清明节与清明粑

□庞国翔

阳春三月，草长莺飞。每到这春光明媚的三四月份，地处黔北、川南、渝西的江津、永川、綦江、大足等区的麦田土坎和坡地上，便长出一种非常漂亮的小植物“软雀草”。因它初长时只有拳头般大，长在雨水好、土质好的田边土角，叶肥茎壮，有很柔软的细毛，上端有两三颗金黄色小蕾，整体如锥形雀状，所以人们叫它软雀，也叫它软雀草。“软雀”二字，形象反映出它的形态和特点。

当然，也有长在较高的瘦瘠坡地上的软雀草，如枯草一样瘦弱，风吹就倒地，没有一点雀状，有如败蒿。

这些地方的祖辈多是明清时代“湖广填四川”迁来的客家人。初来时生活困难，食不果腹。经历几十年上百年的勤耕苦作，生活开始好转，但客家人很节俭，从土壤中长出植物，经过几十年的尝试，很大一部分是可食用的。于是，这一带的客家人便在清明节前后外出，将软软的软雀草摘回家，与蒸熟的糯米一起倒入碓窝，再用木棒不断捣舂。几经上下，蒸熟的糯米和软雀草就成为糍粑。又糯又软，呈青绿色。这软雀糍粑的口感非常好，不仅有糯米的香润，还有开春新草的清香味儿，同时又节省了粮食。软雀糍粑形成后，开始在渝西、川南和黔北等传开并盛行。

后来，又有人将“软雀草”写成“软萩草”，说这植物是草本，应有草字头，有会意之意等。我们倒觉得这弱化了“软雀”的象形意义。好在植物没变，都是指同一植物。

再后来，这软雀草又被叫成清明草，软雀糍粑又被叫成清明糍粑，这是为什么呢？这里有个民间传说。

渝西地区山乡里的客家人是很重视清明祭祖的。清明节前后，客家人要到山坡上自家祖坟前祭祖，祭祖是要摆放点心、刀头、水果等祭品的。相传有一户姓石的人家去祭祖时摆放的供果就是软雀糍粑。头天石家人将4个软雀糍粑放在墓台，次日家人发现不见了。难道是坟里的先人真的享用了？他们接着又放了4个软雀糍粑，次日再去看，软雀糍粑又不见了。他们完全相信是祖先享用了祭品。巧合的是，石家这些年添人进口，还有两人考中秀才，祖坟冒烟，福荫后人。此事越传越广。

从此，当地人在清明节就开始用软雀糍粑上坟祭祖。也开始将软雀草和软雀糍粑逐渐叫成清明草和清明糍粑，自然成习惯。当地有民谣曰：“软雀草打成清明粑，祭供坟头的老人家。列祖列宗呀来保佑，子子孙孙戴状元花……”

故事还没有完。几十年后的某一年清明节，石家人又用软麻雀糍粑祭祖上坟。许是好奇心使然，他家有一人想观察一下坟里的先人是如何享用供品的，于是就留下在坟旁的小林里守候观察。傍晚时分，从墓旁小岩洞钻出两个拱猪，全身长满尖刺，它们先是猛吃几口软雀糍粑后，将全身刺尖刺向软软的糍粑，几个糍粑全都粘在它们的身上。石家守候的人大吃一惊，急忙将小石头砸过去，但小拱猪早就逃回洞里……

这小拱猪的书名叫獾子。这事很快传开，于是乡下人调侃别人家上坟祭祖称为“打拱猪”，这调侃有些重，近乎骂人。直至现在渝西一带60岁以上的老人中，也许还记得“打拱猪”这调侃的话。

从此，人们就再不用清明糍粑作为供品祭祖上坟了。这清明草、清明粑的名也还没全改过来，仍有很多人叫其为软雀草、软雀糍粑的。在清明节，人们还是要做软雀糍粑，只是仅用于自家食用。

