



夏子寬 作

## 淡淡仙草香

夏洁敏(松阳)

青春的记忆里有许多关于“五毛”的记忆，五毛的咪咪虾条、五毛的辣条、五毛的干菜饼……而关于夏天里那些挥之不去的记忆便停留在那五毛一碗淡淡青草香味的仙草冻里。

炎夏的午后或夜晚，在松阳街头小巷的仙草豆腐摊前，古朴简约的瓷碗小匙，勺上一小块，淡淡清香从碗里慢慢弥散开来，征服周遭燥热的空气，随性加上一点蜜豆或米仁，加上冰镇过的水，由着自己的喜好加入白糖或蜂蜜，然后闲适坐着精巧巧地一小口一小口送进嘴里，那一小块嫩滑剔透的仙草豆腐就着一丝甜意加之一丝清凉便从舌尖一直顺滑进心里，一口下去，仙草那股特有的清香便轻盈地在唇齿间流转开来。

一晃多年过去了，每逢夏季，街头那些仙草冻摊子依然熙熙攘攘。约莫是为了节省时力，现在街面出售的仙草冻大多都用凉粉粉末直接泡煮而成。这样的仙草冻与用仙草草干熬制的仙草冻相比较，只用视觉去甄别，许是相差不远的，但若品尝过用仙草草干熬制而成仙草冻的人们，大抵永远都忘不了当初那一股仙草特有的清新味道是如何一举征服我们的味觉与嗅觉的。而至于为什么我们竟对它思念至今，大概就是它何以能成为松阳清凉名小吃的原因所在了。

仙草，又名仙人草、凉粉草，是生草本宿根植物的一种，带其特有的青草香味。仙草植物的茎叶根均有清热利湿的药用效果，是炎炎夏日的食用佳品。仙草对生长环境并不挑剔，在松阳境内的许多小丘上都能发现其身影，夏季仙草长势最茂盛，人们也通常挑选这个时节去采摘。

在松阳县西屏镇人民大街经营仙草冻摊子的包阿姨可谓是名副其实的资深仙草冻制作老手了。回忆起来，似乎是自己还系着红领巾的光景这家出售仙草冻的摊子便已经在。包阿姨告诉我们，为了便于储藏，人们通常把新鲜采摘的仙草植株平铺在烈日下曝晒，使其变成仙草干后一摞一摞整理存放。仙草干已完全失去水分，但仙草那股特有的青草的香味却愈加浓郁了。这散发着香气的干巴巴草干便是历久弥新思念的开始。

取一小捆仙草干，入清水，轻轻搓揉，除去草干上沾染的尘与土。将洗净的仙草干放入可烧煮的炊具，把清洗过程中掉落的枝叶碎末一并捞起放入。放入适量小苏打帮助仙草干尽快煮烂。入清水，起火，待水沸腾转小火，两三小时后，待仙草干煮到透烂后熄火。这时深黑色的汤汁香气非常浓郁，汤汁中散落了大量的仙草干的枝叶碎末，并不适合直接食用。加清水，使劲揉搓，以求还藏在仙草干里的仙草汁能最大程度的溶于水中。准备一个空器皿，在器皿口套上干净的布，开始提取纯的仙草汤汁。这布的密度选择是关键，以适中为好，布太厚汤汁不好渗透，布太薄汤汁中的枝叶末碎过滤不净。过滤得越干净越好。汤汁全倒入布袋后，将布袋口收拢，挤压沥干。打开布袋 能看见过滤出来的草干渣。将过滤干净的汤汁再次倒入可烧煮的炊具，升小火。取适量淀粉和水搅拌，过滤掉少量无法溶于水的淀粉小块。将滤好的淀粉溶液倒入正在沸腾的仙草汤汁，边倒边搅拌，持续约四五分钟。熄火。

冷却后即成黑色胶状物，质韧而软，清香宜人。切成小块，兑上蜂蜜、白糖、柠檬汁或薄荷叶，加碎冰或直饮冰水，若喜欢蜜豆、红豆、绿豆花生、米仁也可跟随自己的喜好适量添加共食。

据祖母辈的老人说，由于仙草冻口感嫩滑如豆腐一般，以前人们也称仙草冻为仙草豆腐，在许多许多年前，它便是松阳人夏季消暑良品的共同选择了，这半透明滑溜溜的东西还具有清热解毒、拔毒生肌、滋阴潜阳，消除虚火引起的骨热、眩晕、耳鸣等保健养颜功效。且不考究这许多的功效到底让人们受益多少，但生活在这山水之地的人们对这一口嫩滑这一口清香的钟爱确实是真的。

