



文化中国行

# 春色到 春意浓

二十四节气

## 春分

春分是二十四节气的第四个节气。《逸周书·时训解》：“春分，二月中。分者，半也。此当九十日之半，故谓之分。”春分恰好处在春季三个月的中间，将春季平分，故名之春分。

春分日太阳直射赤道，昼夜几乎相等，之后，太阳直射位置继续由赤道向北半球推移，北半球各地昼渐长、夜渐短，因此春分也被称为“升分”。春分是中国古代最早确立的节气之一，是一个充满希望和生机的节气。

春分时节，全国大部分地区气候温和宜人，阳光明媚，处处草长莺飞，百花争艳，海棠、梨花、木兰等次第开放，柳青莺飞田间旺，桃红李白迎春黄，天地间迎来花红柳绿、春意盎然、生机勃勃景象。

### 春色从此分 春意从此浓

“一九二九不出手，三九四九冰上走，五九六九沿河看柳，七九河开八九雁来，九九加一九，耕牛遍地走。”唱着北方民谣数九歌，从冬至开始，数到第九十天，春分便到了。

从字义上说春分，乍一想似乎有些疑惑，“春”是一个美好的字眼，代表着温暖和生长，描画出三春晖的形象，怎么会和“分”连在一块呢？《说文解字》：“分，别也。从八，从刀，刀以分别物也。”这八和刀组成的“分”字，分出一串让人伤感的词汇，比如分离、分别、分开、分手、分割等。然而，我们智慧的祖先将“分”和“春”组合成二十四节气的春分，就有了别样的意义。其实，春分这个节气，贵在一个“分”字。古语说，春色从此分，春意从此浓。春分的“分”，把白昼、阴阳、春天、冷暖平均分开。这时的太阳黄经为0度，位置在赤道上方。历书中记载：“指壬为春分，约行周天，南北两半球昼夜均分，又当春之半，故名为春分。”由此亦称“日中”“日夜分”“仲春之月”。

### 节令到春分 农耕正当时

一年之计在于春，一生之计在于勤。春分后气温回升显著，农人迎来春种、春管、春耕的大忙时节，大部分越冬作物进入“春生”阶段，同时春季作物即将播种，故民间有“惊蛰早，清明迟，春分播种正当时”的说法。“春分麦起身，一刻值千金”，黄河中下游地区的冬小麦和冬油菜等越冬作物正值生长的关键时期，“肥水要紧跟”；“春分茶，发嫩芽”，南方地区的茶树开始萌发新芽，茶农抓住宝贵时机采摘春茶，制作明前茶；“节令到春分，栽树要抓紧”，果农迎来栽树的忙碌之季；此外，“春分前后种青稞”“春分春分，好点花生”“春分种麻种豆”“春分，笋满土墩”等农谚，都寓意着春耕农忙的大幕正在拉开。

在古代，农乃国之本，古人对春分日格外重视。古代帝王在春分日扶犁亲耕以示劝农，各地县府举行开耕仪式，同时民间还流传着各式各样的民俗活动。至今，湖南安仁、四川成都、陕西凤翔等地仍保留有“春分

会”习俗，交流备耕物资、扫墓祭祖，一直延续到清明节气。春分时节，耕牛将要开始一年的辛苦劳作，人们会给牛喂糯米团来犒劳它，希望它能够帮助主人耕好地，获得一年好收成。江南稻作地区人家吃汤圆，同时煮一些没有包心的汤圆，以细竹签穿在一起，置于田间，名曰“粘雀子嘴”，俗信此举可避免雀子啄食庄稼。“春分日，酿酒拌醋，移花接木”，春分是北方酿酒佳期，山西陵川有春分日酿酒，并以酒、醋祭祀先农的传统，以祈求富足丰收。

### 岁时春已半 人间正芬芳

唐代诗人元稹《咏廿四气诗·春分二月中》：“二气莫交争，春分雨处行。雨来看电影，云过听雷声。山色连天碧，林花向日明。梁间玄鸟语，欲似解人情。”生动描述了春分物候景色。

春分三候：一候元鸟至，二候雷乃发声，三候始电。《月令七十二候集解》：“二月中，分者半也，此当九十日之半，故谓之分。秋同义。”古代黄河

流域与之相应的物候现象为“元鸟至，雷乃发声，始电”，便是说春分日后，燕子从南方飞来了，雷电气象出现了。春分花信是：一候海棠；二候梨花；三候木兰。

春分、夏至、秋分、冬至，亦即“两至、两分”，是先民最先确立的四个节气，也是非常重要的四个节气，古人选择在节气日举行盛大的祭祀活动，即春分祭日、秋分祭月、夏至祭地和冬至祭天，以此来顺天应时。

中国古人对太阳崇拜历史悠久，春分恰逢仲春，是“春生、夏长、秋收、冬藏”轮替的重要始点，也是“阳气上升、阴气下降”的关键节点，故而古人有春分祭日的传统。《礼记》就记载有“祭日于坛”。自周代起，此习俗历代沿袭，目的是在春耕开始之际，祈祷新的一年风调雨顺。

