



裹挟着泥土气息 唇齿间绽放清香

青团里的松江农家味道

口 记者 贾佳/文 蔡斌/摄

临近清明,在松江乡村,制作青团,仍然是一项传统的时令习俗。油绿如玉,笼屉间尽是浓郁的清香,小小的青团,裹挟着泥土气息,在唇齿间绽放开来;用以祭祀或者自食,多数人仍然坚持原汁原味,从种植、采摘到制作,村里老人的手艺传承,看不到机械的痕迹,每一道工序,皆以手工土法完成,如此,青团藏满的农家味道,最是惹人流连。



而在浦南西部,距离浦江源头不足千米,石湖荡镇金汇村,远近有十几户村民热衷于包青团。而最有名气的,要数梅菊妹一家。开春后,自浦江边上生长出第一茬青草,梅菊妹就开始了青团制作。

与86岁的婆婆和年龄相仿的嫂嫂,3人围坐包青团,最多时,一天要制作2000多个。和面、添馅儿,压花……一排排码过,虽然辛苦,氛围间却其乐融融,而青草生长期,也是梅菊妹生意最红火的时期,有时,忙不过来,街坊邻里都被请来帮忙。

16年来,每到此时,梅菊妹就会到秀野桥菜市场承包一方临时摊位,售卖自制的青团。起初,梅菊妹的青团还是少人问津,可多年下来,老主顾越来越多,经常,只一两个小时便一售而空,清明前后就更火爆。梅菊妹往往要一天两次往返菜场,早上卖完,马上赶回家,再为下午的生意做准备。

为了保持青团蒸出的糯香口感,厨房中,一口20多年的老灶沿用至今。铁锅,猛火,持续蒸

上将近半个小时。梅菊妹说,熟客能尝得出,煤气灶上蒸出的青团,相比土灶,总是欠了一点劲道的火候;烧火者也必须是家中的老手,倘若火势不稳,火候难控,青团很容易错过适宜出锅的时间。

掀开锅盖的一刹那,6叠笼屉满载着清香,弥散开来。“这一锅好得很。”火候正旺时,每一只青团都挨着个儿,压花绽开,涨得滚圆饱满,既不粘连,也没有多余的缝隙。出锅时,梅菊妹不忘为每只青团“点红”。

一亩三分地上,上一年秋收的红豆和糯米,加上娴熟的手艺,如今,梅菊妹的青团得到了许多人的认可,临近清明,不少人前来订购,还被石湖荡镇农民专业合作社下了大笔订单,每天凌晨,便要开始了一天的忙碌。

与梅菊妹家不同,在石湖荡镇金星果园,梨农沈雪芳也喜欢青团制作,同样是糯米粉,她却加入了萝卜丝肉末,或者时令马兰头豆干的“咸口”团子,也受到了不少人的喜爱。

在浦南地区,虽说村镇相邻,可食材的制作却也各有讲究;浦南东部,张泽人偏爱青龙饺,而清明时节用来祭祀,青龙饺的外形更像一枚元宝。

傍晚时分,叶榭镇八字桥村的赵桂英夫妇开始着手了青龙饺的制作。“亭林馒头张泽饺,叶榭软糕呱呱叫。”在当地村民中,百年流传下来的这句关于美食的“顺口溜”,其中,有张泽人的一份骄傲,这里说的“张泽饺”,指的就是青龙饺。

从前,在张泽地区,每逢清明节时,家家户户都有制作青龙饺的传统习俗。如今,在当地村里,上了年纪的老人仍然都有这样的手艺,眼下,不少人的家中也准备了起来。今年69岁的赵桂英,原是余山人,早在30年前,与夫家的奶奶学会了青龙饺制作,手艺在老一辈人的经验中传承,30多年没有间断,手法也越发熟练。多年来,赵桂英做的青龙饺,在附近村民中一直有着很好的口碑。

将糯米用烧开后的温水浸泡,凉水搓洗,再放在清凉处阴干。如此,研磨出的糯米粉口感更好。不掺杂其他原料的糯米粉,加入青草汁,揉搓间,翠绿的颜色很快就被和入面中。虽说,制作方法各有讲究,然而,鲜亮的翠绿色,散发出清香扑鼻,迎合着浓郁的春的气息,作为时令食品,这样的颜色却从未改变。

新鲜的汁水,取自入春后疯长的青草或艾叶。赵桂英说,每10斤青草汁,需要大约五六十

斤青草榨成,按比例,大约可以制作近400个青龙饺。割青草,并不算轻松,每年,这都成了赵桂英的丈夫徐雨龙的“分内事”。眼下,清晨的青草,沾上了零星的露水,赶上了好天气,一大早就有村民带着镰,去田间寻草。若是赶上周末,也有年轻人趁着从城里回乡的空当儿,带着孩子一同踏青,如此,采摘一把青草,也成了一项乐趣。

每一道工序,都坚持手工制作。折一捆青草,在木板上手工揉搓,挤出汁水,赵桂英说,比起榨汁机,手工的做法更让青草汁散发出一种醇香;用青草汁染色,保证入面后,色泽均匀,这其中也有民间的智慧。多年来,赵桂英按照奶奶教授的法,在青草汁中加入少许石灰,用竹筷搅拌,直到竹筷能在汁液中直立竖起,如此调和了的青草汁,浓稠度最相宜,上色最佳。

包青龙饺,手法的娴熟很有讲究。右手拇指发力,力道均匀、收紧,左手托,右手捏,糯米皮在双手的配合下快速旋转下,呈现出小而深的碗口状。过程数以秒计,外人看来,极为简单,但若是技术生疏,便很难成型。这副手艺,丈夫徐雨龙只叹自己并不在行。

自家种的赤豆,蒸烂后筛出豆壳,留下细腻的豆沙,以白糖、猪油翻炒,均匀了青草汁中的微苦,口感软滑香糯。赵桂英家的蒸法又与别家不同,笼屉间,以青菜叶取代粽叶,蒸好后的青龙饺,与青菜底部黏合,直接食入,更添了一份清香。

