



北风轻袭悄无声,正品浓秋已立冬。

立冬,是二十四节气之第十九个节气,也是冬季的起始。《月令七十二候集解》中说:“立,建始也;冬,终也,万物收藏也。”自立冬始,朔风渐起,草木黄落,蛰虫休眠,万物收藏,一年也渐渐进入尾声。

立冬二子里,藏着一种终与始的庄重。万物收敛了声响,将喧哗沉淀为寂静,将生长转化为储藏。天地间仿佛按下了暂停键,却并非终结,而是一种蓄力,一种向内而生的安宁。生命不退缩,只在寒意里沉潜,练出更深的呼吸。

北风卷走的,不光是枝头最后的枯叶,还有诗人笔下的秋愁,与农人仓廩中最后一捧晒干的谷粒。而冬天的脚步已至门前时,最后一抹秋光却迟迟不愿撤离,金灿灿地铺满庭院,暖得让人恍惚,厚得让人留恋,让本应凛冽的初冬蒙上了一层温柔的滤镜。

你看,这便是立冬。繁华落尽,真相始显。大地卸下妆容,山川露出风骨,一切都在教我们一个“藏”字的智慧——藏起锋芒,藏起喧嚣,藏起那些未完成的梦,以待来年。

立冬三候:藏在自然里的时序密码

唐代诗人元稹在他的《咏廿四气诗·立冬十月节》中,以“霜降向人寒,轻冰涖水漫”描绘立冬三候,将节气变化与古人对自然的观察融于诗句之中。

一候水始冰:立冬之时,气温渐降,河水、湖泊中的水开始凝结成薄冰,不再是秋日里的澄澈流淌,这层薄冰像自然递来的“冬令通知”,预示着寒意将日益浓厚。

二候地始冻:随着气温进一步走低,泥土中的水分慢慢冻结,踩在土地上少了秋日的松软,多了几分坚硬。这一候不仅是自然的变化,更在悄悄提醒人们:该备好厚衣、应对接下来的寒冬了。

三候雉入大水为蜃:雉是野鸡一类的大鸟,蜃则是海边的大蛤。立冬后,野外的雉鸟渐渐少见,而海边却能找到外壳纹路、颜色与雉鸟羽毛相似的大蛤。古人无法用现代生物学解释物种迁徙与季节的关系,便赋予它“雉化蛤”的浪漫想象,成为节气里最富童年诗意的观察记录。

立冬习俗:古今相通的冬日暖意

自古以来,立冬就被视作“岁末休整”的信号。中国过去是农耕社会,劳动了一年的人们,会借立冬这天休息、犒赏家人,正如谚语所说“立冬补冬,补嘴空”,每个习俗里都藏着对烟火人间的热爱。

1.庄重的“迎冬之礼”

《礼记·月令》记载:“先立冬三日,太史谒之天子曰:‘某日立冬,盛德在水。’天子乃齐,立冬之日,天子亲帅三公九卿大夫,以迎冬于北郊。还反,赏死事,恤孤寡。”这一天,皇帝会亲自到北郊举行迎冬仪式,同时赏赐

群臣冬衣,这份“迎冬”不仅是对自然时序的敬畏,更藏着治国安民的温度。

此外,《礼记·月令》还提到“是月也,天子始裘”,西晋崔豹《古今注》也记载“汉文帝以立冬日赐官侍承恩者及百官披袄子”,那时的“披袄子”多以五色绣罗或锦缎制成,既是冬衣,也是彰显仪式感的礼服。

2.烟火气里的过冬准备

换冬衣与“拜冬”:到了清代,民间的立冬更显热闹。清代顾禄在《清嘉录》中写道:“士大夫家拜贺尊长,又交相出谒。细民男女,亦必更鲜衣以相揖,谓之拜冬。”换上新做的冬衣,走亲访友、拜见长辈,让冬日的开篇满是仪式感。

祭祀与宴饮:立冬祭祀是古已有之的传统,《礼记·月令》记载人们会“大饮蒸,祈来年于天宗,腊先祖五祀”,用时令佳品祭拜天地祖先,祈求来年丰收。虽然后世崔寔《四民月令》中“冬至之日进酒肴”的记载是冬至习俗,但“贺谒尊长、备酒设宴”的热闹氛围,与立冬“贺冬”的传统一脉相承,一家人围坐吃顿热饭,年味的序曲就此拉开。

囤菜腌菜与围炉欢聚:北方冬天寒冷,露天难种蔬菜,立冬便成了“囤菜季”——大白菜、萝卜、土豆要够吃一冬,多余的蔬菜还会腌成酸菜、咸菜,延长保存时间。而忙完这些,人们便会围炉煮茶、温酒小聚。这并非如今才有的民间习俗,早在唐宋,古人就爱在立冬燃起炭火,宴饮、吟诗、唱曲,把冬日的清闲过成诗。

立冬吃饺子:北方人立冬必吃饺子,一是因为水饺形似耳朵,民间认为“吃饺子不冻耳”;二是“饺子”谐音“交子”,暗合“秋冬之交”的节气寓意。一碗热气腾腾的饺子,咬开是鲜香的馅料,咽下是驱寒的暖意,正应了“冬令进补,来年打虎”的说法。

3.家乡味里的立冬记忆

在我的老家天水,立冬还保留着几样充满地域特色的习俗。

祭祖:作为“四时八节”之一,天水部分村落仍会在立冬当天,用新收的粮食、宰杀的家禽供奉祖先,在袅袅香火中祈求来年风调雨顺。

吃饺子:延续北方传统的同时,天水人更爱用羊肉馅做饺子,一口下去满是肉香,既能饱腹,又能抵御西北的严寒。

进补:当地“补冬”讲究吃熟食,最常见的是炖羊肉汤——用本地山羊,加萝卜、生姜慢炖,汤色奶白,喝上一碗浑身暖透;也有人家会做麻油鸡,用芝麻油煸香鸡肉,加药材焖煮,既是美味也是补品。

