

# 把春天“卷”起来

◎孙同林

春光明媚,万物复苏,各种菜蔬见光疯长,春卷应时而生。

春卷是由“春盘”习俗演变而来的。最早的春卷出现在晋代,立春这一天,人们将面粉制成的薄饼摊在盘中,加上时鲜蔬菜食用,称之为“春盘”。那时,不仅立春这一天食用春盘,人们在春游时也时常带上它。到了唐宋时期,这种风气更为盛行。诗人杜甫的“春日春盘细生菜”和陆游的“春日春盘节物新”等诗句,真实地反映了唐宋时期人们的这一生活习俗。清代的《燕京岁时记》中亦有:“是日,富家多食春饼,妇女等多买萝卜而食之,曰‘咬春’。”可见春日做春饼、食春卷的民俗风情由来已久。

春卷的制作工艺史料上也很早就有记载,清代诗人蒋耀宗和范来宗的《咏春饼》联句中有一段精彩描写:“匀平霜雪白,熨帖火炉红。薄本裁圆月,柔还卷细筒。纷藏丝缕缕,馋嚼味融融。”就是在平底锅上烙出一张张雪白、平整、又圆又柔的饼皮子,卷上加工成条状的馅儿,最后油炸而成。

春卷皮的制作要求较高,既要薄又要柔韧,人们通常用“薄如蝉翼,白如翠玉”来形容上好的春卷皮。在街头,人们时常看到一春卷皮的制作高手,面前放置一平板火炉,手上抓一团调得稀稠适度的面团,趁平底炉火恰好时,将面团在平板上画一个实心圆,由外而内,不足的地方,迅速跟进一点,再点,一张形似满月的薄饼已然成型。

馅儿是春卷的灵魂所在。春天最好吃的当然是荠菜馅儿,将荠菜去根洗净后,放到开水里焯一下,挤掉水分剁碎,然后加入切碎的肉、虾米等其他的馅料,搅拌均匀。绿的荠菜、红的肉丁、粉的虾米、黄的蛋皮,还有褐色的茶干、香菇丁等等,真的是满盘春色。

包春卷是个细活儿,摊开薄薄的皮儿,将适量的馅儿放到春卷皮一侧,卷起,包住馅料,再把两端向中间折起,继续卷,最后在边上沾上水粘牢。一包二折三卷,一个小巧玲珑的春卷诞生了,轻轻码放,渐次叠成一小垛……

起锅倒油,待锅里的油烧至五成热,把春卷沿锅边滑下,随着哧溜声溢出,屋子里已然飘出香气。炸至金黄色时,用漏勺捞出控油,春卷已成。轻咬一口,春卷皮又酥又脆,春卷馅儿柔中带鲜,咬一口香喷喷,油而不腻,如品一缕好春光。

现在不仅仅在春天吃春卷,其他时节也能吃到。但我一直觉得还是春天吃春卷好,“应时而食,为至美”,丰富的春菜能够将食材的精华发挥到极致,让我们品尝到最鲜美的味道。何况,把春天“卷”起来,也是一件风雅之事呀!



春水悄然涨

◎薛华娟

## 春韭鲜春天

◎吴建

春节一到,大地苏醒。在众多的春天佳蔬中,我最爱春韭。春韭是春天第一菜,有“春菜之魁”的美誉。“头刀韭,谢花藕。”春天的第一刀春韭,其鲜无比。每年初春,几场春雨之后,老家小院里的一畦春韭便葳蕤生光。春韭所呈现出来的绿,是春季最亮丽的色彩。

“夜雨剪春韭”,上学时读杜甫的这句诗,不知杜老夫子为何要在夜晚“剪春韭”。回家问母亲才知,韭菜是鲜嫩之蔬,白天尤其在中午是割不得的。农谚曰:“触露不掏葵,日中不剪

韭。”中午的太阳易把韭菜根晒蔫,即使早晨割了韭菜,也要在刚割的根部撒些草木灰或细土,既为它施肥,也遮挡了阳光。

儿时家贫,没钱到市场上采买新鲜蔬菜。整个冬天,碗里的香火全靠大白菜延续。作为“开春第一菜”的春韭,鲜活了菜盘。清晨,母亲去菜园里割一把春韭,择拣,洗净。旺火把锅烧热,在油烟腾起时,韭菜入锅,加入少许盐和水。热油遇水,哧啦一声,略加翻炒,出锅。还未端上桌,韭香便扑鼻而来。母亲给我们每人盛

一碗粥,再以炒韭菜佐餐。我们喝一口粥,夹一筷韭菜。鲜香腴嫩的韭菜留芳唇齿,滑过喉咙,润泽着缺荤少腥的肠胃。家里来客人时,母亲以韭菜炒鸡蛋、韭菜炒肉丝待之。韭菜炒青螺更是珠联璧合。青花瓷盘中,碧绿的韭菜里,近乎黑色的螺肉星星点点,宛如一幅绚丽的水墨画……

