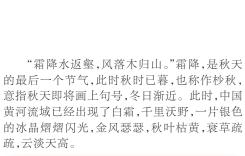
降有三

候豺乃祭兽

Ξ 二候草木黄落 蛰 虫





霜降有三候

霜降节气中含有天气渐冷、露水凝结成霜 之意。元代文人吴澄在他编著的《月令七十二 候集解》里,将霜降分为三候:

一候豺乃祭兽

豺,豺狼。霜降日,豺狼在霜降前后就开始 捕获猎物,然后将捕获的食物先陈列后再食用, 豺狼在秋末冬初来时把自己吃肥以便度过不易 觅食的冬天。"祭"有陈列之意,祭兽,以兽而祭 天报本也,这是人们对豺狼此举的一种想象。 认为它们和人用收获的粮食祭天一样,祭祀苍 天,以祈来年。

二候草木黄落

"无边落木萧萧下,不尽长江滚滚来",霜降 的第二个五日,大自然中,草木已经开始凋零, 到处都是枯黄的落叶。这是因为随着气温下降 天气变冷,植物的生长活动逐渐停止,叶子也逐 渐枯黄并最终脱落。于是,古代的人们会利用 这个时节砍伐树木,以备过冬之需。他们会将 木材烧成炭来保暖取暖,或用来作为烹饪的燃 料。

三候蛰虫咸俯

经过了生机勃勃的春,热闹蓬勃的夏,金黄 暖意的秋,马上要进入藏伏内敛的冬。在这个 时候,往常在户外活动的蛰虫蜂蝶也开始进入 洞中不动不食,垂下头来进入冬眠状态,以减少 体内能量的消耗,并抵挡住寒冷的侵袭。蛰虫 闭关蜗居在洞穴里,是为度过漫长的冬天,期待 春天。这也是大自然中许多生物为了适应严冬 而采取的生存策略。

霜降民俗

吃柿子

"霜降摘柿子,立冬打软枣"。霜降来临之 时,温差骤然增大。空气干燥,往往人体内热 燥,喉咙发痒,又或者嘴角爱起燎泡。而此时, 正是柿子上市的好时节,红彤彤金灿灿的柿子, 或嫩脆,或甜软,吃它不仅可以御寒保暖,还可 以滋补筋骨,清火润肺。故而又有:"霜降吃了 柿,不会流鼻涕"的俗语。更有甚者,将其解释 为霜降不吃柿子,整个冬天嘴唇都容易裂开。

霜降过后,就是赏枫叶的好时节,枫叶遭霜 冻过后,叶片更加火红鲜艳,如锦绣般灿烂,杜 牧在《山行》一诗中曾有"霜叶红于二月花"之说。

霜降时节,菊花正开,所以霜降过后的第一 场霜又被称为菊花霜,在我国的很多地方都会 举行菊花会,赏菊饮酒等活动。赏枫叶和菊花 可以算作秋天的一大视觉盛宴以及美的享受。

食补"霜降"

"补冬不如补霜降"。在我国的许多地方, 霜降这一天是要进食补品的,也就是北方常说 的"贴秋膘"。因此,霜降时节,民间就有吃鸭子、 吃牛肉、煲羊肉、煲羊头、吃迎霜兔肉等食补习 俗。也有很多人会在这个时候选择针灸、拔火 罐等疗法,以强身健体,预防寒冷季节的疾病。

登高远眺

"登高视阔怡心畅,醉看秋霞度夕阳"。霜 降时节,天高云淡,层林尽染,空气清新,四野空 旷。极目远眺,既可以使肺的功能得到调节,也 可以舒缓心情,令人赏心悦目,心旷神怡。故 而,古人历来就有在霜降时节登高远眺、踏秋赏

拔萝卜

"处暑高粱,白露谷,霜降到了拔萝卜",农 谚一直就有"霜降萝卜"一说,当然,这里主要还 是因为霜降之后早晚温差大,露地萝卜不及时 收获将冻皮,影响品质。民间自古就流传着"冬 吃萝卜夏吃姜,不劳医生开处方"之谚语,现代 人又称之为"土人参",可见其营养价值之高, "生开熟补",萝卜还有增进食欲、帮助消化、止 咳化痰、除燥生津的作用。

