

二十四节气

诗意桂林

立夏

立夏

## 岁时循节 礼俗润古今

立夏风暖，漓江两岸满目繁茂，万物并秀，山水林田，处处透着诗意。

对现代人来说，立夏可能只是一个节气，表明春天结束，夏日由此开始。而古人却把立夏当作一个重要的节日来对待，称为“立夏节”。

据史书记载，先秦时期，历代帝王在立夏这天，都要亲率文武百官到郊区举行隆重仪式迎接夏天。君臣一律穿朱红色礼服，佩朱红色玉佩，连马匹、车旗都要朱红色的，以表达对丰收的祈求和美好的愿望。回来后，主管田野山林的官吏还要巡行天地平原，代表天子犒劳农桑、劝勉耕作。

在中国传统习俗中，立夏有着丰富生动的民间表达。最广为人知的，莫过于“称人”和“斗蛋”。旧时，人们在立夏这天给孩子称体重，有着安然度夏、健康成长的寓意；孩子们则喜欢用煮熟的鸡蛋相互碰撞，比谁的蛋更坚硬，在嬉笑打闹中寄托对强健体魄的期盼。

桂林自古便是中原文化与岭南文化交融之地，立夏习俗一脉承袭中国传统，又融入本地风土人情，古礼与新风交织下沉淀出兼具自然密码与农耕智慧的节气文化——

在临桂田心村的乡野间，农事正酣，一块块水田错落铺展，如镜面映照天光，嫩绿的秧苗依次入土，种下生机与希望；在漓江沿岸村落，素有立夏祭龙头的传统风俗，人们在立夏节气请出龙头进行祭祀，祈求风调雨顺、五谷丰登；而在校园里，孩童们手提彩绳编织的蛋兜，怀揣温热圆蛋，两两斗蛋、嬉戏打闹，在趣味民俗中感受节气魅力；村寨中，村民采摘枫叶、密蒙草、红蓝草、观音草等原料，用以制作五色糯米饭，以地道风物寄托丰收愿景；更有居民自发组织传统扎染技艺体验活动，以布料为纸、草木为墨，晕染夏日独特色彩，体悟顺应时令、取法自然的古老智慧。

“春去夏犹清，风暖草木盛”。立夏之美，在于山川草木的自然馈赠，在于烟火寻常的人间暖意，更在于人们敬畏时序、热爱生活、珍惜时光的赤诚本心。在这个生长向上的季节，每一分躬身劳作的付出，每一滴挥洒而下的汗水，都将在时光里酝酿出丰盈和喜悦。

## 顺时起居 立夏换新章

“天气一热，大家反而更爱喝油茶，出点汗，人就舒服了。”在城中的一家油茶店内，工作人员一边忙着招呼客人，一边说起天气变化带来的饮食变化。诚如其所言，立夏时节，气温升高，在早晨或傍晚打一锅热腾腾的油茶，配上米花、花生、葱花，一碗下肚，既爽神又开胃。

而当人们开始留意饮食的变化、作息的调整，也就真正进入了夏天。

饮食，也是立夏的重要仪式之一。江南有“立夏尝三鲜”，北方讲究吃面，而在南方不少地区，则有吃鸡蛋、喝凉茶、食时令蔬菜的习惯。顺应节气而食，不仅是味觉的享受，更是一种顺时养生的生活智慧。

在桂林，立夏虽不如端午、中秋节氛围浓重，却有着极具本土特色的时令仪式——

清晨的黑山早市，时令蔬菜明显丰富起来。苦瓜、丝瓜、空心菜成了摊位上的“主角”。家住象山区的市民蒋阿姨一边挑选新鲜苦瓜一边说：“立夏一到，天气就开始闷热了，吃点苦瓜清火解暑，老人都这么讲。”在她看来，立夏不是一个需要刻意庆祝的节日，却是提醒人们“该换一种过法”的节点。来到恭城瑶族自治县，当地有一句俗语：“立夏不吃蛋，莫在世上站”，或“立夏不吃蛋，莫在世上看”。无论“站”还是“看”，都从字面上体现了当地人对这一节气的重视。不少家庭也会在这天煮上一锅鸡蛋，有的还会用茶叶、香料卤制成茶叶蛋。