从春分到清明，正是一年中气温上升最快的时段。春分之后阳光直射位置逐渐北移，开始昼长夜短。春分比较明显的特征是大部分地区杨柳青青、莺飞草长，小麦拔节、油菜花香，桃红李白迎春黄，全国许多地区更是一派暮春景象。

## 舌尖上的“春味”

中国有着几千年的农耕文明，饮食与时令之间，一直有一条紧密的纽带。而那些关于春天的味道，似乎也正在这个春日一点一点酝酿着。

它或许是你记挂的家乡土味，或许是带着浪漫与诗意的风雅花饊，或许是一壶春酒。古人会通过“吃春”“咬春”的习俗，在春天万物萌芽复生之际，于舌尖之上，发现春意盎然的“滋味”。

### 春味在野外 以花入饊食

花饊是用鲜花做成的点心，是人们的雅食。花饊四季都有，但唯春日最佳，春天的花带有灵气。

为了留住春天的灵气，古人想出了“花开则赏之，花落则食之”的方法。以花入饊，咬一口春天，就把春锁在舌尖味蕾上。

早春的花饊是玉兰，玉兰花开不过十日，最长不过半旬。春雨未下之前，人们便会摘取枝上的玉兰做花饊。玉兰是厚厚的肉质花瓣，择洗干净，抹上蛋液，裹上面糊，温油煎炸，酥嫩之时捞出，口感松脆。

仲春的花饊是桃花，桃花可入粥。收落桃花瓣，用泉水煮粥，待粥熟后将桃花瓣下锅，一滚起即食。

采花为食，并不为吃，美才是目的。春天之食，风雅人间，每一个认真对待春食的人，都懂得在日常里，找到通往精致而美好的路。

### 野荠新韭绿 春分食春菜

春分时节，日常饮食，讲究“调其阴阳，不足则补，有余则泻”。顺遂天时的能量规律，保持机体的平衡协调，对养生大有裨益。所谓“春分吃春菜”，是以当令新鲜菜蔬的甘辛之气，助长温阳。

物以稀为贵，食以野为奇。马齿苋、枸杞芽、蕹菜、蒲公英、菊花脑、草头、灰灰菜、马兰头等野菜，从春郊到餐桌，或翠绿清新，或鲜美柔嫩，或清炒，或煮汤，或凉拌，或粉蒸，皆是天赐的美味。

诸般野菜里，以荠菜最得民心。荠菜不畏春寒，先春而萌，遍地而生，在食不果腹的年代，连诗圣杜甫也靠“墙阴老春荠”度过了艰难岁月。

荠菜做馄饨、饺子、包子等面点汤食尤其别致。“新春阶下笋芽生，厨里霜齏倒旧甕。时绕麦田求野荠，强为僧舍煮山羹。”——宋·苏轼

与荠菜地位等同的，还有韭菜。“春园暮雨细泠泠，韭叶当篱作意长。”早春二月，

韭长三叶，根白如玉，叶似翡翠，便可以尝鲜了。

古人把韭菜称作春季第一菜，《诗经·豳风》中就有“献羔祭韭”的说法，以韭菜作为祭祀神明之物。《礼记》里也说“庶人春荐韭，配之以卵”。说的是将春天的韭菜配上鸡蛋来祭祀祖先，可谓是最早版本的“韭菜炒鸡蛋”。

“夜雨剪春韭，新炊间黄粱”——唐·杜甫《赠卫八处士》。

春韭之鲜，无法具象描述，入口瞬间，只觉如饮经冬破冰的山溪灵泉，如冰拂花草香气而来的原野清风，唇齿为之一清，故古人有诗云：酒味同甘山脉水，韭香一洗俗龔尘。

在诗人眼中，世俗龔龔恐会为身心负累，倒不如于园圃之中，简简单单种一丛韭菜。

韭不择地，无须特别照料，随处可生，剪下还会再生，令人生绵绵不绝之希望，好似美好的光阴永在存续。

### 欢言酌春酒 同饮一壶春

农历二月间，乍暖还寒，古人常在此时畅饮春酒。春酒被喻为“百药之长”，可消除春燥，抵御春寒，祛病安康。一壶微醺的春醪，是风雅春天的打开方式。

早在西周时期，饮春酒就与农耕密不可分。《诗经·豳风》中有载：“八月剥枣，十月获稻，为此春酒，以介眉寿”。这里的春酒为冬酿春熟之酒，亦称“冻醪”。人们认为喝春酒可以增寿，因此常用春酒来敬老祈福。

“十月桑落，初冻，则收水酿者，为上时春酒；正月晦日收水，为中时春酒。”——《齐民要术·卷七》

春光渐盛，及时行乐，春酒莫辞。与三五好友嬉游山间，对饮春酒，陶然欲醉。唐代诗人姚合在《游春十二首》中写道“一瓶春酒色，数顷野花香”，刘禹锡也写了诗句：“两岸山花似雪开，家家春酒满银杯”，可见春花春酒，皆是不可缺少的春之意象。

