

青苞谷粑粑：

一季青苞谷 一世亲情味

周 菊 文/图



青苞谷粑粑。

接下来是给青苞谷脱粒，这可是个技术活。青苞谷娇嫩，剥时力道最难掌控，轻了，苞谷粒只剩下一半，剩下的还粘在苞谷棒上；重了，手上就会沾满清甜的苞

谷浆。我们常常懊恼自己笨手笨脚，母亲却总能又快又准地剥下苞谷粒，极少弄碎。她告诉我们：“剥的时候得找窍门。先把苞谷掰成两截，从断面开始入手，这

样顺着断面好发力。再顺着竖纹分几行，左边剥不动就换右边，力道要适中——轻了剥不下来，重了就会剥烂。”我们照着母亲的方法试了试，果然比之前进步不少，完整的苞谷粒明显增多。母亲还特意把稍老些、更成熟的青苞谷分给我们剥，减少我们的挫败感。

脱粒快结束时，母亲把收尾工作交给我们，自己则去清洗灶房里的小石磨。脱粒只是第一步，真正费力气的是磨青苞谷浆——这是做青苞谷粑粑的关键。母亲左手往石磨的进料口添苞谷粒，右手紧握磨把逆时针推磨。石磨太重，她一个人推得格外吃力。我和弟弟赶忙搬来凳子垫脚，握着磨柄和她一起推。大约两个小时后，我们终于把一大盆青苞谷磨成了苞谷浆。我和弟弟累得瘫坐在地上，可一想到很快就能吃到心心念念的青苞谷粑粑，又在母亲的催促下爬起来去烧火。

母亲洗锅加水，弟弟负责烧火，我帮忙包粑粑。左手摊开翠绿的苞谷壳，大拇指和小拇指固定住两边；右手舀上一勺苞谷浆倒在壳中央，左右对折，再将尾部收紧，一个圆鼓鼓的苞谷粑粑就做好了。把粑粑整齐地码在蒸格上，盖上锅盖，加大火力。为了不让蒸汽漏出来，母亲还用南瓜叶沿锅边围紧。水开后再蒸15分钟，青苞谷粑粑的香气就飘出来了，引得我们几个小馋猫不由自主地往灶台边凑。母亲总是笑着说：“再等几分钟，还没熟透呢！”

就在我们快要失去耐心时，母亲终于揭开了锅盖。哇！蒸格里挤满了苞谷粑粑，原本翠绿的外壳变成了浅黄，个头比包的时候大了一圈。母亲夹出几个放在簸箕里，我们的小手立刻伸了过去。“烫！等一下！”母亲话音刚落，我的手就被烫得缩了回来。强忍馋意等凉了些，才接过母亲递来的粑粑。

打开苞谷壳，一股青苞谷特有的香甜扑鼻而来，令人直流口水。咬上一口，那清甜从舌尖漫至心底，味蕾得到了极大的满足。我们风卷残云般吃完手里的粑粑，转头看向灶台，才发现母亲还在把锅里的粑粑往外捡。蒸汽在她额前缭绕，鼻尖沁出细密的汗珠，那画面至今让我记忆犹新。

又到了青苞谷上市时节，只是家中没了柴火灶，我再也吃不到现摘现烤的香脆青苞谷。但煮着吃时，那沁人心脾的清甜，仍能让我感受到生活的美好，也让我想起从前艰苦却温暖的岁月。虽然母亲没给我们如今这样充裕的物质条件，但她把她能给的最好的一切都给了我们——这便是最珍贵的传承。所以每到青苞谷成熟时，我总会做一锅青苞谷粑粑，给孩子讲外婆当年做粑粑的故事。孩子不爱吃甜食，常常只是象征性地尝几口，但外婆为了子女倾尽所有的模样，早已深深地烙在了他心里。

街上买的青苞谷粑粑，总吃不出小时候的纯正味道，所以我格外怀念母亲做的。现在制作青苞谷粑粑方便多了：脱粒后无须费力推磨，用豆浆机几分钟就能打好。若觉得味道单一，还可以加入少许面粉或用酵母粉发酵后再蒸。时代在发展，食品种类越来越丰富，选择也更多了。可在内心深处，小时候吃过的青苞谷粑粑早已深深地刻在了我的记忆里，偶尔想起，仍能感受到那份从田间直达味蕾的纯粹美好。

丝窝糖：

一拉一缠皆是诗

牛文炬 文/图



丝窝糖。

轻轻翻开泛黄的相册，慢慢拂去封面的灰尘，一张照片如神奇的钥匙，打开了记忆的闸门。往事如潮水般涌来，照片中那个攥着丝窝糖咧嘴欢笑的孩童，正是小时候的我。

忆起那年春节，爷爷温暖的大手紧紧牵着我的小手，在喧闹而拥挤的集市中奋力穿梭。那场景就像一场勇敢的冒险，只为了那一团刚出锅的丝窝糖——糖丝轻粘牙齿，甜意缓缓流淌心间，童年的欢乐在舌尖悄然绽放。