（作者系中国作协会员）

在春风里续写爱的诗行

□刘燕子

小时候，关于春天的怀想，最清晰的就是清明菜粑了。

几场春雨，被寒风吹紧的泥土变得松软。每一片田土，每一条沟壑，每一道山岭，都在酝酿一场生命的盛宴。

劳作间隙，母亲提上篾篼，田间地头仔细寻找。清明菜毛茸茸的芽孢，小心翼翼地探出了头，小小的茎、狭长的叶片上布满了白色的绒毛，触之极其柔软光滑。有的，已经长到了一指来长，母亲招呼我一起掐下嫩尖，回家做清明菜粑去。

掐下的清明菜尖洗干净，加水放锅里煮几分钟，捞出透凉水。拧干水分切细，和磨好的糯米面、粘米面揉匀，取出三分之一上锅蒸15分钟，与剩下的面团揉匀，团成圆形压扁，整整齐齐排列在竹匾上。锅底加上水，母亲将一个个的粑挨锅底一圈圈摆好，盖上盖，周围还用纱布密密地围了一圈。大约半个小时过去了，灶间雾气腾腾，一股甜甜的清香扑面而来，清明菜粑出锅了！

母亲照例将那个烙出金黄锅巴的清明菜粑递给我。轻咬一口，焦香的外皮与软糯的粑碰撞出柔和而绵长的口感，让人口舌回甘。这些从泥土里捧出的生机，经过母亲揉搓传递出来的温度，成为童年记忆中最永恒的诗行。

母亲出身贫寒，幼时丧母，缺食少穿，受尽了生活的磋磨。做了妈妈后，她经常说起自己幼时的磨难，自然给予我们更多的关爱。让我们吃饱穿暖，这是母亲最大的心愿。

农耕时，田缺口的小鱼、泥鳅、黄鳝；上山砍柴时，用桑叶包回来的刺泡儿、桑泡儿；生产队采收后，被眼尖的母亲发现的青疙瘩广柑；打米留下的碎米，也被母亲做成清明菜粑、碎米粑、桐子叶粑……她的手总是有魔力，让我们一家在那个年代能够不饿肚子。

长大后，母亲仍旧操心我们的生活。每年早春的清明菜粑是我家的传统美食。一到春天，她就开始张罗，提前备好糯米面、粘米面。选一个春阳普照的下午，召集三个女儿奔赴田野。

这样的家庭聚会，我经常缺席。不是借口外出学习，就是怕晒怕流汗，选择宅在家里。即使跟着出去，也不过是这里摘花，那里拍照，哪里顾得上摘清明菜。回到家，我们都躺在沙发上，母亲一个人在厨房忙碌。清明菜粑怎么做，我和姐姐们都不关心。反正有母亲呢，睡一觉起来，桌上白瓷盘里一个个黄底绿面的粑围成一圈，一家人也齐刷刷上桌围成一圈。那个烙出金黄锅巴的清明菜粑照例是我的，咽咽快流出来的口水，狠狠咬上一口。

后来，母亲病了，精神一天天萎顿下去，总是说着丧气话。

好在春天很快来了。我们三姐妹相约着带上母亲去野外走走。暖风吹拂，我们抬着母亲的轮椅放置在离马路不远的平坝上。母亲眼里闪烁着小火花，指点我们采清明菜。每采来一小包，我们总是递给她。母亲颤颤巍巍从轮椅里直起身，伸出枯瘦的手，择起菜来。这个时候的母亲，眼神活泛，语气铿锵，似乎回到了多年前为我们弄吃的样子。

晚上，在母亲的指导下，我和姐姐们虽然手忙脚乱，但好歹烙出了像模像样的清明菜粑。白瓷盘里一个个黄底绿面的粑围成一圈，一家人也齐刷刷围坐在母亲身边。众星拱月般的母亲，眼里闪烁着小火花，撕下一块粑，扯出丝丝清明菜的茸毛，恰似人间绵长的牵挂。在品尝今春第一口生机时，我们续写出爱的永恒诗行。

（作者系重庆市作协会员）

清明时节田螺鲜

□徐昌斌

田螺肉质细腻，肥嫩爽口，味道鲜美，营养丰富，在江河、池塘和农田都有它的身影，一年四季都可以吃，而田螺最为鲜美的季节是在清明前后。在春暖花开大地回春之际，经过一个冬天的蛰伏，田螺开始摄食养膘，在清明时节最为肥美，民间有“清明螺、肥似鹅”的说法。