我喜欢在春天到来时回故乡,只为吃到第一刀最美的春韭。青碧的春韭年复一年滋长着我一茬又一茬的乡愁,染绿了我一夜又一夜思乡的梦境。

## 像鱼飞在空气里

◎明前茶

眼前的这位绒线帽姑娘做了一个漂亮的豚跳,她轻扭腰肢,滑出了一条无瑕的曲线,像一只微笑的海豚或飞鱼,在空中展鳍翱翔,两三秒之间,人仿佛变成了鱼,鱼仿佛变成了鸟。几乎在呼吸之间,板子已经稳稳地收在脚下,姑娘微曲膝盖,俯冲减速,双脚分立两个桥钉上,脸上露出微笑。

“豚跳做得很稳呐!”  
“那是,我花了50天才学会了利用重心的起落,让焊死在地面上的板起得来、冲得稳、落得平。”

“有没有受过伤?”  
“怎么没有? 2021年12月,我去天津玩滑板,其实就是利用年假,跟圈中好友在广场上斗个技,谁知一个落地没做好,脚踝骨裂了。我只好回朋友的出租屋疗养,天天吊着个脚,有点灰心丧气。没想到,在陌生的城市,玩滑板的男孩和女孩们心照不宣地排了个班,轮流护理了我两周,甚至有人负责在床尾架凳搁盆,帮我洗了个头。我很愧疚,没料到从南方到北方,人的骨头脆性变大,受了伤,拖累朋友们。”

那天,还没等姑娘愧疚完,板仔们已经打断了她的絮絮叨叨,有男孩说:“相当一部分板仔是社恐啊,在群里都不好意思说自己某个动作一直练不好,都是自己瞎琢磨。你这一受

伤,把我们都召集到了这个小屋里,你把窗打开听听,外头那小广场上,都是板钉与水泥地摩擦的声音,‘听君一席谈,胜练半年板’,吃苦的是你,得了切磋机会的是我们,你有啥可愧疚的?”

所有的人都被逗笑了,受伤的姑娘也捂脸笑。上板真的有瘾的,伤好之后,经过一段时间的力量和有氧练习,她又重新站到了板上。滑板的魅力在哪里? 姑娘说,那就是滑手在加速、做招、落地的时候,能够感受到如鱼从水中跳起,在空中飞上一会儿的快意,这种蹦跳到另一种介质里,并扰动它的行为,很明显是离开舒适圈的行为,也带有一定的冒险性,可是,它也激发人的肾上腺素,让人闻到了空气中季候变换的细微差别。当速度提上来以后,空气的阻力会变大,空气中的气息浓度会提升,板仔总是第一时间在春天闻到梅花的香气,连翘的香气,野芦蒿叶子在江风中浮动的香气,还有柳絮飞动时,植物的种子外面那层薄薄的被毛的香气。

我是在茶园采访时遇见这位在滑板上炫技的女孩的,她在义工网站上找到了这一家位于大山深处的茶园,老板为义工开出的条件是:他们可以住在为采茶工专门搭建的宿舍里,管吃管住,每天的简单工作就是接待偶尔来茶园探访的老茶客。义

工们经常处于一种喝茶、晒太阳的放空状态。当知道茶园门口有一大片重新整修的晒场,通往茶山的道路也有很多迷人的S形弯道时,姑娘立刻报名来做一周的义工。

姑娘的本职工作是软件开发,一个项目结束后,利用调休出来做义工是她的业余爱好。在云南,她做过咖啡庄园的义工;在湖北恩施新塘乡,她做过乡村图书馆的义工;在拉萨,她做过民宿的义工。她做义工不只是帮助他人,也是尝试从自己熟悉的生活介质里跳出来,短暂又肆意地进入另外一种介质,体会它的丝滑或滞涩程度。

大部分义工旅行是舒缓的、平静乃至寂寞的,当她来到大山深处或高原谷地,一个习以为常的评价体系拆除以后,迷茫会浮上心头,此时,幸而她带着滑板,当她在那些偏远的晒场上、小学的水泥操场上、在进入庄园的硬化盘山道上滑行时,她能够感觉到即时兑现的满足感。只要有一块滑板,她就能够与过去那个如鱼得水的自己瞬时接通。而这平静与愉悦的缘起,都来自那块重新设计组装后的板子和那双被无数次起跳与发力磨旧的鞋。姑娘说:“鞋和滑板,就像鱼的鳍,我的起跳、旋转、控制,都靠它们,我怎么会嫌它们有一张沧桑的脸?”

心窗片羽

玉兰一瓣