流传千年的中式浪漫

“纤云弄巧，飞星传恨，银汉迢迢暗度。金风玉露一相逢，便胜却人间无数。”古往今来，中国的传统节日，总是被文人墨客赋予独特的意象，留下了无数脍炙人口的经典诗句，七夕节便是其中最浪漫的一个。

七夕节是中国传统节日，最早有载于西汉，鼎盛于宋代。七夕节由星宿崇拜衍化而来，有着祈福许愿、乞求巧艺、祈祷姻缘、观牵牛织女星等传统习俗。在历史的发展进程中，七夕节被赋予牛郎织女的爱情传说，成为古代人民寄托对自由爱情向往与追求的节日。

七夕节的习俗不仅在我国广为流传，日本、朝鲜、越南等受中华文化影响的亚洲国家也有庆祝的传统。2006年5月20日，七夕节被国务院列入第一批国家级非物质文化遗产名录。如今，七夕节已成为传统文化活动和主题营销的重要节点，各种浪漫的主题活动层出不穷。又逢农历七月初七，让我们一起感受这个具有丰富文化内涵和深厚历史底蕴的节日吧。

河汉清且浅 相去复几许

七夕节作为我国重要的传统节日之一，被赋予浪漫色彩并流传上千年，这与牛郎织女七夕相会的故事密不可分。

相传，天帝的孙女织女擅长织布，每天在天宫给天空织彩霞。她厌烦了这样枯燥的生活，偷偷下到凡间，嫁给了河西的牛郎，过上了男耕女织的生活。被此事惹怒的天帝把织女捉回天宫。牛郎用扁担挑着一对儿女追上天宫。王母娘娘拔下金簪，在二人之间划出一条天河，只允许他们在每年的农历七月初七相会一次。他们坚贞的爱情感动了喜鹊。每到七月初七这天，无数喜鹊飞来，架起一座跨越天河的鹊桥，让牛郎织女得以相会。

这个寄予着古人对自由爱情向往与渴望的美丽传说，其实源于中国古代的星宿文化，是人们对自然天象崇拜的表现。古人很早就开始探索宇宙的奥秘，并演绎出一套完整深刻的观星文化，不仅将天空规划得井井有条，还将星宿与地面区域一一对应，以配合占星理论进行天象占测。天空中不仅有“牛郎”“织女”，还有耕牛耕作的“天田”以及用以蓄水灌溉的“九坎”、类似水库的“罗堰”。而“牛郎星”与“织女星”就被合称为“牛郎织女”。

每年进入夏季后，由织女、牛郎和天津四这3颗恒星组成的一个近似直角的三角形，便会出现在天空中。银河从这个三角形里向外延伸，横贯南北，牛郎星与织女星分处银河两岸。织女星是孤孤单单的一颗，而牛郎星则与前后两颗稍暗的星排成一条直线，仿佛传说中的牛郎用扁担挑着一对儿女。这个奇特的天文现象便是牛郎织女七夕相会故事的源头。

家家乞巧望秋月 穿尽红丝几万条

七夕节传说除了牛郎织女的故事，还有神话中的女神——宝婺，民间称之为七姐、天仙娘娘。七夕节最重要的习俗之一“乞巧”，便源于七月七日她的诞辰，妇女进行的祭祀祈福、技艺展示活动。西汉刘歆所著的《西京杂记》中，有“汉彩女常以七月七日穿七孔针于开襟楼”的记载，这是现存文献中关于乞巧习俗最早的记载。

此后历代，这一习俗愈加普遍。唐代诗人林杰依此情景写下了“家家乞巧望秋月，穿尽红丝几万条”的诗句。宋代时，七夕节成为重要节日，节日气氛也达到顶峰，京城中还出现了专卖乞巧物品的乞巧市。至明清时，乞巧的习俗又发展出“投针验巧”的形式。此前热播的电视剧《延禧攻略》中，便有宫女将绣花针投于水中，以能将针浮于水面者为巧，祈求织女赐予自己一双巧手的场景。近代的穿针引线、蒸巧馍馍、烙巧果子、生巧芽以及用面塑、剪纸、彩绣等形式制作装饰品，其实也都是乞巧风俗的延伸。

