

月亮是诗人最钟情的题材

□徐铁猷

在诗人的眼里,月亮总是最为钟情的题材,古代描写月亮的诗词多到不可胜数。在中国最早的诗歌总集《诗经》之中,就有一首《陈风·月出》:

月出皎兮,佼人僚兮。舒窈纠兮,劳心悄兮。月出皓兮,佼人嫫兮。舒忧受兮,劳心慙兮。月出照兮,佼人燎兮。舒夭绍兮,劳心惨兮。

这首诗以月起兴,描绘了心爱女人的姣好容貌,也写了内心在追求爱情时的焦躁心情。诗中的僚、嫫、燎是形容人的容貌美好,而悄、慙、惨则是指诗人的内心不安。

月亮之所以会被诗人所钟情,是因为在天体中,月亮最为变化多端,它有盈亏圆缺,它有新残朔望,有上弦下弦,它满月如盘弯月如弓,它还有红月如血……在我们这个农业国,月亮还与历法、节令、劳作、经济、社会交往及阴阳学说等各个方面都有密切关系。有过农村生活经历的人都知道,生活中的很多事,譬如庙会、集市都是按“月”举行的。在月光如洒的夜晚,有很多农活也都可以进行。

人们喜爱月亮,把很多美好的传说都寄托在它身上。关于月亮的传说起源很早,在屈原的楚辞《天问》中就有月兔之说。除了月兔,还有嫦娥、吴刚、月桂、金蟾、广寒宫……其实不单是诗人,整个民族的想象力都交集于此了。

由于对月亮的喜爱,人们给与月亮好多名字,比如玉兔、玉盘、素娥、冰轮、玉轮、玉蟾、桂华、桂魄、蟾蜍、顾菟、婵娟、玉弓、玉桂、玉钩、玉镜、冰镜等。李白有一首《古朗月行》就是将月亮称作白玉盘的。用字不直说而用代字,这种情形在古诗词中是大为流行的。南宋沈义父在《乐府指迷》中说:说桃不可直说破“桃”,须用“红雨”“刘郎”等字;咏柳不可直说破“柳”,须用“章台”“灞岸”等字。对此,王国维颇不以为然,他以周邦彦词《解语花》中“桂华流瓦”为例,说境界虽妙,“惜以‘桂华’二字代‘月’耳”。

中秋节的起源和月亮密不可分。中秋节源自天象崇拜,由上古时代秋夕祭月演变而来。祭月是古代我国一些地方对“月神”的一种崇拜活动,二十四节气的“秋分”,是古老的“祭月节”,后演变成了以“家庭团圆”为主题的祭祀仪式。现存文献中,“中秋”一词最早见于汉代,成书于两汉之间的《周礼》中说,先秦时期已有“中秋夜迎寒”“中秋献良裘”“秋分夕月(拜月)”的活动。(《北京晚报》)

文史拾零

蟾蜍:财富和长寿的象征

□张田勤

在中国古代传统文化中,蟾蜍是一种神兽,与龙、麒麟、凤凰、朱雀、玄武、白虎等高颜值神兽并列。蟾蜍主要的文化象征之一是能带来财富的神兽。招财金蟾是中国流传较广和较久远的传说,版本有很多,其中“刘海戏金蟾,步步钓金钱”最为人们所知晓。

相传,湖南常德城内住着一位叫刘海的年轻人,勤劳憨厚,以打柴为生,供养年迈的老母。他也经常帮助周边的邻居,深得邻居喜爱,人们都夸刘海是个大善人。刘海经常去砍柴的深山里,住着一个修炼成仙的狐仙胡秀英,喜欢刘海的勤劳朴实,有心与刘海结缘,共同生活。

不过,此事被在三角潭修炼了500多年的三条腿的金蟾得知,它垂涎胡秀英的美色,设计拆散刘海夫妻。有一天,金蟾化作跛足道人,暗示刘海盗取胡秀英的宝物金丹。刘海依计行事,得到金丹。胡秀英得知真相,很是伤心,但并没有责怪刘海,而是将计就计,让刘海用那颗金丹诱取金蟾的蟾丹。

金蟾因羡慕金丹功力,欲占为己有,但由于太兴奋,口齿失控,吐出了自己的蟾丹而昏倒。从此,刘海俱得金丹和蟾丹。而且,只要刘海戏金蟾,金蟾就会吐金钱,刘海则将金钱撒向贫苦大众,于是,金蟾就成了财富的象征。(《北京日报》)