据了解，制作丝窝糖需要30道工序，每一道工序都需精心把控，才能将熬好的糖浆转化为细如发丝的糖丝。先将小麦浸入水中，待嫩芽萌发后，再剁碎与磨成小颗粒的苞谷混合。苞谷的醇厚与小麦芽的清新相互交融，经过加水磨浆、煮浆、点浆、过渣，清甜的糖水便带着大自然的馈赠和制糖人的期许，如梦幻般诞生。

熬制糖水的过程，是一场与火候的精妙对弈。火候的掌控如同诗人对情感的精准拿捏，多一分则过犹不及，少一分则韵味不足。熬糖师傅们眼神专注而深邃，仿佛在与时间、火候进行无声的心灵对话。当糖水在锅中翻滚，熬至恰到好处

时，便迎来最关键的浇铸、拉糖环节。师傅们将糖汁娴熟地浇铸在案板上，双手轻捏糖块，微微一拉，糖块瞬间化身为灵动的舞者，在空气中变幻出万千姿态。随着一次次拉扯，糖块逐渐变成细若游丝的糖丝，在阳光下闪烁着晶莹的光芒。

真正领略丝窝糖的精妙，是在鲁甸县桃源回族乡的非遗传作坊。一位老师傅手持糖槌站在热锅前，青瓦灶膛中的柴火像灵动的精灵舔舐着锅底，黄澄澄的糖浆在锅中咕嘟冒泡，空气中弥漫着焦糖与黄豆粉的香气。“火候差一分就会焦糊，欠一分则拉丝。”老师傅一边说着一边轻转手腕，糖浆如金色瀑布般倾泻在簸箕上。紧接着他十指翻飞，糖丝在黄豆粉中舒展、缠绕，渐渐变成缕缕银丝，细得能穿过绣花针孔，仿佛时光编织的绮梦。

我曾笨拙地接过木槌尝试拉糖，滚烫的糖浆烫得指尖发麻，却倔强地不肯松手。当第一缕糖丝在掌心绽放时，我突然领悟到了这门手艺的真谛：那些反复折叠、千锤百炼的时光，终将在某个瞬间绽放出令人惊叹的光芒。

往昔，当怀揣梦想的昭鲁坝区游子出门闯荡时，丝窝糖便成了旅途中最温暖的陪伴。那一缕缕甜香伴随他们穿越千山万水，化作对家乡深深的眷恋。

如今，历经时光淘洗的丝窝糖，依然散发着令人沉醉的芬芳。它不再是简单的美食，而是文化的象征、情感的寄托，静卧于时光的港湾，成为鲁甸人民心中永不褪色的甜蜜印记。

当我们再次品尝丝窝糖，尝到的不仅是糖丝的甜蜜，还是鲁甸县悠久的历史文化与独特的民俗风情。它让思绪穿越时光隧道，回到远去的岁月，想起温暖的过往，在忙碌与喧嚣的生活中寻得一份心灵的宁静与甜蜜的慰藉。

夏风轻抚，凉粉入梦。鲁甸小城的东后街上行人匆匆，张婶的豌豆凉粉摊前却热闹非凡，那缕缕清香略带着丝丝清凉，悄然浇熄了每位食客心头的燥热。

切凉粉是门手艺活，走近一看，只见张婶手持铜刀，将雪白的凉粉切成半寸长的条块；或者用铁爪抓成丝状，轻轻放入碗中。她手腕轻抬，从高处均匀地淋下红油，用蒜泥水淹没碗底，沿着碗边缓缓倒入老陈醋，让酸味渗透到每道缝隙，最后撒上葱花与香脆的花生碎，一碗色香味俱全的凉拌凉粉便制作完成。

排队时，我强忍着欲流出的口水，侧着身子向前张望，唯恐凉粉卖完，辜负半个小时的等待。终于轮到我了，我接过大碗，用筷子挑起最大的一块，眼见红油沿着凉粉棱角缓缓滴落，我赶紧将其送入口中。第一口下去，凉粉在齿间轻轻弹开，滑溜溜地溜进喉咙，留下满口的香辣酸爽，让人忍不住连呼过瘾；清凉感从舌尖瞬间蔓延到全身，仿佛三伏天里跳进了山涧溪流。红油的香辣恰到好处，既不会掩盖凉粉的本味，又足以唤醒沉睡的味蕾；蒜泥与陈醋的组合形成奇妙的张力，前者的辛辣被后者的酸爽中和，最后以豌豆淀粉特有的回甘收尾。

张婶收摊时告诉我，制作凉粉的每一步都浸润着时光的智慧。头天傍晚，先将晒干的豌豆倒进大盆，再加入山泉水。“要泡够12个小时。”她强调道。第二天拂晓，用青石磨将泡好的豌豆磨成豆浆，接着把磨好的豆浆倒进铺着细纱布的竹筛，晃动筛子，豆渣便留在纱布里，奶白色的浆水则透过纱布孔流出。将浆水置于阴凉处一整天，然后小心翼翼地将上层清水，用木铲把淀粉刮下来盛在瓦盆里，按照“1碗淀粉5碗水”

