

# 佳肴佐酒话芒种

文本刊特约撰稿 张意薇

太阳达到黄经75度，为传统二十四节气之芒种。芒种一般从每年6月5日或6日开始，炎热的仲夏时节就此拉开帷幕。农历书记载：“斗指巳(古代方位记法)为芒种，此时可种有芒之谷，过此即失效，故名芒种也。”因此，“芒种”又叫“忙种”，此时我国大部分地区的农业生产正处于“夏收、夏种、夏管”的“三夏”大忙季节。

民国《新中华社会课本》还曾录芒种农耕图并配童谣：“农人忙，农人忙，农人不忙，我们哪有米粮？”时代的变迁并没有改变这个忙碌时节的基本属性。



海南波波椰设计的二十四节气图之芒种。



户就赶着在芒种前完成晚稻插秧。 海南日报记者 袁琛 摄

## 让麦芒低头的 是沉甸甸的汗水

人们把芒种抢收小麦叫作“虎口夺粮，龙口夺食”。龙、虎是指这个时节容易出现的大风、暴雨、冰雹等。小麦若遭遇这些异常天气而没有及时收割、脱粒，就容易倒伏、落粒、烂麦场……所以农家要根据天气安排抢收时间，以免粮食减产。

唐宪宗元和年间的一个农历五月，任陕西整屋(今周至)县尉的白居易到农户家征收捐税，以一首《观刈麦》描写了麦收时节的农忙：“田家少闲月，五月人倍忙。夜来南风起，小麦覆陇黄……”精壮的农夫在麦田辛勤割麦，盛夏骄阳炙烤与土地热气熏蒸让人精疲力竭，他们却并未停止劳作，只想趁夏天昼长多干点活儿。然而不无吊诡的是，百姓勤劳耕作却仍未摆脱生活的贫苦，甚至有的人家因为捐税过重、一贫如洗，只能捡拾麦穗充饥。诗人反观自己，不事农桑却官禄优厚，深感惭愧。

在旧时劳力缺乏的情况下，每逢麦熟，陕甘宁一带背着闪亮镰刀的“麦客”们还有外出割麦的习俗。比如关中麦子成熟的规律是先东后西、先山坡后平地。商洛地区(陕西东南)的“麦客”便纷纷前往关中(陕西中部)“赶麦场”。西北民歌《赶麦场》唱出了麦收的欢庆：“轰隆隆轰隆隆车轮进了庄哎，忽拉拉忽拉拉一排龙虎将哎……沉甸甸的麦穗捆不够，憨哥哥的憨样儿为谁忙？”随着我国支农惠农政策的推进，农业生产水平和农民的幸福感大幅度提高。大型收割机逐渐普及，小麦收获、晾晒的效率显著提升。“四海无闲田，农夫犹饿死”的悲惨境况已经成为历史，“麦客”们也逐渐退出了时代舞台。

江南在芒种时节进入多雨的黄梅季，农户要抓紧时间种稻子了。《月令七十二侯集解》：“五月节，谓有芒之种谷可稼种矣。”——有芒的麦子要尽快收割，有芒的稻子要赶紧播种。江苏民谚称：“芒种插得是个宝，夏至插得是根草。”陆游《时雨》中写道：“时雨及芒种，四野皆插秧。家家麦饭美，处处菱歌长……”江南雨水丰润，田野里开始插上新秧，家家户户也吃上新麦了。

芒种历来是农耕社会最重要的节气之一。黔东南地区侗族百姓在芒种前后用打泥巴仗的习俗来庆祝丰收，正是一场人与土地畅快的接触。广西龙脊的村民在芒种时节要举行盛大的“梳秧节”祭祀仪式。“秧母娘娘”是秧苗的保护神，村民会在“秧母田”田边烧香，并用秧母神梳，梳理秧苗抛入田中。皖南的绩溪一带一般在芒种后择吉日举

行安苗仪式，这是一项起源于南宋的农耕文化习俗，现在当地已经将这项传统习俗和民俗旅游相结合，开办了数届“安苗节暨民俗文化旅游节”。浙、闽等地农村的开犁节也有近千年的历史，现已将开犁仪式与表演融为一体，开发出别具特色的文化旅游项目。

