



# 九月九日重阳节 秋水秋风暗香涌

一番风，一番雨，一番凉。秋分已过，寒露未至，重阳将近。  
这一年，过完了正月正、二月二、三月三、五月五、六月六、七月七，不知不觉中，到了九月九。  
农历九月，又称菊月。菊花插满头的时节里，老宁波是怎样过重阳节的呢？

陈也喆/文 任山葳/画

## 1【挈一只饼盆篮，孝父母】

《红楼梦》里写道，重阳节前，贾宝玉的丫鬟袭人让宋嬷嬷给史湘云送去两个小掐丝盒子，一个装的是两样鲜果，另一个装的是一碟子桂花糖蒸新栗粉糕。

宁波人过重阳节时，也有这样的“掐丝盒子”，比大观园里的花色更丰富些。

宁波民俗专家沈志远先生说，如果说端午节叫女婿节，重阳节就是慈孝节，是儿女孝敬父母的节日。

端午节时，毛脚女婿要挑端午担，两箩成双挑着走。重阳节也有担，宁波老话讲，“重阳担，挈只篮”。

这个篮是饼盆篮，是红色的，好几层隔开。篮内放的东西很多，一层放用红纸包的，一层放酒，还有一层放些水果与重阳糕。钱要么整数，要么最后一位数是九，意为长长久久。送钱不是越多越好，意思到了就行。

## 2【登一座山，望得远】

三月春游，为“踏青”；重阳节野游，为“辞青”。这是一个颇有诗意的名称，秋风扫落叶，草木开始凋零。登高望远，辞故迎新，方能万古长青。

登上高处，遍插茱萸，喝酒吟诗，算是重阳节最耳熟能详的习俗。

宁波也素有“重九登高”的习俗。《鄞县通志》记载：“士人登高燕赏，以茱萸泛酒饮之。”

说起宁波的高山，妇孺皆知的便是四明山。不过过去交通不便，只有四明山附近的人才会去攀登。

宁波市区的老百姓去天封塔与“四台”的比较多。

宁波城内著名的“四台”，是南朝宋武帝刘裕的“宋武台”，王安石的“读书台”，宋代吴潜的“自远台”，宋代曹咏的“百花台”。

只是岁月悠悠，四台相继湮没于尘埃，只能在旧日的诗词中缅怀。

这酒的种类也很讲究，必定是白酒或黄酒。白酒，又称烧酒，“烧”与“笑”、“少”谐音，寓意父母笑一笑，十年少。黄酒，又称老酒，寓意祝老年人老当益壮，老而弥坚，老有所乐。

在余姚、镇海等地，女儿的饼盆篮里还有一样重要的物件：一块土布。这块土布是女儿亲手织就的。尽管看起来粗糙暗哑，却是全棉质地，穿起来暖和舒服。

让女儿织布送礼，如今听起来像是天方夜谭。但旧时的宁波，“家家纺纱织布，村村机杼相闻”，家里的床单、被套、毛巾，都是自己纺织的，衣服也多是女儿家织的。

有钱的人家，就去扯一块卡其布，做一身过冬的衣服，孝敬父母。

吃穿用度，尽在一篮中了。

古人的雅兴往往是相通的。王羲之也曾流畅曲水，把酒吟诗，写下《兰亭集序》。

登上高处，吹着恣意拂过面颊的秋风，望着好山好水，诗意自然涌上心头。

这也许是为什么，秋天的诗词很多，重阳节的诗词更多的缘故吧。

重阳节这一天，杜牧“与客携壶上翠微”；白居易“《竹枝》歌送菊花杯”；李清照“东篱把酒黄昏后，有暗香盈袖”；李白也是登高举觞，只是他们的眉间心上，有淡淡的哀愁。

《红楼梦》里，专门有一章回写赏菊与吟咏菊花诗的情景。林黛玉吟：“孤标傲世偕谁隐，一样花开为底迟？”