如今，牛郎织女的故事仍广为流传。如果你想探寻这个故事的更多细节，牛郎织女故事的发源地——西安市斗门街道不容错过。

据记载，公元前120年，汉武帝在斗门沣河东面开凿昆明池，并在池畔东西两侧立牛郎织女石像，隔河相望。这两尊石像被当地群众尊称为石爷神、石婆神，是我国现存最早的与牛郎织女传说有关的实物遗迹。公元798年，人们开始修庙供奉。宋代以后，关于石爷神、石婆神的祭祀活动在长安地方志中一直有所记载。至今，当地还保留着牛郎织女农历正月十七成婚日、七月七相会日两大庙会活动，形成了独有的七夕文化传统。

每年，从农历七月初六下午开始，石婆庙便逐渐热闹起来。唱秦腔、扭秧歌、耍社火，七夕祭祀活动、乞巧活动在一年一度的庙会上再现。附近十里八乡的村民也纷纷赶来，或为爱情祈福，或祈求儿孙幸福、家人平安。目前，长安斗门石婆庙七夕传说已被列入陕西省省级非物质文化遗产名录。

四大名著里的七夕元素

七夕是中国重要的传统节日，在历代文人墨客笔下留下了诸多踪迹。重温中国古典四大名著，让我们透过经典文学作品，了解七夕节民俗里蕴藏的文化。

关于七夕，翻开《三国演义》，第六十三回“诸葛亮痛哭庞统，张翼德义释严颜”：却说孔明在荆州，时当七夕佳节，大会众官夜宴，共说收川之事。只见正西上一星，其大如斗，从天坠下，流光四散。孔明失惊，掷杯于地，掩面哭曰：“哀哉！痛哉！”众官慌问其故。孔明曰：“吾前者算今年罡星在西方，不利于军师；天狗犯于吾军，太白临于雒城，已拜书主公，教谨防之。谁想今夕西方星坠，庞士元命必休矣！”言罢，大哭曰：“今吾主丧一臂矣！”众官皆惊，未信其言。孔明曰：“数日之内，必有消息。”是夕酒不尽欢而散。

从上可知，罗贯中笔下，七夕在三国时已是要“大会众官夜宴”的重要节日。

七夕，相传这一天是牛郎织女于鹊桥相会的日子。织女是七仙女中的小妹妹。在《西游记》中，孙悟空因偷吃蟠桃被七仙女发现，后又大闹蟠桃会，才被佛祖镇压在五行山下长达500年。

谈到七夕这个浪漫的日子，不得不提《西游记》中女儿国国王对唐僧的一往情深。一个女人愿用“王权富贵”来对抗他的“戒律清规”，无奈自己的“爱欲恣恣”遇到唐三藏的“流水无情”，也只好“悄悄问圣僧，女儿美不美”了。

相比于前两部巨著，曹雪芹笔下的《红楼梦》则透露出更多与七夕相关的情节与隐喻。

第十八回，元春省亲点了一出《乞巧》，庚辰双行夹批：《长生殿》中伏元妃之死。清初剧作家洪昇创作了传奇《长生殿》，写唐明皇与杨贵妃的爱情故事，《密誓》一折写了长生殿中两人对月盟誓，祈愿生生世世结为夫妇。没想到开头那一段话一语成谶。唐明皇无力保护自己心爱的女人，致使贵妃罹难。元春与皇帝的爱情，莫非也是这样？

《长生殿》中并无《乞巧》一折，“乞巧”只是《密誓》这一折中发生的一件事情而已。不知道是作者怕“密誓”一词太过敏感，牵扯出捕风捉影之事，还是当时演剧时改编《密誓》为《乞巧》，无非是想指出，元妃点了这一折戏，而批者告诉大家，剧中贵妃的结局也正是元妃的结局。

再如第四十回，金鸳鸯三宣牙牌令时，鸳鸯道：“当中二五是杂七。”薛姨妈道：“织女牛郎会七夕。”鸳鸯道：“凑成‘二郎游五岳’。”薛姨妈道：“世人不及神仙乐。”说完，大家称赏，饮了酒。

