



中秋团圆话习俗



中秋节月亮圆满,象征团圆,因而又叫“团圆节”。每逢中秋之夜,仰望天上的月亮,心中顿生无限遐想与相思之情。迎寒、拜月、赏月、玩月、吃月饼、观花灯……古人过中秋的仪式感,也在这份隆重与期待的心绪中尽数体现。

中秋源于“祭月节”

中秋节的起源可以追溯到古代的“祭月节”,也就是农历八月十五这一天。据史书记载,早在周代,人们就已经开始在秋季祭祀月亮。当时,月亮被视为丰收的象征,人们会在秋季收获之后,祭祀月亮以表达对丰收的感谢和对未来的祈求。后来,随着时间的推移,这种祭祀活动逐渐演变成了一种民间习俗,也就是后来的中秋节。

而中秋节成为官方认定的全国性节日,大约是在唐代。中秋赏月风俗在唐时长安一带极盛,许多诗人的名篇中都有赏月的诗句。如唐代刘禹锡在《八月十五日夜玩月》写下的“星辰让光彩,风露发晶英。能变人间世,翛然是玉京”,就将人们的玩月之情洗练而出。王建《十五夜望月寄杜郎中》中说:“中庭地白树栖鸦,冷露无声湿桂花。今夜月明人尽望,不知秋思落谁家?”其中,“今夜月明人尽望”一句,点出八月十五赏月是人人所做之事,已然成为一种深入人心的风俗。可以说,唐朝的中秋节习俗就是亲友团聚在一起赏月,其中心内容是赏月,团圆是因赏月而起的。从现有资料来看,唐朝初年主要是社会的上层人物,如官员、文人等在八月十五夜与家人或朋友聚集在一起赏月、赋诗、饮酒、聊天。到了中唐时期,寻常百姓家庭才开始兴起聚会、宴饮、祭月等习俗。

唐代的玩月,诗人和地方官员可以在庭院、山头、河边、寺庙随意地玩,白居易的《华阳观中八月十五日夜招友玩月》,写的是中秋月夜与友人聚会玩月之事,读起来让人顿感友情四溢:“人道秋中明月好,欲邀同赏意如何?华阳洞里秋坛上,今夜清光此处多。”

唐代赏月之余还流行“女子拜月”。唐代诗人李端的《拜新月》一诗

中“开帘见新月,便即下阶拜。细语人不闻,北风吹裙带”,描写的就是这一场景。每逢中秋之夜,女子们都会在香案上摆好红枣、李子、葡萄等祭品,点燃红烛,拜祭月亮,祝愿“貌似嫦娥,圆如洁月”。

果品月饼列晶盘

“饼”在古代是一类面食的总称,比如面条叫汤饼、索饼,馒头叫蒸饼、炊饼,水饺叫煮饼,凉面叫溲饼等。古人祭祀需用面食,以“饼”祭月,在所难免,比如宋代宫廷过中秋时就吃“官饼”“小饼”“月团”。

月饼的由来,有传说是源于唐朝征突厥取胜,有西域商人贺以胡饼,唐太宗李世民感慨道“应将胡饼邀蟾蜍”。此说无据,胡饼汉代已入中原,类于今天的馕。李世民不过是说胡饼之圆,近似月亮亮了,和月饼毫无关系。事实上,到南宋才有“月饼”一说,但属市卖食品,与中秋节无关,且很可能是蒸制的,南宋《武林旧事》一书对此有记载。蒸制月饼至今仍在山东、河南等地流传。《梦粱录》一书中也有“月饼”一词,但在当时的中秋,月饼并非必需品,很多人家都不会刻意准备月饼作为当晚的佐餐之物。相比月饼,饮酒倒是更为普遍。因为在当时条件下,制作月饼对普通百姓来说还是难事,一来制作月饼的工序较为复杂,一般人家难以做到;二来月饼所需材料不是每家每户都能置办齐全的。酒水就不一样了,村镇、街坊大都有酒

