



## 葛花：满目幻紫 一抹乡愁



镜头下，葛花簇团尽显春日柔美与生机。



葛花缀满枝头，将春日氛围感拉满。

■ 记者 邹晨光

暮春时节，淮北的菜市场里，最惹眼的莫过于那一把把带着山野清香的葛花。竹篮里、泡沫箱中，淡紫色的花穗挨挨挤挤，像一串串迷你的铃铛，在晨曦中泛着温润的光泽。摊主们熟练地整理着葛花，不时有顾客上前挑选，指尖轻捏花苞，询问着价格，讨价还价的声音与葛花的清香交织在一起，构成了春日里最鲜活的烟火气。

“这葛花用鸡蛋和面粉搅拌均匀，然后蒸着吃，最为鲜美。配上蒜汁香油，一口下去，不仅是春天的味儿，更是小时候的味道。”在相山区曲阳街道滨河花园菜市场，居民张阿姨提着刚买的

蒸葛花，便成了淮北人迎接春天的一种仪式。

淮北人吃葛花的历史，最早可以追溯到千年前。据黄里附近的老年人介绍，很早以前，当地的百姓就已经开始采食葛花。《齐民要术》中曾提到“葛花，可食”，而在淮北出土的汉墓中，也发现过与葛相关的食物遗存。明清时期，葛花更是成为了淮北民间宴席上的常客，有“无葛不成席”的说法。各地的文人墨客也曾在诗词中描绘过葛花的美味，清代诗人王士禛就曾写下“葛花满把能消酒，栀子同心好赠人”的诗句，足见葛花深得群众喜爱。

在淮北的乡野间，葛花的生长与这片土地的历史紧密相连。淮北气候温

和，土壤肥沃，非常适合葛的生长。自古以来，当地的百姓就有在荒坡、沟坎边种植葛的传统。葛藤生命力顽强，根系发达，不仅能保持水土，还能

为百姓带来额外的收入。每到葛花盛开的季节，村民们便会背着竹篮，到山坡上采摘葛花。他们专挑那些含苞待放的嫩花苞，因为这样的葛花蒸出来口感最嫩，香气最浓。

从乡野到餐桌，葛花的美味需要经过一道道细致的工序。“采摘回来的葛花，首先要摘去老梗残瓣，用清水反复淘洗，然后彻底控干水分。这一步至关重要，只有把水控干，蒸出来的葛花才会松散不粘。”张阿姨告诉记者，接下来，在葛花中加入适量的面粉，轻轻翻拌，让每一朵花都均匀地裹上一层薄粉。喜欢吃肉的人家，还会加入少量猪肉丁，让肉香与花香相互交融。水烧开后，将拌好的葛花均匀地铺在蒸屉上，大火蒸8到12分钟，一道鲜香四溢的葛花蒸菜就做好了。蒸好的葛花趁热倒出，用筷子轻轻抖散，再浇上用蒜末、盐、香油调制的料汁，搅拌均匀后，紫白相间的葛花在阳光下泛着诱人的光泽，让人垂涎欲滴。

据了解，除了蒸菜，淮北人还开发出了许多葛花的吃法。葛花饼就是其中之一：将葛花与面粉、鸡蛋混合，煎至两面金黄，外酥里嫩，香气扑鼻；葛花汤则是把葛花与豆腐、青菜一起煮，汤色清亮，味道鲜美，是春日里清热降火的佳品。而在民间，葛花还有着“解酒良药”的美誉。当地的老人说，喝醉酒的人只要用葛花煮水喝，就能很快清醒过来。现代医学研究也证实，葛花中含有多种活性成分，确实具有解酒护肝的作用。

如今，随着乡村振兴战略的实施，葛花这一传统食材也焕发出了新的生机。淮北周边一些地区开始尝试规模化种植葛，不仅提高了葛花的产量和品质，还带动了当地的经济的发展。同时，葛花也成为了乡村旅游的一张新名片，每到花期，都会吸引众多游客前来采摘、品尝，感受不一样的春日风情。

葛花，这朵生长在淮北乡野间的小花，不仅是一种美味的食材，更是淮北人对自然的敬畏，对生活的热爱，对历史的传承。它像一条无形的纽带，连接着过去与现在，串联起了淮北人心中最温暖的乡愁。

『淮北一路繁花』系列报道之十三



市民在葛花下留影，定格春日温馨瞬间。



泉山路小学内，葛花与绿茵相映，校园春意盎然。



市民用手机拍摄葛花盛景，定格春日美好。

满满一篮葛花，脸上洋溢着满足的笑容。“女儿明天放假回来，我也给她做些尝尝。”张阿姨说道。

在淮北，葛花蒸菜是刻在骨子里的春日味道，几乎家家户户的餐桌上，都曾出现过它的身影。每年四月中下旬，当葛花在乡野间肆意绽放时，采葛花、

和，土壤肥沃，非常适合葛的生长。自古以来，当地的百姓就有在荒坡、沟坎边种植葛的传统。葛藤生命力顽强，根系发达，不仅能保持水土，还能