秦安霜降习俗

因为霜降和重阳相接,秦安民众在霜降时 节除了登高赏菊,祭祖扫墓外,每年都要推出一 系列诸如诗词大会、秦腔演出、小曲、蜡花舞表 演等有意义的活动。

诗书画展

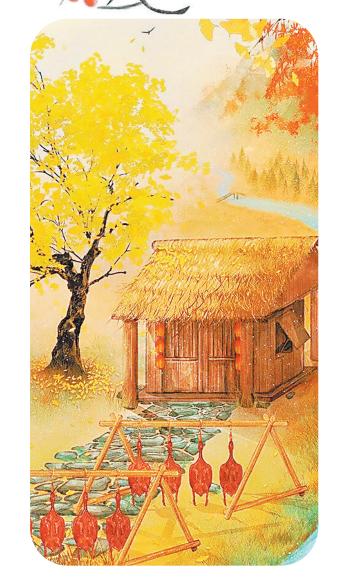
秦安诗书画传统历史悠久,近年来,随着人 们生活水平的提高,文化氛围越来越浓厚,每年 霜降来临之际,诗书画爱好者都要组织一场以 "庆重阳,过霜降"为主题的诗书画展活动,以示 对节气、节日文化的传承和重视。

秦安老调

秦安小曲,又叫"秦安老调",作为非物质文 化遗产的一部分,每遇节气节日,小曲爱好者们 都要组织一次切合主题的小曲演唱活动。诸如 《桃乡赞》《过端午》《七夕情》《王祥卧冰》等曲 目,其词曲内容在传统的基础上都有所发展,选 择在霜降演唱,也是对节气和小曲文化的继承 和发扬。

摘吃柿子

"白露打核桃,霜降摘柿子。"到了霜降时 节,秦安田间的柿子也如一颗颗吉祥的灯笼挂 在高高的枝头上,灼灼如火。加之柿子滋心润 肺、保暖御寒等功效,于是,"霜降吃柿,事事如 意"的习俗,便也在秦安地区流传下来。



白露为霜 秋意渐浓

霜降,作为秋季的

最后一个节气,悄然降

临于农历十月之初,古

人云:"蒹葭苍苍,白露

为霜。"虽此句未直接言

及霜降,但那霜白覆盖

的景致,正是霜降时节

霜降之节,不仅承载着自然界季节更迭

的深刻意义,更蕴含着丰富的文化内涵和民

俗风情。这个时节是农民们忙碌收获后的休

憩时刻,也是文人墨客抒发秋思、寄托情怀的

最为生动的写照。

文\王志国

绝佳时机。在这个时节,诗人、作家们常以霜 为媒,以景寄情,留下了许多脍炙人口的佳 作。

"长情最是菊,清秋乃徐徐。不计凌霜 苦,赏心淡淡读。"那霜降来时,菊花独自盛 开,并没有凌霜之苦,却又赏心悦目,让人想 到菊花与寒霜的天趣糅合,至美之情。霜降 过后的第一场霜又被称为菊花霜,也叫初霜, 北魏贾思勰的《齐民要术·种梨》中记载:"初 霜后即收,於屋下掘作深廕,坑底无令润湿, 收梨置中。"南朝梁简文帝的《秋闺夜思》中诗 云:"初霜賈细叶,秋风驱乱萤。"唐代李白在 《鲁东门观刈蒲》中诗云:"鲁国寒事早,初霜 刈渚蒲。"虽然诗文里,没有提及菊花,可是那 早霜之寒,是显而易见的。

"月落乌啼霜满天,江枫渔火对愁眠。"唐 代诗人张继的《枫桥夜泊》中,霜降的清冷与 孤寂被描绘得淋漓尽致。月光、乌啼、霜天、 渔火,构成了一幅凄清而又美丽的深秋夜景 图,让人不禁为诗人的愁绪所感染。

而宋代词人苏轼在《卜算子·黄州定慧院 寓居作》中则以"缺月挂疏桐,漏断人初静。 谁见幽人独往来,缥缈孤鸿影。 惊起却回 头,有恨无人省。拣尽寒枝不肯栖,寂寞沙洲 冷。"表达了霜降时节内心的孤寂与坚韧,孤 鸿的形象与霜降的清冷相互映衬,更显词人 的高洁与不屈。

