

# 立春：一根秤杆挑开春天的红盖头

王寒

开往春天的地铁，第一站就停留在立春。

从岁末的大寒，到开年的立春，季节与季节之间的转换，并非直截了当，有余音袅袅的过渡，像命运，有起承转合，又像扯不清的情事，剪不断，理还乱。

立春，有古典诗歌般的典雅名字，它是音乐中的过门，是季节打出的信号灯。立春的“立”字，是一个轻慢不得的词语，比如说“三十而立”，比如说“立户”“立业”，比如说“君子三立”——立德、立功、立言。

立春到了，乡村的喜事也多了起来。群山还是黛青色，天还未完全亮透，寒山湖

边上的叶宅村响起了鞭炮声，不知谁家喜事抑或是在接春纳福。还有烟花，一朵一朵地绽放。天空之下，大地之上，传递着新春的喜气。

沿着田埂走了一圈，风生硬地刮着，依旧带着几分深冬的冷寂。冬天的气质就是这样，有一种不动声色的沉郁。即便已是立春，风也不会立马变得柔和。等到冷风变暖风，熏得游人醉时，大约是春分了。

冬天的田野很干净，平原上的作物，油菜、麦子、稻谷都不见了，只留下一地稻桩。电线杆上有一排麻雀，远望去，如音符，如算盘珠子。山里的气温要比城里低，但是空气清新，深吸一口，让人五脏六腑干净通透。

春到人间，植物总是最早感知到的。瓦缝间萌生的绿苔，柳树上爆出的鹅黄嫩芽，迎春枝条上的花骨朵儿，都透着一股子新生的力量。古典文学中，有“递了个春”的句子，少不更事时，不解其味，而现在，对其中的风情，我们都了然于胸——春的气息，是美人香腮的一抹羞色，是美人醉后抛过来的媚眼，眼角眉梢，是藏也藏不住的风情。立春这个节气，是性感的。

立春也是动感的。家乡有句老话，“立春一日，大地转脊，百草抽芽，醒了虫蛇”，意思是说，立春之时，大地翻了一个身，从沉睡中苏醒过来，如果你将耳朵贴紧地面，会听到草根抽芽、虫蛇翻身的声音，这些草儿、虫儿感受到地气，争先恐后，钻出地面。

立春到了，心思也活络了。李清照有“暖雨晴风初破冻，柳眼梅腮，已觉春心动”

的诗句。这“柳眼梅腮”四字，实在是好，带着暖意的雨，晴空下的风，一点一点把冬天的寒意送走，东风吹散了梅梢雪。柳叶初长，梅花开放，春意如此撩人，难免不被拨动情思。

与李清照的小女儿情怀相比，我更喜欢元代学者陶宗仪笔下的立春，不但有柳眼梅腮的诗意，还有立春的诸多风俗，简直就是一幅江南人家迎春的市井图：“开岁三元尚一旬，东城箫鼓已迎春。辛盘切出细丝细，花胜簪来朵朵新。柳眼蹙金犹浅嫩，梅腮傅粉已轻匀。腊醅缸面浮香蚁，不负吾家漉酒巾。”

——早春，柳树上爆出的柳芽还是浅嫩的鹅黄色，而梅花像敷了粉的佳人，香腮里透着红晕。是立春了，箫鼓迎春、食春饼、戴春幡、喝春酒、给娃娃戴春鸡，生活要有仪式感，这些立春的风俗呀，一样都少不得，迎春的日子，就是这般好。

立春是春天的节日，自汉代起，“春节”指的就是立春这一天。迎春的日子，当然是好的，也必须是好的，因为她是二十四节气的第一个节气，是一年中美好的开端。谁不爱春天呢？立春一到，地气萌动，积存一冬的寒冷，像冰雪一样，会渐渐消融，而蕴蓄了一冬的生机，会在春天的某个时候勃发。不需要等待太久，阳光会渐渐明亮起来，雨水会渐渐多起来，在不远的日子里，就可以在暖阳下，看嫩芽萌发、蓓蕾初绽，听山泉叮咚、鸟儿鸣啭。

立春，是一根秤杆挑开了春天的红盖头，眼波流转，春色撩人，它开启的是一个春天。

2月3日，二十四节气之首：立春。梦想着春，春就来了。立春，一个温暖的节气；春天，一个热烈的名词：春暖花开，春光明媚，桃李春风……为此，我们特别制作了这“春意盎然”的专版，与您一起迎春。  
——编者

立春吃春卷，从内容到形式，都富有春天的意趣。

擀一个，咬一口，外皮脆生生，馅子香喷喷，嚼食声，咔嚓咔嚓咯吱吱，正应了古人所说的“咬春”。

春卷之美，先在其名，在于这个“春”字。立春后，阳气上升，春光明媚，即便是大北方冬储的菜蔬，萝卜呀、白菜呀，也在悄悄吐露嫩心；棚里的菜蔬，见光疯长，茼蒿肥嫩，包菜无“骨”，红萝卜皮亮心脆，厨案上稍一收拾，便是“卷”春的好食材。正所谓“调羹烙饼佐春色，春到人间一卷之”。这迷人卷心饼，有着春天特有的鲜活、明媚，叫人食欲大动，思之寐之。

