

中考建国60周年主题阅读指导5：春卷 中考考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/643/2021_2022__E4_B8_AD_E8_80_83_E5_BB_BA_E5_c64_643657.htm 春卷舒婷 春卷的普及范围是这样狭小，只有闽南人心领神会。厦门和泉州虽同属闽南，春卷体系又有不同，一直在相互较力，裁判公婆各执一词，于是各自发展得越加精美考究。即使在厦门工作了好几年的外地人，也未必能吃上正宗春卷。隆冬时节大街上小吃摊都有的卖，仿佛挺大众化的。其实，萝卜与萝卜须吃起来毕竟有很大区别。有稀客至，北方人往往包饺子待客，而南方人就做春卷吗？也不。即使上宾有如总统，春卷却也不肯召之即来。首先要看季节，最好是春节前后。过了清明，许多原料都走味，例如海蛎已破肚，吃起来满嘴腥。第二要有充足的时间备料。由于刀工要求特别细致，所以第三还要有好心情。当然不必像写诗那么虔诚，但至少不要失魂落魄到将手指头切下来。霜降以后，春卷的主力军纷纷亮相，但是抹春卷皮的平底锅还未支起来；秋阳熙熙，小巷人家屋顶尚未晾出一簸簸海苔来。这时候的包菜尚有“骨”，熬不糜；红萝卜皱皱的，还未发育得皮亮心脆；海蛎还未接到春雨，不够肥嫩；总之，锣鼓渐密，帘幕欲卷，嗜春卷的人食指微动，可主角绝不苟且，只待一声嘹亮。终于翡翠般的豌豆角上市了，茭菱肥头大耳，街上抹春卷皮的小摊排起了长龙。主妇们从市场回家，倾起一边身子走路菜篮子那个重呀！五花肉切成丝炒熟；豆干切成丝炒黄；包菜、大蒜、豌豆角、红萝卜、香菇、冬笋各切成丝炒熟，拌在一起，加上鲜虾仁、海蛎、扁鱼丝、豆干丝、肉丝，焗透，一起装在大锅

里文火慢煨。这是主题，桌上还有不少文章。春卷皮是街上买的，要摊得纸一样薄，还要柔韧，不容易破。把春卷皮摊平桌上，抹上辣酱，往一侧铺张脱水过的香菜叶，撒上絮好油酥过的海苔，将上述焖菜挤去汤水堆成长形，再撒上蒜白丝、芫荽、蛋皮、贡糖末，卷起来就是春卷。初涉此道的人往往口不停地先问怎么啦再怎么啦，延误时机，菜汁渗透皮，最后溃不成卷。孩子则由于贪心，什么都多多地加，大人只好再帮垫一张皮。因此鲁迅的文章里说厦门人吃的春卷小枕头一般。曾经到一个外地驻厦门办事处去玩。那儿几个巧媳妇雄心勃勃想偷艺，要做春卷，取出纸笔，要我一一列账备料。我如数写完，她们面面相觑，无人敢接。再去时，她们得意洋洋留我午饭，说是今天有春卷。我一看，原来是厚厚的烙饼夹豆芽菜，想想也没错，这也叫春卷，福州式的。春卷在厦门，好比恋爱时期，面皮之嫩，如履薄冰；做工之细，犹似揣摹恋人心理；择料之精，丝毫不敢马虎，甜酸香辣莫辨，惊诧忧喜交织其中。到了泉州，进入婚娶阶段，蔬菜类炖烂是主食，虾、蛋、海蛎、扁鱼等精品却另盘装起，优越条件均陈列桌上，取舍分明，心中有数。流传到福州，已是婚后的惨淡经营，草草收兵，锅盔夹豆芽，粗饱。我有一个九十岁的老姑丈，去菲律宾六十余年，总是在冬天回厦门吃春卷，又心疼我父亲劳累，教我父亲操作精简些，说只要在蔬菜类中加些鸡液、虾汤、鲜贝汁就行。我父亲默默半天问：剩下来的鸡肉、虾仁、鲜贝怎么办？做春卷是闽南许多家庭的传统节目。小时候因为要帮忙择菜，刨萝卜丝，将大好的假期花在侍候此物上真是不值，下定决心讨厌它。我大姨妈是此中高手，由她主持春卷大战，我们更是偷懒不

得。还忆苦思甜，说当年她嫁进巨富人家，过年时率四个丫鬟在天井切春卷菜，十指都打泡。吃年夜饭时，她站在婆婆身后侍候，婆婆将手中咬剩的半个春卷赏给她吃，已算开恩。听得我们不寒而栗。大姨妈的“春卷情结”影响了我们，除夕晚上，我们几个孩子无一不是因为吃多了春卷而灌醋而揉肚子而半夜起来干呕。每每发誓，轮到我当家，再不许问津春卷。不料我公公、丈夫、儿子都是死不悔改的春卷迷。今年刚刚入冬，儿子就计较着：“妈妈，今年我又大了一岁，春卷可以吃四个吧？”丈夫含蓄，只问我要不要他帮拎菜篮子。公公寡言，但春卷上桌，他的饭量增了一倍。只好重拾旧河山，把老节目延续下来。幸亏我没有女儿。可惜我没有女儿。赏析品味春卷闽南独特的小吃，普及范围不大，却根据地域各有特色。身为厦门人的作者，在文章中为大家介绍的就是厦门派的春卷。若想吃到正宗的春卷，并非易事。只有季节恰当，材料丰盛，并且心情舒畅，才能做出好春卷。于是作者在文章中不无详尽地介绍了春卷的制作过程：精挑细选出的各类时鲜蔬菜、山珍海味，经过细切慢煨制成馅料，摊在柔韧、薄如纸般的春卷皮上，加上其他配料，方能卷成春卷。工序虽繁复得让人眼花缭乱，但美味却也令人垂涎欲滴。厦门人那种精巧细致、讲求品位的生活态度，通过这区区春卷，在作者笔下显山露水。春卷之所以深受欢迎，不仅因为它味道鲜美，更因为其是家庭传统节目，一大家人其乐融融包春卷的场景，旧式家族婆婆对儿媳的赏识，作者对儿子、丈夫、公公的关爱，都从小小的春卷中流淌出来，令读者顿时明白了阅读中触动心弦的不是春卷，而是亲情四溢的温馨，“家”的味道油然而生。写作借鉴借物抒情是本

文最大的特色。本文抒情方式巧妙，并没有直抒胸臆，而是欲说还休，点到为止。从篇幅而言，春卷从头至尾占据了整篇文章，作者从选料、备料、制作等各方面对春卷详尽细致地进行描述，令读者在垂涎美味的同时也感慨工序的繁杂，为文章后半篇情感的寄寓作好了充分的铺垫：正是不厌其烦的精心备制，体现出了对家人关爱的深切。我们在写作中可以学习作者这种点到为止的情感表达方式，含蓄的情感表露在某种程度上会令人印象更加深刻、难以忘怀。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问

www.100test.com