

岁时散记 | 王萌萌

一只春卷里的人间春色

除旧岁的爆竹声犹在耳，庆新年的欢聚尚在进行，煦煦温风自东而来，气温逐日回升，严寒中沉寂已久的大地已悄然解冻。在万物众生的殷切期盼中，二十四节气之首的立春华彩登场。

古籍《月令七十二候集解》曰：“立，始建也……而春木之气始至，故谓之立也。”天地阴阳之气的继往开来由立春开始，春木之气就是催发万物的阳气，故而立春自古被视为春天来临的标志。

民谚云：“一年之计在于春”，在重农耕的古代，立春之日就是春节，在这一天，古人通过各种方式迎接和庆祝春的到来。据《礼记》载，周朝时，每逢“立春”，周天子亲率公卿，着青色礼服，赴东郊举行迎春大典，后赏赐群臣并施惠于民。该仪轨在此后历朝虽有程式、细节上的变动却始终沿袭，而在民间，则有“打春”“戴春”“游春”等接地气的习俗流传至今。

对今人而言，最熟悉的节令风俗大多体现在饮食上。回到立春来谈，本就有农历春节美食荟萃的饕餮之盛，又当百草回芽、万木萌发之际，无论从养生保健还是赏味尝新的角度，都以顺应天时为宜。

华夏地域辽阔，各地气候物产迥异，春节食俗自然不同，但万变不离其宗，为了彰显迎新的郑重和团圆的欢喜，要竭尽所能地将找得到、用得上的食材悉数烹饪成美味陈列在大小宴席之上，这不仅是为了好吃，更为了好看和好彩头。立春日最具代表性的食物便是如此，且具有南北相近、东西相似的特性。此处说的是春饼和春卷，溯其本初，二者实为同源，叫

提到兰花，古人心心念念的是位列“四君子”之一的“春兰”，纤细清幽，像一幅刚沾染而成的工笔画。不曾想，近些年来，在元宵花榜单中唱主角的却是如油画般热闹的“蝴蝶兰”。

蝴蝶兰喜爱高温多湿的环境，花朵如热带美人一般浓艳夺目。她原本的自然花期是四到六月，春节期间能买到的都是暖房里培育出的“特供花”。蝴蝶兰的花形酷似蝴蝶，色彩丰富多变，通常在红黄紫白四色中变幻出令人惊艳的配色。我养过好几种颜色的蝴蝶兰，有一次，还以其中纯紫色的品种为灵感，设计了一块小方巾。

翻看当年的设计图。背景采用简约的线条与几何纹样，衬托花朵本身的自然弧线美。边框与花茎同色，在明度上将花朵与叶片的色彩压住。与众不同的是，



立春

二十四节气

《蛇梅迎新》
剪纸·张丽

作“春盘”。

据传，“春盘”源自魏晋时期的“五辛盘”，即将五种有辛辣气味的时令鲜蔬置于一盘，作为春节的凉菜食用。明代李时珍在《本草纲目》中解释说：“五辛菜，乃元旦、立春以葱、蒜、韭、蓼、蒿、芥，辛嫩之菜杂和食之，取迎新之意。”

古人过春节便是在立春日，一岁之始，故称“元日”，除夕叫作“元夕”。之所以要选用具有辛辣气味的蔬菜，是因为从阴阳五行学说来讲，春季属木，主阳气生发，对应于人体的肝脏，春日养生，重在“护阳”与“疏肝”，此季新发的豆芽、萝卜、葱蒜韭苗、蓼蒿芥芽等时令菜，不仅味道清脆甘润，柔和的香辛之气还有促进气血运行、发散邪气、疏肝解郁、生发五脏之功效。而“辛”又与“新”谐音，有迎春迎新的积极象征。

食“五辛盘”，叫作“咬春”，馈赠“五辛盘”给亲友叫作“送春盘”。此习俗自此流传，唐宋以来，立春日必顺应天时节令食“春盘”。唐代杜工部诗云：“春日春盘细生菜”，宋代苏东坡诗亦有“青蒿黄韭试春盘”

“喜见春盘得蓼芽”“蓼芽蒿笋荐春盘”等句。可以想见，当初蔬菜种类有限且无暖棚栽培技术，在经历了生鲜供应匮乏的漫长寒冬后，人们在一年中最重大的节日团圆欢庆，共享初春温暖催发出的鲜嫩蔬菜，是何等的满足和欢喜。

