孝子饭

常州市新北区圩塘中心小学 六（4）班 李秋辰

小记者证号：WT15165 指导老师：陈琦

本周六这天，我校小记者们迎着朝阳，向期盼已久的溧阳进发，开始我们一天的采风活动。

一路上，导游向我们娓娓道出了一个美丽的传说：相传僧人目莲的母亲未守佛戒，被罚入阴间，目莲修行得道后，去地狱看望母亲，但每次备了饭菜都被沿途的饿鬼狱卒抢吃一空。有一天，目莲在山上随手摘下身边的叶子，放入嘴中无聊地咀嚼，发现这种树叶香润可口，叶汁乌黑。目莲心想，如果用这种树叶汁浸米，烧成乌黑的米饭给母亲送去，就不会遭狱卒抢吃。于是目莲就将采摘的树叶拿回家捣碎，用叶汁浸米，蒸煮成乌饭后，再给母亲送去。果然，饿鬼狱卒们不再争抢，而目莲的母亲总算吃上了饱饭。目莲也最终救母脱离饿鬼道。为了褒扬目莲的一片孝心，民间每逢农历四月初八，家家都吃乌饭，所以，乌米饭在也被称为“孝子饭”。我听后心潮起伏，感动万分，真是一碗乌米饭，胜似母子情啊！

最激动人心的时刻到了，今天我们要亲手制作孝子饭，小记者们10人一组，个个跃跃欲试，准备大显身手，大家情绪高涨，争抢着把采摘的乌树叶洗净后放入石臼中，两个两个同学轮流舂着，手舂酸了也顾不得了，看来大家都想抢着当“孝子”呢！接下来把捣碎的乌饭草放入盆中，加水，看着白花花的糯米，颜色越来越深，从白色变成了深紫色，由于吸收了树叶的精华，糯米变成黛青色，夹带着浓郁的自然味。工作人员告诉我们，“孝子饭”还需要浸泡一段时间，等临走时会让我们把自己的劳动成果带回家，回到家，我迫不及待地让妈妈把浸泡好的乌米放入锅内蒸煮，不一会工夫，满屋便飘着青山的味道，洋溢着绿树的芬芳。我用鼻子使劲嗅着香气，掀开蒸笼盖子，只见热气和香气同时扑鼻而来。不一会儿，桌上就摆出了香喷喷的孝子饭，我舀了一勺细看，米粒不像黑豆一样黑，带些紫蓝色，油亮晶莹，送入口中尝尝，一开始有些苦，但一下子又苦尽甘来，一股淡淡的清香在口中回荡，真是唇齿留香，幸福满溢啊！

华灯初上，我品尝着亲手做的孝子饭，回味着它的香甜，想着日夜为我操劳的爸爸妈妈，思绪万千，俗话说“百善孝为先”，我也对孝道有了更深地体味。