

在传统佳节中,中秋的重要性仅次于春节。中秋,顾名思义就是秋季的中间。但是从纯科学的角度来说,秋季的正中间是二十四节气中的“秋分”——那一刻,太阳直射地球赤道,把秋季分成了前后相等的两半。事实上,周朝的祭月也确实在秋分。但是八月十五的那一轮明月,终于以它纯洁的光辉征服了所有的人。至少在汉代,农历八月十五,以祭月、拜月为中心的中秋节就普及了;到了唐代,八月十五,月圆之夜,对月怀远,思念亲人,就成了中秋节最重要的主题;宋代之后,全民参与,中秋节成为仅次于春节的第二大节日。

月亮,毫无疑问,是中秋的主角。在我们的生活中,离我们较近的星体,有太阳也有月亮,两者不可或缺。但如果要强行比较一下,太阳可能重要得多。没有太阳的光辉,地球将失去一切生命,月亮也会失去光彩。中国人讴歌太阳的光辉,赞美太阳普照大地,却把一腔深情送给了月亮。以月亮为主角的节日有元宵(元夕),有七夕(秋夕),有中秋(月夕),还有“除夕”——“夕”从字形上看,就是月亮出来一半的意思。中国人对月亮如此热爱,甚至有学者把华夏民族称为“月亮民族”,这是一个有趣的文化现象。中秋的习俗也跟月



赏月图

又到了一年中最美好的仲秋时节。秋高气爽,景色宜人。随着今年第一盒月饼拆开家门,恍惚中秋佳节就在眼前了! 月饼,对于中国人来说,不仅仅是一种美食,更代表着团圆、和美、甜蜜等所有的感觉。因此送人月饼,就是送上最甜蜜的祝福。

遗憾的是,对于我们年趋九秩的耄耋者,月饼却是一种既爱又怕的东西。每年我们得到的月饼几乎都是精品,广东月饼、酥皮小饼是我们的家乡味,豆沙、五仁馅又是我们的最爱。但是无奈食量渐小,消化力弱,一大块月饼两个人要分食好几次。每年从九月开始,就要努力对付几十个甚至近百个这美好而贵重的东西。有时要一直持续,挣扎到年底。

西方歌剧有一种曲调叫作Aria, 中国文人把它翻译为咏叹调。这个翻译实在太妙了! 用来形容当今的月饼问题,实在是再贴切不过了! 月饼是既要歌颂又要叹息的不二食品。

中秋,不知秋思落谁家

韩可胜

亮有关,除了祭月、赏月外,赏桂花、饮桂花酒也跟嫦娥奔月的故事有关。就连吃的也叫月饼——香甜的月饼,而不是美丽的嫦娥,才是我儿时盼望中秋节唯一的理由。

既有浪漫主义情怀,洋溢着中国人特有的诗情画意;又有现实主义关怀,充满着中国人心中的伦理家国。中秋文化在诗词之中最能体现出来。每个节日都有诗词名篇。有趣的是,写中秋节的佳作名篇,超过了其他节日之和,中秋节也因此成为了最有诗意的节日。唐宋几乎所有的顶尖诗人都参与了中秋诗词的创作“大赛”,蔚为壮观。

先说唐朝,李白“长安一片月,万户捣衣声”,杜甫“遥怜小儿女,未解忆长安”,王维“圆光含万象,碎影入闲流”,白居易“西北望乡何处是,东南见月几回圆”,王建“今夜月明人尽望,不知秋思落谁家”……一个个锦心绣口,流芳百世。这些还不是最著名的,唐朝写中秋最著名的诗歌当数“海上生明月,天涯共此时”,一代名相张九龄的代表作,其壮

我们这个浦东小镇,

边上就是黄浦江。所以有好几个装卸区,从前叫太古蓝烟码码头。蓝烟码头有无数来自四面八方的码头工,苏北籍的聚住镇西;北方如山东河北的,住镇上一条叫三益里的小巷。伟明一家,包括他的爷爷奶奶,就住那里。

伟明比我长三个年级,像大哥哥。我非常尊重这位温文尔雅的大哥哥。一般人看不出伟明身怀家传的太极拳术。对伟明的爷爷,镇上无论老少,都用一个敬称“常伯伯”。常伯伯的太极拳是包含击打型的,和现在

拳 赵韩德

的太极操不同。伟明在我面前亮过几招,说自己的“野马分鬃”“白鹤亮翅”“揽雀尾”一旦发动,几个人都不能靠近,慢如行云,快如飙风。我非常相信。但人们大多不知道伟明有功夫,只晓得他是个文雅懂事的好学生。