为了将“咬春”的味觉体验和情绪享受发挥充足，“春饼”就应运而生了。一张薄薄的烫面小饼，将各种蘸了酱料的鲜蔬裹起来，量不多的碳水化合物带来的一点点甜蜜和时蔬的鲜辛清脆混杂得刚刚好，正是感知春意最直观、最真切的方式。于是春饼也就成了春盘不可或缺的部分，吃春饼之风日盛，且有了皇帝在立春向百官赏赐春盘、春饼的记载。

在我老家胶东半岛，最讲究的春饼不是蒸制，而是烙出来的。和面用开水，水一点点加入，一边加水一边以筷子搅拌，稍凉之后按揉使面团表面光滑，之后按照预想的尺寸分成小块，以湿布盖住“醒面”，约莫半小时后将醒好的面团压成小圆饼，可以涂一层油之后再压一个小圆饼上去，这样就可以

一次性擀出两张甚至更多饼来。

薄面饼擀好之后，锅中不放油或者只涂极少量的底油，以最小火烙饼，微微鼓起时翻面，另一面也鼓起时便可出锅，烙饼火候、时间皆要刚刚好，如此制成的春饼柔润又筋道，麦香清甜且微微有火烙的焦香。

至于春饼包裹的菜肴，则以生熟搭配为宜，熟菜最常见有韭菜绿豆芽炒肉丝、韭菜炒鸡蛋、京酱炒肉丝等，生菜则是葱丝、黄瓜丝、红瓢萝卜丝之类，配上豆瓣酱或甜面酱。食用时取一张饼铺在盘中，按照个人口味将生熟菜肴和酱料铺排涂抹，最后兜底卷包，大大咬上一口，浓郁甘腴与清新鲜嫩交织荡漾，过年的丰足与早春的蓬勃盈满唇颊，那种真切实在的满足感就是对家的眷恋和团圆的幸福。

来上海后，听长辈们说，以前每当菜场里有春卷皮子出售，就意味着要过年了。头一次吃本帮菜的点心三丝春卷便颇为惊艳，入口先是香脆，旋即极致的鲜爽来不及反应便直抵舌根，了解后得知这是黄芽菜和香菇的功劳，这二者配上新鲜肉丝，讲究的再加上冬笋丝，可谓是鲜上加鲜，且有入口即化的嫩滑，若蘸以上海特产的微辣微酸的辣酱油，再挑剔的吃客都要竖起大拇指。

描写春饼和春卷最接近我们当下的一句古诗，来自清代诗人林苏门，他曾作《邗江三百吟》，专门关注和呈现清代扬州百姓日常生活的细节，其中写道：“调羹汤饼佐春色，春到人间一卷之。”小小一张近乎透明的薄饼，卷起山珍海味、卷起人世间的团圆和美，卷起我们对新一轮时节更替、岁月流转的寄托与祈愿，也卷尽春色无边与生机无限。

莳花图册 | 郁金

蝴蝶兰：一个翩跹的梦



图/郁金

我给这条小方巾镶了一条灰色的流苏边。这样春风拂动之时，流苏便能在美人的玉颈上婆娑起舞，被折叠起来的蝴蝶也就跟着翩跹忘我了。

每年春节过后，商场总会多出一批被人们遗弃的蝴蝶兰。每每看到，总是心疼。因为蝴蝶兰并非一次性开花的植物，只要在花谢后对枝条稍作修剪，并加以养护，她是可以持续开花的。

在我种过的蝴蝶兰里头，最长可以从春节一直开到七月。花朵凋谢后自然脱落，然后在枝条上萌出新的花芽，生生不息……

去年夏天，恰巧家里种的蝴蝶

兰与牵牛花同时盛放。我便突发奇想，小心翼翼将蝴蝶兰的花粉弹落在牵牛花的雌蕊上。不久，牵牛花就结出了花籽。鼓鼓的子房里藏着好几粒黑黢黢的种子，乍看与普通牵牛花没什么区别。我像个好奇的孩子一样等不及春播，在一个秋日便将种子埋进了花盆。几个月后，这盆“混血儿”居然开花了！花朵的颜色白紫相间，花型不再是一个完整的喇叭，而是分成了五瓣。就这样，一朵接一朵地开，一直开到了今年的一月。我至今都没有去查阅科普资料，也不想去证明这在植物学上的意义。我宁愿相信，这是一个关于爱与美的梦。昔者“庄周梦为蝴蝶”，今朝我最想知道的是，在无数的轮回中，有没有一世曾有幸化作一朵“栩栩然”的蝴蝶兰，于红尘中翩跹起舞？