

毛香与水菊的味道

原创图文：俗子

当春天的第一缕阳光与第一场春雨相遇后，山坡上的毛香与田间地头小河边的水菊便已悄悄萌芽生长了，不知道它们什么科属，却相信它们一定是同一‘属类。



做粑吃的馅料：一般都是咸腊肉，新鲜的猪肉也可，咸腊肉更香，配上山里特产粉条加以这个季节的大葱（馅料也可根据个人喜好添加），在铁锅里炒到半熟或腌制半小时即可。做粑包馅如包饺子一样，做扁圆形状，放到蒸笼里，大火蒸上半小时，粑即熟。



粑成暗绿色，用筷子挟起轻轻咬上一口，露出香喷喷的馅，顾不得热烫，赶紧咬上一口，生怕馅料落了下来。



记得小时条件不好，做水菊毛香粑时，水菊毛香要用碓臼舂成糊状，米粉则用石碾磨，从原料加工到成品制作，一锅粑须得两三天，但不管多艰难，也影响不了人们

对于美食的渴望。



母亲总说：人多吃才香，给人吃自己才有得吃。这不，前天昨天和今天，新月嫂爱春嫂和家里的大嫂都不间隔的送来了新鲜的水菊毛香粑。

家里今年还未做，问妻，她笑笑，相信不日也会做的。

野外，已有女人们拎着锄头挎着竹篮，躬身低头在寻找水菊毛香了。

