

时近霜降，这算是秋季的最后一个节气，也是秋冬过渡时节。古云“气肃而霜降，阴始凝也。”其意为天气冷了，露水凝结成霜，由此深秋景象明显，冷空气越来越频繁。作为文化名城的北京，历史上霜降民俗亦颇为浓厚。今天就说说早年间老北京的那些霜降民俗风情。

说说霜降时节的老北京民俗

□主讲人：户力平



“霜降”一词始于战国时期

据《气象史话》载：霜降又名严霜、霜刀、霜剑，是秋季的最后一个节气，为秋季到冬季的过渡，时间大约在每年公历10月下旬之间。

“霜降”一词的来历可追溯至春秋战国时期，《周礼·月令》中已有“仲秋之月，霜始降，故谓之霜降”的物候记载。而作为节气，最早见于西汉《淮南子》，明确将“霜降”列为二十四节气之一。东汉王充《论衡》曰：“云雾，雨之征也，夏则为露，冬则为霜，温则为雨，寒则为雪，雨露冻凝者，皆由地发，非从天降。”元代《月令七十二候集解》云：“九月中，气肃而凝，露结为霜矣。”

其实，“霜降”这个名字只是用来比喻时节“气温骤降、昼夜温差大”的气候特征。由于“霜”是天冷、昼夜温差变化大的具体表现，故以“霜降”命名节令。

霜降时节，大地上的寒气开始凝聚，早晚变冷，有时夜晚气温会骤降到0℃以下，水蒸气在地面或草木上凝结成细微的小冰晶，有的就形成了白色霜花，中午天气则比较热，昼夜温差大，秋燥明显。就北京地区而言，霜降，是一年之中昼夜温差最大的时节。即进入霜降节气后，冷空气活动越来越频繁，昼夜温差迅速增大，不久便到了立冬节气。

霜降时节京郊大地收获忙

北京地处华北平原中北部，历史上京畿作物种植繁多，从寒露节气开始，大部分作物进入收获阶段，尤其是到了霜降，无论是粮食作物，还是蔬菜，均进入秋收的扫尾阶段。

“寒露早，立冬迟，霜降收薯（即甘薯，北京人谓之白薯）正适宜。”这个时候，甘薯如果不及时收获，可能会受到低温冻害，影响产量和品质。“处暑高粱，白露谷，霜降到了拔萝卜。”霜降节气，萝卜也到了大量收获的时节，霜降后早晚温差大，露地萝卜不及时收获将出现冻皮等情况，收获之后不易保存过冬。此外，霜降时节，柿子已经成熟，要及时采摘，“霜降不摘柿，硬柿变软柿。”苹果、梨经过秋季的生长，也到了采摘的时候，都要及时收获、上市。

清代竹枝词云：“几日清霜降，寒畦摘晚菘；一绳檐下挂，暖日晒晴冬。”这里所说的“晚菘”，指的是大白菜。早年间，京郊大白菜的种植面积较大，海淀、丰台、朝阳等都有大量种植。每至霜降节气之后，便进行最后的管理，临近立冬时就开始收获，

俗称“砍白菜”。民谚有“立冬不砍菜，必定要受害”。此时，菜田中一派繁忙的收获景象，一车车大白菜被运送到城镇的菜站、菜场，而市民排队购买冬储大白菜成了京城里的一大景儿。

“霜降见霜，谷米满仓”，到了霜降时节，玉米、高粱、谷子、水稻等粮食作物均已成熟，人们抓紧时间抢收，随后晾晒、脱粒、入仓，一年辛勤的劳作，换来农民对丰收的喜悦。

霜降京城食俗颇有讲究

老北京的每个时令节气，几乎都与吃有关，霜降节气也不例外，且有“霜降不补，入冬受苦”之说，意为此时应注重养生以应对寒冷天气。

霜降节气，老北京人进补的美味讲究吃牛羊肉，其味道鲜美、有滋养胃之效，尤其是涮羊肉、烤羊肉，此时京城大小火锅店的生意最为红火。而生活在北京的不少南方人每到霜降时节，会购买鸭子煲鸭汤、做鸭肉菜来吃。

霜降时节人们还要吃萝卜，民间有“十月萝卜赛人参”之说，其吃法多样。《北京食俗趣话》载：“白萝卜皮白而不透者肉味偏辣，只能熟吃；皮色透明，肉不辣而甜者，可以生吃。生吃白萝卜一是下气，解腹胀之围；二是白萝卜入肺，肺应秋季，既止咳，又顺肠通气。”老北京人喜欢吃炒萝卜条、爆腌萝卜、羊肉炖萝卜等。

霜降最应景的美食当属柿子，民谚有“霜降吃柿子，不会流鼻涕”一说。认为此时节吃柿子，冬天就不会感冒、流鼻涕。柿子在霜降前后成熟，此时皮薄、肉鲜、味美。房山大峪沟磨盘柿、北车营金灯柿、平谷黄松峪八月黄、乐政务杵头扁、昌平十三陵大盖柿等均为京郊特产，以色、形、味俱佳闻名，一经上市，便为人们所青睐。

霜降之时家家户户忙腌菜

早年间冬季蔬菜品种很少，多是白菜、萝卜，所以咸菜成为不少人家的当家菜。为此每至霜降前后，几乎家家都要腌制咸菜。清代潘荣陛《帝京岁时纪胜·腌菜》云：“霜降后腌菜，除瓜茄、芹芥、萝卜、擘蓝、箭白、春不老之外，有白菘菜者，名黄芽菜，乃都门之极品。”

