

春到人间一卷之

□戚思翠

何谓春？东汉·刘熙《释名·释天》云：“春，蠢也，万物蠢然而生也。”东汉·应劭《风俗通义·祀典》亦曰：“春者，蠢也，蠢蠢摇动也。”春来了，大地回暖，万物复苏，我国民间在这天有“咬春”的习俗。清代还有专门的《咬春诗》言：“暖律潜催腊底春，登筵生菜问芳辰。灵根属土含冰脉，细缕堆盘切玉匀。佐酒香生杏柄，加餐清响动牙唇。帝城节物乡园味，取次关心白发新。”人们迫不及待，张口咬住鲜灵的春菜，就此开启了一整年的美食之旅。

咬春离不开春盘。春盘亦谓五辛盘。五辛盘，是古人在立春之日以蔬菜、水果、饼饵盛于盘中馈赠亲友的习俗。晋代《风土记》中云：“元日造‘五辛盘’。五辛之所以发五脏气，即蒜、小蒜、韭菜、芸苔、胡荽是也。”后来衍生为：葱蒜椒姜芥。唐代《四时宝镜》记载：“立春，食芦、春饼、生菜，号‘菜盘’。”诗圣杜甫诗曰：“春日春盘细生菜，忽忆两京梅发时。”伟大的现实主义诗人“醉翁”白居易亦有：“岁盏后推蓝尾酒，春盘先劝胶牙饧。”而北宋大文豪美食

大家苏东坡的诗：“细雨斜风作小寒，淡烟疏柳媚晴滩。人淮清洛渐漫漫，雪珠乳花浮午盏。蓼芽蒿笋试春盘，人间有味是清欢。”“清欢”一词更对咬春春盘作了最精辟的诠释。清代潘荣陛的《帝京岁时纪胜·正月·春盘》载：“新春日献辛盘。虽土庶之家，亦必割鸡豚，炊面饼，而杂以生菜、青韭菜、羊角葱，冲和合菜皮，兼生食水红萝卜，名曰咬春。”可见，咬春与春盘由来已久，广为传颂。

春卷的雏形是五辛盘。清乾隆年间，扬州诗人林苏门《号兰痴》的《邗江三百吟》：“调羹烙饼佐春色，春到人间一卷之。二十四番风信过，纵教能画也非时。”春卷，作为我国民间节日的一种传统美食，历史很悠久。据史载，春卷的起源与我国蚕业关系密切。最初，古人在预测年成好坏的立春这一天会鞭打春牛，“得牛肉者，其家宜蚕”，农人在祈祷农耕顺利的同时，亦祈祷蚕业丰收。到北宋时，人们在立春日除了鞭春牛之外，还以面为皮，包馅做成蚕茧形状的食品“面茧”，用以作为蚕业丰收的瑞

兆，称为“探春茧”，后简称“春茧”。杜甫“春日春盘细生菜”、陆游“春日春盘节物新”的诗句，佐证了春卷自古以来的流行。而李时珍则把春卷的内容概括得更是详尽：“以葱、蒜、韭、蓼蒿、芥辛嫩之菜，杂和食之，取迎新之意，谓之五辛盘。”其间五样蔬菜都具辛味，食用后能使人提升五脏之气，且在大鱼大肉后特解腻，助涤肠胃，振奋精神。春卷不仅是民间小吃食品，还成宫廷糕点之一，登上了大雅之堂。清朝满汉全席128道菜，春卷是9道主要点心之一。

记得孩时，每年开春，母亲都会给我们做春饼。一是图个节庆，二是满足我们的味蕾。那时农村颇穷，粮食特别紧张，米饭粥难得上嘴，多以野菜辅助。野菜四处有，荠菜特别多。开始我不识荠菜，常将猪菜当荠菜混粥里煮，吃在嘴里既苦又涩。后经母亲手把手地教，我学会了识别它们。那时农村还没春卷，记得母亲做得最拿手的便是荠菜春饼，在当时算得上是“荠菜上品”。把荠菜洗净烫绿，剁得细细碎碎，碧绿喷香的，与黑

