

时近立春节气，预示着气温开始回升，严冬即将结束，新一轮季节开始了，故史籍中有“立，始建也，春气始而建立也”之记载。老北京人为何多将“立春”称为“打春”？民俗中的“咬春”因何要吃春盘、春卷、嚼萝卜？在马年新春到来之际，就说说老北京立春的民俗文化渊源。

# 细说老北京 立春时节的民俗文化

□主讲人：户力平/文

## 立春为二十四节气之首

俗话说“一年之计在于春”。立春是二十四节气之一，也是春季的第一个节气。

据《二十四节气大观》载：“立春，又名正月节、岁节、改岁、岁旦、打春等，为二十四节气之首。立春乃万物起始、一切更生之义也。”在传统观念中，立春有吉祥的含义，标志着万物闭藏的冬季已过去，开始进入风和日暖、万物生长的春季。

立春为“四立”之一，古代“四立”指春、夏、秋、冬四季开始，其农业意义为“春种、夏长、秋收、冬藏”。自秦代以来就一直以立春作为孟春时节的开始，战国后期成书的《吕氏春秋》“十二月纪”中就有相关记载。元代《月令七十二候集解》曰：“立春，正月节；立，建始也；五行之气往者过来者续于此；而春木之气始至，故谓之立也；立夏、秋、冬同。”明代《群芳谱》则云：“立，始建也。春气始而建立也。”

立春，即开始进入春天，最显著的特点是万物开始有复苏的迹象。由于中国幅员辽阔，南北跨度大，各地自然节律不一，在北回归线及其以南一带，可明显感觉到早春的气息，而北方地区只是春天的前奏，万物尚未复苏，还处于万物闭藏的冬天。故宋代张栻《立春偶成》诗曰：“律回岁晚冰霜少，春到人间草木知。便觉眼前生意满，东风吹水绿参差。”虽然冰雪尚未消融，但已有春天的信息，草木将被春水染绿。

老北京人多将“立春”谓之“打春”，且有“早打春”和“晚打春”之说，即早立春和晚立春。所谓“早”与“晚”是以立春的时间为界定。如果立春在春节前，则为早立春，而在春节后则为晚立春。

从气候特点上说，早立春日气温会相对较早地开始回升，速度较快。晚立春日气温上升较为缓慢，天气相对寒冷，冷空气活动仍然频繁。故农谚中有“腊月立春春水早，正月立春春水迟”的说法。

## 老北京立春时节的“打春牛”民俗

立春即春季的开始，时序进入春天，自古为人们所重视，由此延续多种民俗活动。老北京多将“立春”俗称“打春”，且有“打春”的风俗文化。

所谓“打春”，指的是打春牛。我国是农业大国，人们历来重视农业生

产，坚持不违农时，牛是农事的象征，所以自古以牛祝春，据传是“周公始定立春土牛”，相沿成俗。明清时打春牛的地方在东直门外，俗称“春场”“春牛房”，简称“牛房”。而被打的“春牛”，最初用桑木做骨架，冬至节后辰日取土塑成，表面绘有四时八节十二时辰图纹。后演变为糊春牛，即在立春前按传统的做法，由官府（州县衙）聘请纸扎能手好匠，精心制作春牛图像。一般用竹篾绑成牛的骨架，用春木做腿，再糊上纸，涂上颜料，一个牛的形象就制作成功了。春牛糊好后要举行开光点睛仪式，即设立香案，顶礼膜拜。

明代《帝京景物略》记载：“东直门外五里，为春场，场内春亭，万历癸巳，府尹（明清顺天府最高行政官员）谢杰建也。故事，先春一日，大京兆迎春，旗帜先导，次田家乐，次勾芒神亭，次春牛台，次县正左、耆老、京师儒。府上下衙役皆骑，丞尹舆。官皆衣朱簪花迎春，自场入于府。是日，塑小牛芒神（即勾芒，传为司春之神，后世亦作耕牧之神祀之），以京兆生昇（yú）入朝，进皇上春，进中宫春，进皇子春。毕，百官朝服贺。立春候，府县官吏公服，礼勾芒，各以彩仗鞭牛者三，劝耕也。”清代《燕京岁时记》载：“立春先一日，顺天府官员，在东直门外一里春场迎春。”

每年立春的前一天，顺天府尹要带领所属官员在此进行打春牛与迎春仪式的活动。届时，京兆尹和各府衙官员都必须将官服穿戴整齐，去东郊东直门外五里的“春场”去迎春，即按规定的仪仗，制作的春牛芒神、柳鞭等举行迎春礼仪，然后进宫朝贺并接受赏赐的仪式。所谓“报春”，就是在立春那天的前一天，由扮成“春官”“春吏”的人在街市道路上高喊“春来了！春来了……”将春天即将来临的消息报告给邻里乡亲。北京最近一次规模较大的“报春”活动是1910年，也是在东直门附近举行的。