芒种逢农历五月初五日。正德《琼台志》载：“端阳以雨测田，不雨伤高田。早雨伤低田，唯宜晚雨。芒种以星候种。种蒔值猪尾、犁尾星出则秧黄死。”大海之南的琼州也要根据天象来安排种植时间，若错过农时，秧苗就会枯死。理论上纬度低、靠近赤道的地方可见的星星比较多。方志提到的猪尾星、犁尾星大致位于仅南方可见的老人星之下，虽说有些优良稻种可以在海南温热的环境下秋种冬熟，但过了芒种也误了吉时了。即便是五指山高地上任其自然生长的山兰稻，农历五月收了夏稻后，也要开始播种了。正如俗谚所说的：“春争日，夏争时”“芒种不种，再种无用”。

## 品珍馐佳酿 佐酒的可不止青梅

《三国演义》第二十一回“曹操煮酒论英雄”中，曹操宴请刘备于中小酌，“盘置青梅，一樽煮酒”，酒至半酣，突然打雷下雨。曹操借天外龙挂(龙形状的云)喻世上豪杰，一句“今天下英雄，惟使君与操耳”，惊得刘备筷子掉了地。

芒种时节，梅子初熟。尚生涩的称青梅，已熟透的称黄梅。江南的“梅雨季”主要落在芒种和夏至两个节气内，正得名于梅子的成熟。民间一直有用青梅佐酒的风俗。梅子酸甜可口、健食开胃，吃法很多，可以煎汤、浸酒、蜜渍，或者腌制成话梅等等。青梅泡酒夏日饮用可以和胃止呕；糖渍梅子既能生津止渴，又能养护肠道。

据说“梅子生仁已带酸”(陆游)，一代宗师白玉蟾(1134~1229，海南琼山人)也颇青睐新熟的青梅：“青梅如豆试尝新，脆核虚中未有仁。勘破收香藏白处，冰肌玉骨是前身。”(《尝青梅》)和梅子一起开始黄熟的，还有同属于蔷薇科的杏子等，应季的果品口感最好。

果熟往往伴着花谢。俗话说“芒种蝶仔讨无食”，不少花卉在此时花期已过，一些文人雅士乃至闺阁儿女便沿袭了一种尚古的节气民俗：送花神。《红楼梦》第二十七回就描绘了大观园的女孩子们为花神饯行并期待来年再会的富丽场面。这也算是忙季中的一闲情逸致了。

海南四季都不缺盛放的花卉与新鲜的水果，石榴、紫薇、槟榔、鸡冠花等此时都在花期。海南先民除了用粮食

酿酒(如粟酒就是用当地鸭脚粟酿的一种淡酒)；还常酿造一些果酒，“琼管黎峒有椒酒，以安石榴花着瓮中即成”。据说黎族先民从宋代开始就用安石榴花酿酒了。

同样有地域特色的是一些水产正当季。比如蚬子就是价廉味美的一种应季佳肴。清蒸、爆炒、烧烤、椒盐、葱油……任君料理。

如果说稻麦蔬果是土地的馈赠，那么生鲜就是江河湖海送给人类的礼物了。正德《琼台志》记载，海南的蚬类主要有三种，产自江水的叫黄蚬，形圆，偶



陕西宝鸡唐末秦王李茂贞陵墓附近原上的成熟小麦。

尔有长扁的；产自海水的叫指甲蚬，壳薄；产自咸淡水(盐度介于淡水和海水之间)的叫立蛤，形体长，可以做成酱。渔民晒蚬的传统源远流长，今人可以选择采用快捷高效的蚬子烘干机，古人讲究“盛夏取生蚬，以酒、盐、苏麻拌之，晒干，下酒最佳。”苏麻也就是紫苏，有异香。一般要用酒、盐等调料去除生蚬的腥味，放到瓦上晒干。明代海南先贤唐胄《晒蚬》诗描述过这一过程：“椒盐蘸蒜苏，瓦烈风味纳。破齿糟自香，洗尽菜根腹。”(渍，聚集的样子。)晒好的蚬子，无论佐粥下酒都是上品。但按照传统观点，海鲜属于发物，特殊体质的人在温热时节食用要适量。

芒种逢了端午，农历五月又被称为“毒月”，根据各地容易获得的食物来源，百姓还创制了各种端午“辟邪”套餐。比如，南京人要吃“五红”(烤鸭、苋菜、红油鸭蛋、河虾、黄鳝等)；杭州人要吃“五黄”(雄黄酒、黄鱼、黄瓜、咸鸭蛋黄以及用黄豆饭裹的粽子)；有些地方要吃“五绿”(粽子、青菜、皮蛋、绿豆糕、清汤)以及“五常”(青菜、豆腐、鱼、虾、肉)。

花开花谢，赏的是四时风景，抒发的是襟怀；玉液琼浆，品的是五谷果蔬，享受的是丰收，留下的是最香醇甘美的岁月的味道。☀