

晋阳湖畔山桃花儿开

成石

阳春三月，草长莺飞，柳绿桃花红。我与朋友相约，去晋阳湖公园观赏山桃花。

晋阳湖公园是太原市不可多得的水域生态系统，在省城众多公园里独树一帜。初春的晋阳湖公园湖水荡漾，微波粼粼，岸边杨柳依依。走在公园内，三步一景，五步一画，听浪湾，湖水一浪接一浪地拍打着堤岸，波涛声入耳；走上观湖长廊，眺望烟波浩渺的湖面，虚掩着周边的高楼，胜似西湖美景。

沿着甬道游览，前方出现了一片粉色的“胭脂云”。我俩加快了脚步，走近一看，竟是晋阳湖畔6000多株盛开的山桃花。这些粉色的山桃花耐不住严冬的寂寞与压抑，一经春阳抚摸春风召唤，便激情迸发，热烈绽放，点缀着明媚的春

光。仔细观赏它们，那浅浅的粉红挂满了枝头，像纯美的少女绽开了笑靥，在阳光下舒展着婀娜的身姿；一阵春风拂过，粉红色的花瓣悠然飘落，纷纷扬扬，像一群飞舞的蝴蝶，在桃花林里飞来飞去，传递着春天的信息，最后悄然落在早春的土地上。我从未见过这么多连片开放的山桃花，开得浩浩荡荡，热烈奔放。莫非这一带的山桃花全都相约而来，要在晋阳湖畔举办一场盛大的山桃花比美？

我对桃花比较熟悉，对山桃花却很陌生，不知山桃花与桃花究竟有何区别。来晋阳湖之前，我查了查资料，才知道山桃花与桃花是不同的植物。桃花是蔷薇科之观赏植物，为我国原产，历史悠久。山桃花是钟萼木，又名伯乐树，树皮可以入药，有活血的功效，是一种很名贵

的中药材。山桃花通常生长在山上，花朵颜色一般为粉红色，而桃花品种繁多，有深红、绯红、纯白等；山桃花株高3米至6米，而桃花株高仅2米多，所以，盛开的山桃花能形成颇为壮观的“胭脂云”。

我们坐在粉色的“胭脂云”下，凝视着连片开放的山桃花，不禁浮想联翩：这些体态婀娜、绝美若仙的山桃树，原本生长在深山里，听着山风，吸吮着甘甜的山泉水，过着清闲自在的生活，现在被园艺工人栽植于晋阳湖畔，装扮着

晋阳湖的早春风光。即使花开花落化为泥土，依旧芳香如故，把春天的舞台交给了轮番上场的百花，交给美丽如画的晋阳湖……

岁岁清明插佛托

祁敬君

辽东是满族故乡，保留着许多鲜明的满族文化特征。满乡清明，别具一格，插佛托，就是满族清明节的独特习俗。

佛托，是满语，翻译成汉语是“柳树”“柳木”的意思。满族人从来就有崇柳风俗，以柳为神，以柳为祖，以柳为母，对柳顶礼膜拜，视为神明。柳树春天发育早，成活率高，生命力强，插柳树枝，预示家族兴旺发达，希望子孙后代能像柳树一样有着顽强生命力，无论在什么艰难环境都能生存。

随着时间推移，插佛托的意义也在不断演绎延伸，不仅表现对逝者的祭奠，同时亦被意为摇钱树。

佛托就是用一根柳木杆，串上苞米棒，上面挂挂数层剪成穗子或钱状的五彩彩纸。制作比较费事，结构分木棍、顶花、纸束三部分。木棍用柳木，长者3米多高，短者不到1米。木棍顶端固置一朵大花。

五色代表万物之源的五行即金、木、水、火、土；苞米棒代表女性，扎缠的五彩纸束便代表子孙。寓意企望子子孙孙世代繁衍，相传不息。

满族的祖先女真族是游猎民族，经常迁徙，为了给坟墓做个标记，插根棍子，上头拴个标记，形成了原始插佛托习俗。满族人插佛托，禁止用火，这一传统习俗与祖先对山林的崇拜信仰和对自己生活安全的保护有直接关系

《北平风俗类征》记载：金代女真清明时分，“儿童插柳，祭扫坟莹”“坟墓遍插佛托以祭”。可见，金代女真族即有插佛托习俗。

我的家乡在努尔哈赤的故乡苏子河流域，清明节这天，即使在外地的人也纷纷赶回扫墓，家族成员身着满族服装，排着长长队伍，拿着佛托，走进自家墓地，由长者在新坟上插佛托，旧坟插柳枝。一束束色彩斑斓的佛托在坟包顶上随风飘动，煞是好看。