此外，京畿各县及乡镇也有打春牛的风俗。立春前一日，人们到先家坛奉祀春牛，然后用彩鞭鞭打，再把“春牛”赶回州县府衙，在大堂设酒果供奉。男女老少牵“牛”扶“犁”，以祈求风调雨顺，五谷丰登。

## “咬春”为立春时节老北京人的食俗

“咬春”是指立春之日吃春盘、

吃春卷、嚼萝卜之俗。一个“咬”字道出节令的众多食俗。通过“咬春”迎接新春，象征祈福纳吉。

“咬春”习俗最早可追溯至东汉，《四民月令》记载食生菜迎新，至东晋时期发展为五辛盘，据周处《风土记》记载“元日制五辛盘，五辛所以发五脏之气。”原注：“五辛，所以发五脏之气。即大蒜、小蒜、韭菜、芸苔、胡荽（suī）是也。”它们不仅口感辛辣，更有着发散体内病邪的功效。在新年食用，有尝新之意，十分应景。唐代《四时宝镜》记载“立春日食萝卜、春饼、生菜，号春盘”。清代《帝京岁时纪胜》载：“新春日献辛盘，虽士庶之家，亦必割鸡豚，炊面饼，而杂以生菜、青韭菜、羊角葱，冲和合菜皮，兼生食水红萝卜，名曰咬春。”而清代《咬春诗》则曰：“暖律潜催腊底春，登筵生菜记芳辰；灵根属土含冰脆，细缕堆盘切玉匀。佐酒暗香生匕桼（jiā），加餐清响动牙唇；帝城节物乡园味，取次关心白发新。”可以想象，旧时咬春的风俗非常浓郁。

春盘，即五辛盘，“辛”与“新”谐音，有迎新之意。即立春之日人们在盘中放置五种辛辣味的蔬菜作为凉菜食用，以此来迎接新春，表达对新的一年的美好期许。古诗有曰：“春日春盘细生菜，忽忆两京梅发时。盘出高门行白玉，菜传纤手送青丝。”老北京的春盘多由葱、蒜、椒、姜、芥等辛辣食材组成，既能发散五脏之气，也助人抵御寒冬，寓意开启新一年的活力。

春卷是用干面皮包馅心，经煎、炸而成，由立春之日食用春盘的习俗演变而来。元代无名氏编撰的《居家必用事类全集》记载有“卷煎饼”：“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、芭榄仁，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。”清代已出现“春卷”之名。饮食

典籍《调鼎集》载有其做法：“干面皮加包火腿肉、鸡等物，或四季时菜心，油炸供客。又，咸肉腰、蒜花、黑枣、胡桃仁、洋糖共剁碎，卷春饼切段。单用去皮柿饼捣烂，加熟咸肉、肥条，摊春饼作小卷，切段。单用去皮柿饼切条作卷亦可。”

春卷在清代演化为春饼，袁枚在《随园食单》中形容春饼“薄若蝉翼，大若茶盘，柔腻绝伦。”民国《北平风俗类征》云：“立春，富家食春饼，备酱熏及炉烧盐腌各肉，并各色炒菜，如菠菜、韭菜、豆芽菜、干粉、鸡蛋等，且以面粉烙薄饼卷而食之。”

老北京多将春饼称为荷叶饼，其实是一种烫面薄饼，即用两小块水面，中间抹油，擀成薄饼，烙熟后可揭成两张。春饼是用来卷菜吃的，菜包括熟菜和炒菜。昔日，吃春饼时讲究到盒子铺去叫“苏盘”（又称盒子菜）送到家。盒子里分格码放熏大肚、松仁小肚、炉肉（一种挂炉烤猪肉）、清酱肉、熏肘子、酱肘子、酱口条、熏鸡、酱鸭等，吃时需改刀切成细丝，另配几种家常炒菜，通常为肉丝炒韭菜、肉丝炒菠菜、醋烹绿豆芽、素炒粉丝、摊鸡蛋等。至今仍有传承，俗话有“打春吃春饼”之语。食春饼老北京最讲究一定要卷成筒状，从头吃到尾，谓之“有头有尾”，寓意圆满、吉祥。

老北京民间还有“立春咬春，病不沾身”之说。明代《酌中志》称：“立春之时，无贵贱皆嚼萝卜。”因为萝卜味辣，取“咬得草根断，则百事可做”之意。老年间立春这一天，京城街头卖萝卜的小商贩很多，从早晨开始，便挑着担子沿街吆喝：“萝卜赛梨！”人们纷纷购买，以为应时的吃食，既为防病，又有迎接新春的意味。

从立春节气起，时序就进入春季了，在自然界以及人们的心目中，“春”意味着风和日暖，万物复苏，象征着生命力和新希望的开始，代表着温暖和生长的季节正在到来。

## 主讲人介绍：

户力平，北京史地民俗学会理事。多年业余从事北京文史研究，特别是北京地名、风物、民俗及古村落研究，并在《北京晚报》《北京日报》《劳动午报》等报刊发稿千余篇。做客北京电台文化节目百余次。已出版《光阴里的老北京》《北京地铁站名掌故》《京西海淀说故》《香山传说》等。