每逢春夏季节，小伙伴们都要跑到农田里抓田螺，养在瓶瓶罐罐里，或是敲碎后当作小龙虾的钓饵，在儿童世界里，田螺是一个玩伴，伴随自己一年年长大。而在成年人眼里，田螺是一道妙不可言的美食佳肴，它带给我们视觉和味觉的双重满足。

各地都有吃田螺的习俗，无论是星级酒楼还是夜市大排档。在广东各地，中秋节除了吃月饼，还有吃田螺的风俗；在浙江纵横交错的水乡，乌篷船在水面上耙捞田螺已有千年历史，“耙螺蛳”还成为绍兴的区级非遗；苏州人则将田螺喻为“罐头笃肉”，酱爆田螺是他们的最爱，最后还用鲜美的螺肉汤汁拌饭；山东微山的鲁桥田螺发展成一个品牌，跻身“中国田螺之乡”，还走出了国门；而在广西，田螺更是当地人生活的一部分，田螺的做法也多，有煮螺、螺蛳鸡、酸笋炒螺等，最有名的是柳州螺蛳粉。

在川渝地区的夜市大排档，田螺是一道必点的下酒菜，螺肉鲜美糯滋滋，每一颗螺肉都浸满了料汁。吃田螺时，一般先轻轻吸吮一口汤汁，再用舌头抵住螺口用力一吸，螺肉就吸了出来，吸不出来的螺肉，要借助牙签了，一碗一盘一牙签，食客用牙签不停地挑起螺肉，双手根本停不下来，田螺与啤酒是绝配，一杯啤酒下肚，一桌人把酒言欢，好不畅快。

重庆有一道辣子田螺，在餐饮界创造了一个神话。1995年，白市驿陶然居餐馆主推辣子田螺这道江湖菜，一经推出就声名远播，各地专程驱车而来的食客络绎不绝，就是为了一口麻辣鲜香的田螺。我多次品尝过这家餐厅的辣子田螺，在大麻大辣中，寻找到一种淡淡的清香，在反复咀嚼中，还吃出了一丝别有的酱香，那是土坛里储存多年的冬菜味道，厨师们烧制这道辣子田螺时，将冬菜的清香和酱香一同烧进螺肉里，食客吃到嘴里唇齿留香、回味悠长。

我是一个美食爱好者，喜欢动手做各种江湖菜。田螺先要在清水里喂养几天，清水里加一点植物油或食盐，田螺慢慢吐出泥沙，每天换一道清水，直到田螺完全吐完泥沙；用剪刀把田螺尾部剪掉，再用刷子除去田螺表面污垢和泥沙，最后用清水冲洗干净。田螺先在沸水里汆水，加料酒、姜片、葱段去腥。热锅倒入菜油猪油混合熬制，油锅下大蒜、姜片和葱段爆香，下花椒和辣椒节炒出麻辣味，下泡姜泡椒和大足冬菜炒干水汽，炒出乳酸味，下郫县豆瓣炒出红油，放八角桂皮香叶等香料进去，把田螺倒进锅里一起爆炒，倒一点料酒再次去腥，抓一把紫苏叶丢进锅里。紫苏叶在高温作用下，更好地激发出田螺的鲜美，翻炒均匀后焖烧十来分钟，直到把香辣味全部焖进螺肉里，再加一点白糖、胡椒提鲜，大火把汤汁收得浓稠了，加一点味精和香醋调和味道，淋上一点花椒油，香喷喷的家庭版爆炒田螺端了上来。

作为一道经典的江湖菜，田螺外表粗劣土腥味重，要用重麻重辣唤醒它的鲜美，才能化腐朽为神奇。如今，人们的口味越来越重，重口味能更快满足人们的味觉，带来更加强烈的愉悦感和满足感。眼下正是吃田螺的季节，错过了清明时节，辜负了田螺美味，要想再“嗦一嗦”田螺滋味，只有等到来年春暖花开了。

（作者系重庆市永川区作协会员）