

人文 齐鲁

打秋千惊心动魄、扣人心弦,给人们带来了无限的乐趣,又每时每刻充满了惊险。因而,村里人称打秋千是“三悬”之一。

■乡野民俗

“寒食节”溯源话秋千

□ 孙廷华

现在很多人将“踏青”、“荡秋千”等活动归于清明节,这是有误的。二十四节气在秦汉年间确立,清明节在其中,它只是一个农事节,别无它意;而寒食节起源却在远古时代,称“祀火节”,它在夏历冬至后一百零五日,清明节前一二日。此日设供桌酬祭火神,这一天古人禁烟火,意味着让火神安歇赴宴。不许人们动烟火便吃冷食,故称“寒食日”。

春秋时期,介子推为拒绝接受晋文公的封赏而背着老母隐居山林,出走这天正是“祀火节”,且又是带着冷食离家。晋文公为纪念这位忠义之士,下令每年的这一天禁止生火,家家户户只能吃生冷的食物。至此,“寒食”正式成了节日之名。寒食节正是春暖花开之际,祭完坟的人们便开始采花摘菜、游逛风景,于是,逐渐演变成了“寒食节”的踏青活动。

古代寒食节很隆重,且游戏颇多,荡秋千是个流传很广泛的内容。为啥寒食节荡秋千呢?有

一说是让义士介子推的灵魂坐着秋千上天,但查无实据,只是传说而已。唐朝欧阳询主编《艺文类聚》中载:“北方山戎,寒食日用秋千为戏”。只能以此说明秋千和寒食节的联系。后来秋千成为宫内嫔妃喜爱的游戏。历代皇帝之所以都喜欢秋千,是因为秋千含“千秋”之意,意味着江山可千秋永固。

古来文豪们赞美秋千的文章很多,宋代名僧惠洪的《秋千》诗最受人喜爱:“飘扬血色裙拖地,断送玉容人上天。花报润沾红杏雨,彩绳斜挂绿杨烟。下来闲处从容立,疑是蟾宫滴降仙。”读罢此诗,仿佛看到了一个盈盈含笑的汗颜美人戏秋千的场面。据说,唐代皇帝李世民的为嫔妃在绿荫中衣袖飘飘荡秋千的场面而感叹,呼为“半仙之戏”。也是从唐朝开始,寒食节荡秋千在民间流行,深得大户人家那些被禁在闺房内读史书、练刺绣的金小姐喜爱,她们像出笼的小鸟一样在秋千上翩翩起舞,往日的孤独、郁闷得以宣泄。故而,秋千又被称为“释闺闷”的游戏。

秋千在民间盛行后,双人荡秋千不避男女,因而使不少妙龄青年借此袒露爱慕之意,秋千又成为姻缘的媒介。流传的情歌有“姊妹艳装争奇丽,倩郎抛索送秋千”、“燕子双双飞上天,我和阿哥打秋千”等等。

在我小时候,寒食节打秋千热闹非凡,记忆中村头那个秋千好像插到了天上。那个秋千高高的,秋千荡起来的时候,吱呀吱呀的响声好像在唱歌。小伙子为了得到姑娘的青睐,纷纷摆出架势驱驾秋千、风声呼呼。俺胡同里打秋千最好的要数狗蛋子,他双手紧扣铁索,荡到高处后两腿弯曲又用力伸直,有力的驱动使秋千摆度越来越大,弧形能超过一百八十度。因此,大闺女、小媳妇们都爱和狗蛋子打秋千。通过打秋千,俊丫头三妮子和狗蛋子好上了。

打秋千惊心动魄、扣人心弦,给人们带来了无限的乐趣,又每时每刻充满了惊险。因而,



古代秋千资料图。

村里人称打秋千是“三悬”(三悬:骑马、坐船、打秋千)之一。因打秋千,有人摔断了胳膊,也有人跌破了脸。惊险也好,出丑也罢,丝毫改变不了人们对打秋千的兴趣,那时候家家户户门前都拴上绳子,放上蒲墩,这就是让孩子们玩耍的小秋千。

时过境迁,往事如烟。现在的寒食节已经不再忌火,离了打秋千,寒食节也已渐行渐远。唯有寒食节踏青和祭扫活动还在继续,也被人们说成了清明节踏青、扫墓。那么,这其中的变故是什么呢?其一是两个节日相连而被混淆;其二则是现代人说的名人效应。唐代诗人杜牧写了“清明时节雨纷纷”的佳句,后来人人皆知,使清明节名气大放光彩,而寒食节名气则逐渐衰败。

■饮饌琐忆

渣豆腐

□ 朱旭

我的家乡费县,地处沂蒙山区,这里曾盛行一种带有浓厚地方特色的普通小吃渣豆腐(费县东部农村也叫“豆沫”),这个名字听起来就土得掉渣,过去却是我们桌上司空见惯的家常菜。我小时候,国家还处在物质比较匮乏的时期,我们这里农村吃的基本上顿顿都是渣豆腐,只有年啦节啦,才见点荤腥儿,所以我对渣豆腐有着深厚而又特殊的情感。

做渣豆腐所用的材料十分广泛,有白菜叶、芹菜叶、茼蒿叶、萝卜缨、芥菜缨、地瓜秧、马铃薯秧、芸豆、豆角、榆钱儿、洋槐花,各种野菜,甚至棉花籽都行。可以说,大凡能食用的差不多都能做渣豆腐。在那艰苦的岁月,这简直就是大自然的恩赐,把乡村一个原本暗淡的日子喂弄得晶莹剔透。