喝春酒图的是野趣，也图一个质朴闲适。南北朝文学家司空图在《诗品·典雅》

中提到：“玉壶买春，赏雨茅屋。”一壶春酒，且斟慢酌，这是中国文人式的审美情趣。

春天干燥，烈酒灼心，诸般春酒中，以花果酒最为柔和甜美。古人常趁秋令果熟，或浸泡烈酒，或制曲发酵，封藏于瓮中，埋于花树之下，郁积成味，久蓄气芳。待来春开瓮取酒，酒香，果香，花香，层次高妙，适宜在春日细酌慢品。

最具春天气息的果酒，当数玉梨。《癸辛杂识》中记载，宋朝李家盛产山梨，“漫用大瓮储数百枚，以缶盖而泥其口”。半年之后，瓮中发出股股酒味，打开盖子，发现梨子早已“化而为水，凌冷可爱，湛然甘美，真佳醪也，饮之辄醉”。梨酒由此问世。

梨酒风味清雅，甘甜通透，生津止咳，养肺润肠。在梨花开时，饮一盏玉梨春露，足以消透春乏，慰藉东风。

同样受欢迎的还有桃酒。宋朝刘辰翁写诗说：“闻道酿桃堪为酒，待酿桃、千石成千醉。春有尽，瓮无底。”他对桃酒只是听闻，未曾入口，便已沉醉。唐寅对桃酒的爱则更加刻骨：“花魂酿就桃花酒，君识花香皆有缘。”

桃花灼灼，杯底芬芳，和风傍柳，留客送友。一斛桃花酿，小酌一两风，树下同欢饮，花下醉同眠。尽兴尽风流。

比起梨酒之雅清、桃酒之婉约，梅酒则更具清透酸爽之味。晁冲之的一首“重来一梦，手搓梅子，煮酒初尝。”引得士大夫人手一斛。苏东坡写诗说：“不趁青梅尝煮酒，要看细雨熟黄梅”，另一位梅酒爱好者陆游也写诗附和说“煮酒青梅次第尝，啼莺乳燕占年光”。

又是一年春来到，在这喝春酒的最佳时机，莫亏了这物候春色。只消三分微醺意，便是十分惬意心。

### 青蒿做春团 春饼试春盘

春天里的传统食物，还有春饼。春饼是由“五辛盘”和“春盘”发展而来，始于东晋，兴于唐宋。五辛盘是指五种辛辣的蔬菜，如小蒜、大蒜、韭菜、芸薹、胡荽等，供生发五脏之气。唐朝时又加入薄饼，搭配时

令蔬菜，《四时宝镜》里记载：“立春日食萝卜、春饼、生菜，号春盘。”

唐宋时，吃春盘已不局限于立春，人们在踏青时也多喜携带，算是古代版的春游便当。陆游的“春日春盘节物新”和杜甫的“春日春盘细生菜，忽忆两京梅发时”之句，都真实反映了唐人在春天的生活习俗。

春饼可采用蒸饼或烙饼，既要纤薄，又要柔软有韧性。清代袁枚在《随园食单》中形容春饼“薄若蝉翼，大若茶盘，柔腻绝伦。”

春饼所卷之菜肴，在唐代是“春蒿、黄韭、蓼芽包之”，在宋代的是“翠缕红丝，金鸡玉燕”。而如今常裹萝卜细丝或辛蔬菜，或裹豆芽、菠菜、韭黄、粉条、韭菜、鸡蛋等炒成的合菜，也可裹入酱肚丝、鸡丝同食。喜欢甜口的，还可以搭配甜面酱。

到了元代，出现了用春饼卷馅油炸的方式。《居家必用事类全集》中有“卷煎饼”一条，“摊薄煎饼，以胡桃仁、松仁、桃仁、榛仁、嫩莲肉、干柿、熟藕、银杏、熟栗，以上除栗黄片切外皆细切，用蜜、糖霜和，加碎羊肉、姜末、盐、葱调和作馅，卷入煎饼，油焯过。”

这种做法与今天的春卷极为相似。到了清代，终于出现了春卷的正式名称，满汉全席的128道菜肴中，春卷被列为九道点心之一，登上了大雅之堂。

小巧玲珑的春卷，以面粉为皮，放入豆芽、韭菜、荠菜、豆腐干、肉丝、竹笋、冬菇、虾仁等馅料卷成筒状，微火油炸至金黄色。食之外酥里嫩，鲜香味美，又名“炸春”。

此外，我国南方地区在春分、清明时节也多吃青团。青团是将艾蒿、麦浆草、鼠曲草等植物蒸烂，取汁液揉入糯米粉中，做成碧绿色的团子。

春菜、春饼、春卷、春团、春酒，都是春天独有的气氛食物，象征着春之吉兆。它们在我国几千年的饮食文化中蔚然成俗，绵绵延续。

（本版编辑综合整理）

（本版图片均为资料图）