探寻月饼里的中华文化

□柯丽云

中秋节是我国传统的重要节日之一,也是中华文化的瑰宝之一。月饼作为中秋节的标志性食品,是中华文化的一种独特表达方式,蕴含着深厚的文化内涵,具有重要的文化意义。

历史沿革

中秋节起源于中国上古时代,普及于汉代,定型于唐朝初年,盛行于宋朝以后。中秋节是上古天象崇拜之敬月习俗的遗痕。秋分时节,是古老的“祭月节”。中秋节则是由传统的“祭月节”而来。据考证,最初“祭月节”是定在干支历二十四节气“秋分”这天,不过由于这天在农历八月里的日子每年不同,不一定都有圆月,后来就将“祭月节”由“秋分”调至农历八月十五。祭月,在中国是一种十分古老的习俗,实际上是古代中国一些地方古人对“月神”的一种崇拜活动。月饼是古代中秋拜祭月神的供品,沿传下来,便形成了中秋吃月饼的习俗。在古代,每到中秋节,人们就会在香案上摆上象征丰收的圆形蔬果,跪拜月亮,祈求家人平安、吉祥如意。古代少女们都要拜月,是祈求住在月宫的天仙嫦娥能保佑自己,面如皓月、貌美如花。

文化习俗

月饼,又称月团、丰收饼、团圆饼等,是中国的汉族传统美食之一。月饼一词,在现存文献,最早收录于南宋吴自牧的《梦粱录》中。月饼最初是用来拜祭月神的供品。月饼与各地饮食习俗相融合,发展出了广式、晋式、京式、苏式、潮式、滇式等月饼,被中国南北各地的人们所喜爱。中秋节吃月饼和赏月是中国南北各地过中秋节不可或缺的习惯。月饼象征着大团圆,人们把它当作节日食品,用它祭月、赠送亲友。

月饼不仅是一种美食,更是中国传统文化的一种体现。首先,月饼的制作需要许多环节,涉及糕点的制作、包装、装饰等多个方面,其中很多是手工制作,需要大量的时间和精力,这也是一种劳动的体现。其次,月饼的形状有圆、方、梅花等多种,每种形状都有不同的寓意。比如圆形的月饼寓意着团圆和完整,象征着家庭和睦、人心相聚;方形的月饼则寓意着公正和规矩,象征着文化和礼仪等。最后,月饼还蕴含着中国人的情感和文化传承。中秋节是家庭团聚的时刻,月饼也是亲情厚爱的象征,传递着人们对于家庭和亲人的思念和关爱。

据史料记载,早在商、周时期,江浙一带就有一种纪念太师闻仲的边薄心厚的“太师饼”,据说此乃中国月饼的“始祖”。

古时候南北风俗各异,各地风俗不一。关于中秋赏月的现存文字记载,最早见于唐代。《洛中见闻》曾记载:中秋节新科进士曲江宴时,唐僖宗令人送月饼赏赐进士。关于“月饼”一词的文字记载,最早在南宋文献。据说中秋节吃月饼的习俗始于唐朝,北宋之时在宫廷内流行,后流传到民间,发展至明朝则成为全民共同的饮食习俗。



嫦娥奔月

中秋赏月的风俗在唐代十分流行,许多诗人的名篇中都有咏月的诗句。到了宋代,中秋赏月之风更盛。北宋皇家中秋节喜欢吃一种“官饼”,民间俗称为“小饼”“月团”。苏东坡有诗云:“小饼如嚼月,中有酥和馅。”南宋吴自牧的《梦粱录》一书,已有“月饼”一词,但对中秋赏月,吃月饼的描述,是明代的《西湖游览志会》才有记载:“八月十五日谓之中秋,民间以月饼相遗,取团圆之义。”到了清代,关于月饼的记载就多起来了,而且制作越来越精细。

到了明代,中秋吃月饼才在民间逐渐流传。当时心灵手巧的饼师,把嫦娥奔月的神话故事作为食品艺术图案印在月饼上,使月饼成为更受人民青睐的中秋佳节的必备食品。在宫廷中,月饼也成为常见食品,如《明实录·神宗实录》里就记载了皇帝十次赐给大臣月饼。