乎乎的大麦面用淡盐水和成绿色小面团，再一一捏压成小圆饼，用生姜代替油把热锅擦得滑亮，将小饼一只只贴在锅里慢慢烤熟。春饼黑黑的，很不雅观，但吃在嘴里绝不亚于山珍海味。那个黑黄灿烂、透着星星点点的艳绿，外酥内软，浓香扑鼻，溢满清淡药香咸味的春饼，现在回味起来，依然使人垂涎三尺。那种奇妙的咸香与脆酥，至今还连于唇齿舌尖，满口生津。

后来，我进城读书，成家立业，发现城市街头有了春卷皮卖。每年冬天，尤其是临近春节，北闸菜场门口就会出现一个摊春卷皮子的摊位，柏油桶上一块铁板，摊春卷皮子的少妇手里抓着一团湿浆的面粉团，铁板烧得火烫火烫的，惊鸿一瞥，只见手起粉落，“嗤”，一张，“嗤”，又是一张。铁板与手势之间微妙默契，俨然翠鸟飞掠过水面叼起一条小鱼儿，酷似小姑娘跳牛皮筋一个动作紧接着一个动作，从来不卡壳，流畅而圆滑、灵动而优美。每当我买菜路过时，都会驻足痴望着少妇神奇敏捷地

摊春卷皮子，怎么都觉得这是一种高超的艺术表演，绝不是在营生。有了春卷皮，炒制好馅料，待冷却之后，就可以包春卷了。韭黄、白菜、香菇切段切丝，肥二瘦八的猪后腿肉切丝剁末上浆滑炒，白菜香菇韭黄依次断生，按需加盐调味勾芡。若有功夫，甜豆沙馅也可以炒制一小份。待馅料冷透就包春卷。摊开一张春卷皮，放上适量馅料，将春卷皮的底部往上卷，包住馅料，再将两边向中间折起，继续卷，沾一点水淀粉封口。一卷二折三叠，一个春卷就完工了。锅里放油烧热，调小火，将春卷一个一个放入锅中炸，春卷炸到金黄即可出锅。小儿才不管烫不烫手，往往是我从油锅搛出一个，他就吃一个，吃得眉开眼笑、手舞足蹈……

春卷含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、少量维生素及钙、钾、镁、硒等矿物质，因卷入的馅料不同，营养成分也有所不同。我国春卷的制作，馅式材料多样，因季节、地域不同而有所不同，无统一规格。相同的都是春天第一“卷”，卷进了整个春天。正可谓“春到人间一卷之。”

菜花蟹裙羹

□官凤华

清代李渔在《闲情偶记》中赞甲鱼：“新栗米炊鱼子饭，嫩芦笋煮蟹裙羹。”其味腴泽浓滋，炖汤、红烧、清蒸都很美。

菜花燃亮乡村，村庄处处流光溢彩，村庄淹没在黄金的海洋中。苏中水乡，河港沟汊，似瓜藤般纠缠缠绕。故园水质清冽，甲鱼体肥肉嫩。甲鱼又名“团鱼、王八、鳖”等，形似乌龟，吻突尖长，头形似蛇；腹部青白，趾间有蹼；背部灰绿，边缘有厚实滑润的裙边。

家乡渔人张甲鱼颇见匠心。把缝衣针的针鼻夹掉，用结实的呢绒线从针的中间系紧，另一端系在白色的塑料泡沫上，鱼钩便做好了。如法炮制，做几十把待用。把新鲜的猪肝切成丁儿，穿在甲鱼钩上。鱼钩一般丢在离河岸一米左右的水中。翌晨，踏着露水，来到河边收鱼钩。收钩时，会钓到或大或小的甲鱼，令人喜不自胜。

也有能手射甲鱼。取一硬扎的竹片做枪身，枪身的托处装一转轮，转轮用来收放鱼钩，鱼钩的一头系一钓砣，钓砣上每隔寸把扣一副钩。甲鱼隔一会儿就会浮出水面吸气。将枪头的钓砣甩过去，待钓砣落入甲鱼附近水面时，稳住转轮猛地一拉，那张牙舞爪的甲鱼就上钩了。

