

清明·追思

□赵公友

清明节，故乡人习惯称寒食节。每当看到柳条开始泛起毛绒绒的鹅黄绿，听到柳笛声声，见到啄泥筑巢的紫燕穿梭翻飞时，寒食节就要到了。

至于寒食节的来历，传说起源于春秋时期的重耳与介子推的典故。相传晋文公重耳逃亡期间，介子推曾割腿上的肉为其充饥。后来，重耳重掌大权，成为一代名君。欲重奖介子推时，急寻不得。后听说介子推不愿接受利禄，与母归隐绵山。晋文公为了迫其出山相见，遂烧山逼之。去意已决的介子推和母亲，终被烧死在绵山的一棵柳树下。晋文公修祠立庙感念其忠，下令介子推死难之日要禁火寒食，以寄哀思。自此，随着时间的演化，民间便有了寒食节。

上世纪70年代，物质匮乏的农村，餐桌上的饭菜单调有限。粗糙的窝窝头是餐餐的标配，干巴巴的玉米饼是奢侈品，能在平时吃上顿饺子，更是珍馐美饕。过寒食节，意味着早上可以喝上一碗熬制的麦仁粥，吃上一顿纯白面饼卷鸡蛋、加以自制芝麻盐的美味。拮据生活里的特殊一餐，俨然已是身体里的DNA，至今记忆犹新。

寒食节前几天，母亲便开始忙碌起来。从储存麦粒的粮食缸里，挖出几面瓢麦粒，精心筛过后做熬麦仁粥的原料。把精选出的麦粒，逐次倒入大门口外有些年头的石臼里，一边用木槌捣之，一边洒入清水湿润着，用槌捣过的麦粒去皮就成了麦仁。母亲制作的麦仁，饱满而纯净。总是力所能及地多做一些，分送给街里那些上了年纪的老人，这已成了母亲的惯例。

在寒食节的前一天晚上，大铁锅里早已浸泡上了麦仁，加入大枣、红小豆、花生等辅料。为了麦仁粥熬得软糯，还不耽误早饭，母亲早早就起床生火。

每月的农历逢五和十是村里的大集，家里散养着几只母鸡，平日常下的蛋是舍不得吃的，母亲会上集卖钱换成平时生活离不开的油盐酱醋。但寒食节前的半个来月，母亲攒着的鸡蛋就不再卖了，准备留着过寒食节。我偷偷看着篮筐里的鸡蛋一天天多起来，心里是又着急又高兴，盼着寒食节早一天到来。

寒食节早上，母亲总是把煮好的鸡蛋先挑选出几个最大、最好看的，让我或者妹妹给本族的老奶奶送过去。那个年代，寒食节里能送几个熟鸡蛋，已是很拿得出手的礼物了。老奶奶跟我家没有血缘关系，听母亲说，父亲年幼时父母早亡成了孤儿，日子过得没着没落的。那几年的大年夜里，老奶奶总让人把父亲叫到家里，一块过春节。父亲成家后，逢年过节，包括平时家里来亲戚或朋友做点好吃的，都给老奶奶留出一份，我家的这个惯例直到老奶奶去世。

母亲把一早煮好的鸡蛋，先是放进冷水里，以便去壳。我盯着母亲把热饼铺开，揉碎了去壳的鸡蛋，在金玉相伴的颜色中，再捏起一撮芝麻盐撒上，没等面饼卷起来，那难以抵挡的香气已扑鼻而来，让人垂涎。我迫不及待地咬上一口，鸡蛋混着芝麻盐的香气，瞬间溢满整个口腔。白糖是稀罕之物，我和妹妹喝的麦仁粥里，母亲总是放入一点，喝一口甜甜的，直甜到心里。那白糖，也不知是母亲何时珍藏起来的。

如今，母亲已去世多年，寒食节卷饼、熬粥的人换成了妻子。虽然饼卷鸡蛋的香味依旧，麦仁粥的甜味依然，但总感觉少了点什么。

清明时节，鸡蛋、面饼、芝麻盐、麦仁粥，一如往年。“妈妈，好香呀！”看着吃得津津有味的儿子，我恍然若悟，那“感觉少了点什么”，心里终于有了答案。

地瓜的N种吃法

□孙爱勋

家乡多丘陵，又是沙质土壤，不适合小麦、玉米种植，于是，种地瓜成了首选。在我少年的记忆里，一日三餐，地瓜是主角，但总有吃腻的时候，母亲只好想方设法变着花样做地瓜餐。

母亲最拿手的是馇麻山稀饭。在老家诸城孙家沟村，花生饼叫麻山。母亲把切碎的地瓜拌上玉米面，两者都很少，清汤寡水的，然后把地瓜切成片状，跟麻山一起放锅里煮，经过柴火烈焰烧煮，熟了，母亲把它盛到一个大泥盆里，每人舀一碗，坐在炕头上吸溜吸溜喝着，既有麻山的油香，又有玉米面的清香，还有地瓜的甜味，比单独吃地瓜增色不少，于是，食欲大开，一碗接一碗，喝得满头大汗，还不舍得放碗。

