

■文/摄 记者 王美琳 部分图片由受访者提供

草木蔓发,春山可望。立春、雨水、惊蛰,一场场偏南风后,春天悄然而至。

大约是从舌尖开始,先尝到了春天。

春菜。采茶的阿婆背着背篓,筐里除了新鲜的茶,还有刚拔的野葱,以及翠色欲滴的马兰头,光是看着,就已经能闻到那道菜的香味了。

青团。追求身材美丽的女人们总说不能吃,却在看到圆滚滚一个的时候,还是忍不住咬上一口。

茶歇。春花可以簪在头上,也可以做进茶果子里,卧指青葱,坐攀香枝,闲莺近席而未飞,红蕊拂衣而不散,一口茶一口果子,将“吃春”变成“品春”。

春天里有说不完的故事。那些故事里酝酿的生机、涌动的希冀,才是让人心心念念、心生向往的理由。

原生态的春菜：香椿、荠菜、马兰头、春笋一天一个价 要到山野里亲手摘才美味

吃点什么,才最“春天”?

历经一个寒冬的蛰伏,混合着山野灵气的春菜,新芽涌动。

“春天不要吃肉的,荤菜比不上春菜鲜!”姚大爷是正宗的吃货,也烧得一手好菜,报菜名报得那叫一个顺口。“马兰头、草头、荠菜、蕨菜、水芹菜、野葱、折耳根、豌豆尖……简简单单的做法,都好恰(吃)!”

一大清早,他就顺着晨晖路一路向西,去了南门农副产品综合市场买菜去了。记者也跟上姚大爷的脚步,看看这些春菜价格如何。

“10元一斤,非常新鲜爽口!”摊主拿起一把绿得清清爽爽的荠菜,热情地介绍道。“回去做个豆腐羹蛮好。”姚大爷装了一兜子,又盯上了旁边紫红紫红的香椿芽,“香椿要多少钱?看着水灵灵的。”

“今天拿货便宜哦!给你算60元一斤。”今天?难不成还有昨天的价格,摊主解释说,前几天可更贵,要一百多块钱一斤,今天的价格算好的了。“头茬嫩芽,吃的就是个新鲜。再等下去可就老了,现在正嫩呢!”

凑过来的顾客都摇摇头,转头看别的蔬菜了。

姚大爷左逛逛、右瞅瞅,卖香椿的摊位也不算多,又逛了回来,决定买上两把,称重后每把香椿的价格在15元左右。最后他拎着满满一兜子的绿油油的菜,准备再买点鸡蛋去。香椿这么两小把,做香椿煎蛋,小孙子最爱吃的;荠菜嘛,炒荠菜很少人吃,凉拌可以的,或者用荠菜包春卷……

“以前,这都是我们穷苦人家吃的菜,在地里刨的、挖的。现在‘贫贱菜’,有时候比肉价还要贵喽。”搬来城区以后,姚大爷还有点想念过去的生活。他说,小时候也没有肉,不见荤腥,最盼着春天到了去地里刨野菜。“和哥哥姐姐去田里挖荠菜,一个下午能挖个十来斤,家里吃不完,就拿到市场卖。”

春天的野菜,作为贫苦时期穷人的活命食物,如今却越来越奢侈起来。人们已经满足于在菜场“寻鲜”,要亲自挖的,才算得上正宗的“吃春”。

于是,第一股暖风吹过,吃春的人化身“神农”,戴上帽子,拿着小剪刀、小铲子、菜篮子,有呼朋引伴的,有带上娃全家上阵的,一起奔赴山林野地挖春菜。

比如,寺坞岭。这里山间云海翻涌,翠竹环绕,经常下雨,水汽含量很高,藏着许多绿色“山珍”。最近,驻扎寺坞岭的生态修复团队就发现,“上春山”的人越来越多,他们出去做野生动物调查时,总能碰上来挖野菜的人。

团队里的琴子表示,寺坞岭,有时候他们自己也会就地取材,摘些野菜炒着吃。“像荠菜、蕨菜、攀倒甍、马兰头都可以吃,蕨菜采摘可能麻烦一些,要到山野,其他在田间地头就能找得到。”

