

恰在这时，阿妈打来电话说：
“今日立夏，记得吃春。”

夏天第一个节气

□赖丽芳

一个来自老家夹湖的快递包裹吸引了我的目光，打开包装，里面是一盒土鸡蛋。恰在这时，阿妈打来电话说：“今日立夏，记得吃春。”一股暖流涌上心头。

春，是四季里的第一个季节。客家土话“春”还是蛋的意思，有新生、丰收、繁衍之意。在老家，如有谁生家了孩子，亲戚们都会来“送姜酒”。孩子外婆送礼都是用箩挑来的，有姜、酒、风藤、鸡、衣帽、鞋袜、围袄等，装满一担箩，最重要的是所有来礼品里都少不了春。主家也早早备好了春迎接来客，亲戚一到，主家把刚煎好的春放碗里，筛上温热的米酒，热情招呼亲戚们入座吃春、吃茶点。

亲戚家带来的孩子满屋子跑，很是热闹。主家开心得合不拢嘴，用红纸把温热的鸡蛋染成红春，装满一蒸篮，端上桌，红彤彤的，甚是喜人。茶点过后，孩子们都嚷着说要看新生儿。外婆给新生儿洗好澡，拿着温热的春在新生儿屁股蛋上滚动一圈，嘴里念叨着：“满仔听话，健康长大，平安如意啰！”孩子们围过来抢着要外婆手上的“屁股春”，据说吃到“屁股春”的孩子都能得福。长大后，我才知道用温热的鸡蛋在小孩子身上滚动，可以按摩穴位，起到通经活络的功效。还记得小时候风寒感冒，姨妈会摘下手上的银手镯与春一同煮，春煮后去壳，拿手帕包起来在我的太阳穴、颈椎、背部滚动，说这可以“出风”。果然睡一觉，第二天起来就感觉舒坦多了。

走过春天，山脚下的那棵梅树，不知不觉间枝头已挂满青梅。立夏，是夏天的第一个节气。村边的枇杷熟了，摘下一篮子枇杷给孩子们解馋。新耕的田地秧苗已插好，水田里泛着水光秧影。菜园子辣椒开出了第一茬花果，茄子树上挂着紫色的花朵，南瓜、丝瓜、蒲瓜爬上了藤架，篱笆、芋仔、花生、番薯、新姜也在土里悄悄发芽。家家户户清晨开始准备立夏节的食材，做艾板，温一壶酒，做一桌子香喷喷的菜。

坪镇上人头攒动，村民喜欢热闹，摩肩接踵挤在一条街上采买各种食材。猪肉铺的档主豪横，一刀下，一块带皮带肉带骨的猪肉被切下，尖刀在猪肉上打个洞，捻几根稻草一穿，束个结，“啪！”扔案板上。提这么一挂猪肉回村，精气神不自觉就上来了。

碾米坊的打粉机轰鸣着，妇人们在碾米坊门口排队碾糯米粉。夏天的雨说下就下，几滴雨打在肥厚的芭蕉叶上，滑出一道道痕，更多的雨点追过来，屋檐前很快就像挂上了雨幕。妇人们缩在屋檐下，你一句聊得热闹，这边讲着这立夏的雨经得下，老话说：“立夏立夏，十日八夜。”那边正聊着禾苗的长势，说田里秧苗还没站稳脚跟，谁家的鸭子上岸，糟蹋了几丘田，扶秧补苗累得腰酸背痛，打又不是，骂也不是。

新采摘的艾叶放到清水里洗净，待用。柴火灶大镬头里水开了，投入艾叶，撒上一把盐，艾叶煮成碧绿色，捞起，沥去水。煮熟的艾叶放入石碓里捣烂，和入糯米粉，揉成团，捏成一个个绿色的圆形饼状艾板，置簸箕里晾着。起油锅，炸至酥香，节日的味道就出来了，这就是立夏的艾板。姨妈讲：“老话说得好，吃了苦斋，吃艾板，留下老命看世界。”苦斋是一种野菜，学名败酱草，闻之味苦，食之苦中带甜，具有清热解毒、清肝明目、祛湿等药效。姨妈常以嫩叶做汤或炒食，食用后能少生病。姨妈大字不识一个，但她知道老辈传下来的话都是有道理的。

老话还说：“立夏不吃春，见到老爷唆唆均。”这句话是说立夏这天不吃鸡蛋，见到当官的就会发抖，没骨气。我们客家人讲究重骨气，讲义气。重耕读传家，强身健体，保家卫国。所以长辈在立夏这天总说：“细仔仔要吃春，要吃饱，才不会退夏。”可见春是立夏节的主打菜。

在屋角搭起小灶，架上炆鼎，燃起柴火。在菜园边采上一把益母草，洗净，连同带壳的春，放入炆鼎咕噜炆着，水汽蒸腾，一锅益母草煮着在农家小院里飘着香。孩子们等不及正餐上的就会发抖，没骨气。我们客家人讲究重骨气，讲义气。重耕读传家，强身健体，保家卫国。所以长辈在立夏这天总说：“细仔仔要吃春，要吃饱，才不会退夏。”可见春是立夏节的主打菜。

立夏，是夏天的第一个节气。村边的枇杷熟了，摘下一篮子枇杷给孩子们解馋。新耕的田地秧苗已插好，水田里泛着水光秧影。菜园子辣椒开出了第一茬花果，茄子树上挂着紫色的花朵，南瓜、丝瓜、蒲瓜爬上了藤架，篱笆、芋仔、花生、番薯、新姜也在土里悄悄发芽。家家户户清晨开始准备立夏节的食材，做艾板，温一壶酒，做一桌子香喷喷的菜。

坪镇上人头攒动，村民喜欢热闹，摩肩接踵挤在一条街上采买各种食材。猪肉铺的档主豪横，一刀下，一块带皮带肉带骨的猪肉被切下，尖刀在猪肉上打个洞，捻几根稻草一穿，束个结，“啪！”扔案板上。提这么一挂猪肉回村，精气神不自觉就上来了。

碾米坊的打粉机轰鸣着，妇人们在碾米坊门口排队碾糯米粉。夏天的雨说下就下，几滴雨打在肥厚的芭蕉叶上，滑出一道道痕，更多的雨点追过来，屋檐前很快就像挂上了雨幕。妇人们缩在屋檐下，你一句聊得热闹，这边讲着这立夏的雨经得下，老话说：“立夏立夏，十日八夜。”那边正聊着禾苗的长势，说田里秧苗还没站稳脚跟，谁家的鸭子上岸，糟蹋了几丘田，扶秧补苗累得腰酸背痛，打又不是，骂也不是。

新采摘的艾叶放到清水里洗净，待用。柴火灶大镬头里水开了，投入艾叶，撒上一把盐，艾叶煮成碧绿色，捞起，沥去水。煮熟的艾叶放入石碓里捣烂，和入糯米粉，揉成团，捏成一个个绿色的圆形饼状艾板，置簸箕里晾着。起油锅，炸至酥香，节日的味道就出来了，这就是立夏的艾板。姨妈讲：“老话说得好，吃了苦斋，吃艾板，留下老命看世界。”苦斋是一种野菜，学名败酱草，闻之味苦，食之苦中带甜，具有清热解毒、清肝明目、祛湿等药效。姨妈常以嫩叶做汤或炒食，食用后能少生病。姨妈大字不识一个，但她知道老辈传下来的话都是有道理的。

老话还说：“立夏不吃春，见到老爷唆唆均。”这句话是说立夏这天不吃鸡蛋，见到当官的就会发抖，没骨气。我们客家人讲究重骨气，讲义气。重耕读传