鲁迅曾在散文中细腻描绘:"霜降后的清 晨,世界仿佛被一层薄纱轻轻覆盖,万物都笼 罩在淡淡的寒意与宁静之中,连空气都似乎 凝固了,只留下那淡淡的、却又清晰的霜白。" 他以独特的视角,捕捉到了霜降时节特有的 静谧与清冷。

作家莫言则在他的小说中借霜降之景抒 发情感:"霜降之夜,月光如水,洒在那银白的 霜面上,整个世界都变得晶莹剔透。人们在 这样的夜晚里,似乎更容易感受到内心的孤 独与渴望,也更容易在寒冷中寻找到一丝温 暖与慰藉。"他的文字,让霜降的景致与人物 的情感紧密相连,展现出一种深刻的人文关

此外,霜降还是农民们进行农田管理的 重要时期。他们忙着收割晚稻、采摘棉花、翻 耕土地,为来年的春耕做准备。在这个过程 中,人们感受到了丰收的喜悦,更体会到了劳 动的艰辛与不易。

秋将逝,冬将至。秋在成熟的尽头走近 冬,冬的潜藏又是春的开始。大自然也是这 样互为孕育,生生不息。正如古人所言:"秋 已尽,冬将至。万物收藏,以待来春。"



秦安麻腐馍

文\山柳



秋末霜降时节,天水的乡间,人 们很喜欢做麻腐馍。

农耕时,秦安人喜在秋田地边套 种一行麻子。进入秋天,大麻子便和 秋庄稼一起成熟了,收回去,提着麻 秆用力地摔拌,腾出麻子来,小火微 微一炒,也有加了香料的,香味扑鼻, 牙齿轻轻一嗑,便是一道与瓜子、松 子仁等一样的美味零食。

可是,只嗑它还嫌不够,这不,聪 明的秦安人,又将麻子的吃法,延伸 到了餐桌上,这就又有了一种新的美 食---麻腐馍。

做麻腐馍的麻腐,是从石磨上 推出来的,乡下人家大都有一盘石 磨,待将麻子籽收拾干净之后,就要 放到石磨上,推着石磨一圈一圈地 转,这样,麻腐浆便从磨缝里流了出

这时的麻腐还只是麻腐浆,需要 兑水后用面箩过滤,边用手挼边过 滤,直至过滤干净,箩上面的麻渣可 以喂猪或者当花肥。落到锅里的麻 腐浆就用微火加热,同时需准备一盆 冷水,在麻腐浆翻滚的地方,用勺子 将冷水徐徐加入,就见麻腐慢慢地凝 结成块了,这就是所谓的点麻腐。最 后,用笊篱将成块的麻腐从水里捞起 来,放在干净的盆子里,这样,一锅麻 腐很快就点出来了。

我小时候,总帮母亲推磨,也常 站在灶台前看母亲做饭、点麻腐等。 点好的麻腐,并不能立马做馍,只见

母亲先将清油倒入锅里,待清油烧热 后,将事先切好的葱姜蒜片加入,并 把麻腐倒入锅里,加五香粉、食盐等 调料提味,而后微微翻炒,直至麻腐 入味后,方可将其盛出锅扣起来作馅 儿料。

于是,嘴馋的我,便在麻腐的香 味里,静静地等待着心心念念的麻腐 馍。

烙馍的面须是醒好的白面,而且 要多揉一会儿,越揉越劲道,烙出来 的馍,也越有嚼劲。只见母亲先将揉 好的面棒,切成一段一段的面节子, 而后擀成小面碗样大的圆饼,对折后 把麻腐馅儿均匀地抹在下半扇上,另 半扇盖上去,压边,捏花,一个麻腐盒 子馍便做成了。

烙馍则是最关键的一环,锅最好 是平底,油不宜过多,待油温上升到 一定温度后,再将麻腐馍放入锅里, 等底面烙熟泛黄后,将其翻面,再 热。这个度的把握也是最考厨艺的, 馍要熟却不能过,皮要黄却不能焦, 待麻腐馍两面出现微黄色且有脆皮 时即可出锅。

而这时,守在锅台边,等着吃麻 腐馍的我早已禁不住唾津的潜溢了。

麻腐馅料里,也有加了肉丁、土 豆丝的,麻腐馍也有做成包子、盒子 的。不过,无论以哪种形式制作,作 为一种古老、传统的地方美食,它始 终是萦绕在我们心头一道无法抹去 的"乡愁"