的比例调和成淀粉糊。紧接着将淀粉糊倒入架在土灶上的大铁锅中，用柴火不疾不徐地熬煮，同时用长柄木勺不停地搅动。当粉浆渐渐变得黏稠透明，咕嘟咕嘟的冒泡声里飘出浓郁的豆香时，最考验火候——火大了容易糊底，火小了粉浆煮不熟。当粉糊呈现出琥珀色的光泽时，就可以起锅了，趁热将其倒进抹了香油的搪瓷盆里，用竹片将表面刮得平整，再浇一勺冰凉的井水，凉粉便制作完成。



鲁甸凉粉。

回到家里，我翻开《本草纲目》，李时珍关于豌豆的记载赫然在目：“豌豆，种出西胡。苗生，柔弱如蔓，有须。叶似蒺藜叶，两两对生，嫩时可食。”原来这小小的豆粒，自西域传入中原已有2000多年历史。在物资匮乏的年代，豌豆是农家重要的储备粮，青豌豆可以炒腊肉，老豌豆能磨成面做粑粑，连豆秸都可以晾干当了柴烧。

马掌钉：

镌刻家庭坚韧年轮

杜恩亮

色。母亲用她勤劳的双手，为我们这个家撑起了一片天。她不仅让我们吃饱穿暖，还让我们感受到了家的温暖和力量。

在母亲的影响下，我也变得更加坚强和懂事。我努力学习，主动帮母亲分担一些家务，用实际行动支持着母亲。父亲也没有闲着，四处打零工，努力减轻家庭负担。我们一家人齐心协力，共同面对生活的挑战。

扶贫途中的马掌钉
时光匆匆，2019年，我来到了永善县得胜村开展驻村扶贫工作。某次赶集时，我偶然在集市的一角看到了那熟悉的马掌钉。它们静卧于摊位上，在阳光的照耀下闪烁着微弱的光芒，仿佛在诉说着过去的故事。

我情不自禁地走过去，拿起一包马掌钉端详。粗糙的质感、熟悉的形状，瞬间勾起了我的回忆。那些母亲在酷暑严寒中打马掌钉的画面，如电影般在我脑海一中一放映。虽然这包马掌钉对我而言已没有用处，但我还是毫不犹豫地买了一包，小心翼翼地放进包里，带回家作纪念。

这包马掌钉不只是一件物品，更像是一个时光宝盒，承载着我们一家人曾经的

艰辛与奋斗，也记录了母亲为了家庭无私奉献的身影。每当我看到它，就仿佛看到了母亲那坚定的眼神和勤劳的双手，让我更加珍惜现在来之不易的生活。

马掌钉精神的时代回响

如今，我们住进了宽敞明亮的房子，母亲已去世多年。但那段打马掌钉的日子，却永远刻在了我的记忆里，那“叮叮当当”的响声经常在我的脑海里回响。小小的马掌钉，不仅是维持生活的工具，还是母亲坚韧不拔的象征和我们在困境中不屈不挠的见证。

在当今这个快节奏的时代，我们或许不会再经历像母亲那样打制马掌钉的艰苦生活，但母亲所展现出的坚韧、担当和责任，却永远不会过时。它就像一盏明灯，照亮我前行的道路，让我在面对生活的挑战时，能够勇敢地迈出每一步。

小小马掌钉，传承着不朽的精神力量，它让我懂得，生活中的每一次挫折，都是成长的契机；每一份付出，都将收获希望的果实。无论生活多么艰难，只要心怀希望，脚踏实地，就一定能战胜困难，迎来美好的明天。

凉粉：

藏着夏日惊喜

牛文炬 文/图

吃凉粉讲究“一凉二拌三回味”，不同节气还有不同的讲究。清明前后，吃凉粉要配着腌香椿；端午时节则少不了新鲜的花椒叶；到了三伏天，必须用冰镇井水浸过的凉粉，再淋上蒜水和陈醋才够味。

美食的传承从不是简单的技艺复制，而是情感的传递和家乡记忆的延续。那一碗碗豌豆凉粉里，盛着的是田野的馈赠、祖辈的智慧以及亲人的牵挂，是深植于鲁甸人血脉中的生命记忆。

暮色渐浓，窗外的蝉鸣渐渐稀疏。在张婶家院子里的那棵老梨树下，晚风带着豌豆的清香掠过鼻尖。月亮爬上树梢，月光洒在碗里，那些逝去的时光、那些难忘的味道，都凝结在这碗豌豆凉粉里，让我们得以在匆忙的时光中，通过味蕾的记忆，触摸到那些被岁月温柔以待的瞬间，感受到生命传承的温暖与力量。