肆,而且中秋时节正是新酒上市的时期。中秋之夜,富人酌酒高歌,穷人也置衣买酒,“勉强迎欢,不肯虚度”。

不吃月饼,那么当时人们吃什么呢?据史料记载,唐宋时期无论南北中秋夜都要喝点“玩月羹”。

北宋陶谷在其笔记《清异录》中记载,阖闾门外大道旁,有家叫张手美的厨师开的饭店,非常会做生意,开创性地按需供应,依照时令和节日制作相应的专门食物出售,极为火爆。比如“元阳齋元日……六一菜人日……绿荷包子伏日……玩月羹中秋……”就是正月初一元日专售貌似超级坛肉的“元阳齋”,正月初七人日专卖“六一菜”,六月三伏天的伏日专售“绿荷包子”,八月十五中秋专门出售“玩月羹”。《膳夫录》中记载:“汴中节食,中秋玩月羹。”

糍粑、石榴、糯米藕、芋头等在当时也是中秋常备品,讲究月圆之夜幸福甜蜜,颇为惬意。

元代时期,大批中亚烹饪技师进入中原,使起酥和提浆技术更加成熟并得到推广,从而推动了月饼的发展。中秋节吃月饼到了元代已更加讲究。元末陶宗仪的《元氏掖庭记》中记述过元武宗海山过己酉年(公元1309年)中秋节的情况。中秋之夜,元武宗与诸嫔妃泛舟于皇家的太液池,设宴取乐,所上食物相当丰富,“荐蜻翅之脯,进秋风之鲙,酌元霜之酒,啖华月之羔”。这里的“啖华月之羔”即为“吃月饼”。

(《中国食品报》)

史海钩沉

古人笔下的“尊师诗”

魏益君

中国从古至今一直是一个尊师重教的国家,古代文人更是留下了众多脍炙人口、广为流传的赞美老师的诗歌。

“绿野堂开占物华,路人指道令公家。令公桃李满天下,何用堂前更种花。”唐朝白居易的《奉和令公绿野堂种花》,是一首优美的盛赞老师的诗歌。诗说,绿野堂建成之后占尽了万物的精华,路人指着宅子说这是裴令公的家啊。裴令公的桃李学生遍布天下,哪里用得着再在门前屋后种花呢?

古人对老师职业的比喻,总是透着轻松明快,清新隽永。“浩荡离愁白日斜,吟鞭东指即天涯。落红不是无情物,化作春泥更护花。”清朝龚自珍的《己亥杂诗·浩荡离愁白日斜》,将老师比作落红;“不论平地与山尖,无限风光尽被占。采得百花成蜜后,为谁辛苦为谁甜?”唐朝罗隐的《蜂》将老师比作辛勤的蜜蜂;“好雨知时节,当春乃发生。随风潜入夜,润物细无声。野径云俱黑,江船火独明。晓看红湿处,花重锦官城。”唐朝杜甫的《春夜喜雨》将老师比作春雨;“相见时难别亦难,东风无力百花残。春蚕到死丝方尽,蜡炬成灰泪始干。晓镜但愁云鬓改,夜吟应觉月光寒。蓬莱此去无多路,青鸟殷勤为探看。”唐朝李商隐的《无题》,将老师比作勤劳的春蚕和燃烧的蜡烛。

清朝郑燮的《新竹》把师生关系和师生情谊说得尤为贴切。“新竹高于旧竹枝,全凭老干为扶持。明年再有新生者,十丈龙孙绕凤池。”新长的竹子要比旧竹子高,它们的生长全凭老的枝干扶持。学生就如同竹子一般,是在老师的谆谆教诲之下,不断成长,最终青出于蓝。

唐代诗人白居易任苏州刺史时,写给杭州天竺寺韬光禅师的《寄韬光禅师》更是有趣:“一山门作两山门,两寺原从一寺分。东涧水流西涧水,南山云起北山云。前台花发后台见,上界钟声下界闻。遥想吾师行道处,天香桂子落纷纷。”一个山门变作两个山门,两个山寺原是一寺所分。东涧水中流着西涧的水,南山的云叠起了北山的云。前台的花绽开后台能看见,天上的钟声人间也能听见。遥想我的宗师宣扬教义之处,香烟和着桂花洒落纷纷。

(《海口日报》)