“文革”里学校停课,学校的游泳池却能每年夏天开放,我至今都暗暗奇怪。那时小混混和小流氓蛮多,老师就请高中年级身体强壮的男生做救生员兼纠察。教室都

空着,救生员们各自在教室里安营扎寨。吃饭上学校食堂,每天有伙食补贴。队长让伟明也加入。

伟明客客气气地在入场口收票,0.15元一张。有个战斗队的头儿,带了几个女战士想无票进场游泳,被伟明挡住。这头儿外号“淮阴侯”,简称“淮阴”,当胸一把就推伟明,伟明轻轻两手一格,淮阴侯竟踉跄倒退几步,不敢



再上。好多年后我再遇伟明,他叫我于某个周六上午,在虹口公园鲁迅先生雕像旁的长廊等他。我准时而至。方知长廊前有太极高手们切磋,伟明的推手功力,高手们无不服膺。长廊古藤累累,绿荫满地,清风飒飒,阴凉宜人。

“文革”时我被分配到农场。行前某日,伟明邀了我们几个骑自行车,在外转了一整天,到青浦朱家角的小饭店喝啤酒吃爆鱼面。回家,伟明送我。

分手时,塞给我一把木柄小钢棍,有点沉,小心用几层报纸包着。说:“带着,防防身。”我一直“带着”,虽从未用过,但

我把小钢棍视作随时在我身边的伟明的一颗仗义之心。伟明被分配在街道谋生,骑黄鱼车为大小杂货店送货:豆油、盐、砂糖、酱油、草纸、肥皂……

伟明和我都是围棋迷。我下得略好一点,但棋品远不及他,我常常忍耐不住地悔棋。伟明无奈摇头,故意长叹一声。

几年后我上调回城,伟明还在送货,不过已经升为送货组长。他的拳圈子,比以前大了,每周都要过江,到虹口公园去会拳

那天参观了阿七尼玛次尔创办的“非遗工坊”,晚上,阿翁打史次尔(丽江市人社局干部)和他的妹妹阿七独支玛把我请到祖母屋,享受了一桌地道的摩梭人家的晚餐。

猪膘肉,是摩梭人传统食物中不可撼动的一道硬菜,在摩梭人的饮食文化中占有非常重要的位置。说起猪膘肉,阿翁打史次尔的叙述像是一部摩梭人的生活史。经过千百年的农耕生活,摩梭人对畜牧饲养及对猪牛羊宰杀后的加工、储存很有经验。在摩梭人小年(农历十一月十二日)这天,几乎家家户户会杀猪宰羊祭拜祖先,制作猪膘肉也是祈来年风调雨顺、家丰人福。

凉山州《盐源县志》记载,猪膘肉及其制作技艺有“百个猪膘干翁酒”“猪膘百个柴干背”之说。如今摩梭猪膘肉制作技艺被列入了四川省非物质文化遗产代表性项目。

猪膘肉,摩梭人称之为“波铲”,“波”为猪,“铲”为“缝合”,是可以长期存放,随时拆解取用的猪肉之意。摩梭匠人,用一支锋利的竹片,在成年猪腹部剖开一尺五寸,把猪身内脏摘除、支撑骨拆除、排骨剔除;褪毛并洗净,猪身上蘸上土酿的烈酒,抹上食盐、花椒,撒上樟木子等佐料,再用麻绳进行猪腹的缝合,然后放置在风凉干燥的地方平放晾干。几日后当可以任意搬动时,再选择通风冰冷之处存放。猪膘肉因风干后形似琵琶,所以雅称“琵琶肉”。一般情况下猪膘肉可保存五年、十年甚至更长时间而不腐不朽。阿翁打史次尔说,存放五年以上味道更佳,还可“生食”,保存十年二十年的甚至可以入药。

眼前这盘储藏了八年的猪膘肉,晶莹透亮、肉气四溢,味甘旨肥浓而不油腻。如果说我们喜食火腿是因为它质感细嫩、口感鲜美,那么口中的猪膘肉,似乎多了陈化过程赋予的浓郁口感。

中华民族生存中的智慧,在食物的制作和加工过程中可见一斑,非遗的传承,则反映了摩梭人对美好生活的追求与向往。摩梭儿女13岁举行成人礼仪式时,会穿着传统服饰站在猪膘肉上,叩拜祖先、祖母火神以及家中长辈等。在摩梭人眼里,猪膘肉既是衡量一个家族丰衣足食的标准,也是财富与幸福的象征。

