

小时候的味道

策划:戚飞 统筹:李国喜 新闻热线:15978816688

一口老磨 一捧青绿 烹出童年时光



老磨新浆。

文/图 全媒体记者 侯飞 王冰之

5月20日,上蔡县蔡都街道井庄社区周庄村,吕彩荣与王密正忙着制作地道农家粉浆面条,重拾代代相传的乡土老味道。

泡发妥当的绿豆、红豆、花生颗颗饱满圆润,带着天然鲜香;清晨采摘的十香、藿香鲜嫩欲滴,枝叶还凝着晶莹晨露。院中老石磨稳稳架起,王密手握磨棍缓缓推送,磨盘悠悠转动,发出古朴低沉的咕噜声响。吕彩荣静立磨旁,不急不缓将豆类与鲜香青叶徐徐添入磨眼,细腻乳白的浆汁伴着细碎菜叶缓缓渗出,渐渐晕染出清雅翠色,淡淡草木清香悄然萦绕庭院。

满满一盆鲜磨浆水静置过滤,去除



老屋老磨旧时光。

粗杂残渣,只留存顺滑细腻的青绿色原浆。将浆水入锅文火慢熬,待汤底微微泛起细泡,下入筋道手擀面条。面条在青绿浆汤中肆意翻滚,慢慢变得软糯透亮,十香与藿香独有的山野清香,经热气蒸腾尽数迸发,满屋皆是清新自然的田园气息。

随手切上新鲜韭菜、荆芥撒入碗中,淋上醇香香油,滴上鲜爽辣椒油,一碗热气腾腾的粉浆面条便烹制完成。捧起碗筷,温热烟火扑面而来,酸爽适口的汤底糅合着浓郁草木鲜香,滋味地道又醇厚。

“儿时最喜欢守在灶台前,满心期盼吃上一碗粉浆面条。如今亲手复刻旧日滋味,推石磨早已没了年少时的力气,可这份独有的青绿鲜香,自始至终未曾改变。”王密感慨道。

一碗家常粉浆面条,磨转出悠悠流年轻旧时光,也煮满了藏在心间、难以复刻的纯真童年,更是镌刻在心底最难忘的乡土温情。



采新花椒做老味道。



稚童眼中老味道。



扫码看视频。



手擀面。



老井新水洗青料。



新豆出古味。