

淡淡艾草香, 浓浓家乡味

——这个清明, 回家吃清明粿哦

陈果

再过3天, 就是清明节了, 空气里早已弥漫着淡淡的艾草香, 建德人也开始惦记起清明粿的味道。在很多人的记忆中, 清明节和清明粿是密不可分的, 糯糯的面团混合着艾草的清香, 承载着这个季节独有的气息, 咬上一口, 还有家的味道。

清明粿, 自己动手才美味

清明粿是建德的一道特色美食, 要想吃到正宗的新鲜的清明粿, 只有在每年清明节前后才行。小陈对清明粿的记忆就是儿时妈妈的带领下回外婆家, 她在边上看着, 大人们一边聊天, 一边做清明粿。长大了以后, 由于工作学习都忙, 每年都是清明节前一天在市场上买几个清明粿应景, 味道自然是一般, 索然无味, 完全无法和记忆中外婆家的美味相比。

今年年初, 小陈的妈妈正式退休了, 眼看着清明节就要来了, 妈妈自己拎着菜篮, 来到田埂间, 把那些碧绿的艾草一丛一丛聚集在一起, 再用小剪刀剪下。回家后摘去老梗, 去掉杂草, 仔细清洗, 然后打电话给她: “早点回家, 一起做清明粿。”而同事们知道她要回去做清明粿后, 一个个都很羡慕, 问她能不能一起去她家做清明粿。小陈说, 那天这么多人聚在一起做清明粿, 嘻嘻哈哈, 感觉回到了小时候, 说不出的温馨与美好, 这种感觉, 她很贪恋。

小吴是一名大学生, 他说每到节日, 就会格外想家, 想念节日里的特色美食。今年回到家后, 看到妈妈已经做好了清明粿, 那淡淡



的艾草香里包含着浓浓的家乡味。

清明粿, 大家分享才快乐

王姐是土生土长的建德人, 平时喜欢钻研美食, 虽说自己不爱吃清明粿, 但多年来一起保留着做清明粿的习惯。她每年都会做很多种形状和口味的清明粿, 做好之后, 隔壁邻居、亲朋好友, 你家20只, 他家20只, 大家一起分享。让她的朋友们最感动的是, 她还会量身定做家乡风味的清明粿。小小清明粿, 因为有了掌心的温度、有了王姐的用心, 格外有人情味。

王姐说清明粿在各地的做法和形状上

也有所不同。如: 建德淳安人钟爱咸辣味, 大多是咸味的, 造型像滚圆的饺子, 边缘还有压花。还有一种少了“青”的白色米粿; 金华、兰溪人做清明粿喜欢用模印, 将包好的粿放如一个模具中按压后会呈圆饼状, 并且在上面会有花纹, 十分美观, 通常甜的清明粿是绿色的, 而咸的清明粿是米黄色或者白色的; 浦江人除了有饺子状和圆饼状的清明粿, 还有一种很可爱的三角清明粿; 龙游的清明粿形状非常奇特, 有点像饺子, 但我们平时看到的饺子状又小很多, 边缘的压花又比较开……“我不怕麻烦, 既然朋友喜欢, 我就换着造型多做些, 美食就是要大家分享才会更快乐!”

吃一口笋, 品尝春天的美食

春天是什么味道? 是油焖春笋的鲜嫩, 是春笋腊肉的美妙平衡, 是清炒春笋的清香可口。惊雷一响, 春笋便从土里冒出尖尖头来, 再经春雨润泽, 春笋迅速生长。此时的江南人家必然是要抓紧时机, 扛一把小锄头踏步竹林之间, 开启寻笋之旅, 挖完笋回家, 好好吃上几顿笋。

扛一把小锄头踏步竹林 开启寻笋之旅

春日融融, 不妨开启一场寻笋之旅, 在竹林深处找寻最鲜嫩的笋头, 在农家灶间一品春笋的人间至味。

唐女士家后山就是一片竹林, 每年春天, 她都会上山挖笋。“春笋吃起来鲜嫩美味, 但是挖笋却是件辛苦且需要技巧的活儿。”唐女士介绍道: “春笋一般都长在成年竹子周围, 特别是生长健康、枝繁叶茂的竹子周围更多。而且挖笋是个力气活, 一个人吭哧、吭哧好半天, 也才挖出一两枝。所以很推荐大家呼朋唤友, 拖家带口一起去挖。这样不仅省时省力, 大家一起挖也会更有乐趣。”

唐女士说, 挖完笋后还要把土填回, 这样来年才能长出新鲜的笋。挖笋还要看土, 如

果土是松软的, 而且有微微隆起之势, 那就说明地下很有可能幼笋正在生长, 这时候就需要你绕道而行, 待两日过后来看, 定是一枝鲜嫩的春笋。

清明前春笋蓄势待发 最佳拍档是腌肉

接连几日接受了春雨的滋润, 春笋早已是蓄势待发。这不, 这几日市民的餐桌上, 油焖笋、酱油笋、咸菜炒笋、毛笋烤肉、炒笋干等和笋有关的菜应有尽有。春笋对自己的伴侣并没有那么挑剔, 但是经过笔者的走访, 发现农村里最常做的还是腌肉炖春笋, 春笋的最佳拍档仍是腌肉。

“这个时节, 我们农村里餐桌上最多的还是腌肉炖春笋, 腌肉还是春节里的腌肉, 而且要肥瘦相间的那种腌肉最佳。这笋啊, 也不能太老, 笋挖来以后就得马上吃掉, 不然隔夜就老了。”唐女士一边娴熟地剥着笋一边说道: “这腌肉炖春笋的做法也十分简单, 把腌肉切块, 春笋切片, 过水一下, 然后先把腌肉和一些佐料先放入压力锅, 待差不多时, 放入笋片就行了。而且这腌肉本身就是咸的, 连盐都不需要放, 烧好之后, 这腌肉炖春笋的香味就会溢出来, 勾起你的食欲。”



春笋虽美味 多吃也伤胃

春笋虽然美味, 但胃肠不好的人一定要谨慎。因为据笔者了解, 最近因食用春笋过多而引起的消化不良的患者明显增多。近日, 杭州一位女士接连五天吃春笋, 吃到胃出血。

特别提醒: 春笋虽美味, 多吃易伤胃。肠胃疾病及肝硬化患者、有尿道结石的病人、儿童和老人、过敏体质人群都不宜过多的食用春笋。这是因为春笋中含有较多的粗大纤维, 较难消化, 大量进食后, 摩擦刺激消化道粘膜, 易引发胃肠不适或导致体内血管损伤, 甚至出现消化道大出血。 谢小凤