

早春二月：探尋自己心中的梅花



责编/王亚梅 美编/王斌 审读/岳蔚

进入农历二月，已过惊蛰节气。尽管天气还有些寒冷，然而敏感的身体已经感受到勃发的春意。如今信息传播的途径广泛，从即时的影像和图片中，可以看到南方好多地方已经鲜花盛开。咱青岛地处北方且靠近海边，春天来得较为迟些，不过家里种养的梅花已经绽放，足见春天已经来到我们身边。

这两年受疫情影响，外出旅游的人数不多；如今旅游限制已经放开，今年春天的旅游市场将出现火爆场面。不过春天是个泛泛的说法，不妨依照前人将春天细分为早春、仲春和暮春。在这三个阶段里，春天分别呈现着不同的色彩，透露着不同的神韵。春到人间草木知，因此传统里有了“二十四番花信风”的说法。前人将小寒到谷雨共八个节气的一百二十天分为二十四候，用二十四种花卉与之相配。比如早春的花信有梅花，仲春的花信有油菜花，暮春的花信有牡丹等。早春二月，最当季的莫过于梅花。青岛有一处叫十梅庵的公园，这些年因遍植梅花而被青岛人广泛知晓。不过真要欣赏“砌下如雪乱”一般灿烂的梅花，似乎生长在南方一带的梅花，更能带给欣赏者视觉和嗅觉的冲击。于是我



想，如果能在早春二月里去南中国探访疏影横斜、暗香浮动的梅花，该是生活里多么雅致的一件美事啊。

江南一带盛产梅花古已有之。古籍中记载说，约一千五百年前的一个早春，一位身处江南名叫陆凯的人思念自己远在陕西甘肃一带的朋友范晔，于是写下了一首短诗：“折梅逢驿使，寄与陇头人。江南无所有，聊赠一枝春。”不远万里给朋友寄送一枝梅花，那种心境是何等雅致与飘逸，那种思念又是何等深厚且悠远。自此之后，梅花成为中国人精神生活中不可或缺的重要组成部分。

在陆凯之后约五百年，宋朝初年的诗人林逋酷爱梅花，并在自己居住的杭州西湖的孤山上种养梅花，自称“梅妻鹤子”。林逋多次咏写梅花，他发现在早春的花卉里唯有梅花能够“占尽风情”，于是写下了千古名句：“疏影横斜水清浅，暗香浮动月黄昏”。“疏影”是诉诸梅花的视觉感受，“暗香”则诉诸嗅觉感受。在这一联名句诞生之后约二百年，它深刻感动了一位名叫姜夔的音乐家，于是这位音乐家制作了两首乐谱，一首叫《暗香》，一首叫《疏影》，同时自己还填上了文词。他说早春的梅花“香冷入瑶席”，他想象这梅花可能是王昭君月

夜化作的魂灵，于是面对这无言的红梅陷入了沉思；当他看到片片梅花凋谢后随流水而去时，留下的只有永恒的怅惘。这种怅惘和沉思带来的美感，一直延续到现在并将继续延续下去，愉悦和陶冶着中国人的心灵。

梅花的象征意义从来都是多维度立体的。“君自故乡来，应知故乡事。来日绮窗前，寒梅着花未。”——这是思乡者的梅花。“墙角数枝梅，凌寒独自开。遥知不是雪，为有暗香来。”——这是幽愤者的梅花。“不经一番寒彻骨，怎得梅花扑鼻香。”——这是悟道者的梅花。“无意苦争春，一任群芳妒。零落成泥碾作尘，只有香如故。”——这是执着者的梅花。“不要人夸好颜色，只留清气满乾坤。”——这是高洁者的梅花。在这个早春二月里，赶快去探访符合自己心中意念的梅花吧。



文/许秉智

静文逛市场



扫码进群，在这里寻味青岛生活

初春这一口鲜滋味，真美！

各类野菜、时令蔬菜陆续上市 尝个新鲜正当时



荠菜



雷公笋



面条菜

当下青岛仍然春寒料峭，但如果走进各大农贸市场你会发现，好多春季时令菜已经上市了。蔬菜摊再也不是被各种大帮菜挤得满满当当，而是整整齐齐摆放着各种当季小菜，堆成山的野菜更是将春意渲染得足够浓烈。

