



节气“神”话：

春分神

红人堂·三耳秀才

天仙还是仕女？



台湾画家陈寿彝绘制的春分神。



故宫博物院收藏的清代仙姑门神。



丘挺、李丽莎绘制的春分神。



关海涛绘制的春分神。



扫描二维码可欣赏全文

凭感觉，你就知道，春分神这一尊神有多可爱。

跟着感觉走，我们先来谈谈春分时节的身体感吧。

先说风。风是柔的，是细的，不经意间，已拂过你的脸庞，而你尚且未曾察觉。再说雨，寒意也浅，嘀嗒也轻，你并不会太在意。诗人说得好：“沾衣欲湿杏花雨，吹面不寒杨柳风。”——尤其在江南，时光教人宽容与温柔，风是可人的，雨亦是可人的。

节气标注四季，四季分明，皆有“专人”从中斡旋。有趣的是，这些“专人”大多是长辈模样：春夏的风伯雨师、雷公电母，秋冬的雪婆婆，还有威风凛凛的冬将军，都长我们一辈。唯一的例外，便是“春姑娘”。

“春分神”又有何等风姿？风雨相和，体感清和，她便活脱脱是一位青春美少女。作为神祇，她又是如何而来的呢？我以为，可概括为八字：遥承仕女，近邻天仙。

“仕女”，指的是仕女画，也就是人们常说的美人画。其滥觞之初，便有东晋顾恺之的《洛神赋图》（宋摹本）标举容仪，“美人”即是洛水女神，观其神态，真可谓神性与美貌并存。时光流转，年代愈近当下，女神便愈走向民间。

“近邻天仙”，指的是在画谱谱系里，春分神更靠近天仙门神类。

中国门神画大致分为四类：将军、福神、天仙与童子。其中天仙型，本是真正的天仙，如“天仙送子”“麻姑献寿”“天女散花”之类。故宫博物院便藏有清代仙姑门神，《钦定大清会典》对其服饰姿态有着详细记载。

后来，“天仙”下凡，化作人间美女。清代中期以后，开始流行美女形象

的门画，如渔婆、教子图、母子图等，已经完全是现实生活中的人物，通过优美的形象反映生活富裕，家族美满欢乐等思想内容，非常适合于房门装饰，成为受人们喜欢的房门画。

节气文化是活态的传承，除了继承，更需发展。

据现有资料来看，二十四节气，一个节气一尊神，并形成节气门神系列，乃是上世纪八十年代台湾文化界的一大贡献。而且，旧时门神多为张贴悬挂，而台湾的节气门神，则直接彩绘于寺庙木门之上，没法取下来。

上世纪八十年代，台湾掀起传统文化复兴热潮：作曲家侯德健的《龙的传人》风靡全国；诗人向阳亦在1986年以节气为题，写下组诗《四季》，其中咏春分的句子尤为动人：

仿佛远隔着的南与北
我上山，你下海
埋头谱写相异的音阶
背靠春天，孤独使我们掉泪

正是在这股文化潮流中，最具视觉冲击力的二十四节气神系列，在台湾诸多寺庙中诞生：台北松山慈佑宫、基隆妈祖庙、台南三老爷宫、台南西罗殿、台南普济殿、新北中和福和宫等，皆有绘饰。而其中最负盛名的，当属北港朝天宫的二十四节气神。

北港朝天宫位于云林县北港镇，俗称北港妈祖庙，始建于清康熙三十九年（1700年），是台湾影响最广的妈祖庙之一。二十四节气神，便驻守于灵虚殿与聚奎阁大门之上，由彩绘大师陈寿彝于1988年精心绘制而成。

春分神，是仕女，是天仙，还是心中的那个“她”？仁者见仁智者见智，反正，都是春姑娘的俏模样！

红人堂·想象力

二月二，“抬头菜”吃4道家常

“二月二，龙抬头，剃龙头，吃龙食”。这句老俗语蕴含着中国人对新春的美好期许。每年二月初二，春回大地，龙气上升，既是辞旧迎新的好时光，也是吃“抬头菜”讨彩头的时刻。

今天就来跟大家讲讲这4道必须吃的“抬头菜”，它们简单好做，每一道都有吉祥如意。

头道“抬头菜”是龙须面，它的寓意是“顺顺利利”。

那面条长长的，就好像龙的胡须一样。在二月二吃一碗，希望新的一年里所有事情都能够顺遂，无灾无难。

做法挺简单，水烧开后把细面放进去，煮到八成熟的时候捞出过凉水，这样吃起来面会更筋道。再另起一锅，放入葱花爆香，加入清水或者高汤，放入少许的盐、生抽来调味。把面条放到里面再煮上一分钟，撒上葱花，滴上几滴香油，一碗暖心又讨喜的龙须面就做好了。

第二道“抬头菜”是炒绿豆芽，俗称“炒龙鳞”。

绿豆芽的豆壳长得如同龙的鳞片一样，吃一碗寓意“鳞甲护身”，可以驱除邪恶、避免灾难。

做法不复杂，把绿豆芽洗净沥干水分。大蒜切片，干辣椒切段（如果不吃辣的话可以省略）。起锅把油烧热，配料爆香，放入绿豆芽，大火快速翻炒，加入少许盐、生抽调味，翻炒到断生就可以了，吃起来脆嫩爽口，解腻还应景。

第三道“抬头菜”是蒸玉米和红薯，名字叫做“蒸龙角”。

玉米和红薯圆滚滚的，很像龙角，吃一碗寓意“龙角护运”，平安顺遂。

不用复杂操作，把玉米厚皮剥掉，留内层薄皮，这样会更保鲜。红薯洗净后，和玉米一起放进蒸锅。水烧开后再蒸上15分钟到20分钟，直到用筷子一戳就透，又软又糯还香甜，大人小孩都喜欢吃，而且还能够补脾胃、促进消化。

第四道“抬头菜”是炖鸡爪，叫做“吃龙爪”。

鸡爪长得像龙爪，吃一碗寓意“龙爪抓福”，可以抓住一整年的好运气。

家常做法最暖心，把鸡爪指甲剪掉，冷水下锅，加姜片、料酒去腥，水开后再捞出，加葱段、八角、生抽、冰糖，再倒进清水慢炖30分钟，炖到软烂脱骨。这道菜入味不油腻，好吃又讨彩。

其实，在二月二吃“抬头菜”，不仅仅是为了品尝美味，更包含着老祖宗们传承下来的民俗情怀。

希望大家在二月二抬头见喜，吃吉祥菜，让全年都能够顺顺利利、平平安安、快快乐乐。



扫描二维码可欣赏全文



龙须面 炒绿豆芽 南瓜玉米 炖鸡爪