

清明粿裹春意 竹筒饭沁山香

——衢江茶坪村山野珍馐赴春约

记者 杨睿 郑孙妙奇 张翔

清明风暖,万物勃发。循着二十四节气的时序更迭,江南大地迈入春意最浓之时,食鲜尝味、踏青寻芳,成为此间独有的民俗风情。在衢州市衢江区黄坛口乡茶坪村,这座深藏于药王山脚下的传统古村落,依托得天独厚的山林资源与代代相传的饮食习俗,村民们撷山野鲜材,承古法匠心,烹制出一桌饱含春日气息的原生态佳肴。清新软糯的清明粿、竹香浓郁的竹筒饭,搭配地道山野药膳,让远道而来的游客沉浸式邂逅青山绿水,细品江南春色,尽享烟火温情与自然本味。



艾草

茶坪村坐落于海拔570余米的深山之中,村落常年云雾萦绕,林木葱郁,生态环境得天独厚。这里森林覆盖率极高,空气清新湿润,春日里草木抽芽吐翠,溪涧流水潺潺,漫山遍野的艾草悄然萌发,鲜嫩肥硕,清香沁脾。每逢清明前夕,采摘艾草便成了村里的热门农事,也是延续千年的春日仪式。晨光微熹间,村民们便携竹篮、踏山道,结伴深入林间地头,采摘枝头最鲜嫩的艾草尖。指尖轻捻,精准掐下嫩苗,动作轻柔娴熟,不伤及根茎,守护着山林草木的生生不息。片刻光景,竹篮便被翠绿鲜嫩的艾草铺满,满眼生机,暗香浮动。

“我们村子地势高,生态好,长出来的艾草长势壮、香气浓。”村民叶石土常年深耕山野,深谙春日食材的精髓。她坦言,清明前后是艾草口感最佳的时节,每日清晨进山采摘,一天便能收获五六篮鲜艾。鲜嫩艾草不仅是制作清明粿的核心原料,清炒、煮汤亦风味独特,自带山野清润回甘,是大自然馈赠的春日珍味。

清明食青,怀古寄情,是江南流传已久的传统民俗。古时清明糰兼具祭祀祈福、缅怀先祖之意,如今早已融入日常烟火,成为家家户户必备的时令美食。采摘归来的新鲜艾草,经仔细清洗、焯水去涩,再反复捣碾成细腻青泥,融入优质米粉反复揉和,揉出柔韧光滑、色泽莹润的青糰外皮。邻里乡亲围坐一桌,分工协作、笑语融融,开启热闹的包糰时光。馅料皆是就地取材的春日珍品,脆嫩爽口的春笋、鲜香入味的马兰头、肥瘦相间的鲜猪肉,搭配秘制调料翻炒入味,鲜香十足。

捏皮、填馅、收口,指尖翻飞间,一个个圆润饱满的清明糰悄然成型,通体翠绿透亮,将整片山林的春意尽数包裹其中。“做清明糰是村里一年一度的习俗,家家户户都少不了。”村民邱爱娜笑着说道,每逢此时,邻里互帮互助,氛围格外热闹。平日里她家一次便会上二三十斤大米,能做出数百个清明糰,除自家食用、馈赠亲友,还会供应前来游玩的游客,让这份春日美味走出山村,传递温情。蒸熟后的清明糰软糯绵密,艾香浓郁,馅料鲜爽不腻,一口下去,唇齿留香,满是春日清甜。

若说清明糰是春日温柔的底色,那竹筒饭便是深山独有的鲜香名片。春日竹海青翠葱茏,新竹挺拔茁壮,肉质肥厚,正是制作竹筒饭的绝佳时节。村里农家乐经营户吴文元,凭借一手地道的竹筒饭手艺,深受游客青睐。他早早背着柴刀进山,精挑细选长势匀称、竹龄适宜的新鲜毛竹。

择竹、截段、清膛、制筒,全程手工操作,保留竹子最纯粹的本味。精选圆润饱满的糯米,搭配春日新挖的春笋丁、腌制入味的农家腊肉,旺火快速翻炒,让米香、笋香、肉香充分交融,再小心翼翼灌入新鲜竹筒,封口固定,架于炭火之上慢烤炙熟。炭火灼灼,滋滋声响萦绕耳畔,清甜竹香顺着高温缓缓渗入米粒之中,与食材鲜香交织融合。烤制完成的竹筒饭,剖开竹节便香气四溢,米饭软糯劲道,色泽温润,裹挟着淡淡的竹香与肉笋鲜香,风味独具一格。

一席春日家宴,不止有糰香饭暖,更藏着深山药膳的养生智慧。依托药王山丰富的中草药资源,当地衍生出独具特色的养生美食。鲜嫩土鸡搭配珍贵黄精慢炖熬汤,汤汁醇厚绵长,肉质鲜嫩不柴,兼具滋补功效;桌边辅以清炒山野时蔬、解暑凉茶,荤素搭配,营养均衡,解腻回甘。一桌佳肴,尽取山林之珍,融汇四时之鲜,既贴合春日养生之道,又尽显乡土饮食文化的深厚底蕴。

“这里的竹筒饭软糯鲜香,满是竹子的清甜,春笋也格外脆嫩爽口。”游客俞思路品尝完美食后连连称赞。登高赏景,览山间云雾、林海春光;落座品鲜,尝时令珍馐、山野风味,美景与美食相得益彰,让此次春日之旅倍感惬意难忘。



采摘艾草、鼠曲草等



手工截竹



茶坪村乡亲们一起包清明糰



艾草清明糰



茶坪村菜肴

一口青糰藏春意,一筒米饭沁山香。如今,茶坪村依托优越的生态资源与深厚的民俗底蕴,将清明传统美食与乡村文旅深度融合,让古老习俗焕发新生。清明糰裹住的不仅是山野鲜香,更是代代相传的民俗记忆与乡愁温情;竹筒饭飘出的不单是食材本味,更是乡村振兴路上的烟火生机与发展暖意。春日正好,风光旖旎,藏在衢江深山里的春日珍味,正以最淳朴的姿态,迎接八方来客赴一场舌尖上的春日盛宴。