



清明时节春光好，郊游踏青赏春景。面对即将到来的清明小长假，不少人已经做好了或出行或回老家的打算，但也有人不知该如何度过这个三天的小长假。清明时节除了扫墓，还适合干点什么呢？如果你还没有主意，不妨跟着记者一起计划一下。

## 放风筝 挖野菜

# 清明踏青出游正当时

### 放风筝

宋人周密的《武林旧事》写道：“清明时节，人们到郊外放风筝，日暮方归。”清明节前后家长都会带着小朋友到广阔的草坪上放风筝，场景别有一番滋味。

放风筝也是清明时节人们所喜爱的活动。每逢清明时节，人们不仅白天放，夜间也放。夜里在风筝下或风筝拉线上挂上一串串彩色的小灯笼，像闪烁的明星，被称为“神灯”。过去，有的人把风筝放上蓝天后，便剪断牵线，任凭清风把它们送往天涯海角，据说这样能除病消灾，给自己带来好运。清明放风筝是普遍流行的习俗。

济南周边适合放风筝的地方还真不少，泉城广场因为便利的交通，广袤的空间以及超多的风筝发烧友，成为济南最适合放风筝的场所之一。广场周边的公交线路比较多，80路、102路、113路、123路、14路、128路、165路、39路、66路、49路、72路、K100路、K51路、K52路、K96路等。

济南森林公园是“泉城”西部目前唯一一座融林地、湿地、水溪、雕塑等多种景观，集游憩、科普、健身、避险等多种功能于一体的综合性城市公园。这里空间开阔，植被茂盛，空气清新，不少市民在此放风筝。7路/K7路、K96路公交车都经过这里。

奥体中心因为视野开阔，阻挡物少，成为不少市民放风筝的最佳场所。还有就是，济南国际园博园、济南植物园、济南百里黄河风景区，也都是放风筝的好地方。



在放风筝时，要掌握好技巧和方法。在风力适足的时候，放风筝可以不必请人帮忙，自己拿风筝的提线，逆风向前面跑边看，直到感觉风劲够，再停下来慢慢放线。当风力不济时，快速向后收线，给予人工加风，如感觉风筝线有拉力时，就要把握时机放线，若风筝有下降的趋势，须迅速收回一部分风筝线，直到风筝能在天空挺住不坠。当风力突然转强，风筝摇摆而倾斜度过大时，有两种控制方法：

一是迅速放线。二是迅速往风筝方向奔跑数步，可缓和其势。当风力停顿，风筝向下坠落时，可将风筝轻抖数下或迅速向后奔跑，如果后退无

路，则可用迅速收线的方法处理。而如果遇到两只风筝线纠缠在一起，不要惊慌，立刻向纠缠者靠近，互相交换调整，使线松开。放完风筝收回风筝时，要慢慢收线，收线要尽量远离有高大树木的地方，以免风筝坠落挂在树上。

### 挖野菜

现在到野外走一遭会发现，不少野菜已经悄悄发芽，将田野装扮得春意盎然。看到这番场景，吃货们怕是已经蠢蠢欲动了。所谓野菜，顾名思义，就是那些可以食用的野生植物。在咱们济南，常见野菜大概有荠菜、香椿、苦菜、面

条菜、龙须菜、灰灰菜、榆钱、槐花等十余种。目测清明节就能看到一大波去挖野菜的人了！话不多说，乡间地头走起来！

荠菜入诗，早在《诗经》里便有了。可见古人很早以前就知道荠菜之鲜美。连陆游都有“日日思归饱蕨薇，春来荠美忽忘归。”早春时节，星星点点的荠菜花儿点缀在花田里，煞是好看。春天采些荠菜嫩茎或芽，焯水过后可凉拌享用。鲜荠菜蘸酱、做汤粥或包水饺都是常见做法，一口气将春天吃到肚里，这个美味不能错过。

许久没有尝过苦菜的味道了，那种甘中略带点苦的滋味至今仍在回味。苦菜又名苦苣菜，是一种药用食用兼具的无毒野生植物。春夏抽枝长叶，秋日开黄色小花，有浓烈的腐败豆酱气味，因此古人称为“败酱草”。苦菜比较常见的吃法有凉拌、酱拌等，做粥或水饺、大馅馅料最为常见。

马苣菜又名马齿苋，叶子小而圆，茎是红色圆状，肉质肥厚，夏天开黄色的小花，很好认。新鲜马齿苋的口感脆嫩，吃起来像苣菜一样滑滑的，略有些酸。作为蔬菜来说，马齿苋的味道不算特别好，一般吃法是凉拌和清炒，但它保健价值却相当高。

说到面条菜，是小编最喜欢的野菜之一。面条菜是对草本植物麦瓶草幼苗的俗称，多生长在田埂地头和麦田里，其叶片细长因形似面条而得名。面条菜多以蒸食为主，也可以炒食、凉拌、做汤、拌馅，风味颇佳。

灰灰菜属于早春野菜，三月初，天气尚寒，灰灰菜便在清冷中发芽了。这种野菜不计较土地的肥沃与贫瘠，对盐碱

成分也没有什么不适，只要任其成长，都会开花结种，顽强得很。灰灰菜是一种有毒性的野菜，但只要用开水焯一下，就成了上好的野味。灰灰菜可以做汤，味道非常鲜美。

榆钱是榆树的种子，因其外形圆薄如钱币，故而得名。当春风吹来第一缕绿色，金黄的榆钱就一串串地缀满了枝头，人们会趁鲜嫩采摘下来，做成各种美味佳肴。撸榆钱，是好客君子时常爱干的一件调皮事（在成人看来）！春末，榆钱便成了当仁不让的餐桌主角，鲜嫩的榆钱洗净拌上白面蒸熟，摇身一变成了香喷喷的榆钱饭，再配点蒜汁，我的苍天，简直好吃到爆炸！！当然，生吃味道也真真儿是超赞！

榆钱下去了，椿芽长老了，槐花开始怒放了。每年春季4、5月份，是槐花唱主角的时节，淡淡槐花香飘遍街头巷尾。短短10余天的花期使得槐花越发珍贵。咱们山东最常见的吃法有炸槐花、槐花炒鸡蛋、槐花摊鸡蛋饼等。但对于好客君子而言，最美味的吃法是——就地生吃！膳食与时俱进，花草皆为美味！说起来，人生也就那么几十次可以吃槐花的机会，在有槐花的日子里，抓紧吃几次吧。

没有在开春的野地里挖过婆婆丁的人，不足以谈人生。很多的记忆就是小时候跟在大人屁股后面去挖婆婆丁。自备小筐，小刀一把就能出发。婆婆丁一般生长在道路两边或大沟周围。挖婆婆丁也得有十足的技能，下刀要深，不然会挖散。想要寻摸个头大的婆婆丁，一定去有干桔树叶的边上，这是经验。常见吃法很多，蘸酱、凉拌、做汤均可。