



清明时节话古今

□ 郑峰

一场春雨过后,天气放晴,蓝天白云,舍青柳绿,一派新春气象。“素衣莫起风尘叹,犹及清明可到家”。蘸着这浓浓的春雨杏花,清明节来到了人间。自古以来,清明与寒食的两个节日真有点“剪不断,理还乱”的关系。民间乡里,寒食又称“一百五”,实际上是在冬至之后的第一百零五天,家家户户禁火、冷食,待三日期过,便迎来了春回大地、炊烟袅袅的清明节。

寒食的由来,是纪念春秋时期的一位先人介子推。这就要说起推行此令的春秋时期的晋文公重耳。当年这位流亡主公在饿晕几乎昏死的时候,是随臣介子推从腿上割下一块肉熬成汤,重耳喝下才从生死线上捡回一条命。后来他62岁回国继位,成了晋文公。他对辅佐自己的各路老部下多有嘉赏,唯独忘了有救命之恩的介子推。介子推选择功成身退,奉陪老母高堂隐居绵山,过起了闲云野鹤的日子。不料,重耳忽然想起了这档子事,听说他在绵山,亲自前往寻找未果。

有好事者建议:此人大孝子,放火烧山,他顾及老母必然出山。谁知世事难料,山火燃烧了三天三夜,最后发现时,母子二人竟然抱树而亡。重耳悔青了肠子,下令将这一天定为寒食节,禁烟熄火,只吃寒食,以此纪念介子推。于是人间便有了寒食节日。

在历史上,寒食禁火,并非不点灯、不煮饭那么简单,而是“普天皆灭焰”,将去岁保存的旧火种全部熄灭!因为在人类历史进程中,曾经历了自然取火到人工取火的一个漫长过程。取火不易,保存亦难,直到每年寒食之时,还要将这旧火种熄灭,待到三日之后,再钻榆柳得到新火种,谓之“改火”,寓意万象更新。唐朝就曾有皇上在清明之时,将新火“赐近臣”“顺阳气”的做法,凡得到恩赐的大臣,均以此为荣,撰文谢恩。唐时韩翃写的诗“日暮汉宫传蜡烛,轻烟散入五侯家”便是一证。

当然,“寒食”日衰,“清明”绵延,原因是多方面的,其中随着人类生活习俗的进步、健康知识的普及,人们对这种冷食

的习俗逐渐扬弃,只留下了一种节日文化。

在文士圈子里,还有一位人物与寒食节密切相关,那就是被誉为“一肚皮不合时宜”的苏东坡。北宋元丰二年,苏东坡奉旨任“知湖州军州事”一职,也就是湖州知州。这位大词人在给宋神宗的《湖州谢上表》中,略带情绪写下了“愚不适时,难以追陪新进”之语,故而引火烧身,惹得宋神宗赵顼雷霆大怒,命人将苏东坡自湖州“勾摄”至御史台审讯,便是历史上有名的“乌台诗案”。危急关头,早已卧病在床的太皇太后曹氏,向天子进言力保,甚至连政敌王安石等都上书为其求情,才得到了宋神宗宽大处理,责授苏东坡为检校水部员外郎、黄州团练副使,责其“本州安置,不得签书公事”,即是以散官虚职将其贬谪外放。也恰恰是因祸得福,正因了这段人生阅历,才会有了流传后世的一件书法史上的珍宝——寒食帖。

初到黄州的苏轼,凄苦寂寞,连正式住所都没有,寓居定慧院,但他天生就是个乐观派,

利用这段闲暇时间,游历了杭州、密州、徐州、湖州等地,空怀抱负而无处施展,饱蘸凄风苦雨,写下了“拣尽寒枝不肯栖,寂寞沙洲冷”的句子。元丰五年,被贬黄州的第三个寒食节,面对空中洒落的蒙蒙春雨,他挥毫写出了流芳千古的名帖诗《寒食诗二首》:

空庖煮寒菜,破灶烧湿苇。那知是寒食,但见乌衔纸。君门深九重,坟墓在万里。也拟哭途穷,死灰吹不起。既写了寒食时节百姓禁火冷食、祭祀先人的画面,又将此时诗人身在黄州,仍心系九重宫阙的心境展现得淋漓尽致!

