



视觉中国 供图

春雨惊春清谷天

当第一缕暖风夹着温柔递来花的信笺，我们就与寒冷的冬天告了别。捡一片绿叶，捧一把落花，一不留神，便与春天撞了个满怀。

感受春天，可以从舌尖开始。立春，咬一口春饼，咔嚓一声，咬住了春天，也留住了草长莺飞的

春光。清明到了，再尝尝阿公做的糖葱薄饼，它是游子魂牵梦萦的乡愁，也是忘不掉的儿时甜蜜回忆。雨水时节泡一壶春茶，谷雨那天酿一坛美酒、尝一口香椿，春光与美食便都没有辜负。或者出游踏青吧。去广东顺峰山赏春景，在四川成都杜

甫草堂寻觅春韵，到福建建瓯“喊茶”催新芽，在江苏泰州溱潼会船民俗活动看飞莺走浆、弄潮击浪……

春日里，宜出游，宜赏花，万物皆随春醒，美好皆可期。（郝宁）

忆春盘

□ 姜丽丽

“春日春盘细生菜，忽忆两京梅发时。”每到立春，诗人杜甫的诗句总会从我的记忆深处浮现。

每年立春，母亲都会在厨房里做春饼，和面时案板发出细碎的响声。案头青瓷盘里，卧着几个水灵灵的萝卜，白嫩得泛着珠光，像是刚从土地里捧出来的月亮。

我总是趴在灶台边，看着母亲将烫面做成透明的薄饼，包裹着嫩豆芽、韭黄、酱肘子，卷成青白玉般的长条。

祖父往我嘴里塞了一片青萝卜，冰凉的汁水在齿间迸开，辛辣直冲头顶。老人家笑着说：“这才叫‘人咬得菜根，则百事可做’。”后来读到徐凝的诗句“春寒能作底，已被柳条欺”，我才明白这脆生生的辣味，原是大地憋了整个冬天的闷雷。

当村口老槐树开始抽芽，卖春卷的竹梆声唤醒了石板路。油锅中的春卷翻滚着金浪，焦香与荠菜的鲜气，弥漫过黛瓦白墙。母亲总是等到荠菜开出细碎的白花才去采摘，她说这样的野菜最为清甜。正如陆游的诗中所言“残雪初消荠满园，糝羹珍美胜羔豚”，想来那泛

舟镜湖的诗人，也贪恋这抹泥土里长出的清欢。

江南的立春时节，总是伴随着绵绵细雨。邻家的阿婆会送来腌制的雪里蕻，那曾经翡翠般的菜叶，如今蜷缩在青花瓷坛中，仿佛封存了整个冬季的阳光。母亲喜欢将腊肉与之同炒制。祖父轻抿着黄酒，吟诵着“盘出高门行白玉，菜传纤手送青丝”，称这便是杜甫笔下的长安春盘。

我最想念的，还是祖母制作的麦芽塌饼。在立春前十天，祖母开始把新收的麦粒铺放在竹匾中，每天用井水细心浇灌。待到嫩黄的麦芽钻出白帐，将它们与糯米粉揉成青团，包裹进豆沙、核桃，在铁锅上烙出诱人的焦糖色斑纹。我一口咬破酥脆的外壳，麦芽糖拉出金丝，甜香中夹杂着淡淡的青草气息，仿佛一口吞下了整片返青的麦田。

“故园春事如今晚，可见东栏芍药芽。”长大后，远离家乡，我才深刻体会到立春时节的风味是如此难以复现。在异乡的超市冷柜中整齐排列着速冻春卷，却再也寻不到竹匾中自然发酵的麦芽香。有一年早春，我在旅途中偶

然品尝到“樱饼”，那粉白玉润的果子躺在樱桃叶上，竟然与童年灶台上的麦芽塌饼有几分相似。我这才明白，春的味道，原是游子心中的一道年轮。

早上，我收到了母亲寄来的包裹。泡沫箱内有洗净的荠菜、新腌的雪里蕻，包裹得严实的春饼皮。解冻后的面皮略显柔软，裹上沸水中焯过的马兰头，淋上几滴麻油，立即唤醒了我记忆中旧时的滋味。阳台外，玉兰树上结着毛茸茸的花苞，我忽然明白《荆楚岁时记》中所说的“立春之日，亲朋会宴，啗秦饼、生菜，帖‘宜春’二字。”——所谓的咬春，并非只是品尝时令之物，而是品味天地初醒时，那份鲜活的期待。

