


有故乡，便有归处

□王春芳

少小离家。因为离得远，回趟老家便成为比较奢侈的事情。今年春天回去了一趟，感觉家乡似乎有点不同。

自念完小学、中学、大学乃至工作、成家，我一步一步离开了那个出生、长大的村子。年少时的梦想，原本就是努力挣脱那个村子，远离家乡。犹记得那个夏日午后，母亲用那双贴满白胶布的粗手摩挲着我的录取通知书，喃喃自语：“终于，不用像我这样一辈子下田啦！”那些时日，母亲像往常一样下地干活，但明显步履轻快，即使忙完一整天回来，眼角的鱼尾纹里似乎还开着花儿。在我的记忆里，那是母亲难得舒心的好日子。

的确，那时父母一样盼着我

乡音

揭西的粄

□刘庆方

一说到粄，传统的客家人可能都会垂涎三尺。几乎每个重大节日，客家人都会拿出相对应的不同的粄。过年做甜粄；清明祭祀做发粄；端午节做艾粄；办喜事和出屋（走亲戚）也要做红桃粄、圆印粄、细粄和水粄等。各种粄各具内涵，构成了客家饮食文化特色之一。

制作粄的过程繁琐，所以不少种粄只有重大节日才可以看得到，但有一种粄却一年四季都能吃到，那就是水粄。水粄，广府人叫它河粉，潮州人叫它粿条，叫法不同，其实都是同一种美食，只在选料和做法上略有不同。

揭西客家人向来对吃的东西绝不含糊，因此美食众多，但我们对水粄却情有独钟。大米经过浸泡，磨成米浆，再倒进一个白铁皮制成的正方形带手柄的大托盘里，摇匀，隔水蒸（揭西客家人习惯将“蒸”说成“炊”，所以这道工序又叫炊水粄），就成了水粄。以前没发明多层的蒸笼，一口大锅里一次只能蒸一个托盘，就只能炊出一张水粄。做出一家人的吃食，最少要用几个托盘来回轮换，效率低下，还非常容易烫伤手。记忆中，我作为专门添柴火的小孩，就多次看见母亲的手被蒸锅里的水汽烫伤。但即使这样，仍然阻止不了我们对美食的追求和向往。由米到粄的蜕变，就如同黄豆到豆腐的华丽转变，口感跃升了不止一个层次。也正因如此，水粄才能征服客家人的胃口，为贫苦的生活多出一点甜美的盼头。

即使是普通水粄，我们也分好几种。揭西位于粤东山区，一年可种两次稻，夏季出的叫早米，秋季出的叫冬米。早米口感粗糙，一般用来煲粥，也可以磨成米

梦中流萤

□胡旭

自从住进城市，四五十年过去了，再也没有见过萤火虫。这些年年纪见长，开始喜欢怀旧，竟常常梦见。

20世纪70年代，我们家住在铜川东面的矿上，享受着国家给予的城镇居民生活待遇，还能领略到渭北乡村四季景色。尤其是那夏天清风吹畅的夜晚，给我留下深刻印象。

矿上楼前房后的院子里，辛苦劳作一天的大人经常三三两两围坐在一起，摇着扇子，遥望满天星斗，聊着人间百味、家长里短，不时还教小孩辨认着天上的星座，不厌其烦地给他们讲述牛郎织女的传说。此时，像是有几颗小星星落进不远处楼房角落那星光照不到的黑暗中，依旧带着点光亮飘来飘去。有眼尖的小朋友看到，惊呼：萤火虫来了！小孩子们便一哄而散，欢喜叫喊着追逐而去。

萤火虫不怕小孩，倒像是在逗我们玩似的，不往高处去，又总保持一定距离在一群小孩前面，不慌不忙地往黑处飞。它们把孩子们带到紧挨矿区的村子里，在没有月

古运河畔

新华社 图

厉行节约

反对浪费

滴滴都珍贵

记得别浪费

