

◎ 诗词歌赋

柿子如丹枝头挂 霜叶红于二月花

“霜降水返壑，风落木归山”，北京时间10月23日6时15分将迎来霜降节气。经过秋霜的“抚慰”，柿子红了，像姑娘娇羞的脸；枫叶红了，似二月盛开的花。

霜降，是二十四节气中的第十八个节气，也是秋季的第六个节气。霜降反映了气温变化，寓意天气渐冷、初霜出现，是秋季到冬季的过渡时节。不过，这“霜”并非从天而降，而是接近地面的水汽在温度变化中凝结成一颗颗小小的冰晶。这与白露和寒露的成因类似，是一种很有意思的自然现象。

霜，不愧是大自然的魔法师，它的成功作品是“二红”，即红柿子与红枫叶。先说红柿子，它们是霜降节气里最喜庆的一道风景。俗话说“霜打柿子红如火”，一个个像小灯笼般挂在枝头，白日里俏丽惹眼，阳光洒在上面，会不时地闪映出几分光亮来。掰开柿子尝一尝，果肉多汁，轻咬下去，绵软甘甜。

再来说说红叶，也就是枫叶。霜降时节，枫叶最红。清代词人纳兰性德写过一句“西风吹老丹枫树”。枫老而红，是为丹枫，诗人的



感慨中蕴含着人生的哲理。然而，人们耳熟能详的还是那首杜牧的《山行》诗：“远上寒山石径斜，白云生处有人家。停车坐爱枫林晚，霜叶红于二月花。”

深秋和初冬是观赏红叶的最佳季节，仿若进入了“车行十里画屏上，身走四方红叶中”的梦幻世界。色如织锦，秋风拂面，畅游其间，真的会心旷神怡。

霜降风物，不止于此，如木芙蓉（亦称拒霜花）、芦苇与荻花。“落尽群花独自芳，红英浑欲拒严霜”

“秋风忽起溪滩白，零落岸边芦荻花”……文人墨客大都文思敏锐，他们对霜降带来的种种景致变化多有咏叹。

除了深秋美景之外，霜降时节，树叶枯黄、花草凋零，这种自然界的景象还会让人联想到生命的衰老和消逝，从而引发一种凄凉和哀伤的情绪。“思来江山外，望尽烟云生。滔滔不自辨，役役且何成。”思绪飘到了江山之外，极目望去，只见烟云不断升起。天下之事如滔滔江水，难以分辨是非，而我一生

劳苦，却一事无成。唐代诗人张九龄的这首《秋晚登楼望南江入始兴郡路》，通过描绘秋晚的景象，营造出一种清冷、开阔且略带凄凉的意境，暗示了诗人内心的落寞与惆怅。

“初闻征雁已无蝉，百尺楼高水接天。青女素娥俱耐冷，月中霜里斗婵娟。”刚开始听到远行去南方的大雁的鸣叫声，蝉鸣就已经销声匿迹了，我登上百尺高楼，极目远眺，水天连成一片。霜神青女和月中嫦娥不怕寒冷，在寒月冷霜中争艳斗俏，比一比冰清玉洁的美好姿容。唐代诗人李商隐的《霜月》通过描写深秋时节的景象，营造出一种清冷、开阔且高远的意境。并将现实与幻想相结合，使诗歌更具奇幻色彩和艺术感染力，也借此表达了诗人对美好、纯洁事物的向往与追求。

“山明水净夜来霜，数树深红出浅黄”，霜降，秋天的最后一站，绝美秋色将被画上休止符。不要犹豫，走到户外，拥抱大自然，再赴一场秋日之约吧！

（据新华社等媒体报道）

古人怎样吃蟹？

民间有句俗语：“西风起，蟹脚痒；菊花开，闻蟹来。”时值深秋，应市的螃蟹已经十分饱满，雪白鲜嫩的蟹肉、肥美金黄的脂膏，让人不免垂涎欲滴、齿颊生津。

恰似墨分六色、琴具七音，螃蟹也有很多味：蟹肉一味，蟹膏一味，蟹黄一味，蟹籽又一味。所谓“一蟹上席百味淡”，饕餮客们对吃蟹这件事颇有讲究，既有精美的工具，也懂专业的手法，许多文人墨客更是将红膏满盖的螃蟹写入诗词，真是别有一番情趣。

