

小满,吃点啥? 吃枇杷,品杨梅,尝苦菜……小满未满,舌尖上的酸甜苦辣,亦是人生况味。
“麦穗初齐稚子娇,桑叶正肥蚕食饱。”麦粒初熟,带着小得盈满的甜蜜;山花烂漫,饱含初夏甘醇的芬芳。在阵阵沁人的清香中,我们迎来了夏天的第二个节气——“小满”。

小满,我们吃点啥?

“晴日暖风生麦气,绿阴幽草胜花时。”北京时间5月20日20时59分迎来小满节气。小满,是一个十分特别的节气,在中国传统的二十四节气中,小和大往往对应出现,有小暑有大暑,有小雪有大雪,有小寒有大寒,唯有小满而无大满。

“人生最好是小满,花未全开月未圆”,这或许正体现了古人的处世哲学——不疾不徐,不求全求满。小满,才是人生最好的状态。

希望你能收获人生中的“小满”,拥抱“刚刚好”的幸福,一切随心,小满即好。

【吃枇杷】



民谣有“小满枇杷半坡黄”
可见小满时节
枇杷是“正当时”
“寒初荣橘柚,夏首荐枇杷”
唐朝文人柳宗元
对枇杷的喜爱可见一斑

有人说,南方人有多爱枇杷,也许北方人真的不懂。提起枇杷,北方人第一时间想到的可能是“川贝枇杷膏”,而在南方,它早已融入人们日常。

枇杷叶形似琵琶,取“琵琶”的音,得名“枇杷”。枇杷仿佛也具有了文人气质,在烟柳画桥的江南,它既有诗情画意,也带来满满的“吃货”福利——“长是江南逢此日,满林烟雨熟枇杷”。

在南方,枇杷已有2000多年的种植历史。早在唐代,杭州塘栖枇杷便被列为贡品,明代李时珍在《本草纲目》中记述,“塘栖枇杷胜于他乡”,明代王世懋《学圃杂疏》中记载“枇杷出洞庭者大”,而在有“水果天堂”的华南地区,“天生丽质难自弃”的枇杷也丝毫不逊色于荔枝、芒果。

“五月枇杷黄似橘,年年新果第一枝。”初夏的枇杷,集结了四时的气息:“秋萌、冬花、春实、夏熟”。秋日养蕾,冬季开花,春来结实,夏初果熟,承四时之雨露,为“果中独备四时之气者”。

枇杷肉质细腻、味甘清甜,具有一定的食疗价值,富含人体所需的各种营养元素,是营养丰富的“保健水果”。

每一口枇杷,都是这个季节的馈赠。

【尝苦菜】



小满
是一个充满清新气味的节气
《周书》有云:
“小满之日苦菜秀”
小满时节
苦菜长得特别茂盛
开出一丛丛嫩黄的小花
煞是可爱

苦菜是中国人最早食用的野菜之一,《诗经》中就有对苦菜的描述:“采苦采苦,首阳之下”。它苦中带涩,涩中带甜,新鲜爽口,清凉嫩香,营养丰富,跨越漫长的时光,一直生长在我们的文化记忆里。

从“吃货”的角度看,小满时节的苦菜并不算最好吃。那么,为何还吃呢?过去,大概多是不得已。

小满时节,夏收作物已经结果但还未成熟,正是青黄不接的时候,所以在过去,很多百姓不得不用苦菜来充饥。吃苦菜,也就成了小满节气的独特食俗。

“苦苦菜,花儿黄,又当野菜又当粮。”当年红军长征途中,也曾以苦菜充饥,度过了一个个难关。因而,吃苦菜也就有了忆苦思甜的味道。

小满吃苦菜,也预示着农人即将开始辛苦劳作,先吃顿苦菜,未来的日子可能就会苦尽甘来。

苦之味,或许就是夏之味,在生命将满未满、将熟未熟之时,苦是必须经历的味道。小满的味道,苦中回甘,就像小满是丰收的前奏一样。今日吃进的苦,来日必报之以甜。

【品杨梅】



“盈手摘得三两颗,啖入满口华池香”
说的是它
“众口但便甜似蜜,宁知奇处是微酸”
赞的是它
这让人欲罢不能直咂嘴的
便是杨梅
小满时节
也是杨梅上市的时节

只要品尝过刚采摘的杨梅,就不会再忘记它独一无二的酸甜滋味。从古至今,文人墨客的笔下交织着对杨梅的喜爱。从宋代的“吃货学士”苏东坡,到明末清初多才多艺的李笠翁见了它都垂涎三尺。

人们更是毫不吝惜对杨梅的赞美:“玉肌半醉红生粟”、“玉盘杨梅为君设”、“欲摘此果尝个鲜,只恨不在此山中”……紫红的杨梅压弯了枝头,像玛瑙一般令人垂涎。

入夏的第一口杨梅便疗愈了整个夏天。杨梅被称为“龙睛”,这样的别名听起来有种别样的“尊贵气质”,果肉格外紧致有嚼头,酸中带甜,甜中寓酸,就像我们品尝到了生活的酸甜,也感受到了岁月的流转。

在岭南,客家人吃杨梅有先浸泡盐水的习惯,微深染紫的一颗颗杨梅泡过盐水,丢进嘴里,任口齿收割着一茬茬清郁的甜汁,舌尖还逗留着一丝丝俏皮的酸,暑气顷刻烟消云散。

苦于杨梅的最佳赏味期转瞬即逝,人们也会想尽一切办法——盐藏、蜜渍、糖收、酒浸、化汤,只为了留住这一方人间至味。(文图/据新华社)