此外，人们的生活方式也发生了变化。漓江边、草坪上，散步、野餐或露营的人渐渐多了起来。人们相约在江风与晚霞中消磨时光，也让立夏多了一份属于都市生活的浪漫。

## 闽桂相融 润饼包新风

临近立夏，甌皮岩附近的九号文创园已是满目青翠。饭点时分，园子里飘出阵阵香气。主理人九妈坐在园中，手持一团揉得筋道的面团，在温热的平底锅上一转一拉，一张薄得透光的润饼皮便成了形——轻可吹弹，柔韧不破，这是她从小在闽南老家看长辈们做惯的手艺。

润饼，是闽南地区的特色美食。园子里，九妈一边备菜一边讲起老家风俗——立夏前后一个月的时间里，家家户户都会烙润饼皮、炒各式当季时蔬，一切准备妥当后，全家人会围坐在一起动手卷饼。

“我们闽南人家族观念很强，一起卷饼，也有团团圆圆的寓意，这道美食的历史可以追溯到宋朝，现在大家到厦门、泉州一带的市场，还可以看到有专门卖润饼的档口。”九妈还说，在不久前举办的桂林“粉超”上，她的润饼也得到了桂林市民的喜爱，销量喜人。

传统润饼的配菜极其丰盛：高丽菜、胡萝卜、春笋、豆干、肉丝、鸡蛋丝、鸡排、芒果、海苔、花生碎、各式海鲜……一张薄如蝉翼的面皮，卷起山海之味。

而九妈的手艺，不止于复刻传统。饼皮加入了青瓜汁，带来更加清爽的口感，同时因桂林不沿海，她把“海味”替换成了“山珍”，也因此，她的案台上摆有一箩熏鸡丝和园子里现买的紫苏、薄荷，以及一碗新炸好的荔浦芋头酥。

阳光穿过林荫，洒在案桌上，十余碟时令配菜五彩斑斓，像摆了一桌夏日调色盘。九妈招呼朋友一起卷饼，并端出由闽南咸饼碾成的酥粒“点睛”口感，一通忙活，卷出的成品大都有半个拳头大小。

此刻，咬下一口润饼，面皮的柔韧、时蔬的脆嫩、熏鸡的咸香层层递进，再啜一口冰凉的薄荷柠檬饮，立夏的滋味就这样在口腔里荡漾。

“包金包银，卷来岁岁安康；万般时鲜，裹半世闽桂情怀。不管是闽南的‘海味’，还是桂林的‘山味’，立夏这个节气里身体最想要的味道就是‘鲜’。”九妈笑着说。在她看来，节气的智慧不在于固守某一道菜的正宗做法，而在于顺应天时、就地取材，让食物与身体对话——这和桂林人立夏吃蛋防疔夏、尝三鲜迎夏收的习俗内核一脉相通。

阳光之后，天空撒了几点雨滴，送来一阵凉意。九妈把餐台转移到草棚中，继续分享着山那边闽南往事，她手上烙饼的动作不停，一张张薄薄的饼皮里，卷着故乡与时光，也卷出一个万物生长的夏天。



▲扫一扫，观看立夏节气的美食美景

□本报记者李思静 张婷婷 唐健扬

春意阑珊，熏风初至。

当北斗七星的斗柄又一次指向东南，“立夏”如约到来。

这是一个“万物至此皆长大”的时节——蛴螬在田埂试鸣新声，王瓜的藤蔓攀援出一片葳蕤，满城绿荫里，枇杷黄了、青梅熟了、五色饭的香气从巷陌深处飘来。

在桂林，立夏不仅是一个节气，更是一种流淌在山水间的生活方式。甌皮岩前的一座“桃花源”里，一张张透着青瓜香气的润饼接纳百味，包下世间风味；乡间的田垄上，早稻青青，白鹭翩跹，偶有竹筏划过漓江碧波，展开一幅鲜活的青绿山水长卷。

今日立夏，让我们畅游山水间，探秘滴水遗风，尝一口初夏的鲜活滋味，以一页纸上清风，捎来一个丰盈凉爽的夏天。