### 民俗风情

## 卷个春如醉

米丽宏

春卷的外皮，多用麦面、鸡蛋和团，擀薄，切成小块的圆饼；南方也有用豆腐皮的，也有用鸡蛋皮儿的，想来定是各具风味。

薄薄的皮儿，填充上适量的馅儿，轻卷两道，左右收边，折上来，再卷一下，一个春卷便呼之欲出；轻轻码入碟子，渐渐垒起一小垛，锦绣满堂啊。

春卷的“馅儿”，是其精髓所在，探春、尝春的妙处，全在这里了。这馅料的配制，十里不同俗，就是同乡同村，也是各家有各家的秘方。但总的说来，南方人家，多用笋丝，搭配豆芽、韭菜、豆腐干、葱花、蛋屑。端的是素馅儿清新、疏淡，乃江南味的一卷春。

北方呢，馅料多用菠菜、韭菜、各色时令野菜、熟肉丝儿、炸豆腐碎、绿豆芽、韭黄及粉丝。丝丝缕缕，挽春意，悄悄绕出来那么一缕。

闽南的馅料呢，是以胡萝卜为主；闽北用鸡肉丝或海蛎、虾仁、冬菇、豆芽、韭黄等。山西、河北吃春卷，要蘸上香油、蒜末混合醋；闽南，则是备一碗汤，把春卷放汤里过一下，然后蘸辣酱。

在春卷的馅料中，柳芽是别致的一味。扬州人，用柳芽焯水、做馅儿，清甜细嫩，怪不得叫个“干炸一枝春”。

你看春卷的馅料，总离不了那么多芽呀、叶呀、丝儿呀的。它们济济一堂，如一个春意盎然的小宇宙，互相补充、互相映衬，韵味生花，恍然打开味觉上春风十里的新气象。

而自己动手做春卷，你会体验到“卷”春的诗意。面皮擀得薄而透明，馅儿调得堆金砌玉，轻轻巧巧卷起来，像是将一小堆一小堆的春意，都收藏在了心里。

起锅倒油，微火燃起，将春卷，轻入锅、慢浸油。滚烫的锅里，渐响起“啦啦啦啦”的轻吟，嘿，是春卷闹春吧？

看看锅里的春卷呈现金黄色，便捞出晾一晾，控油。咔嚓咬一口，外皮脆生生，馅子香喷喷。油香，面也香，烘托得春卷儿的清新非但没减弱，反倒虎虎有神，叫你直想赶快接着咬第二口、第三口，咔嚓，咔嚓，咔嚓。

这咔嚓咔嚓的嚼食声，源自哪一朝代呢？据记载，春卷，是由春盘的习俗演变来，最早出现在晋代，叫个“五辛盘”。周处《风土记》载：“元旦造五辛盘，五熏炼形。”盘中盛五种辛荤的蔬菜，大蒜、韭、芸薹、茼蒿之类，有疏发五脏之气的药用。后来，“五辛”的内容，有所演化，在《本草纲目》里已经是葱、蒜、韭、茼蒿、芥了。

春卷，是春天味蕾上的一抹清气，其鲜活细嫩，你亲口尝过，才会领略。它的皮儿之脆，与馅儿之酥，是一对矛盾，也是一种统一，俨然是立春时节的料峭寒气与勃发生机的鲜明注脚。

蔡襄诗云：“春盘食菜思三九”，此“春盘”即春卷；春卷之思，在三九已经生发，到立春一尝，真会如醉如痴的呀。



赵宗彪 木刻

### 二画说三晋

## 平遥之春

萧刚 文钢笔画

如何能通过古建一眼看出是平遥，最佳选择应该是老城墙了。

我去过平遥多少次，连自己也数不清了，每次都会在城外驻足许久。那年三月，在和暖春风中飘荡的柳条已经绽出新芽，护城河岸的小草也渐成片，开始返青的绿植映衬着灰色的城墙，远看过去，别有一番景致。老城墙虽然保存完整，但细观时会发现很多斑驳残损之处，还有现代战

争的炮火遗痕。巨大的墙面好似一面展开的历史画卷，等待着到访之人的品读。

其实，山西很多地方都留有城墙，新中国成立之后，各地大规模拆除，完好的城砖在老县城周边充当临建材料的不在少数。如今在各地旅游业的发展中，平遥古城墙的形态成为各地相仿的模板了。未来，作为平遥地标的城墙，或许会被识别为他城，但无法复制的是那些刻画着

历史印记信息的老城墙。

平遥史称“古陶”。春秋时置中都于此，汉置京陵县并筑京城池。北魏始名平遥并筑城外壁砌砖。平遥城墙马面多，造型美观，防御设施齐备，为中国历代筑城之仅有，并以筑城手法古拙、工料精良著称于世，是研究中国古代筑城之制的珍贵实物。

1988年，平遥城墙名列第三批全国重点文物保护单位。