马兰头,喜欢长在草丛或者小溪边,根系尤其发达,一片连着一片,有一种采之不尽的感觉;蕨菜,喜欢长在向阳的小山坡。长得太青太嫩的,不用理会,要选择深紫色、长相霸气的那种。每次采摘时,先握住蕨菜的茎部,大约在十五厘米处掐断,采取最鲜嫩的部分。

山上“打野”的郑大姐裹得很厚实,但也冷不丁会被雨水浇湿,湿漉漉地回到车里,用准备好的热水冲一杯茶,瞬间起了白雾,再看看一篮子的战利品,被山间雨水淋得鲜嫩翠绿,心里很是满足。

早春天气反复,趁着晴天,乡村里的孩子还会烧野火饭。阿泽记得,在中学的时候,农家乐还不算多,十几个小伙伴,你带上泡好的糯米饭,我带上青豆、玉米等春蔬,他带上家里腌的咸肉、腊肠,在空地撑起一口铁锅,一层层铺好食材,然后用柴火烧得锅热热的,直到米饭颗粒比较分明、软糯透亮,这就吃了。“锅一掀开,那个香味儿,糯米香、豆香、咸香,现在还在想念。”阿泽回忆道。



荠菜煮鸡蛋是春日常见美食



盒马鲜生上新青团

舌尖上的含“春”量



盒马鲜生推出许多“新春菜”

传统春菜,是去山上现挖的才新鲜;新“春菜”,则是想尽办法,创新搭配、烹饪方式,变着花样勾引人的馋虫。

青团,江浙一带的人都不陌生,早在清朝,袁枚就在《随园食单》夸过它。这个春天,作为老派节令小吃的青团也掀开了创新狂潮,万物入青团,连传统的形态、颜色、保存方式都衍生出了花样变化。

市民杜小姐,路过盒马被阿姨的吆喝声吸引,发现盒马的青团除了冷食,还上新了现蒸青团,“刚上锅,可以先挑起口味,等个十来分钟就可以吃了。”

现在的青团口味“花头精”太多,除了传统的红豆沙、桂花豆沙、芝麻味道的青团,还有许多“中西合璧”的口味,馅料多得像是在吃炒菜。

比如芋泥芝士青团,软糯拉丝的外皮,里头包着芋泥和芝士夹心,妥妥的新中式甜品;咸蛋黄流沙爆珠青团,据店员介绍是去年的爆款,蒸过之后,里头的馅料已经是流沙态,一口爆浆,咸甜党的最爱;红烩牛腩青团是今年的新品,杜小姐尝过之后又多买了几个,“咸口的青团没想到这么好吃,油润润的,拿到手里热乎乎的,很好吃。哎哟,又要减肥失败了。”

春天的餐桌上,怎么少得了一道笋?竹笋虽是一年四季都能吃到,但春笋只有那么短短几十天的尝鲜期,等春雷乍动,笋子携着馥郁的甜,破土而出。脆爽、清甜、食之难忘。

在各大商超,笋变着花样出新品,除了油汪汪、脆嫩嫩的油焖笋,还有雪菜笋丝、笋丝豆腐、笋干菜青团、火腿笋干老鸭煲……

对于春菜,盒马也算是铆足了劲创新,今年的新品“手作雷笋五丁包”,被很多食客夸为“传统三丁包的升级版”。“这可是,有笋丁、五花肉、鸡腿肉、虾仁,还加了海参,怪不得那

么鲜!”杜小姐之前买过一次,味道很是难忘,又去冷柜里搜刮了两大盒,打算回去给家人当早饭。

当然,还有刀鱼荠菜马蹄春卷,瞧瞧这名字,三鲜荟萃,简直是春季鲜味的集大成者;黄芽菜肉丝春卷、荠菜肉丝春卷、芦蒿香干、香干马兰头、马兰头纸皮翡翠烧卖……

看着这些春鲜榜单,懂的人自然是会心一笑,这么多排列组合,相比后厨、净菜工厂里,那些春菜估计要堆成小山高了吧!总之就是要一菜多吃、排列组合,以春色如许,化作盘中珍馐,留住这份春日里的鲜。



