

春天的第一口青团来了 镇海这个农家乐村 开启“吃春时节”

当山野间的艾草悄悄冒尖，当农家灶台升腾起袅袅热气，镇海九龙湖镇横溪村便迎来了专属于春天的仪式感——制作青团。因为今年天气比较暖和，艾草长得快，青团制作也就比往年来得更早一些，一口软糯青绿，便把整个春天揉进了舌尖里。



王玉敏正在制作青团。

1 新鲜艾草 有春日独有的清新柔和

这些天，以农家乐出名的镇海区九龙湖镇横溪村里，处处可以闻到春天的清香。在溪渔饭店，老板娘王玉敏正围着灶台忙碌，今年春天的第一炉青团，已经在她的巧手下悄然成型。还未靠近后厨，一股清新自然的草木香混着淡淡的糯米甜香，扑面而来。

“今年过年晚，天气又回暖快，节后没几天，野外就能采到新鲜的野生艾草了。”王玉敏一边分拣着手中的艾草，一边笑着介绍。往年要等到3月中下旬才会大量上市的野生艾草，今年提前了半个月。刚冒头的艾草茎叶细嫩、颜色鲜绿，虽香气不似老艾草那般浓烈，却多了几分春日独有的清新柔和，正是做青团的上等原料。



王玉敏清洗艾草。



令人垂涎三尺的青团。

2 制作青团 每一个步骤都有讲究

在横溪村，青团从来不是简单的点心，而是藏着时节密码的春日风味。每一个步骤，都藏着农家多年的经验与讲究。制作青团的第一步，便是细心处理艾草。采摘回来的野生艾草要逐一把关，挑去老梗与杂质，用清水反复淘洗干净，不留一点尘土。

随后便是焯煮艾草这一关键环节，火候全凭手感拿捏。“煮艾草最考验功夫，时间短了，艾草会有苦涩味，影响口感；时间长了，翠绿的色泽就没了，卖相不好。”王玉敏熟练地将艾草下入沸水，看着叶片渐渐变软、颜色愈发鲜亮，便立刻捞出过凉水。冰凉的清水瞬间锁住艾草的清新绿意，挤干水分后细细切碎，翠绿的艾草泥便准备好了。

和面更是青团软糯口感的核心。王玉敏有着自己坚守的“黄金配比”，糯米与粳米按比例调和，不稀不稠。太糯容易粘牙，太硬又失去了口感，只有比例精准，才能做出恰到好处的软糯。将煮过的艾草和艾草汁倒入调配好的面粉中，双手反复揉搓、按压、翻叠，原本洁白的粉团，一点点被染成温润的翠绿色，每一丝肌理里都裹着艾草的清香，揉好的面团光滑细腻，看着就让人心生欢喜。

青色的面团揉好后，便到了包馅的环节。今年，王玉敏依旧准备了两款本地人心头好的经典馅料，一甜一咸，满足不同口味。甜口是猪油芝麻桂花，黑芝麻磨得细腻，搭配晶莹的猪油和清香的桂花，甜而不腻，满口留香；咸口则是雪菜笋丝，这也是最受食客欢迎的口味。春笋是近期从山上新挖的，脆嫩鲜甜，搭配本地腌制的雪菜，咸鲜入味，一口下去，满是山野的清新。

搓圆、压扁、舀馅、收口，王玉敏的手法娴熟流畅，一个个圆润饱满的青团在手中快速成型。为了防止粘连，她还会在青团外层滚上一层薄薄的糯米粉，细节之处尽显用心。不一会儿，案板上便摆满了一排排青绿圆润的青团，像一颗颗落在春日里的翡翠，惹人喜爱。

3 “吃春时节”已经开启

“现在的客人都讲究新鲜，大多提前一天预定，我也好提前准备。”王玉敏告诉记者，她的制作节奏十分规律，上午专心做青团，下午便上山采摘新鲜艾草，为次日的制作储备原料。因为坚持只用现采的艾草，她每隔一天集中制作一次，一下午就能做200个青团，常常刚出锅就被预订一空。

每年的三月、四月、五月，是横溪村青团最火爆的时节，也是王玉敏最忙碌的时候。粗略一算，这三个月里，她每个月都要做出2000个以上的青团，就这样也常常是供不应求，每年都有不少回头客过来购买，有的当作日常点心，有的送给亲友，还有不少食客专门从宁波市区驱车而来，就为了尝一口这地道的“横溪味道”。

小小的青团，早已不只是一道时令美食，更成为横溪村农家乐春日里的“金字招牌”，这一口春日美味，不仅唤醒了人们的味蕾，更点亮了乡村的春日烟火气。许多农家乐凭借着实在的用料、传统的手艺和地道的风味，积攒了大批回头客。每到青团上市时节，不少游客慕名而来，点上一桌农家菜，再配上几个刚出锅的青团，踏青赏春、品味美食，惬意十足。

从山野间的一株艾草，到餐桌上的一个青团，藏着的是自然的馈赠、传统的坚守，更是横溪村最动人的春日诗意。“吃春时节”已经开启，大家不妨走进横溪村，赴一场与春天的舌尖之约。

记者 郑凯侠
通讯员 陈莹 周芳 岑思懿 文/摄