

四季

## 尝春

□林钊勤(北京)

天微亮,家里的炉灶上,火气升腾。守候好一会儿才可熄火,揭笼。那一个个圆润水亮的绿色小胖子,挨个挤在一起,仿佛经过了一场春露的洗礼。水滴咝溜地滑下,每到这时我总会心中一喜——青团已熟了。

每每忆起,仿佛能感受到空气里挑人味蕾的清香。未曾细数,这些味道就已经根深蒂固地扎于心里。

儿时,外婆常会起个大早,去寻找最鲜嫩的艾叶,空气里和着雨水、草木和泥土的味道,清清爽爽,草地上、河堤边、田野里,目光所及皆是新绿。在野草里找到艾草,选其芽尖部分,轻轻一掐,艾草便渐渐在菜篮里蓬蓬松松地堆出柔嫩新鲜的味道。抚过一地青翠,指尖已染了青绿,便如同与春天分了一点翠,还分了一杯羹。

草木之芽,在春到人间时重上枝头,生长到嫩生生、水灵灵之时,也将绽放于味蕾之间。艾草洗净,外婆使用最古老的方法:把艾草与石灰水一同放入锅中煮烂,再将石灰漂去,便得到了藻绿色的艾草汁。此时的青汁涩味散尽,清香满怀。取雪白的糯米面团混合,就成了青团的皮。我好吃甜,所以我家常做豆沙,枣泥,芝麻馅,用动物油炒过的馅料香胜于甜。外婆将包好的青团码在竹筛里,一个个绿色的小胖子,肚子里装满了这一整年最好的春光。

上笼蒸透后便成了一个个热乎乎,碧玉般的青团。绿色纹理在圆溜溜的青团上隐隐浮现。小口轻咬软糯却不粘牙。糯香与清香交杂,快要溢出的黑芝麻馅缠绵着包裹住唇舌,口齿就这样被一颗青团缓缓攻陷。恰到好处甜,呼之欲出的青草香,春天在口中苏醒。外婆说,每年第一次吃青团,叫做“尝春”。

万物复苏的季节,文人骚客也在追寻“春味”。唐代大诗人白居易写下诗句:“寒食青团店,春低杨柳枝。酒香留客在,莺语和人诗。”这是1000多年前,唐代大诗人白居易路过青团店,留下的脍炙人口的诗篇。据考证,“青团”之称大约始于唐代,至今已有1000多年历史,

不过,青团真正成为南方人的清明佳点,还是近代的事。

清代文学、美食家袁枚的《随园食单》中,对青团的制作就有记载:“捣青草为汁,和粉作团,色如碧玉。”如今,那一个个透着艾草清香、甜甜糯糯的青团,虽形制未变,却早已从当初的祭祀点心,转变成人们在春天时令尝鲜的美食呢。

《本草纲目》中说,艾叶味苦,性微温,灸百病。春季采嫩艾做菜食,或和面做如弹丸大小,每次吞服三五枚,再吃饭,治一切恶气。可见这艾叶把把颇具春日疗愈之功效。艾草落在北方人手里,有祛毒辟邪之用,落到南方,就成了精致风雅的青团。青团又称“清明饼”,人们把春天吃的第一个青团,叫做“尝春”,顾名思义就是品尝春天的味道。



咖啡时间。冯元春摄

城市

## 苏州的韵味

□王南海(河北石家庄)

似乎每每一念到苏州,满心满脸的欢喜和柔美。喜欢江南的诗意,似乎一草一木皆有灵魂,皆会做画。比如一个斑斑驳驳的白墙,不会让你多看一秒;可是,那斑驳的墙壁上,恰有一朵粉花,两枝绿叶,似乎那墙变成了水墨画布,显得无比灵动,多姿。

最爱行走在苏州,那些古朴的院落就在水畔,人们倚在窗前,就可以看到小河潺潺,“君到姑苏见,人家尽枕河。”游走在老苏州,绵绵密密的水,倒影着水边的房和树,人们哼着昆曲儿,走在其中,更有一番风趣。喜欢在春天去苏州,苏州满城飘花,古老的园林里,到处开着一树桃花,几枝梨花,热热闹闹的映衬着古老的院子,显得生机勃勃。

如果能寻一艘乌篷船,就更妙了。缓缓地,悠悠地坐在乌篷船上,听着撑船姑娘的小调,看着她轻轻荡起的船桨,听着人们的吴侬软语,慢慢地通过一座座苏州的小桥,那桥也迷人,或弯或直,皆有特色,过一个桥,又是不同的风景。

苏州的小桥人家,秀气的窗棂,似乎那里会突然露出一个梳妆打扮的姑娘来。爱极了那斑斑驳驳的白墙,浓浓淡淡中,像是中国画的笔墨,深深浅浅间,就有了无限晕染的风景。此时,整个苏州城,在我眼中,都变成了一幅水墨丹青。

如果在雨季去苏州,也是极妙的。江南的风物和小雨是最配的,悠长的小巷,飘飞的雨丝,沾湿的花朵,屋檐上滴落下的雨珠,一切一切都书写着江南的诗意。此时,你撑一把油纸伞,走入这天青雨色里,只缓缓地走,似乎自己也成了诗中散发着一股忧愁的丁香姑娘。

去苏州,必看园林。而我最爱避开那些游人熙攘的大园林,去钻那些小巧安静的小园林。小园林里最爱艺圃,位于一个不起眼的胡同里。进入园林,你处处可见其精致。一座假山,几朵小花,清水荡漾,游廊回转,到处古朴而散发着诗意。你随意地倚靠在一个窗子前,窗外都是一幅最自然、最天然的画卷。倚在这样的窗子前,我总会有种历史的穿越感。似乎我身着长袍,裙裾飘飞,赏柳绿新芽,听一夜春雨。

苏州,最有味道的不仅是钟声客船,渔火寒渡,还有十里山塘的评弹。当你缓缓地走在古街上,正被江南温婉的水乡所打动,突然耳边响起了一种天籁之音。你似乎隔着木窗,见得那个弹奏琵琶的人,手指时而如急风骤雨,时而幽若兰花,而台下寂静无声,人们无不赞叹评弹如“大珠小珠落玉盘”,如行云流水,惹人流连。

