#### 舌尖上的故乡

故乡的味道在舌尖上游荡，每个人的心里都怀念着，都思念着那些难忘的味道，那些只属于故乡的味道。春夏秋冬，四季轮回，故乡的美食犹如这轮回的生命一般，滋养着一代又一代土生土长的人们。

家门前，是一棵几米高槐树，枝繁叶茂，直直地挺立在那里，仿佛一位垂暮的老人，为离开家乡出门闯荡的人们指引方向。树干上刻满的条纹，告诉了人们它所经历过的沧桑。春天，槐花盛开，村内外都飘散着淡淡的花香，每年这时，奶奶一定会采摘槐花回来，她对花朵很是讲究，只挑半开的槐花。清水洗净用面粉裹上，然后放入锅中蒸至八成熟，用上家里的猪油和辣子炒过后，不仅赏心悦目，而且色香味俱佳，让人胃口大开。槐花味道清香甘甜，富含维生素和多种矿物质，同时还具有清热解毒、凉血润肺、降血压、预防中风的功效。将其采摘后可以做汤、拌菜、焖饭……荒年蚂蚱多，这大概也是天不绝人的表现吧。我怎么也不会忘记那种火红色的，周身发亮的油蚂蚱。这种蚂蚱含油量极高，放到锅里一炒滋啦滋啦地响，颜色火红，香气扑鼻，撒上几粒盐，味道实在是好极了。

吃罢蚂蚱，很快就把夏天迎来了。一进六月，天就像漏了似的，雨水大一阵小一阵，没完没了地淅沥。洼地里处处积水，成了一片汪洋。有水就有鱼。各种各样的鱼好像从天上掉下来似的，品种很多。其中，我觉得最好吃的鱼是最不好看的土泥鳅。故乡有好多吃泥鳅的奇巧方法，我听说过两种:一是把活泥鳅放到净水中养数日，让其吐尽腹中泥，然后打几个鸡蛋放到水中，饿极了的泥鳅自然是鲨吃鲸吞。待它们吃完了鸡蛋，就把它们提起来扔到油锅里，炸酥后蘸着椒盐什么的，其味极鲜美。二是把一块豆腐和十几条泥鳅放到一个盆里，然后把这个盆放到锅里蒸，泥鳅怕热，钻到冷豆腐里支，可是钻到豆腐里也难免一死。这道菜据说有独特风味，可惜我没吃过。

秋天，五谷丰城，这是个黄灿灿的收获的季节，善良乡亲们会用当年收回来的谷物做些美食，用来感谢上天恩赐的丰收。其中谷五谷豆粑是我最爱之一，传说豆粑是心灵手巧的七仙女用五谷杂粮为原料,用纯净甜润的天仙河水调配,经过手工精心制做而成的。因为其原料均为天然五谷杂粮,营养丰富,口味鲜美,食用方法简单,一直流传至今。姥姥用鸡蛋和清水将米粉和好，锅中放入少许油，然后将和好的米粉倒入沿锅抹开成饼状，烫熟掀起，冷却后卷起用刀切成条状备用，烧开水，放入猪油之类作料，豆粑与新鲜白菜或者土豆一同倒入，烧熟盛起，一碗热气腾腾的豆靶便新鲜出炉，豆靶爽口，汤鲜味美，让你吃了一碗还想再来一碗。

冬天，田间地里的庄稼差不多都收过了，这时，早早准备好的蔾蒿就派上了用场，野蔾蒿，便是其中一种。蔾蒿临水而居，耐阴喜湿。阳春三月，乍暖还寒，它们见风便长。远远望去暗红茎杆，一丛一丛生意盎然。去黄叶老梗，留翠杆新芽，掐成寸长洗净，再割上一些半透明腊肉切成丝，爆炒三五分钟起锅。盘中蔾蒿略带几分苦辛的清香，托着腊肉积淀了一个秋天的醇香，让每个家乡人都会为之倾倒……

中国人的骨子里有浓浓的家国情怀。家国情怀是什么，好像很难解释。其实，当我们渐渐长大，能时刻记住家乡的好吃的，我想，这就是最具体的家国情怀吧。因为，当我们的舌尖时不时翻涌出那种熟悉的味道，我们就知道——故乡，一直在那里。