对于清蒸，曹雪芹在《红楼梦》第三十七回中就作了形象的描写。即把新鲜的整只螃蟹放到蒸笼里，蒸至刚熟时拿出，趁热用手掰食。“螃蟹不可多拿来，仍旧放在蒸笼里。拿十个来，吃了再拿。”据说此举最能保持螃蟹的原汁原味原形，如果再佐以姜醋汁，那更是绝配。

在《红楼梦》的“螃蟹宴”中，蟹是整个煮熟而食的，平儿给凤姐剥了一只，然后凤姐就嘱咐她多倒些醋，再撒点儿姜和芝麻油，这是最正宗的吃法。曹雪芹真不愧为文坛巨擘，对于描写吃螃蟹真是得心应手，他深知醋和姜是吃螃蟹的黄金搭档。

北宋文豪黄庭坚亦深谙食蟹之法，认为蟹性寒，宜伴以少许姜末食用最佳，有诗为证：“解缚华堂一座倾，忍堪支解见姜橙；东归却为鲈鱼鲙，未敢知言许季鹰。”清代戏曲理论家、文学家李渔对原味吃法则是推崇备至，曾直言道：“凡食蟹者只合全其故体，蒸而熟之，贮以冰盘，列之几上，听客自取自食……旋剥旋食则有味。”他对蟹之鲜美，更有其独到见解：“蟹之鲜而肥，甘而腻，白似玉而黄似金，已造色香味三者之机，更无一物可以

上之。”明末清初的张岱，也这样形容吃蟹：“不加醋盐而五味俱全”“膏黄腻积，如玉脂珀屑，团结不散，甘腴虽八珍而不及”。

蟹味鲜美，最宜酌酒。“诗仙”李白对此感触最深，他的《月下独酌·其四》云：“蟹螯即金液，糟丘是蓬莱。且须饮美酒，乘月醉高台。”对于美食家而言，无酒则不欢，无蟹便不宴。吃蟹、饮酒、赏菊、赋诗，在李白的心中是四位一体的金秋韵事。蟹螯对他而言，就是仙药金液，饮下陈酿，自己仿佛来到了仙山蓬莱。在这金秋时节，姑且先痛饮一回美酒，放开双手大吃几只螃蟹，乘着月色在那高台上挥毫泼墨地大醉一场，不负秋色，亦不负诗情。所以，后人常将“持螯饮酒”比作一种高雅闲适的情趣。

宋代苏轼也是个咏蟹啖蟹迷，难怪他在江南为官时，曾在《丁公

默送蛸蟀》中道：“堪笑吴兴馋太守，一诗换得两尖团。”传神地描绘了啖蟹的乐趣，诗人以诗换蟹，得意之状令人可掬。南宋爱国诗人陆游也曾吟咏道：“蟹肥暂辍馋涎坠，酒绿初倾老眼明。”诗人将自己动手掰开肥蟹之时馋得口水淌下来、持蟹把酒、昏花的老眼也亮了起来的食蟹馋态，描绘得惟妙惟肖。

其实，食蟹的方法还有很多，京津一带爱食蟹酱，南京人喜欢吃蟹黄包子，宁波人偏爱醉蟹。苏州人吃蟹时，要在蟹肉里加上糖或蜜，做成“糖蟹”“蜜蟹”。蟹肴在各地名菜中亦占有重要位置，如天津的“金钱紫蟹”、山东的“蟹黄鱼翅”、安徽的“屯溪醉蟹”、浙江的“敦煌斗蟹”、广州的“芙蓉蟹片”等等，皆风味各异，不要说吃，仅听其名，便“趋跄虽入笑，风味极可人”了。

（据《西安晚报》）