有时，母亲做完饭，会拿几个地瓜放到锅底的炭火里，红红的炭火包裹着地瓜，冒着丝丝缕缕的热气。到了吃饭的时候，母亲将地瓜从锅底下掏出，外面焦黑，但扒了皮，淡红色的瓤软糯香甜，非常诱人。孩子们每人一个，太烫，不敢大口朵颐，只好一边吹着热气，一边小口品咂，直吃得鼻尖上都挂满了灰。

秋天，地瓜收回家，堆在天井里，母亲从中找大个的地瓜清洗干净，用擦子擦成丝状，放到一个大瓷盆里，再加满水，用手翻一翻，放到饭橱下面，让其沉淀，用母亲的话说叫“澄一澄”。第二天晚上，母亲把地瓜丝捞出，将盆里的水倒掉，盆底下沉淀了一层厚厚的淀粉，白亮白亮的。母亲把淀粉挖出来，放到盖垫上，端到太阳底下晒干，然后储存到黑陶罐里。无论包水饺，还是擀面条，掺上一部分，既省了白面，还有不错的嫩滑感。

地瓜怕冻，又没办法全部储存起来，母亲就用铡刀把生地瓜切成片，晒到野外的空地里。三五天后干透了，母亲捡起来挑回家，盛到囤子里。地瓜干可以煮着吃，有甜味，吃个三两顿尚可，如果天天吃，孩子们就吃腻了。母亲就把地瓜干拷到石碾上碾碎，用箩筛出面粉，俗称地瓜面。把刚采回家的山菜，用开水焯一下去碱，摘点肉脂，用地瓜面包山菜大包子，又香又鲜，小孩子一顿能吃好几个。

地瓜干碾成黄豆状，加点玉米面熬一下，父亲好这口，母亲便隔三差五地做一顿，也是苦日子里的美食。

除了生地瓜，熟地瓜也能做成各种美食。熟地瓜被切成薄片，放到太阳底下晒干，春天的时候会出一层白霜，吃起来软软的，不干硬，孩子们喜欢拿它当零食。如果放在锅里馏一下，就跟面条一样软，虽没有嚼头，但是蛮甜的，对于一些牙口不好的老人来说是很友好的。

过年时，母亲还会把煮熟的地瓜去皮，和到玉米面里，做成米面，能吃一个正月；若和到白面里，擀成单饼，吃起来软软的、甜丝丝的，也是一道美食。

地瓜伴我走过了童年和少年，在聪慧勤劳的母亲的关爱下，尝过地瓜的N种味道，至今念念不忘。

青苔依依

□陈翠珍

朋友的茶桌上摆了一个盆景。几块石头组成的假山缝隙里，长了一株水杉，水杉上落一黑蝉，假山下半池清水，内游两条小鱼。旁边坐一老翁，手持鱼竿垂钓，一派闲适之意。但在看到这些之前，首先吸引我的却是假山上那层郁郁葱葱的青苔。

在朋友营造的这个和谐的世界里，植物与鱼儿共生，天然成趣。让坐在桌前的人，看到那丛生机勃勃的青苔，看到这场美好的相遇，是不是都会被治愈？我问朋友，青苔怎么养的，她说从楼后墙边取了一点，铺在假山上，慢慢地就长满了。

朋友是懂青苔的，一如清代诗人袁枚懂青苔。“白日不到处，青春恰自来。苔花如米小，也学牡丹开。”袁枚不疾不徐地在随园里负手而行，赏着春日里摇曳绽放的繁花，听着在树梢间穿梭而过的鸟鸣，抬头，透过高耸入云的青葱树木，斑驳的阳光让他眯了眯眼。于是，他停下脚步，揉揉眼睛，再睁开，却忽然看见了眼前那片绿蒙蒙的苔衣，正在阴影下不急不躁地绽放。就这一眼，让袁枚怦然心动，一种敬畏之感瞬间攫住了他的思维。滚滚红尘，繁华世间，万物与天地共生。苔花没有牡丹耀眼，却不卑不亢，顽强地舒展着生命。这小小的青苔，便在袁枚的内心扎下了根，也屡屡入了袁枚的诗行。

“青苔问红叶，何物为斜阳。”那里有袁枚对青苔的关注，也有他对青苔的遗憾。朋友却把这种遗憾，通过一盆青苔的生生不息，完成了青苔与夕阳的和解。早晨的阳光透过窗户照在青苔上，傍晚的夕阳也送给它一抹金光。青苔，在角落里可以扎根，在阳光下，也可以生长。它是那样的平凡，也是那样的顽强，它做了别人的观众，也做了自己的主角。

从水生到陆生，经历了海枯石烂，青苔完成了前世今生的进化。在寂寂无声的沉默中，在高大植物的俯视下，它开拓着沧海桑田，走过了亿年光阴。悬崖、绝壁、青砖、红瓦、树干，世上的角角落落，它经历狂风暴雨，看尽人间繁华，仍然默默地匍匐于土地，青苔柔柔弱弱，却暗藏磅礴之气。只需几滴水的恩赐，它便再次成就人间美景。

朋友把青苔变得温润丰美，而青苔，也给了她满满的馈赠。闲适，宽容，安之若素的豁达。这样的生活智慧，正是那绿盈盈的青苔，带给朋友的启示。任何生命都不简单，青苔，值得我们敬畏。