把白菜叶等择好洗净,放进菜筐里。把锅里添上水,烧至沸腾。把菜倒进开水里焯一焯,然后用笊篱捞出来,放进凉水里,不十分烫人了,就可以把菜捞出来,用力攥成团,挤出水分。然后把菜团放到案板上,用菜刀切细剁匀。把切好的菜倒进锅里,加上清冽甘甜的山泉水,上面撒上一层金灿灿的豆面子,再放上适量的盐粒子(过去农村是没有精盐的)。烧了一阵子火,菜和豆面子就煮开了。揭开锅盖,用铲子把菜和豆面子搅拌均匀,再盖上锅盖,焖上五六分钟,这些朴素清淡的混合体就变成了美味。

满满一盘子渣豆腐被端上桌,热气腾腾,一股诱人的香气扑面而来。坐下来,扯一个煎饼卷上它,就着辣椒和咸菜,攥在手里使劲地咬一口,大口大口地嚼着,那甜甜的味道真叫过瘾啊,不由得让人吃过一个还想再吃下一个,直到我们摸着鼓胀的肚皮,额头覆上了一层细密而晶莹的汗珠,把那颗因饥饿或困顿而难以找到归宿的心服服帖帖地落回到肚子里。有渣豆腐“垫底”,贫穷的家里充满了欢歌笑语,日子也像裹了一层甜蜜的糖。已渐渐淡出当地老百姓生活的渣豆腐,现在又悄悄回到了一些人的餐桌。渣豆腐这种粗纤维食物大都属纯天然的绿色食品,经常食用,有益于健康,这就是渣豆腐回归的主要原因吧。

“渣豆腐香,渣豆腐甜,扒上一顿管半天……”每当想起这首民谣,我的脑海里便浮现出当年吃渣豆腐狼吞虎咽、大快朵颐的情形,香味会在肚子里不断地升腾,精神也得到了另一种慰藉与满足。

■忆海拾珠

折来柳条拧脆笛

□ 周东升

春寒料峭,杨柳萌动。轻柔的春风中,街心公园那几株姿态灵动的垂柳,正孕育着鹅黄的嫩芽。披拂的枝条婆娑着,直把思绪撩拨到儿时的记忆:要酷的柳条帽,卖萌的柳条辫,陶醉的短柳笛……一时间,仿佛又听到那清脆悠扬的柳笛声在风中飘荡。

乡村三月,桃红柳绿。这正是孩子们释放激情最尽兴的时节。一时间,村子里的河塘边,麦苗返青的地沟头,凡是有柳树的地方,总能见到三五成群伙伴的踪影。他们像猴子一般敏捷地攀爬到树杈间,专拣那些光滑顺溜、粗细均匀的枝条弯折下来,

然后就三三两两地围坐在一起,各自选取中间不带任何枝杈权结、长短和粗细都比较满意的树枝,便开始做柳笛。而且还暗暗地较着劲,看谁做得快,看谁吹出的笛声响亮悦耳。

只见伙伴们一手牢牢地攥着柳条的一端,另一只手的拇指和食指合并用力,小心地捻动树皮,使之脱离骨芯。待整体松动,便从稍粗的一端缓缓地抽出细白的柳骨,一截完好的树皮管就成了做柳笛最满意的材料。再用铅笔刀将两端切割整齐,左手捏住其中一头,用力要小,避免压瘪;用右手的指甲轻轻地刮去管口那深褐色的表皮,不可刮得

太长,一厘米左右最为合适,作为哨口。将哨口捏扁,即可含在唇边一试音色了。

要使做出来的柳笛发音婉转悠扬,还有很多的技巧。刚开始做的时候,大多不很成功。往往放在嘴里一吹,声音要么尖锐刺耳,“啾啾啾”、“哇哇哇”;要么沉闷闭塞,“嗡嗡嗡嗡”、“啾啾啾”,没有一个成调的。反复进行修整,再吹,音色逐渐嘹亮。于是,大家在不断的改进中慢慢摸索出规律:哨口的厚薄、开口的大小、笛管的长短粗细决定着音质的好坏。柳笛细而短,声音就高昂;粗而长,声音就低沉。

“小柳笛,细又短,一根枝条

拧半天;声音脆,传得远,啾啾啾啾啾红脸……”这是那时常念叨的童谣。做好了柳笛,伙伴们便轮番比试。

登场的时候,站在高高的土堆上,双手握住笛管,两眼瞪得溜圆,深吸一口气,腰身猛一挺,两腮鼓着,脸颊涨红,憋足了劲儿地吹,一副不服输的劲头。只听见“吱儿”的一声开了个头,便摇头晃脑地表演起来。有的吹一支还觉得犹未尽,干脆就变换些花样,将两支甚至三支柳笛放在嘴里一起并着吹。顿时,柳笛的脆响声,孩子们的欢笑声,应和着鸟儿的歌唱声,鸣奏出一曲曲欢快的交响乐,整个村子都沉浸在一派祥和的气氛中。



韩美整形美容医院
美丽成就梦想
电话: 0531-55589555
网址: www.jnhmgj.com
地址: 经七纬二东方大厦东邻

济南肛肠医院
中国肛肠健康专业领跑者
电话: 0531-82979999
网址: www.jngcyy.com
地址: 济南英雄山路87号

济南消化病医院
齐鲁首家胃肠病专科医院
电话: 0531-82058988
网址: http://new.4006188787.com
地址: 济南八一立交桥南三公里路西

济南北大皮肤病医院
治疗皮肤病 找北大专家
电话: 0531-8833 6666
地址: 济南市解放路12号
www.bdpfb120.com

济南耳鼻咽喉医院
打造齐鲁耳鼻咽喉专业第一品牌
健康咨询: 0531-83178888
官网: www.jnebh.com
院址: 济南英雄山路162-2号
“七里山路”站东50米

山东东方男科医院
专业男科 成就健康男人
健康专线: 0531-82988882
网址: www.sddfnc.com
地址: 济南市英雄山路162号