



## 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