甲鱼吃法颇多，有清蒸、白煨、红烧、糖醋等。小镇人家办宴席总少不了“一碗鹌鹑蛋甲鱼汤”，袅袅热气中，是食客们的啧啧称赞声。

春光烂漫，莺飞燕舞。炖一锅甲鱼汤待客，颇有田园诗情。汤中掺入枸杞、莲子，劈几块雪白的豆腐，佐青蒜花。火苗肆虐，汤中甲鱼、豆腐诸食材慢慢翻滚，缠绵悱恻，卿卿我我，如雪如潮，纯朴、粗犷、质朴的甲鱼香，似远归的故人，给人心灵的慰藉。院外天色靛青，有一种天长地久的缥缈和恍惚；屋内弥漫鱼香，覆盖宁谧，结庐在人境，而无车马喧。举杯投箸之际，是一种田园生活的清苍疏旷，是一种无羁无绊的浮世清欢。

甲鱼身四周的软肉，也称作“蟹裙”，乃肉质最美的部位。将甲鱼宰杀清洗后入锅，先煸炒再慢炖，加入猪油，直到汤汁起粘，并出现红亮的光泽，筷子一戳就通为好。搛之品尝，柔嫩爽口，香中带甜、腴而不腻，实是水乡至味。在故园乡下喝甲鱼汤，有清凉古意。其情形，有丰子恺漫画之神韵。

母鸡炖甲鱼，特鲜美，令人不忍卒箸。将甲鱼和肥鸡放进锅里炖，加进花椒、生姜、葱花、豆酱、枸杞，大火煨熟，勾芡，出锅熟烂香美，味道清绝。乡贤郑板桥独爱“甲鱼炖鸡”。在汤里加了海参、鱼肚、口蘑，先煨后炖，味尤鲜美，遂有“黄焖甲鱼”流传苏鲁一带。

《随园食单》记载甲鱼烹法：生炒、酱炒、骨、青盐、汤煨、全壳，现今以前五种最常见。各地烹饪方法迥异，“红烧甲鱼裙爪”是湖南名肴。“霸王别姬”是江苏名菜，此菜以甲鱼母鸡分喻“霸王”“虞姬”二者，相背喻为相别，汤鲜味醇。“红烧甲鱼”属于闽菜系，此菜荤香醇人。“松茸鮑片炒裙边”却是粤式风味。

栖居水乡，月光小院中，黄发垂髫，围桌啜饮甲鱼汤，恬淡平和，乡愁涌动。品咂几时水鲜，舌尖上的幸福与亲情洋溢的温馨，令人恍若隔世。每每桌上鱼刺堆积，清风飒至，月光清澄，蛙声盈耳，感觉时光绵长，尘世的幸福伸手可触。

茵陈有异香

□王同举

春日的公园，绿草如茵，百花争艳。拾级而上，清风拂面，一股熟悉的苦香扑鼻而来。俯身细看，竟发现有几株茵陈混迹在杂草丛中，细碎的叶片蜷曲着，像婴儿攥紧的拳头，叶背面覆着一层灰白绒毛，在晨光下泛着银霜似的微光。恍惚间想起了老家屋檐下晒着的茵陈茶——母亲总说，这草是“苦里藏甜，寒中带暖”。

在乡下，茵陈是顶不起眼的野草，田埂边、坡地里、老墙根下，灰扑扑一丛丛伏在地上。

春日里，雨水频繁，泥土温润，田间地头野菜疯长，茵陈更是随处可见。母亲干完地里头的活，总会去田埂上走走，随手掐几把茵陈的嫩尖儿丢进背篓里，回到家中，母亲将茵陈嫩叶洗净剁碎，揉进糯米粉里，再掺入冰糖细末，做成青团放在锅里蒸。灶膛内柴火熊熊，铁锅中热气氤氲，青团很快就熟了。刚出锅的青团，青绿中透着油光，还带有一缕微涩的清香。咬破软糯的外皮，苦味在舌尖上打个转，细嚼之下，竟渗出丝丝回甘。我总嫌这味道不如槐花蜜甜，母亲却笑着往我碗里添：“苦菜养人，跟过日子一个理儿。”