在相当长的时期,我国以农立国,每个节气,都有特定的物候作为标志。春生、夏长、秋收,一到立冬,万物进入休养、收藏状态,故曰冬藏。依传统而论,立冬是冬季的开始。作为古代社会重要的节日,在立冬这天,皇家要拜冬,民间要举行祭祖、饮宴、卜岁等活动,形式多样,内容亦庄重。是日,农家要休息一天,并尽其所有,大快朵颐,以犒赏一家人的辛苦。历经春、夏、秋,该藏的是过冬的食物,藏不了的是人心的喜悦。春菜、夏瓜、秋萝卜,冷装豆子热装麦。对节气的注重,表达的是对天地万物的敬畏和感恩。

“北风往复几寒凉,疏木摇空半绿黄。”北风还未把带有苹果味秋天的余绪拍断,冬天就到了。北风与落叶,是立冬时的两大常客,它们相依相随。风吹叶落,是惯有的状态。北风冷峻、威严,人只有裹紧大衣,才能御寒。“人间至此秋色尽,愿君安暖迎新冬。”迎寒而立,相拥冬阳,是冬季来临应有的姿态。

读书翻到冬日卷,最先读到的是苏轼《赠刘景文》,“荷尽已无擎雨盖,菊残犹有傲霜枝”早



立冬

立冬有三候:

一候水始冰,

二候地始冻,

三候雉入大水为蜃。

立冬哲思:在沉潜中等待新生

“四运循环转,寒暑自相承。”春夏秋冬的更迭里,藏着生生不息的希望。立冬是一年中最后一个季节的开始,也是为新一年丰收蓄力的起点——在这个节点上,我们可以收心敛性,整理过去一年的思绪;也可以重整行装,为接下来的日子做好准备。

立冬让我们在寒意中学会沉潜:像蛰虫那样藏起活力,像草木那样收起枝叶,在安静中积蓄力量。正如白居易曾写“十月江南天气好,可怜冬景似春华”,立冬不止有寒风,也藏着“秋光不肯走”的温柔。

立冬日,不妨煮一壶热茶,吃一碗热饺子,在烟火气里感受时序的流转,在沉潜中期待下一个春天的绽放。

草木知冬

文\李学辉

已成为千古绝唱,诗人不写严寒肃杀,独取残菊傲骨,道出枯荣相继的天地至理。又读到周端臣的《早冬湖上》,这首诗传神地写出了早冬时节清幽宁静的特点:“晴湖水落藕田乾,白鸟飞来立晚寒。”人与山川禽鸟,皆知秋远去,感怀冬日将至,别有一番韵味。

陆游在《初冬杂题》中则描绘出这般意境:“漠漠初冬雨雪微,卧听落叶透窗扉。”细雨沾湿落叶,茶烟萦绕窗棂,老人静听天籁,所有景象都在水汽氤氲中晕染成诗意的笔触。韩维的诗句有异曲同工之妙:“小雪未成寒,平湖好放船。水光宜落日,人意喜晴天。”残荷点缀的湖面,余晖涂抹的水色,初冬的寒意在此刻化作难得的温润时光,诗人喜什么呢?定然是在等待中,安心地享受冬日独有的、清醒的寒意,期待“冬尽春来”。

“门尽冷霜能醒骨,窗临残照好读书。”古人在冬天读书的事例也很多。晋代孙康家贫,冬晚上没有灯油,便借大雪映出的光读书;车胤在冬季利用萤火虫和雪的反光读书。他们读出了成色,才使冬天显得不那么严酷,雪也有那样的可爱之处。

对过去的农家来说,一俟立冬,“藏”就开始了。藏的食物,无外乎“萝卜白菜洋芋蛋”。

“东乡的萝卜北乡的菜,西、南乡的洋芋惹人爱。”这是流传在凉州的农谚。物产与气候、地域、土性关系甚大。洋芋讲究窖藏,萝卜可用土埋,白菜则需挖偏洞,上覆棍棒、麦草,留有空间,使其呼吸顺畅,才能保鲜。“所谓美食,不过是一次又一次的相遇和重逢。”萝卜、白菜、洋芋,能否为美食,关键还在于搭配。果腹是低层次的一种养生手段,若经了高厨之手,平常食材也有不一样的口感。对平常人家来说,简单的吃法也能体现朴素的养生道理。每到冬天,有这些东西在,保证了农家最基本的食材,哪怕大雪封门,砂锅里煮着洋芋蛋,也是满满的烟火气。趁着天气还晴好,手勤的人家还会晾晒切成薄片的萝卜,俗称干萝卜。待客人冒雪而来,把干萝卜浸好,来一盘大肉炒干萝卜,油渗入萝卜干,亮汪汪的,就几盅散酒,无疑是一种体面和享受。

立冬不拔葱,落得一场空。此处的葱,指的是大葱。葱的食用性强,分大葱、洋葱、四季葱、胡葱、楼葱等类。“欲想气管通,立冬一根葱。”南、北吃葱的方法不同,功效亦有相通之处。立冬拔大葱,又称挖大葱。倘若不挖,来年就成空皮袋了。大葱易保存,再清淡的饭,把大葱切成葱花,用油一炆,就香了。

饭香了,立冬后的日子也就有滋味了。