薛宝钗吟：“谁怜为我黄花瘦，慰语重阳会有期。”

为菊花作诗，其实吟咏的是自己。十二个吟诗女子最后都是残花飘零，万艳同悲。秋风秋雨易感伤，还是犒劳一下自己的味蕾吧。

## 3【吃一块糕，步步高】

台湾作家张晓风在《生活赋》中提到，曾有一个古代的诗人，吃了重阳节登高必吃的“糕”，却不敢把“糕”字放进诗篇。

原因是《诗经》里没有用过“糕”字，他便不敢贸然把“糕”字放在诗句里。想来，“糕”字，确实不如梅兰竹菊、春花秋月来得诗意。

它是那么实在妥帖，吃到嘴里是香的，填进肚子里是饱的。烟火气息浓重，自然不为诗人所欣赏，可它又是重阳节必不可少的。

重阳糕，汉代就有，宋时已十分讲究。记录南宋临安城风俗的《梦粱录》中提到，“此糕是以糖面蒸糕”，上面“插小彩旗”。

沈志远说，宁波人的重阳糕，大抵分为软糕与硬糕。软糕是用面粉揉制成的，撒上糖，调成浆糊，在蒸笼上蒸熟即可。

撒黄糖的叫黄糕，撒白糖的叫白糕。还有桂花糕和菊花糕，也是软糕。软糕软糯清甜，老年人牙口不好正合适。若是换了硬糕，一口咬下去，门牙下来了就坏事了。

硬糕也不是一无是处。印糕就是一种硬糕，它的存放时间比软糕长，因为在雕花印糕板上压过，糕上便留下好看的图案。

福禄寿喜，花好月圆，吉祥如意，鲤鱼跳龙门，二龙戏珠，五子登科，喜鹊眉头……把这些美好的寓意吃进肚子，是最稳妥不过的。

过去有点铜钿的人家，还会去升阳泰、缸鸭狗这些店里买色子糕、松仁糕、荸荠糕吃吃。笼统来讲，重阳节吃的糕，就是重阳糕。

吃重阳糕，除了印糕图案上美好的寓意，还有步步高升、祛病健身的说法。

## 4【贴一身秋膘，好过冬】

重阳节的吃食，还有螃蟹。

丰子恺有一幅画《秋饮黄花酒》，画面上有一个花瓶，瓶上插着两支饱满的菊花，一旁是酒杯，与一只肥美的螃蟹。

他老人家可真是吃货，重阳节正是螃蟹个大肉肥、黄多味美的时候。他吃蟹时，就着黄花酒，蟹壳里绝不会留一点蟹肉。

每次吃完蟹，他还把蟹钳头上毛茸茸的东西合起来做成一只蝴蝶。吃几只蟹就做几只蝴蝶。一到金秋时分，他家的墙上总是贴满了蝴蝶。

宁波人靠海吃海，吃螃蟹的功夫自然不在话下。一个蟹脚，用嘴一吸，一咪溜的功夫，完整的蟹肉就到了舌尖。不必用什么锤子镊子辅助。

电影《魔幻厨房》里，郑秀文拿着精致小巧的汤匙，一小勺一小勺地掏蟹肉吃，小资情调浓郁，技术却弱爆了。

宁波人吃螃蟹，最常见的是蒸蟹，就像蒸馒头一样，肉质最湿润鲜美。还有烤螃蟹，烤出来的蟹肉特别香，且有嚼劲，这应该是从舟山传过来的。

其他吃法，还有红烧螃蟹、咸蛋黄螃蟹、螃蟹炒年糕、红膏咸呛蟹等等。

吃几块重阳糕，啣啣蟹脚的鲜咸，回味蟹黄的丰腴，秋膘贴起来，好过个暖冬。

春游芳草地，夏赏绿荷池，秋饮黄花酒，冬吟白雪诗。四时有序，依时而行，皆是人生乐事。