如今,阿七尼玛次尔在创办的“非遗工坊”内,正以沪滇协作项目形式在阿翁打史次尔的推动下,对包括猪膘肉在内的非遗项目进行技能技术标准化的流程再造,相信今后,摩梭人的美味也会端上你我的餐桌。我们分享的不仅是美好的食物,也包括摩梭人族群在振兴家乡的建设中,高品质的创业带动的高质量就业机会的好消息。



气和,在小区花园大树下教“太极操”(这是他对现下广场化太极拳的戏称)。有时则窝在家写太极拳之书,我看过几章,深深佩服他祖传的拳理之精深。

伟明爷爷曾经是蓝烟卤公司码头门卫,赤手空拳制服过几个酗酒闹事的外国水手,名震一方。



璀璨浦江 (摄影) 付蕾

长长短短,粗粗细细的黄瓜,在瓜棚间垂着挂着。要吃了,可以现摘,极为新鲜。所以生吃、糖醋、清炒、煎蛋、烧汤,我们天天吃,却依旧抵不过黄瓜的生长速度。

母亲笑吟吟:今年的黄瓜特别多,我们多腌些黄瓜干。说着,将采摘回来的黄瓜剖开、挖去瓜瓤、剖成长条,然后放到太阳下晒软,腌制,压出卤水,最后在场地上搭个架子,铺上花帘子,将腌制后的黄瓜条一根一根铺平铺直,让它们均匀地接受烈日暴晒,晒出香气晒成干。

黄瓜干在夏季最能下饭。七八月里,炎热天,茶(水)淘饭就着黄瓜干,我们吃得香吃得饱也吃得长力气。老黄瓜腌的瓜干,颜色钝,吃口老,我就专挑白亮的、带点青绿的瓜干。母亲微皱眉头,说都是花盐花功夫腌的呀。说着将老的瓜干洗去盐花,在砧板上剁碎剁细,滴几滴菜油,放在饭镬上蒸,饭熟瓜干也酥了。母亲叫我去看看,我用筷子抄

几粒,拌在饭里,扒拉一

口,饭香,瓜干咸鲜,好吃! 呼噜噜,一碗饭一眨眼就下了肚。

有一年,母亲种了两棵南瓜秧,浇上水,施上农家肥,南瓜秧懂母亲心思,见空当就攀爬,藤儿满地长,开了许多花,长了许多瓜。

秋深了,暗霜来了,南瓜藤枯萎,枯藤下的南瓜不可再留,母亲全部摘下。南瓜的吃法很多,可以蒸,可以炒,可以炖粥,可以做塌

黄

饼,但这些都需成熟的、表皮变黄了的老瓜。母亲乐呵着,把几个像金枕头般的南瓜抱进屋,地上铺块木板,放南瓜躺上去,说:慢慢吃,吃到过年。可场地上还有一大半是青绿色的,母亲眉头皱起又舒开:正好腌香瓜干吃。

腌香瓜干比腌黄瓜干要多几步手脚。拿菜刀削皮,然后是切片,先切成五厘米的宽条,再改刀切成

半厘米厚薄的片子。

母亲切了一盆香瓜片,黄澄澄水灵灵,盆里撒进两把盐,反复揉、搓、翻、颠,噗噗、噗噗,直到盆底有卤水了,母亲将瓜片撸平,码齐,搬来腌咸菜用的大石头压上。第二天一早,压出卤水的香瓜片,捞起摊晒于簸箕里,要晒一整天的好日子;傍晚收拢,洗净沥干;母亲在镬子里放少许油,油热倒入香瓜片翻炒几分钟;然后加糖加酱油,小火焖烧一会,约一刻钟;最后大火收干汤汁,再捞起,再摊开在簸箕里。

湛蓝的天空,纯净的秋阳,簸箕里的香瓜片亮一身酱黄,它们先是平伏,半天后四边微翘,晒到傍晚,一片片翻卷起四边,有些招眼,风一吹,就像动翅的蝴蝶,掀出香气入了人鼻,也引乡邻无数赞美。我忍不住口水,出门拿一块吃,进门撸两块吃。香瓜干咸中带甜,甜中带香,吃口也软糯。

我用黄瓜干下饭、香瓜干零吃,及至今天,想起它们嘴里就生津。

七夕会