

古草味美叶麻粿

刘雪源

南方人以米为主食，经数千年的演变，推陈出新，米食的发展从不改变米粒的状态下的粽子、饭团、糯米鸡、爆米花……到磨粉蒸糕做粿，花样繁多、形态动人，口感别致。先人们充满智慧与经验的手工米食，丰富生动，让人赞叹。对于自小就被米食抚养的胃来说，晶莹饱满的米粒，温软香甜的米香，永远是一种不可替代的美食吧！

从这点来说，合浦真的是一个美满之地，土地肥沃，稻菽盈畴，米食花款众多，滋味极致。尤其是南康，光是粿类就有10多种之多，水粿、叶麻粿、骨粽粿、碗仔粿、簸箕粿、糖搅粿、发粿、叶子粿、大笼粿、白糍粿、虾仔粿、鸭脚粟粿、煎堆……一粒米，硬是变出了七十二般花样，令人欢喜又垂涎。

南康粿多，虽说各有特色，各有所好，但对我这样的“粿迷”来说，最偏爱的还是叶麻粿。叶麻粿是用一种叫“叶麻”的叶子和米粉调在一起做成的粿，芝麻花生馅，包成鸭蛋大小的团子，一张绿叶托着，看起来墨绿如翡翠，吃起来绵软香糯，甜而不腻，有种特别的清野芳香。最初纯粹是喜欢它的味道，后来偶一考证，才知道叶麻粿原来竟然是“苧麻叶粿”。我们本地人所说的“叶麻”，真正的学名叫“苧麻”。这一发现，让我顿感惊喜万分，因为，叶麻粿并不是普通意义上的一般小吃。

那么，苧麻叶，是什么叶呢？

字典的解释里，它简称“麻”，多年生草本植物，茎皮富含纤维质，可做绳子及织夏布。苧麻，在文艺青年的眼里，它是《诗经》里的“东门之池，可以沤纈。彼美淑姬，可与晤语”“蜉蝣掘阅，麻衣如雪”，是一匹布的纪事；在医者眼里，它是《本草纲目》里的一味草药，清热解毒，止血安胎，可治跌打损伤；而在“吃货”眼里，它则是李时珍所说的“可刮洗煮食救荒，味甘美”，一道充满浓郁山野乡土气息的美食……苧麻，是华夏历史上与文化传统连接最深厚的本草之一。考古出土年代最早、距今已经4700余年的浙江钱山漾新石器时代遗址里，就有苧麻布和细麻绳。早先欧洲没有苧麻，在欧洲人还用树叶遮羞时，我们的老

祖先就已经身着苧麻衣服，从容吟咏“东门之池，可以沤纆”了。欧洲人在18世纪得到苧麻后，就把苧麻尊称为“中国草”。

苧麻看上去很普通，叶如掌阔，面粗糙，背有白茸。若不说，都会被误认为是随意生长的野草。但在乡下，只要有桑树，就一定少不了苧麻，“开轩面场圃，把酒话桑麻”，苧麻就是家的一部分。先人对苧麻的倚重，甚至可用作供品来祭天祀祖。

苧麻粿据传源于客家人，最早用于祭祀供品。一年四季均可制作，但以春夏两季为佳。鲜嫩的苧叶摘回来后，放入锅中过水煮，苧麻叶中的纤维变得柔软，颜色也变得墨绿，捞起沥干水分晾凉。然后加入糯米、粳米、糖和井水一起舂成均匀、细腻、软糯的粿团，再把粿团捏成小块，随喜好包入或甜或咸的馅，做成圆扁状，垫在芭蕉叶或“木菠萝”叶上，放入蒸笼中蒸熟即可。因为苧麻粿具有祛湿、暖胃等功效，苧麻叶的清香加上糯米的松软口感，保健养生的功效很好，所以这种大自然恩赐的美食在湿气极重的岭南一带很受推崇，慢慢地就从一开始的祭祀专用供品演变为日常特色小吃了。

成为日常特色小吃的苧麻粿，在集市菜场都可以见到它的身影，更有乡下阿姨常常用筐箩挑在肩上，走街穿巷地叫卖，散发着温馨亲切的农业社会气息。每每看到，我都忍不住要停下匆匆的脚步，买上几个，然后，目送着小贩的身影在路上慢慢远去。

小小苧麻粿能够千百年地流传下来，想来人们喜欢一样食物，喜欢的从来不是它的滋味，更重要的是它所蕴含的意味和文化气息，以及人与食物共同交织出的故事吧！

这才是人间至味。

那么多年过去，时移世换，沧海桑田，现在居然还能吃到如此古老而美味的粿，想一想，便觉心满意足，不枉人世一趟。