰糖茶效果更好。”我的泪水一下子夺眶而出，哽咽起来。

多年后，我们兄妹相继在城里安家了，父母也跟随进城，可是他们还是常常会回到心心念念的老家，时过境迁，那些温暖和快乐永远将父母和老家紧紧地焊接在了一起。

四季轮回。2009年秋天，在哥哥的护送下，我坐上了去东北求学的列车。那是我第一次出远门。出发前，按照我们的民俗习惯，母亲嘱咐我沐浴更衣，祈愿我一路平安。在我丰富而沉重的背包里，母亲还单独给我准备了一小

腊肉吃，有时也会用玉米粉做成汤圆。

邻居家菜园里的糯玉米大都是在新鲜时烤着、煮着就吃完了。村子里每家每户都会种一大片糯玉米，准备在过年时做汤圆，汤圆是家家桌上的美食。

每到腊月，家家户户会选择上好的糯玉米，淘洗干净后，用一个簸箕装好，放在门前清澈的小河里，让清水浸泡半个月左右，就可以掺入从街上买回的糯米粉一起磨成汤圆粉。

在我七八岁的时候，家里没有电，只能点着煤油灯，用石磨磨汤圆粉。习惯着大人在水磨旁搭把手的我因个子小，需要垫着凳子用力，不过也有拉着磨把手就打盹的时候。

制作新鲜的水磨汤圆，需要包上花生、油渣、苏麻馅，待水开下锅后，用中火煮3—5分钟盛出，撒一把提前炒熟的白芝麻，淋上红酱汁，一锅甜滋滋的汤圆就做好了。

煮好的汤圆小巧玲珑，个头圆圆、白白嫩嫩，像十五的满月，一端上桌满屋都飘香。用筷子夹一个放进嘴里，轻轻咬开汤圆皮，香浓的馅在口腔中迸裂，红糖的香甜随之而来。我更喜欢油渣馅的，融化的板油香甜在唇齿间传开，瞬间挑动我的味蕾，一碗不过瘾，还会盛上第二碗。

过年吃汤圆的日子是最开心的。在我的家乡，家家户户大年三十的年夜饭和大年初一的第一顿饭都会煮汤圆吃，以示吉祥圆满。邻居之间也会互赠汤圆，分享美食，增进感情。

在老家，做汤圆是一个传统，不仅在过年时吃，还会将汤圆分成小块，放在大簸箕里晒干贮藏起来，下地干活时当午餐和晚餐，可以吃到五六月份。

离开老家二十多年了，有人问我最惦记家乡的什么，我说是乡愁，是那一碗香甜的汤圆。吃着汤圆，那份原汁原味的软糯，不光是舌尖上温馨的抚慰，还是乡亲们对美好生活的追求，更是留在我记忆中最美的幸福……

邹富贵家屋后是一条山沟，溪水长流，山上长满了青翠的竹子，他沿着屋檐顺着山势修建了简易的水泥池子，用作古法造纸的腌池、水捣、清洗、抄纸等工序。

“在制作中，每一道工序都要认真对待，既要讲技术，又要有体力。露天作坊造纸是靠天吃饭的，天气晴朗干燥的时候，只有每天从清晨做到深夜，才不浪费一天的活计，下雨天只得停工。”邹富贵能精准地看出作为原材料的构树的材质好坏，能恰到好处地掌握每一道工序的开始和结束。

小河镇的造纸以绵纸为主，取当地两三年成材的构树为主要原料。邹富贵的造纸作坊里，保留着各种木制、石制的造纸器具，展现在眼前的有石筒、纸浆槽、压纸台、分纸台等。古法造纸的工序很复杂，需要经过刮白、浸泡、撕碎、卷团、春捣、打浆、蒸煮、冷却、漂洗、搅散、打水、抄捞、荡帘、压干、晾晒、撕纸、数纸、打捆等20多道工序，才能造出一张色泽洁白的绵纸。

“古法造纸工序复杂，其中浸泡、沤发用时最长。将构树软化捣碎，加入仙人掌浸泡过的秘方水，才可以进入下一道造纸工序。”邹富贵叙述着最原始、最古老的造纸工艺流程和方法。

在浆池前，邹富贵反复不断地用竹帘抄纸、起纸，浆白色的绵纸就这样一张张地堆叠在一起，等着压干水分后晾晒。对于邹富贵来说，尽管一捆100张的绵纸可卖900元，但这是一家人齐心协力经过20多道工序，并经过晾晒7—10天后才能变现的。这些绵纸传承的是古法造纸的技艺，更是不舍的祖业。

## 邹富贵：传承的是技艺 不舍的是祖业

陈允琪/图

## 记忆中最美的幸福

田明

## 美味承载的乡愁

张顺富