据记载,诗成之后,他又将其诗作书于素笺之上,即有了流传至今的《寒食帖》,又名《黄州寒食诗帖》。历代书家评其为:结字奇崛高妙,笔势飞扬奔宕,粲若霄汉云霞之丽。被历代名家推崇为继王羲之《兰亭序》、颜真卿《祭侄文稿》之后“天下第三行书”!

岁月更新,如今数千年过去,清明时节,又恰逢春雨纷纷,抚今追昔,不禁使人生出无限遐想!



一树樱桃带雨红

□ 王永清

行走在暮春的大街小巷,随处可见卖樱桃的人。红宝石般的樱桃张着惺忪的眼,勾住了人的魂儿,我禁不住买了一些回家。

洗净的樱桃盛入白瓷碗内,越发显得生动可人、鲜红娇嫩,仿佛唐诗宋词里走出来的婉约女子,一颦一笑间皆万种风情。拈起一颗,捏着细长的绿梗子,轻轻送入口中,那甜蜜的汁水倏地流了出来,让人口舌生津、回味无穷。

樱桃玲珑、古典、惊艳,犹如美人,文人雅士将其描写得百媚千娇。唐太宗曾这样赞美女道:“朱颜含远日,翠色影长津;乔柯啾娟身,低枝映美人。”白居易易有名句“樱桃樊素口,杨柳小蛮腰”,古人真的很有趣。

据《说文》考证:“莺桃,莺鸟所含食,故又名含桃。”后来演读为今日称樱桃。樱桃有“仙果”之称,其“最先百果而熟”,所以特别受人重视。

去年,去拜访一位朋友。朋友住在山里,走进村来,只见三三两两的农舍依山傍水、静笃安祥。田间地头,房前屋后,到处可见葱茏的樱桃树。樱桃红了,颗颗圆润饱满、俏立枝头,将整个村庄渲染成了一幅画。赏青山绿水、田园风光,真有“心源一种闲如水,同醉樱桃林下春”的感觉。

见我们来,村人热情地打招呼:“摘了吃吧,很干净的,不用洗,都没打农药。”我顺手捋下几颗,放进嘴里轻轻咀嚼,很甜,却不腻,有种淡淡的山野清香,就像这淳朴的山里人,可爱、本分、厚道。

樱桃美味可口,常吃能够养颜驻容,使皮肤红润嫩白。其药用价值不可低估,李时珍在《本草纲目》中记载,樱桃有益气、祛风湿、透疹、解毒等多种药效。

南唐冯延巳的《采桑子》说,“小堂深静无人到,满院春风。惆怅墙东,一树樱桃带雨红。”樱桃熟了,预示着这一季春光即将离去,既然时光匆匆、岁月无情,我们当更加珍惜生活的每分每秒,把日子过得像樱桃一样香甜。

博山炸春卷

□ 王济武

上世纪80年代一次央视春晚中,著名豫剧表演艺术家牛得草先生在即兴演唱中,最后一句“再来一盘炸春卷”把全场气氛推向了高潮。可见炸春卷这道菜不仅家喻户晓,而且脍炙人口,是名副其实“舌尖上的中国”的代表菜之一。

春卷由古代的春饼演化而来,陈元靓在《岁时广记》中记载,“在春日食春饼,生菜,号春盘”。又有清代的《燕京岁时记》记载:“打春,是日富家多食春饼”。可见春日做春饼、食春饼的民俗风情由来已久。

炸春卷流行于大江南北,由于用料不同,因而风味不一、南北有别。博山是鲁菜发源地,博山菜历史悠久、品种繁多。博山的炸春卷独具匠心、别具一格,是一道颇具地方特色、又具弘扬价值的地方品牌菜,闻名遐迩。博山的厨师先辈们不仅勤劳智慧,且巧夫善用当地材。春季,利用当地山区盛产的香椿,把它派上了用场。在《本草纲目》中香椿“清热解毒,健胃理气”,是春季生发时节最佳的养生食物之一。

这道菜是粗菜细做、细菜

精做的样本典范,受到广大美食爱好者青睐,其特点是肉蛋匹配、油而不腻、外酥里嫩、鲜香适口。同时,原料简单、经济实惠,只是制作较繁琐。

从工艺上说,要经过摊鸡蛋饼、制馅子、包卷、下油锅、改刀装盘几步。具体做法是:将盐、淀粉、少许水与蛋液混合打匀,再将锅底烧匀擦油,摊入蛋液,熟后备用。将肉切丝寸长,竹笋、木耳切丝,勺内倒花生油,将肉煸炒变白加葱、姜末、酱油、竹笋、木耳以及盐适量,炒匀备用。待卷时,将鲜香椿洗净焯水(也