## 我的仙女外婆

武江莹(莲都)

乡下的老房子已经拆了，但记忆还在，照片还在，亲爱的外婆还在，真好！

老妈说我是个折磨人的孩子，出生在寒冬腊月，又爱生病和拉尿，外婆顶着寒风在冰冷的河水里不知帮我洗了多少块尿布。所以我的生日外婆记得特别清楚。

但小时候的很多记忆我都模糊了，只记得每次家里没人时，外婆就过来在楼下大声叫我去吃饭，记得每次没饭吃去外婆家，外婆总能迅速变出可口的面条或者甜美的馄饨。

因为家里人多，外婆总记着把好吃的留给我们这些小孩，却也不会亏待路过的“讨饭人”。这大概是最早给我幼小的心灵埋下了善良的种子。

也是因为兄弟姐妹多，小时候的暑假玩得特别“风风火火”。一群人从外婆家老房子的墙上爬到二楼，在外婆家门前的小溪里嬉戏，从外公的菜园子登上旁边的山顶……一群整日无所事事、满山遍野跑的野孩子却从未见过外婆生气的样子，也总能够吃到外婆做的可口饭菜。

对膝下的每一个孩子，外婆都是一样的无差别照顾与关爱。这是我第一次见到了“平等”的可爱模样。

再长大一点，最喜欢的是逢年过节去外婆家包“蓬点心”、粽子或者“踏饼”。一大家子人一起动手，刻着岁月痕迹的老房子里就充满了欢声笑语。而我们这些小孩子，不过是一边打打下手，一边又说笑笑玩玩。

最爱的是包“蓬点心”，多出来的“皮”就变成了我们的橡皮泥，肥肥胖胖的小狗、歪歪扭扭的小兔、瘦瘦小小的小鸭……还没做好呢，灶台那边已传来了美食的香味。

外婆喜欢养鸡，每天都记得按时喂鸡，随使用手一摸就知道母鸡要生蛋了没有。而等母鸡们生下的一个个鸡蛋攒满一抽屉后，却又成为了我们筷子下的美味。

外婆对花花草草们也情有独钟。以前住的老

房子前面有一块空地，在外婆的打理下简直成了美丽的花园。即使后来搬了，外婆也不忘种花，大概这也是每年都有小燕子将巢建在外婆家的原因。

外婆很幽默，即使生活百般刁难，她总能化解，并且还能用有趣的话语逗我们一笑，村里人都很喜欢这个有趣的老太太。

外婆还会不时地拿出自制的薄荷冰、桃干、番薯干、梅干菜……我想外婆一定有一双会魔法的手，就像灰姑娘的仙女教母，挥一挥魔法棒就能变出南瓜马车，不然这些普普通通的食物怎么会经过她的手就成为独特的美味呢？

这个谜还没解开，我却被时间拽着走远了。某天不经意地回头，却发现曾经的仙女外婆握魔法棒的手早已苍老不灵活，就像南瓜马车过了午夜12点又变回原来的模样，并随着时间的流逝变得枯槁。

是在哪一年，发现外婆老了的？

也许是在那一年，外婆不小心摔倒之后，从此腿脚不利索了。也许是在那一年，每次去陪外婆，她都要问一遍我在哪里工作。也许……

时间露出狰狞的脸，嘲笑着我们每一个不珍惜的昨天。

一个无比久远的场景在脑海里浮现，小小的我被两只巨大而丑陋的猪追着跑。我惊慌失措地跌跌撞撞跑在石头路上，眼看就要摔倒，眼看就要被猪一口咬住……正当我绝望地想要放弃时，外婆出现了，高大而充满力量，就像一个有着强大魔法，能护我周全的仙女，一挥手一声吼，猪儿们夹着尾巴逃走了。

曾经那样高大的外婆，如今却瘦小了许多，却依然坚强地战胜了病魔。

原来，外婆不是有魔法棒的仙女，而是她本身就有魔法。这种魔法在外婆的眼里，在她的手上，在她的话里，在她做的每一道菜里，在她种的每一朵花里，在她的言传身教中，在她给我们这些晚辈的所有爱中。