

七夕

家家乞巧望秋月

极富浪漫与神秘色彩的节日

“天阶夜色凉如水，卧看牵牛织女星。”虽然耳畔刮过的风还带着丝丝暖意，可就在盛夏之中，8月4日，七夕节将如约而至。

七夕，一个极具浪漫色彩的传统节日。在如今人们的印象中，这个节日总与爱情有关，寄托着人们对于美好情感的向往。但在古代，这一节日也以乞巧、祈福为主题，是以女性为主体的综合性节日。

月下乞巧、投针验巧、喜蛛应巧……倘若穿越到数百年前，就能看到在七夕之夜，天空中繁星点点之时，闺阁中的少女们在月光下摆好香案、花果，围在桌前点燃香蜡，默默许下自己埋藏心田、想要向织女诉说的祝辞，抑或在装满清水的碗中小心翼翼地投下一根银针。“昔日的少女们可谓无师自通，靠已出嫁的姐姐们言传身教，流传千年经久不衰。”民俗专家刘孝昌说。

月下乞巧手 更乞求婚姻巧配

“乞巧节，可以说是传统节日中极富浪漫与神秘色彩的节日。”相比较当下大街小巷里商家打出的“七夕”宣传语，刘孝昌更愿意将农历七月七日这个节日称为“乞巧节”。因为，这个节日不仅包含了牛郎织女美丽的传说，更寄托着劳动女性的美好愿望，所以“七夕节”也被称为“乞巧节”“女儿节”等。而“乞巧”，指的是“乞求技艺、智慧之巧”。

“乞巧节的神秘之处，在于能够参与该节日的时间、参加者是特定的。”刘孝昌说，“乞巧节”是中国传统节日中女子们专属的节日。女孩子们在农历七月七的夜晚，除了向织女乞求巧手之外，更乞求婚姻巧配。

穿针乞巧、喜蛛应巧、投针验巧……数千年来，乞巧的方式也发展出了多种选择。其中，投针验巧应该是人们比较熟知的方式，不少影视剧对这一习俗进行了演绎。

“七夕节，女娃子们往往要准备一个干净的大碗，在正午12点，满满地舀碗水放在庭院小茶桌上，让太阳光把碗中水晒熟，待傍晚月色星空下备用。到了晚上，把已经晒了大半天的那碗水请到小桌正中，再依次把平日做女红所用的绣花针，轻轻地放在碗中水面上。”刘孝昌介绍道，神奇的是，那一只闪着冷光的铁针，居然真的可以漂浮在水面上。此时，在烛光与月光照射映衬之下，碗底竟然会出现一朵花瓣或奇特花纹，不停变换，“这时少女们喜悦欢笑，相互夸奖对方心灵手巧。”

在古籍《帝京景物略》之中还记载，水底针影“有成云物花头鸟兽影者，有成鞋及剪刀水茄影者，谓乞得巧；其影粗如锤、细如丝、直如轴蜡，此拙征矣”。意思是水底下出现的针影，若是呈各种形状，便是“得巧”；若是笔直的一条，即是“乞巧”失败。

七夕放河灯 烛光波光交映生辉

不仅乞巧这一习俗流传千年，刘孝昌说，在西南一隅成都的江安河畔，还有一种习俗同样历经了岁月的长河，那就是——放河灯。

在常人的印象中，放河灯似乎是农历七月半，也就是中元节的习俗。但刘孝昌说，在中秋节和七夕之夜，江安河中也能看到烛光交映的壮观景象。

“在乞巧节，放河灯的主要是女娃子和新媳妇，她们对制作河灯与放河灯这一习俗极为钟爱。早在节日的前几天，女孩子们就亲手糊制成各式精巧纸质河灯，有的还在河灯上写上自己内心深处对美好爱情和幸福生活的祝词。”七夕之夜，只见她们



北宋燕文贵所作《七夕夜市图》



《喜蛛应巧图》

把一盏盏精心制作的河灯点燃后，用双手轻轻地投放到波光闪烁的流水中。不少女子一边放河灯，一边默默地祈祷祝福，待河灯放完后，仍站在河边久久不愿离去。

“只见她们翘首远望一盏盏明亮的河灯，漂浮在水面上顺流而下，河面波光粼粼，星光闪烁，河灯由近及远流向远方，最后消失在夜空的天际之间。”刘孝昌描绘到，那百盏千盏的河灯，随着河流的波动连成一片，烛光点点不停地漂动着，与江安河的波光掩映生辉，非常壮观。

“放河灯，放河灯，今日放了明日扔。晦气都流尽，福泽吉星临。”这句曾流传在成都人口中的俗语，也是对在江安河畔金花桥下放河灯这一习俗最生动的描述。

封面新闻记者 李雨心



“银花露”：老成都的清凉特饮

“寒有三九，热有三伏。”三伏天，一年中气温最高且又潮湿、闷热的时段。持续的高温、闷热的环境，人们容易感到身体乏力、疲倦，更会出现胃口下降不思饮食的情况。于是，晒伏姜、喝伏茶、吃伏羊……一系列跟三伏天有关的饮食方式应运而生。民俗专家刘孝昌介绍，在旧时的成都，三伏天少不了一种食物，那就是——银花露。

“昔日，成都人大多会在三伏天，到街口的中药铺去喝杯银花露。银花露不是药，是一种清热解暑、甘甜可口的饮料，一般在药铺的门口现配制现卖。”当下，银花露在成都的大街小巷已经很难看到了，但在以前，每到夏天，各家中药铺都必备。

银花露也叫金银花露，其主要成分就是金银花，在熬制时还要加上少量的菊花、薄荷、甘草等材料作为配伍，等到饮用时再放点红糖或蜂蜜，就大功告成了。“金银花性寒，清热又不伤胃，且气芳香可祛邪，具有宣散风热、清热解毒的功能。过去成都中药铺的商家，制作银花露的方法都很新奇，目的是吸引从药铺前经过的大人和娃娃们，观看金银花水变成银花露的过程，以此来招揽买主。”刘孝昌说。

在刘孝昌的记忆中，盛夏时节的老成都，一大早，药铺的店员就忙着在门口立个烧炭的炉子，上面放着一口锡制的蒸馏锅，里面蒸馏着金银花水，从早到晚不停歇。“只见蒸汽顺着锅盖上的管子，一路流向管口凝结成水滴，一滴一滴流到炉子旁边的瓷碗中，这样金银花水就变成了银花露。”刘孝昌说，蒸馏的银花露其实并不多，当路过的行人要买一杯银花露时，店员们会先舀一大杯温热的金银花水，再从瓷碗中舀两勺蒸馏好的银花露，最后在杯中放一勺蜂蜜，一杯夏日解暑的饮料就做好了。

气味芬香、入口甘甜，倘若能在三伏天喝下这一杯银花露，自然能够驱散不少暑气。“过去暑天，在成都街头药铺的门口，都悬挂有布幌子和大招牌，上面写有‘银花露’三个大字，十分显眼。银花露也成为了成都在盛夏三伏天的特制饮料。现在想来，那一杯银花露仍留有余香。”刘孝昌说。

封面新闻记者 李雨心



清·陈枚《月曼清游》之“丢巧针”



清·任伯年《乞巧图》