月光下，我翻阅《东京梦华录》，“立春前一日，开封府进春牛入禁中鞭春……”这些字迹，在灯光下渐渐模糊不清。案头青瓷盘中，萝卜不知何时被啃去了一半，辛辣的余味中，我仿佛还能听见童年院落里的欢声笑语。窗外的风突然变得温柔，携带着湿润的泥土芳香，想必地下的草根也在悄然萌动。

立春

立春是春季的第一个节气，也是二十四节气之首。《月令七十二候集解》中记载：“立，建始也，五行之气，往者过，来者续。于此而春木之气始至，故谓之立也，立夏秋冬同。”

立春时节，东风解冻，蛰虫始振，鱼陟负冰，标志着万物闭藏的冬季已过去，开始进入风和日暖、万物生长的春季，温暖和煦的春风轻拂大地，带来新生的气息。

在立春这天，我国民间有“咬春”的习俗，即吃春盘、春饼、萝卜等食物。咬春取“咬得草根断，则百事可做”之意，是对新一年的美好憧憬。人们也会选择结伴出游，登高山、赏春光，感受春之气息。

广东佛山顺德区顺峰山的晨光，总是清新得让人心动。作为一个居住在顺峰山山下的人，我的日子被这里的山水与村庄滋养着。每年立春时节，登顺峰山会让我对春天充满无尽的遐想。

立春前几日，顺峰山脚下的河流依旧静默着，似乎还披着冬的薄纱。就在某一夜下了场淅淅沥沥的春雨后，我仿佛听见河水欢快地流淌；山间的泥土也散发出湿润的芬芳。这一切，像是一场自然界的暗语，轻声告诉我们：春天的脚步，悄然而至。

树林里，冬日的枯枝仍未全然退场，但新芽已从枝头探出，宛如被春风唤醒的精灵。清晨的薄雾还未散尽，山麓间却已可以听见鸟儿的啁啾声，宛如在为这片山川谱写春天的序曲。走在顺峰山的林间小道上，我总能感受到一种平和而温柔的春意。风轻轻地吹过，带来一丝温暖，带来远古的呢喃。

顺德获评“世界美食之都”不是没有原因，绵延至今的岭南饮食文化，既保留了传统技艺的精髓，也展现出对时令与鲜味的深度追求。

立春这一天，乡民们会忙着制作春卷。薄薄的面皮中，包裹着时令蔬菜、嫩芽和鲜虾，香味扑鼻，咬上一口，便能感受到春天的鲜活与灵动。

此外，立春吃生菜的传统在顺德流传已久。在清朝咸丰年间的地方志《顺德县志》中，就曾提到立春要“啖生菜、春饼”。立春时节刚刚采下的生菜可以烹调一道“生菜羹”。当然了，这里的“生菜”并非指我们今天在菜市场里买的那种蔬菜，而是立春时刚刚发芽的野菜。它寓意着“迎新”，象征春

向春山

□ 麦燕飞

天的新生与活力。生菜既可以生吃，也可以炒着吃，寓意着“生财”。

伴随着春天的脚步，顺德人会走进山脚下的集市，采购最新鲜的食材，再用心烹一碗暖意融融的汤羹或烙一张热气腾腾的薄饼，与家人一同分享春日春意。若你此时来到顺德，能听到菜市场里商贩的吆喝声，也能看见人们忙着挑选蔬果鲜虾的热闹场景。那种带着烟火气的生活气息，就像立春的春风，温柔而又生机盎然。

立春之后，顺峰山的春意愈发浓烈。山花开始点缀山野，新绿将在旧枝上长出，鸟鸣声此起彼伏……山下的我，将继续伴着顺峰山的清风与明月，守望这片土地。山间的气息，溪边的嫩芽，都会成为我笔下的灵感。

立春是我一年中最喜欢的节气。今年立春，我为顺峰山写下一首诗，记录这片山水在春天的变化：山风轻解冻，山麓草初萌。春雨润无声，人间皆盎然。

愿每一个来到顺峰山的人，都能在这里找到属于自己的春天。