清明前后，茵陈的长势最好，新芽蹿得极快，不出半月便长成蓬松的一大捧。这时候，母亲就背着小竹篓四处采摘茵陈。母亲把摘回来的茵陈一古脑地倒进竹筛里，剔除杂草，再用井水一遍遍冲洗干净。洗净后的茵陈还要放在院子里晾晒几日。待茵陈完全析出水分，母亲把晒干的茵陈叶与野菊、金银花掺杂在一起，装进一个大陶罐，在罐口蒙上一层厚厚的粗纱布，放在阴凉处保存起来。三天后取一小把煮茶，琥珀色的茶汤盛在粗瓷碗中，喝起来格外清甜。茵陈特有的苦香随着微风漫过院墙，路过的人闻了，直道母亲会过日子。

记得有一年暑热难耐，我浑身起满湿疹，整夜抓挠哭闹。母亲连夜去河滩采来几把茵陈，混着艾草煮成墨绿的药汤。我坐进大木盆里，母亲舀起药汤一瓢瓢地往我身上淋。木盆里热气蒸腾，苦味呛得人直皱眉。浸在药汤中，我感觉到全身清凉了许多。月光透过窗棂落在水面，映着盆中漂浮的碎叶，竟像撒了一把亮晶晶的小星星。后来每闻到茵陈香，我总会想起那个被药气熏染的夜晚，母亲蒲扇摇出的风声和窗外此起彼伏的蛙鸣。

老药书里说茵陈“经冬不死，春来复生”。冬雪压塌枯茎时，它们瑟缩着褪去青翠，枯枝在风中沙沙作响。我总疑心它熬不过冬天，可待到惊蛰雷动，扒开腐叶下的冻土，褐色的根茎竟还湿润着，像老人布满沟壑的手，紧紧地攥着最后一片生机。

有一日收拾旧物，翻出母亲塞进行李箱的茵陈香囊，粗布缝制的袋身已泛黄，可凑近轻嗅，那缕苦香仍固执地攀附在记忆深处，恍若故园的晨雾从未散去。

此刻春阳正暖，新发的茵陈在微风里轻颤。忽然懂得，有些草木的香气原是要用年月去品的——初尝是苦、细品是甘，最后都化作了心头一道温热的痕。



春意正浓

王小虎 摄

把春天装下

□陈华

雷声过后，一场甘霖从天而降，淅淅沥沥、霏霏靡靡，将思绪宣泄得淋漓尽致；玻璃窗上，嗒嗒的雨滴像温顺的少女轻言细语对我说：你看见春了吗？

肯定看见了。瞧，房前屋后，绿意盎然。平畴的沃野水汽氤氲，如烟似雾。大珠小珠落“玉盘”，是的，春雨就是最好的润肤剂。看，门口的池塘水势涨高了，青嫩的水草层叠层波纹，雨滴像灵巧的音符踩在上面，轻轻地召唤鱼儿；对，我还看见青蛙带着小蝌蚪们赶来凑热闹。

雨，绵绵密密下了半天，原本焦躁的心渐渐温凉下来，透过雨幕，我仿佛听到万紫千红、锦绣之春的呼唤声。春雨添花又添色啊，可以想见，经过春雨润泽的山林在焕发着勃勃生机：杏花、桃花、油菜……成片成簇、簇簇成海；田埂上，从林间，春姑娘摆好盛宴，在恭迎凡夫俗子来探望。

雨停了，有人按捺不住脚步要去拜访大自然。

村道旁边，一条小溪涓涓缓流，几只鸭子在水中欢快地游来游去，大概在显耀春水暖“我”先知。和风吹过嫩绿的柳枝，吹过参差的黑瓦白墙，吹得房前屋后的草儿花儿无拘无束，各自青着它的青、红着它的红、粉着它的粉，景象

极美，惹人喜爱。

是啊，我爱雨后的大自然，经过雨水的涤荡，分外清新，纤尘不染，鲜美的饱和度明显增加了。空氣里，淡香弥漫、舒爽宜人，就是平日被人忽略的草木也不负春光，以喜人的涨势告诉你：“管你爱与不爱，我一样洒脱自如。”这风格，我喜欢！其实，天下草木都长着一颗玲珑的心，草枯冬至，草绿春来。

