



咬春

□ 徐晟

“东风带雨逐西风，大地阳和暖气生。万物苏萌山水醒，农家岁首又谋耕。”立春了，农民开始谋划一年耕种的事情，吃货们则用舌尖感受春天的气息，迫不及待地想把春天吃进肚子。于是立春便形成一种饮食习俗，叫“咬春”。

东汉农学家崔寔在《四民月令》中写道：“立春日食生菜，取迎新之意。”这里的“生菜”又称“新菜”，指立春时刚刚长出的野菜。古人立春“食生菜”，以此迎接春天的到来。唐代诗人杜甫《立春》诗云：“春日春盘细生菜，忽忆两京梅发时。”春盘里，盛着绿莹莹的春韭（细生菜）。这样看来，“咬春”咬的主要是时令蔬菜。

“春初早韭，秋末晚菘。”韭，指的是韭菜。中医认为，韭菜味辛，性温，有助阳、益肝、健胃、提神、通便的功效，有些地方还称之为“洗肠草”和“起阳草”。初春时节，韭菜品质最好，正是进食的最佳时机。“春韭入饌百味佳”，早春寒意仍刺骨，翠绿的春韭已经让食客们咀嚼到了嫩春的味道。脂满膏肥的春节大餐之后，来一把新鲜的春韭，品尝那股生机盎然的清芬，舌尖上所有的味蕾，一下子全被唤醒！

“初信东风入采幡，自挑雪荠订春盘。”春盘是汉族民间节日的传统食品，立春之日，人们将春饼与生菜装盘食用或相互馈赠，即称“春盘”。雪荠，指的是早春雪地里生长的荠菜。荠菜是一种生命力极强的植物，在初春还有冬寒意味的时候，荠菜已不畏寒冷地开始返青。作为一种药食两用植物，荠菜有利尿、止血、清热、明目、消积功效；茎叶作蔬菜食用，清香鲜美。民谚说：“吃了荠菜，百菜不鲜。”可见荠菜的鲜美，绝非一般蔬菜可比。

初春时节，春草萌发，荠菜最是鲜嫩，做汤、做春卷、包饺子样样都好。小

时候日子清苦，外婆来了，没什么招待，母亲就从坛子里取一块腊肉剁碎，在油锅里一炆，和野地里挑回的荠菜一起拌馅包饺子，荠菜的清新带着腊肉的醇香，那味道，是舌尖上最美的记忆！

“雪沫乳花浮午盏，蓼茸蒿笋试春盘。”茸、笋，是指植物的嫩芽。作为著名的美食家，苏东坡的春盘里，水蓼、蓼蒿、茼蒿等植物的嫩芽，水灵灵绿莹莹春光一片。诗中的“笋”并不是指竹笋，但苏东坡对春笋的喜爱却是出了名的。苏东坡初到黄州就吟出“长江绕郭知鱼美，好竹连山觉笋香”的诗句，后又发出“可使食无肉，不可居无竹。无肉令人瘦，无竹令人俗”的感叹。苏东坡是最喜欢吃肉的，有“东坡肉”为证。他把竹和肉相提并论，可见他对竹多么喜爱。春日尝鲜的餐桌上，绕不过春笋这一道，清甜鲜嫩的春笋，总能给我们带来惊喜，无论清炒、油焖，还是炖汤，都可以是上好的食材，清新脆嫩，荤素百搭，随便一做，都鲜得不行。“食过春笋，方知春之味”，在一切正在醒来的春天，又怎能错过笋的鲜美与清欢？

“冰丝玉缕簇青红，已逗花梢一信风。”立春了，田野里，各种鲜嫩的野菜在向我们招手。这个春天，让我们从“咬春”开始，一点一点，用舌尖去丈量春天！



明日立春

立春有三候

初候东风解冻
二候蛰虫始振
三候鱼陟负冰

卷得春味品春色

□ 徐楠

“调羹汤饼佐春色，春到人间一卷之。”春光明媚，万物复苏，各种菜蔬见光疯长，春卷应时而生。丰盈的春味、暖暖的春意再次在酥脆之间悄然涌动。

春卷，简约、形象，把春天“卷”起来，确实是一件风雅之事。春卷在舌尖绽开之时，带来的不仅仅是春天的福气，更感受到了千年文化积淀。

春卷在我国有悠久的历史，是由“春盘”的习俗演变而来。最早出现在晋代，立春这一天，人们就将面粉制成的薄饼摊在盘中，加上精美蔬菜食用，故称“春盘”，吃春盘也叫“咬春”。那时不仅立春这一天食用，春游时人们也带上“春盘”。到了唐宋时，这种风气更为盛行。著名诗人杜甫的“春日春盘细生菜”和陆游的“春日春盘节物新”的诗句，都真实地反映了唐宋时期人们这一生活习俗。清代的《燕京岁时记》也有：“是日，富家多食春饼，妇女等多买萝卜而食之，曰‘咬

春’。”可见春日做春饼、食春卷的民俗风情由来已久。

薄薄的面皮下，馅料若隐若现，时令菜蔬挥洒着春天的鲜活和明媚，已足以令人向往之。春卷的制作工艺早有记载，清代诗人蒋耀宗和范来宗的《咏春饼》联句中有一段精彩的描写：“匀平霜雪白，熨贴火炉红。薄薄裁圆月，柔还卷细筒。纷藏丝缕缕，馋嚼味融融。”就是在平底的热锅上，烙出一张平整雪白、又圆又柔的饼皮，卷上丝状肉馅，最后油炸而成。