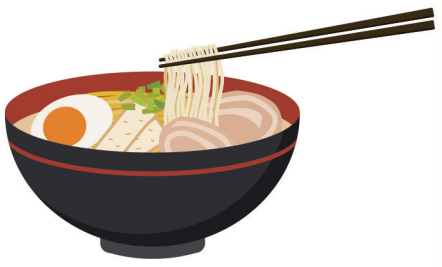
第四十二回，凤姐女儿经常生病，她对刘姥姥笑道：“到底是你们有年纪的人经历得多。我这大姐儿时常肯病，也不知是个什么原故。”刘姥姥笑道：“不知他几时生的？”凤姐道：“正是生的日子不好呢，可巧是七月初七日。”刘姥姥忙笑道：“这个正好，就叫他是巧哥儿，这叫做‘以毒攻毒，以火攻火’的法子，姑奶奶定要依我这名字，从这‘巧’字上来。”

由此看来，虽然《红楼梦》中并未开辟专门篇章描写大观园中的女儿们如何过七夕节，但字里行间中却处处能感受到七夕节对当时人们生活的重要影响。

《水浒传》对于七夕节的描绘几乎没有，只在人名中略有体现。

如第四十四回“锦豹子小径逢戴宗，病关索长街遇石秀”中，天牢星病关索杨雄的妻子出场点破了其名唤“巧云”的缘由。“原来那妇人是七月七日生的，因此小字唤做巧云。”宋元时代旧历七夕，乃是民间盛节。以七夕为“乞巧”，风行于两宋，而七月七日生人，则多以“巧”为名。

七夕食俗有面条



食俗是节日的符号，是我们节日生活的重要组成部分。我们熟悉过年的饺子、正月十五的元宵、端午的粽子、中秋的月饼，但很少有人知道，古代七夕节也有独特的食物——面条。面条作为七夕食品出现，是在魏晋时期。周处《风土记》载：“魏时人或问董勋云：‘七月七日为良日，饮食不同于古，何也？’勋云：‘七月黍熟，七日为阳数，故以糜为珍。今此日唯设汤饼，无复有糜矣。’”当时七月七日是好日子，要吃汤饼。这里的汤饼就是面条，应该是用黍糜做的。

古代的饼是面粉食品的总称，并非现在将面粉糅合在一起摊薄做熟的扁圆形食品。东汉刘熙《释名》中的“释饮食”云：“饼，并也。溲面使合并也。胡饼，作之，大漫冱也。亦言以胡麻着上也。蒸饼、汤饼、蝎饼、髓饼、金饼、索饼之属，皆随形而名之也。”魏晋南北朝时期，随着麦类产量的提高、面粉加工技术的进步，饼食迅速发展，蒸、煮、烙烤、油炸等烹饪方式应有尽有，品种丰富多样。晋人束皙的《饼赋》提到十余种面食，北魏贾思勰《齐民要术》则记载多达二十余种面食。正所谓“水瀹而食者，呼为汤饼”，汤饼即为水煮面食的统称，如索饼、煮饼、水溲饼、水引饼、馎饪等，都是汤饼。索饼、水溲饼、水引饼类似今天的面条。宋人高承《事物纪原》卷九《汤饼》云：“魏晋之代，世尚食汤饼，今索饼是也。”可见，到了宋代，汤饼之名已被索饼代替。

不唯七月七日，魏时伏日也吃面条。《荆楚岁时记》中载：“六月伏日，并作汤饼，名为‘辟恶饼’。”同书引《魏氏春秋》云：“何晏以伏日食汤饼，取巾拭汗，面色皎然，乃知非傅粉。”说何晏这个人伏日吃面条，出了很多汗，擦拭后肤色白皙，才知他并没有擦粉。