北京人腌咸菜用的蔬菜，以芥菜、雪里蕻、萝卜为主，腌制时只能用大粒盐，不能用细盐，因后者易腐烂。而腌白菜，俗称“汲酸菜”。清《食味杂咏·北味酸菜》记载了酸菜的做法：“寒月取盐菜如缸，去汁，入沸汤瀹之，勿太熟。即以所瀹汤浸之，浃旬而酸。与南方做黄韭法略同，而北方

黄芽菜、白菜肥美，腌成酸菜，韵味绝胜。”

腌菜一般用大水缸，家里人口少的用小水缸或坛子。腌制前，将水缸刷洗干净，然后将所腌的菜，逐层码放到缸内，一层菜一层盐，随后赤脚踩踏，这样才能压紧，不透空气，防止腐败，又不会给蔬菜带来硬伤。一般是踩完一层菜，再放一层菜和盐，继续踩，最后压上圆石头，这些石头需用水煮，保证无菌。积年使用的腌菜石和腌菜水堪称宝物，因为以此腌出的咸菜味道独特。

观赏菊花、秋叶为霜降之雅俗

古有“霜打菊花开”之说，由此赏菊为霜降时节的雅俗。《帝京岁时纪胜》云：“秋日家家胜栽黄菊，采自丰台，品类极多。惟黄金带、白玉团、旧朝衣、老僧衲为最雅。酒垆茶设，亦多栽黄菊，于街巷贴市招曰：某馆肆新堆菊花山可观。”清代《京华百二竹枝词》曰：“名类纷繁色色嘉，秋来芳菊最堪夸。如何偏改幽人号？高唤街头卖九花。”明清时期，富人、商户还用品种不同的菊花摆成菊山，场面蔚为壮观，尤其是被霜打过的菊花更是鲜艳。此时京城很多地方都要举行菊花会。尤其是如今的北海、天坛、中山公园都有各种菊花展，而不少寺院也摆放不少菊花，人们纷纷前往，赏菊、品菊成为京城一大雅事。

“霜重色愈浓”，经历重霜打过的树叶，颜色越发浓郁鲜艳。枫叶、黄栌、银杏、槭叶、梨叶等，或鲜红、或明黄，甚是耀眼。京城百姓观赏秋叶多去往西山一带。《帝京岁时纪胜笺补》云：“游西山看红叶枫林之外，尚有梨杏，故霜叶之红，与夕阳相映，天然景物，有如东海（日本）樱花。”

香山红叶历史悠久，曾有“七分秋色在香山”之说。远在金代诗人周昂观赏香山红叶后便即兴赋诗：“山林朝市两茫然，红叶黄花自一川”。清代郑板桥观赏香山红叶时，即兴写下“红树年年只报秋，西山岁岁想同游”。每至深秋的霜降前后，人们纷纷到香山

赏红叶。所以，赏红叶在霜降时节是很适宜的。

搪炉子、安烟筒、买煤，准备过冬

霜降之后，紧接着的下一个节气是立冬。早年间北京人还有几件事儿是到了霜降要赶早做的：搪炉子、安烟囱、买煤，准备御寒过冬。

什么叫搪炉子？而今只有上了些年纪的人才知道，就是在火炉子内壁抹上一层搪炉泥料，是由黏土、沙子、青灰按一定比例混合而成，既能起到保温的作用，也可延长炉子的使用寿命。早年间京城有专门搪炉子的手艺人，霜降之后，立冬之前便走街串巷，挨家挨户搪炉子。

火炉子放在屋里，要接上烟筒排烟的，所以每年霜降之后立冬之前，家家户户都要买好烟筒，等要生火之前，得把烟筒装上。烟筒通过拐脖儿连接，一直通到户外，既是排烟、也可散热取暖。安烟筒也有技巧，烟筒是大头套小头，才能确保不漏气。安烟筒要在墙上钉上钉子，或梁上钉个钉子，用细铁丝把烟筒给固定住。烟筒还得有一定的坡度，以便烟油子能够流出去。

生火需要煤炭，明清时及民国时多为煤球，20世纪七十年代后以蜂窝煤为主。远在元代，大都城内已有煤厂子、煤铺，《朴通事》中有“到煤场里推煤去”的记载。而明清时，“都人炊爨惟煤是赖”，所以北京城的街道中都有煤铺销售煤炭。煤球是用煤末和黄土和匀后制成的，为普通人家以炉火取暖的主要燃料。摇煤球的以河北定兴人居多，有的在煤厂子做工，也有的扛着板儿锹、剁铲、摇筐、转盆等家伙走街串巷吆喝，谁家需要，便上门摇煤球。清代《煤球诗》曰：“摇将煤碱作煤球，小户人家热炕头。”

霜降，作为季节的转折，既是秋天的终章，也是冬日的序曲。而“霜降”也被誉为二十四节气里最有意境美的名字：“霜华铺野映秋阳”“霜叶红于二月花”。大自然以静美优雅的景致，为人间增添了一幅充满秋意的画卷。

主讲人介绍：

户力平，北京史地民俗学会理事。多年业余从事北京文史研究，特别是北京地名、风物、民俗及古村落研究，并在《北京晚报》《北京日报》《劳动午报》等报刊发稿千余篇。做客北京电台文化节目百余次。已出版《光阴里的老北京》《北京地铁站名掌故》《京西海淀说故》《香山传说》等。