荠菜、苦菜根正当季

如果要从菜市场判断春天是否来临，最好的证明就是各种野菜是否出现。像现在的菜市场，几乎家家摊位上都放着一大塑料袋的荠菜，它算是野菜里的“代表”。镇江北路农贸市场蔬菜摊主慕振强说，荠菜其实冬天就长出来了，如果那时候不怕冷，去野地里挖上一袋子，切碎了包饺子特别鲜嫩。不过现在的荠菜也很嫩，价格略高，9—12元一斤，颜色鲜亮的是大棚里的荠菜，发灰的来自野地。好在荠菜不压秤，买上一大包也就半斤八两，尝鲜足矣。

面条菜从冬天就出现在农贸市场，但那时候是大棚产的，而现在野地里的新鲜面条菜逐渐上市，更有一股鲜嫩的滋味。摊主说面条菜能一直吃到割麦子前后，5—6元一斤。看起来相貌平平的苦菜根也是时令菜，现在苦菜叶子还没长起来，主要就是吃根，食指长的苦菜根扎成一把一把，价格在16—18元一斤。虽然味道苦，但有人就爱这股苦味儿，择洗干净后生蘸黄酱吃别有一番滋味。

芽葱、春笋尝个鲜

青岛本地开春菜里，芽葱是不折不扣的代表，现在市场上的芽葱正鲜嫩，成

捆水灵灵的，出现在每个蔬菜摊位上，10元一斤，拿来卷豆腐皮、蘸酱都是一绝。本地芽葱口感脆，尤其是春天刚上市的更甜，吃起来格外爽口。

春笋也是现在的时令菜，和粗壮裹满土的冬笋相比，春笋个头小，看起来更为水灵。青岛农贸市场蔬菜摊上的春笋多来自福建、江苏、江西等地，今年天气偏冷，春笋价格也略高，20多元一斤，摊主建议要挑形状扁的，笋尖弯曲的，最好吃。还有一种细长笔直的笋，叫雷公笋，是福建一带产的，这种笋没有涩味，口感更好，如今是青岛笋界的“主角”，15—20元一斤，用来做油焖春笋最合适。

芦笋也叫“笋”，但它不是笋。虽然现在一年四季都能见到，但只有现在是新鲜货，其他时候都是储存的。本地和南方的芦笋都正当时。红色的洪山菜薹是南方来的稀缺菜，产自湖北，因其原产于武汉市洪山区一带而得名。这种菜薹长得很像油菜，也带花，只是颜色呈紫红色，现在正是好吃的时候。

野菜草酸含量高不宜多吃

野菜真的营养丰富吗？中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授范志红表示，虽然很多野菜的膳食纤维、维C

比栽培的蔬菜高，但因为野菜比较苦，大家在食用时会用水焯一下来除去苦味，所以经过处理后，野菜本身的营养物质也流失了一大半，营养价值并没有普通蔬菜高。

“需要注意的是，野菜内草酸、生物碱的含量比较高，会影响营养物质的消化吸收，因此胃肠消化能力差的人和婴幼儿不适合食用野菜。”范志红说。

那么，采摘野菜时有哪些注意事项？中国植物学会兰花分会理事、植物学博士史军建议，采摘野菜尽量选择特定科属的植物，例如，十字花科的植物大多是安全的，如荠菜、二月兰等；菊科的植物也比较安全，如苦菜和苦苣菜、苣荬菜等。

范志红表示，大家吃野菜图的是天然无污染，但其实公园里的野菜虽然是野生的，却并不是零污染的，因为公园里的植被本身不是供食用的，大多使用中水灌溉，并且使用的农药安全级别也不如种植农作物所使用的农药。农田种植的农作物专门供市民食用，农药的使用有严格的管理规定，但是公园里使用的药物主要是控制植物的病虫害。而且现在荠菜等野菜已经进行大规模人工种植，直接购买更安全。

观海新闻/青岛晚报 记者 高静文



苦菜根