何谓“辟恶饼”？伏日吃面条与养生学主张伏天喝热水是一致的，一碗热汤面下肚，发一发汗，排除体内的寒湿气，有利于调养身体，这一习俗形成的基础是医食同源的理念。东汉医学书中将面条作为病人的饮食，来辅助伤寒病的治疗。《伤寒论》第332条：“伤寒，始发热六日，厥反九日而利。凡厥利者，当不能食，今反能食者，恐为除中。食以索饼，不发热者，知胃气尚在，必愈。”无论病人是否患有“除中”证，吃了索饼，都能对身体起到补益作用。后世医学典籍不仅反复引用《伤寒论》索饼辅助伤寒病人痊愈这一内容，还针对不同病症推出了“索饼方”。唐代昝殷的《食医心鉴》中记载了十余种索饼方，如羊肉索饼、黄雏鸡索饼、榆白皮索饼、母鸡索饼等，真可谓食疗饼。后世如《食治老人虚损羸瘦令人肥白光泽鸡子索饼方》载：“取白面四两，鸡子四两，白羊肉四两炒作臛，以鸡子清搜面作索饼，于豉汁中煮，令熟入五味，和臛空心服之。”食疗养生，首推面条。东汉医学已将面条作为病人恢复身体的饮食，后世用它在伏日“辟恶”，正是民间基于医食同源的理念，体现了以热排出体内恶寒的养生智慧。

隋唐五代是面食的时代，也可以说是饼食的时代。同两汉魏晋南北朝相比，这一时期面食的数量、品种、制作工艺、普及程度都是空前的，同后世相比亦不遑多让。北宋陶谷所撰《清异录》中，收录了隋谢讽《食经》和唐韦巨源《烧尾食单》的部分内容，这部分内容中就有不少对面食名目的记载。从其异彩纷呈的饼类食品记载中，不仅可以想见当时面食技艺之高超，单是那些典雅名称所体现的文化意蕴，就是一笔宝贵的财富。据《唐六典》膳部节日食料记载，唐代七月七日进斫饼。斫饼类似汤饼，也就是切面。

隋唐时期，面条随着僧人东渡传到日本。日本正仓院文书保存了当地索饼的数量、原料、食时蘸料以及到何处购买等大量相关信息，可知奈良时代（710–794年）的平城京（今奈良）造佛所、写经所曾经大量使用索饼。因为当时日本小麦产量不足，在制造索饼的过程中加入了一定比例的米粉。“小麦粉一石五斗，米粉六斗，盐五升，得六百七十五薑。”物以稀为贵，当时索饼的购买消费以寺院与朝廷为主，在特殊的日子里，也只有高级官员才会得到天皇的赏赐。

七夕食俗在宋代出现乞巧果、同心鲙，与牛郎织女七夕相会以及女孩向织女乞巧有关。清代南方七夕流行巧果，蔡云《吴歈》云：“几多女伴拜前庭，艳说银河驾鹊翎。巧果堆盘卿负腹，年年乞巧靳双星。”七夕食俗面条，在日本经历了索饼、索面等称呼，至江户时代（1603–1868年）由供奉转为品食，称为素面，流传至今。

今天，我国北方还有一些地方保留着七夕吃面的习俗。七夕的面条属于“巧食”的一种，有的地方称为“云面”。残暑仍未消退，一碗热汤面下肚，定会畅快淋漓。

诗词赏析

七夕

〔唐〕罗隐

络角星河菡萏天，一家欢笑设红筵。
应倾谢女珠玑箧，尽写檀郎锦绣篇。
香帐簇成排窈窕，金针穿罢拜婵娟。
铜壶漏报天将晓，惆怅佳期又一年。

行香子·七夕

〔宋〕李清照

草际鸣蛩。惊落梧桐。
正人间、天上愁浓。
云阶月地，关锁千重。
纵浮槎来，浮槎去，不相逢。
星桥鹊驾，经年才见，
想离情、别恨难穷。
牵牛织女，莫是离中。
甚霎儿晴，霎儿雨，霎儿风。

鹊桥仙·乞巧楼空

〔清〕纳兰性德

乞巧楼空，影娥池冷，佳节只供愁叹。
丁宁休曝旧罗衣，忆素手、为予缝绽。
莲粉飘红，菱丝翳碧，仰见明星空烂。
亲持钿合梦中来，信天上、人间非幻。

【日报综合】