薄面皮的制作要求较高，既要薄又要柔韧，人们喜欢用“薄如蝉翼，白如翠玉”来形容上好的面皮。温开水倒进面粉，加少许食盐，然后将面团揉匀打透，做到稀稠适度。最后将面团在炉火均匀的平底炉盘上画一个实心圆，由外而内，不疾不徐，起承转合间，一张形似满月的薄饼已然成型。

春卷的馅儿是其灵魂所在。相传晋周处《风土记》载：“元旦造五辛盘”，就是将

五种辛荤的蔬菜，供人们在春日食用。明代李时珍说：“以葱、蒜、韭、蓼、蒿、芥辛嫩之菜杂和食之，谓之五辛盘。”供人们在春日食用后发五脏之气而用。如今，春卷馅料的内容十分丰富，可荤可素，可咸可甜，包括肉类、海鲜、蔬菜、水果等多种口味，咸甜香鲜，风味各异。春天最好吃的当然是荠菜馅儿了，将荠菜剪去根部泡好水后，放到开水里焯一下，挤掉水分剁碎，然后加入切碎的肉、虾米等其他的馅料，搅拌均匀。碧绿荠菜、鲜红肉丁、淡红虾米、金黄蛋饼，还有褐色的茶干、香菇丁，真是春色满盘。

包春卷是个细活儿，摊开薄薄的皮儿，将适量的馅儿放到春卷皮的一侧，然后卷角，包住馅料，把两端向中间折起，继续卷，最后在边上涂上水粘牢。一卷二折三叠，一个小巧玲珑的春卷诞生了，轻轻码放，渐次堆叠成一小垛，一盘子的晶莹剔透、温润如玉。

起锅倒油，待锅里的油烧至五成热时，把春卷沿锅

边滑下，霎时滋溜溜地煎炸开了，适时翻动。炸至金黄色时，用漏勺捞出控油。轻咬一口，春卷皮又酥又脆，馅心柔中带鲜，油而不腻，满口生香，令人欲罢不能，频频下箸，咬一口香喷喷，品一缕好春光，恰如窗外草长莺飞、春暖花开。

随着时代的发展，春卷的制作已日臻精美，馅料制作原料日益丰富，制皮技术日趋精湛，口味的不断翻新，春卷的知名度进一步扩大，在国内各地均有制售，国外也是声誉俱佳。而且，春卷现在不仅仅在春天吃，其他时节也能尝到。但我以为春卷适宜立春时吃，“应时而食，为至美”，丰富的春菜让我们品尝到最鲜美的味道，也能将食材的精华发挥到极致，才有盎然春味在唇齿间弥漫的惬意和舒爽。

又是一年春来到，小小的春卷，早已成了春节餐桌上的“常青藤”，它蕴含着人们对春天的向往和憧憬，表达了人们对新春的美好祝福，更代表了一代又一代中国人文化传承的生生不息。

故乡的雪

(外二首)

□ 郑峰

村口的老槐树发出鸣鸣
大雪驾着狂吼将山村占领
院落里一阵锄镰铧铧的骚动
是农家人最好的风铃

雪花如密密稠稠的白面粉
给农民带来了欢乐和安宁
麦草覆盖下的千家万户
炉膛里跳动着透明的蓝色火苗
像牛羊嚼动着含露的青草
庄稼人最喜欢这动静

锅里炖着刚打的野兔
热气弥漫，香气绕萦
房前屋后的柴垛和池水
在壶里浅唱着秧歌声

白雪覆盖了大街小巷
烙满了暮归人和鸡狗走兽的脚印
漫天飞舞着的雪花，借着风势
扫尽村子下上的尘灰暴土
屋檐上的冰凌
隐藏着光屁股的你我和
场院里的一场电影

人们知道，雪化了，天晴了
柳丝就绿了，梨花就开了
春天的好日子，就会来了

晨光里的玉龙河

玉龙河，玉龙河
你这个好听的名字
是我从玉龙雪山上偷来的
也是这个城市里人们共同的心声
因为这个城市里太需要一条河了
哪怕是人工挖掘的饮水工程

你的前身是一条西部排水沟
周边原是肥沃的良田和村庄
每到暴雨时节，这里常常洪水泛滥
为解救这些百姓们的口粮田
政府组织规划挖出这条排水沟
后来城市扩展，良田变成了城市
就决定将你改建成一条河流
用来排涝和美化城市

你变成了一条纵穿南北的主要水系
变成了这个城市的亮丽风景
晨光中，站在玉龙河畔
朝阳披着霞光在河中醒来
时光的云朵，在浪花中大声朗诵
花草树木，弹奏着绿色的交响曲
你已成为这座城市一部史诗
浪花挽着云朵，碧水拥着蓝天
向着波澜壮阔的大海，奋勇前行

泰山的四季

春色中的泰山
红夹着绿，粉混着紫
山的颜色层次不分

夏天的泰山
是蔚郁的，雨水频频
动不动就会云蒸雾绕
山似游龙，神出鬼没

十分秋色中
泰山变成了色彩斑斓的画板
蓝天白云，明艳深远

下雪了，泰山的冬天来了
山色变得阴沉孤寂
山上所有的生命都在
精气内敛，积蓄元气
只待来年春时