可不焯水)切碎拌到馅内。若非春天,可用韭菜替代,其味另有鲜香。包卷时,一定要绕紧,并用湿淀粉将两头及外皮粘好。炸的时候,将淀粉提前过程,以免见油后起泡乱滋,再将包好的春卷均匀裹上湿淀粉,下到七八成热的油锅内,其间轻轻翻动捞出,二次下锅炸至金黄色出锅,改刀盛盘即成。

时下正是大地回春、万物复苏的时节,香椿已经上市,广大美食爱好者们,来博山尝尝时令特色菜博山炸春卷吧。

母亲“心”茶

□ 雨娃

有一年,老曲请我们几个好友吃饭,席间快递到了,他掩饰不住喜悦,跟我们炫耀:“母亲寄来的谷雨茶,谷雨上午采摘,下午烘焙好,便给我寄来了。你们闻闻,还带着新焙炉火的气味呢。”

在座的朋友挨个捧过茶袋轻嗅。“诗写梅花月,茶煎谷雨春”,谷雨茶芳香扑鼻,我们仿佛嗅到了茶园春色,大家连连夸是好茶。老曲给我们冲泡了一壶,叶肥汁满、汤浓味厚,入口清香四溢、满口生津。

老曲老家盛产好茶,明代许次纾在《茶疏》中谈到采茶时节时说,“清明太早,立夏太迟,谷雨前后,其时适中”。谷雨茶茶香浓郁浑厚,久泡余味悠长,比明前茶耐泡鲜活。

老曲说:“你们喝谷雨茶喝

的是口感,闻的是清香,我喝的是乡愁,品的是家的味道。”老曲打开了话匣子,说茶农非常辛苦,特别是春季茶忙时。茶在春天生长很快,嫩叶和粗叶价格相差甚远,所以采茶属于抢收,一家老少齐上阵,天不亮就去采摘,傍晚看不见了才收工。采摘的茶叶需要连夜烘焙出来,否则过一夜,鲜味就没了。茶忙时,小孩子还可以睡觉休息,大人们都是连轴转,一刻不得歇。

虽然自己家里种茶,但都不舍得喝明前茶,待谷雨茶价降下来了,稳定了,茶农才会留一些自己喝。老曲感慨:“一喝谷雨茶,我就想起小时候跟着父母去茶园采摘的情景,还有父母连夜烘焙新茶的画面。现在父母年龄大了,茶园交给了老家的弟弟,但茶忙时父母还

会去帮忙。这袋谷雨茶是母亲亲自采摘烘焙的。”

老曲喝的是新茶,亦是“心”茶。

每年谷雨,也是母亲的农忙时节。谷雨前后,种瓜点豆。谷雨是春季最后一个节气,寒潮结束,雨水充沛,气温回升,适合播种移苗。小时候,家里地多,母亲一到谷雨便领着我们去地里干活。父母负责刨坑,我负责撒种,两个哥哥负责抬水,一天下来,人都累成了罗圈腿。

天擦黑收工时,母亲会从地边采摘一篮蒲公英。谷雨时节的蒲公英一簇簇生长旺盛,回到家,将蒲公英择洗干净,取一把用沸水冲泡,余下的晒干留存。

泡好的蒲公英加一点白糖,饭后一人盛一杯慢饮,白糖

冲淡了蒲公英的微苦,喝着也有春天清冽的味儿,解乏还有助健康。

我小时候经常上火,母亲每年谷雨时便采摘一篮蒲公英,让我喝蒲公英汤,这个习惯一直持续到现在。家里的干蒲公英一罐一罐的,母亲谷雨采摘的蒲公英可以供应我一年饮用。想来,蒲公英也是母亲送我的“谷雨茶”呀。

今年谷雨未到,母亲便嘱咐我,待谷雨那日来家里取蒲公英,还有家里的香椿也采摘了,地里的韭菜也长起来了,小葱也得拔着吃了……

这么多年,我竟忘了,谷雨是母亲的农忙日呀,不应只是我回家的“收获日”,于是,心里想好,今年谷雨回家帮母亲种瓜点豆,陪母亲共饮一壶谷雨“心”茶。