佛托也是一种抽象的满族民间剪纸作品，有着古拙、粗放的特点，具有很高历史价值、文化价值、民俗价值，已经被列为省级非物质文化遗产项目，将会得到更好的保护与弘扬。

岁岁清明，今又清明，满乡插柳寄哀思。

舌尖上的清明食俗

钱国宏

“清明时节雨纷纷，路上行人欲断魂。借问酒家何处有，牧童遥指杏花村。”清明节是中国的传统节日之一，也是民间极为重视的以亲情为主题的民俗节日。大江南北，独特的清明食俗，为这个节日增添了无穷的魅力。

盘中明珠“清明螺”

清明时节，吃螺蛳是南方水乡的清明食俗。清明螺即田螺、螺蛳。螺蛳有“盘中明珠”之美誉，肉质丰腴细腻，味道鲜美，清淡爽口。清明时节是采食螺蛳的最佳时令，因为此时的螺蛳尚未繁殖，最为丰满、肥美，故有“清明螺，抵只鹅”之说。清明螺吃法林林总总，可谓丰富多彩，可与葱、姜、酱油、料酒、白糖同炒；可煮熟后挑出螺肉，拌、醉、糟、炆。家常做法通常是酱爆螺蛳，即用油锅、黄豆酱爆炒螺蛳。清明食螺，可谓“一味螺蛳干般趣，美味佳酿均不及”。

油绿如玉“青团子”

在江南一带，清明时节有吃青团子的习俗。“青团子”是用江南地区特有的野生植物——“浆麦草”的汁液，拌以糯米粉做成的一种圆形食品。做青团子的糯米粉必须是水磨而成，为的是突出一个细腻。青团子类似包子，所用的馅儿多是糖豆沙。包好后，上锅蒸熟。出锅前，每个青团子上还要涂上一层熟菜油。码到盘里的青团子，青翠如玉，油光可鉴，颜色可人，“青团子”因颜色和形状而得名。在江南一带，每到清明节，几乎家家都做青团子，一为开胃尝鲜，二为祭祖上供。

百忧宽解“欢喜团”

在巴蜀一带，清明节有吃“欢喜团”

的食俗。欢喜团的主料是炒米，把炒米用饴糖或温糖水和成大小不一的米团，然后用线绳穿在一起，涂上各种颜色，就是“欢喜团”了。清人曾作《锦城竹枝词》专门写这种食品和食俗：“欢喜庵前欢喜团，春郊买食百忧宽。村醪戏比金生丽，偏有多人醉脚盆。”

清新可人“菠菠粿”

在福州一带，清明时节，家家要吃“菠菠粿”。“菠菠粿”又名清明果、蒿菜粿、清明粿，是用福州当地生长的一种名为“菠菠草”的植物汁液，和以糯米温浆、粳米温浆作为粿皮，裹以枣泥、豆沙、萝卜丝、香菇丝等做成的馅料，包成的一种有馅儿面食。菠菠粿包好后，要用印模压出各种动物和寿桃的形状，然后蒸食。菠菠粿翠绿如老玉，味道绵软而甜咸。人们清明食菠菠粿，主要是为了取“吃青”之意。福州人清明时节外出踏青、扫墓时，都不忘带上做好的菠菠粿。

乌黑悠香“乌稔饭”

在闽东和浙江西南地区，每年清明节期间，畲族村寨都要忙着做一种时令美食——“乌稔饭”。乌稔饭的主料是糯米，畲族妇女背竹篓去寨外，将当地生长的一种乌稔树的新鲜叶子采摘下来，洗净后，放在清水中煮。然后用煮出的汁液来泡糯米。浸泡大约9个小时后，捞出糯米，上锅蒸熟，一锅乌稔饭就

做成了。乌稔饭看似乌黑，但味道独特，入口绵软微甜，犹如春风掠过舌尖，令人唇齿生香。

青碧可口“清明果”

浙南一代，野外长有一种名曰“佛耳草”的中草药。清明时节，当地人采来这种中草药，洗净捣烂后，与糯米搅拌均匀在一起，然后包上用糖豆沙、红萝卜、春笋做成的馅料，上锅蒸熟，便成了一种形似饺子的“清明果”。清明果碧绿晶莹，玲珑剔透，尤其是边褶，像水波浪一样，透着精致；吃到嘴里，格外美味。近年来，当地人开发出了一系列的馅料，如韭菜、豆腐干、肥肠、芥菜等，使清明果的口味日趋丰富，越来越受欢迎。

两饼卷成“润饼菜”

在闽南地区，清明时节要吃一种“润饼菜”，其吃法与北方的春饼相似。将烙好的薄面皮，包裹混杂而成的熟菜，卷成筒状或枕头状咬食。润饼的饼皮擀得极薄，几近透明，很考验手艺。包裹的润饼菜是相当丰富的，主料一般有：豌豆、豆芽、豆干、鱼丸片、虾仁、肉丁、海蛎煎、萝卜菜。配料一般有：油酥海苔、油煎蛋丝、花生敷、蚵煎、茼蒿、蒜丝。包裹时，由于饼薄，所以必须得用两张饼才能包住中间的菜。吃时，可以蘸上甜面酱或者辣酱，入口嫩脆甜润，醇香多味。