寺坞岭上寻春菜

春天里的茶歇花食：茶果子、茶歇台从“吃春”到“品春”的文化进阶

春天也是花儿的世界,许多花也是春赐予人们的美味。

先秦时期,我国已有以花入饌的习俗,称其为“花饌”。明清时期,李渔在《闲情偶寄》中,以蔷薇、桂花蒸馏花露,洒入米饭,“体泰神怡”四字,道尽了食客的沉醉。

说到吃花,新街,是萧山鼎鼎有名的花木之乡;从新街走出的食品企业——执贝科技,将吃花升格到了一个极其雅致的境界,不时不食、顺时而摄,把杭州本地的桂花、龙井茶、玫瑰、九曲红梅,融入糕点里,且不同月历会制作不同的花饌菓。

创始人滕央央说,为了精益求精,他们每天都要试吃,甚至一天要品尝20多种糕点。有一款径山抹茶绿豆糕,已经前前后后吃了十来个版本了。

“随着审美提高,大家已经不是简单的卷颜值了,更追求的是多样性的美,有雅致美,有地域美等等。”滕央央表示,“最受欢迎的茶歇,当然还是融合了杭州茶都特色,或者萧山本味的产品,比如,莱菔酥(萝卜)用萧山萝卜干做的茶点,还有桂花龙井豆糕、抹茶绿豆糕,就受到很多消费者的喜爱。”

执贝科技的茶歇里,喜欢用花,用本地的食材,比如杭州的桂花、龙井茶、径山抹茶、九曲红梅,萧山本地的圆茶、红茶等。前段时间,执贝科技还设计开发了一款用非遗“花边”做的中式羊羹葫芦,也十分有创意。

有了茶歇,自然少不了茶宴,品春咏春,这可是文人雅士的春日乐事。周华诚曾在《仪式:岁时礼俗之美》中感叹:若是有机会,在高山深谷之间,在古老廊桥之上,就地铺开茶席,那是多么好。

执贝科技最近推出的春日茶歇,很好地还原了那种曲水流觞的雅韵。

滕央央介绍,新品有“竹韵雅呈”“松韵逸景”,还有其他适配春季时令主题的,未见实物,几个颇为雅致的名字却已经让人有了充盈的想象。

比如这个“竹韵雅呈”展台,青色的是壶与杯,深色是木盘、架子,细竹、清茶,还有一高一矮的屏风,倘若将竹林间的悠然惬意搬至眼前。“我们希望与会者在参加活动的时候是徜徉在春日里,感受大自然的拥抱,以及聆听潺潺水声。所以除了把整棵树搬到台子上,也是通过器皿架子的反光板来体现光与影,会让感受更立体。”滕央央表示。

在这里享用茶歇,还可以配一杯清茶解腻。若是得闲,择一盏茶碗,将绿茶细细研磨。细细的茶粉如烟一般,一层一层在水中散开,从微粒,变成微尘,直至成为透明的碧色,

无声无息间,一份久违的惬意被唤醒了。一并被唤醒的,还有唐时明月,宋时风雅,今朝风流,从古至今的春意、春色,流淌在舌尖,藏在心间。



执贝科技为茶歇做的摆台

记者手记

四时皆美,但提到春天,人们心里头总是欢欣雀跃更多。

或许是蛰伏了一个冬天,看到冰雪初融,春水映桃花,心里漾起的欢乐,也淌作一片绿池。

或许是国人手艺太好,吃春的点心太多,或甜或咸,掌控快乐的多巴胺,让春意与幸福、温暖画上了等号。

于是,为了“吃春”,哪怕春雨欲来,也要下地去采新鲜的叶,哪怕雨水淋满头,仍是笑脸盈盈。

为了“吃春”,凡是能和“吃”字沾上一点儿女关系的植物,都会被毫不犹豫地揪进菜篮子,成为餐桌上的春日第一鲜。

为了“吃春”,人们挖空心思,将春光景融入一味茶食,要有场景,要有想象,要在接触舌尖的那一秒,就能唤起人们过去的春日印象,或许是老宅前的一片油菜花儿,或许是儿时放牛吹笛,或许是外公在锅灶台留的一碗紫云英煎蛋。

或许,人们真正爱的,是那些春鲜背后勃勃的生机,那些耀眼的生命力,预示着来年,许多温暖正破冰而生,许多好事可以期待。