绿是春的信子，是大自然的底色、是希望所在。

前行的路上，我们几乎被绿裹挟了。整个山坡，满目青翠，生机鼎沸的艾草深情款款等待客人的造访，草木的芬芳惹得大家脚步停了下来，你看我，我看你，同问：有袋子吗？正在懊悔之时，大姐呵呵一笑，从口袋里掏出几只保鲜袋，大家“哇”的一声欢腾。大姐就是大姐，什么时候都得周到，我们拿着袋子忙开了。

本草里提到艾草是传统的中草药，具有散寒除湿、温经止血、止咳祛痰等功效，如此的好，我们的野心如发酵般，迅速膨大起来，我甚至想如果可以把满山的艾草打包回家多好。侧旁，有人提出艾草煮鸡蛋，有人建议艾草焖狗肉，有人计划做艾饭，有人说炸艾圆、做青团，七嘴八舌……我一边收拾一边期盼着美味的分享，想得都垂涎三尺了。

沉浸在美好的意境里，忽然被欢声打断，原来有人发现了茵陈。茵陈是山菜之王！《诗经》《本草纲目》里对茵陈的评价不凡，就连康熙皇帝都喜欢得不得了，被冠名为清宫贡品，成了满汉全席中的一款美味。

除了茵陈，我们还发现很多野菜：马齿苋、芹菜、野蒜……数来数去味道最美、储存时间最长的无非就是蕨菜，不知不觉间我们又整了个大包小包。有人叽叽咕咕说雨后春笋正当其时，非得挖点春笋回去凑个春菜拼盘不可，但有点遗憾，因为每人手中都提着体积膨大的艾草，提着又湿又重的蕨。那一刻，真希望腋下长出翅膀来。

蕨菜与艾草不同，得先焯水浸泡去苦涩，一时无法分食，大家把力量集中到艾草，清洗的、捣鼓鸡蛋的、揉面团的、剁艾草的、做豆沙馅儿的……个个兴致勃勃。经过一番努力，黄绿相间的艾草炒鸡蛋、又酥又香的艾圆、又糯又甜的青团……春香便在锅碗瓢盆里四散开来，胃口大开啊。确实，这美味岂止是菜，它是春的馈赠，是大自然的恩赐！我们不仅把春装进眼里，也把春装进胃里了。大家意犹未尽，在酝酿着明天的咸菜炒蕨、糟炒蕨、骨头煲蕨……巴不得把春天都装下。

“秘密武器”——发酵就登场。把揉捻好的茶叶静置木桶，经验老到的茶农依据当日天气、温度，凭借专属方法把控发酵时间，促使茶叶完美“变身”；叶与叶柄呈现古铜色，茶香初显，发酵大功告成。为保干燥、锁住茶香，还需“烘焙”。将茶叶置于烘笼，不停翻弄，烘干后的茶叶香气四溢。其实，这只是红茶制作工序的前四步，后续的初抖、分筛等直至装箱，多交由当地茶厂完成。

窗外，雨丝又密了，雷声隐隐。我轻泡一杯家乡茶，香气在袅袅茶氤中散开，思绪悠悠飘回那座小城，飘进故纸堆里的悠悠茶香中。

一声惊雷，一场春雨，我在心底惦念着家乡。这座小镇因茶而声名远扬，千年来小城与茶紧紧相依，以其花果交融的幽幽茶香、明亮清澈的茶汤、入口醇正的滋味，征服了世人味蕾。

春季，是喜悦与丰收交织的最美时节。春雨“贵如油”，在其润泽下，茶叶焕发生机。褪去冬寒，嫩黄色的芽尖从干硬叶片中小心翼翼地“挤”出，毛茸茸的模样，煞是可爱。随着温度回升、雨水渐多、云雾弥漫，茶树仿佛重获新生，一扫冬日的暗沉，叶片愈发翠绿、鲜嫩、柔软。枝头茶叶日新月异，在隐秘中长成新绿。家乡独特的红黄土壤、温润