文史拾零

挑肥拣瘦

杨文静

挑肥拣瘦是大家引申出来的词,真正的成语典故是“瘦羊博士”。

故事出自《后汉书·儒林列传》。瘦羊博士本名甄宇,字长文,“清静少欲”。甄宇出场前,得先请刘秀。

刘秀是东汉开国皇帝,也是中国历史上学历最高的皇帝。他曾在西汉太学读书,不仅收获了知识,锻炼了能力,还结识了一帮好同学,后来助他打天下。

刘秀深知教育的重要性,在洛阳称帝后,“干戈未休”便先兴文教,于建武五年(公元29年)十月,在洛阳城南开阳门外创立东汉太学,就在今洛龙区佃庄镇太学村附近。太学的教学人员通称博士,个顶个学识渊博,甄宇就是其中之一。

太学刚建立时,外出打仗回来的刘秀前来慰问,分别赏赐博士弟子。平时他也很关心博士们的生活,据《东观汉记》记载,建武年间,每到岁末腊祭时节,刘秀都会赏赐每位博士一只羊。羊有大小肥瘦,怎么分成了问题。

这一年,羊被送到太学后,聚在一起咩咩叫个不停。博士们也围成一堆,七嘴八舌商量分羊的办法。

博士祭酒提议,把羊宰了,称重分肉,公平吧?甄宇表示:“不可。”博士祭酒提出备选方案,那就抓阄,抓阄也公平。甄宇摇摇头,一群博士抓阄分羊,简直是耻辱!

“算了,你们争吧,我不在这儿丢人现眼。”他这样想着便走进羊群,从中牵了一只最瘦的羊,扭头就走。正喻喻争个没完的博士们一看都愣了,接着谁也不争了,你谦我让,很快就将羊分完了。

后来有一次朝会,刘秀想找甄宇,便问:“瘦羊博士在哪儿呢?”这下,“瘦羊博士”的称号就在京师洛阳传开了。

最后补充一个知识:祭酒的本意是以酒祭祀或祭奠,也用来称呼古代飨宴时以酒浇地祭神的长者,亦泛称年长或位尊者。本文中的祭酒,指的是汉魏以后的官名。汉代有博士祭酒,为博士之首,也就是首席博士。

(《洛阳晚报》)

生活史

古人的外卖

赵锐

随着外卖的普及,人们只需动动手指,网上下单,就能坐等美食上门。可是,你知道吗?古人虽无手机,但“外卖”同样发达。

早在宋代之前,类似“外卖”的服务就已出现。在唐朝,人们便可委托餐馆代为制作配送,轻松置办三五百人规模的酒席。到了宋朝,餐饮业更为发达,不仅“外卖”发展迅速,而且就连“外卖”一词也在《东京梦华录》中正式出现了。

随着商肆的批量出现,人们开始逐渐习惯于下馆子,甚至“市井经纪之家,往往只于市店旋买饮食,不置家蔬”(《东京梦华录》)。根据定位和豪华程度的不同,宋朝餐馆大致可分为高档的正店、中档的脚店

及低档的分菜3种。正店一般不提供外卖,即便提供,也只接宴席之类的大单。提供外卖的主要是脚店和分菜,脚店的饭菜有品质、价格高,适合有一定经济实力的人群选择;分菜类似现在的夫妻店或者大排档,虽然档次不高,但也能实现老百姓花少量钱填饱肚子,或者偶尔满足一下口腹之欲的愿望。脚店和分菜的大量出现,使得古人能够根据自身情况,点取适合自己的外卖,这无疑大大提升了人们的幸福指数。甚至,吃惯了宫廷菜的皇帝,偶尔也会点次外卖换换口味,而且,因着巨大的“名人效应”,商家们亦盼着皇帝、诗人等大人物品点自己家的外卖。

至于点餐方式,只能亲自或命仆人去店里点,约定好配送时间、地点,由餐馆配送;也可以喊住拿着菜

单沿街吆喝的店小二,报上自己的需求,而后静待美食上门,方法灵活,不一而足。

古代的“外卖小哥”多由店小二担任,但是店小二身兼多职,分身乏术,于是,“闲汉”应运而生。据《东京梦华录》记载,所谓“闲汉”,就是附近的汉子为了赚外快,跑到酒楼里,根据那些少爷们的吩咐,订餐、送餐、找人或者送信。可见,“闲汉”除接外卖单外,还承接一些别的“跑腿”的活。

古人送外卖,受限于落后的交通工具,效率往往不高。为使饭菜送到客人手中时还不凉,他们发明了“湿盘”。湿盘共两层,上薄,下厚,中空,瓷器材质,使用时在夹层里灌上热水,可有效保障饭菜品质。

(《定西日报》)