清代,中秋吃月饼已成为一种普遍的风俗,且制作技巧越来越高。清人袁枚《随园食单》介绍道:酥皮月饼,以松仁、核桃仁、瓜子仁和冰糖、猪油作馅,食之不觉甜而香松柔腻,迥异寻常。遍观全国,已形成京、津、苏、广、潮五种风味系列,且围绕中秋拜月、赏月还产生了许多地方民俗,如江南的“卜状元”:把月饼切成大中小三块,叠在一起,最大的放在下面,为“状元”;中等的放在中间,为“榜眼”;最小的放在上面,为“探花”。而后全家人掷骰子,谁的数码最多,即为状元,吃大块;依次为榜眼、探花,游戏取乐。

传统月饼

月饼的品种异彩纷呈,根据中国本土月饼和中西方饮食文化结合产生的新式月饼,将月饼分为两大类:传统月饼和非传统月饼。

传统月饼就是中国本土传统意义上的月饼,按产地、销量和特色来分主要有四大派别:广式月饼、京式月饼、苏式月饼和潮式月饼。

按产地分的有:京式月饼、晋式月饼、广式月饼、滇式月饼、潮式月饼、苏式月饼、台式月饼、港式月饼、徽式月饼、衢式月饼、秦式月饼等;就口味而言,有甜味、咸味、咸甜味、麻

辣味;从馅心讲,有桂花、梅干、五仁、豆沙、玫瑰、莲蓉、冰糖、白果、肉松、黑芝麻、火腿、蛋黄等;按饼皮分,则有浆皮、混糖皮、酥皮、奶油皮等;从造型上又有光面与花边之分。

广式月饼:皮薄、松软、香甜、馅足。

晋式月饼:甜香,醇和。形式古朴,口味醇厚、酥绵爽口,甜而不腻。

潮式月饼:皮酥馅细,油不肥舌,甜不腻口,口感柔软。

苏式月饼:酥脆、香酥、层酥相叠,重油而不腻,甜咸适口。

滇式月饼:皮酥馅美,甜咸适中,色泽澄黄,油而不腻。

京式月饼:外形精美,皮薄酥软,层次分明,风味诱人。

徽式月饼:小巧玲珑,洁白如玉,皮酥馅饱。

潮式月饼:豆沙、芋泥、水晶脆皮、糖浆皮。

衢式月饼:酥香可口,芝麻当家。

秦式月饼:冰糖、板油出头、皮酥馅甘,甜而不腻。

非传统月饼

非传统月饼是新出来的月饼品类,与传统月饼相区别。较之传统月饼,非传统月饼的油脂及糖分较低,注重月饼食材的营养及月饼制作工艺的创新。非传统月饼的出现,颠覆了人们对于月饼的看法。非传统月饼在外形上热衷新意,追求新颖独特,同时在口感上不断创新,相对传统月饼一成不变的味道,非传统月饼在口感上更加香醇,也更美味,同时也更符合现代人对美食与时俱进的追求。

法式月饼:是将中国月饼文化和法国糕点工艺结合制成的一种非传统月饼,有乳酪、巧克力榛子、草莓、蓝莓、蔓越莓、樱桃等多种口味,口感香醇美味、松软细腻,味道与小蛋糕等法式西点类似。

冰皮月饼:特点是饼皮无须烤,冷冻后进食。以透明的乳白色表皮为主,也有紫、绿、红、黄等颜色。口味各不相同,外表十分谐美趣致。

冰淇淋月饼:完全由冰淇淋做成,只是用的月饼的模子。八月十五已是中秋但炎热未完全去除,美味加清凉,也是很多消费者热衷的选择。

果蔬月饼:特点是馅料,主要是果蔬,馅心滑软,风味各异,馅料有哈密瓜、凤梨、荔枝、草莓、冬瓜、芋头、乌梅等,又配以果汁或果酱,因此更具清新爽甜的风味。

海味月饼:是比较名贵的月饼,有鲍鱼、鱼翅、紫菜、瑶柱等,口味微带咸鲜,以甘香著称。

纳凉月饼:是把百合、绿豆、茶水揉进月饼馅精制而成,为最新的创意,有清润、美颜之功效。

椰奶月饼:以鲜榨椰汁、淡奶及瓜果制成馅料,含糖量、含油量都较低,口感清甜,椰味浓郁,入口齿颊留香。有清润、健胃、美颜功能。

茶叶月饼:又称新茶道月饼,以新绿茶为主馅料,口感清淡微香。有一种茶蓉月饼是以乌龙茶汁拌和莲蓉,较有新鲜感。

杂粮月饼:原材料采用五谷杂粮,口味鲜美、健康时尚。

榨菜月饼:是浙江杭州特色食品,由榨菜、鲜肉等做成。

(《茂名日报》)