

文化博览

灯火千年诗意浓

葛鑫

灯火,原本是指照明器具燃烧发出的光芒。从字面意义上来说,“火”是燃烧的本体,“灯”是承载火光的器具,“灯火”这个词,包含着人类从远古到现代对光明的追寻与创造。

灯火,读起来感觉不仅古老,而且还很温暖,不光能让人感受到光亮,更像是人心中埋着的一抹温柔。古往今来,它穿过那么多年月,成了古诗词里怎么也绕不开的景致。或明或暗的灯火,照亮着诗人的悲和喜、聚和散,也照亮着他们对家国的情怀,对人生起落的种种感慨。

关于灯火,我们可以上溯到《诗经》,甚至更早。在《诗经》里,没有明写“灯火”这个词,但它所记录的“夜何其?夜未央,庭燎之光”,字里行间忽隐忽现的不就是灯火吗?那“庭燎之光”,不单单写了家里的光亮,还写出了离家之人心里的那份惦念与无奈,更写出了一种孤单的坚守,是长夜里不肯熄灭的等待。夜深了,一切都非常安静,只有那一跳一火的火光在陪伴着他们,也是他们心中唯一的安慰。灯火照着的,不仅是回家的路,也是一种期待、一种对家的渴望。每一个在外漂泊的人,大概都曾在这样的灯火里,看到过自己的影子。

而到了白居易的笔下,灯火却跳跃出了热闹和繁华的样子。“灯火万家城四畔,星河一道水中央。”浅浅淡淡的几笔,却把我们引领到了那个被灯火点亮的都城,在那里,灯火映照的是繁华的市集,是响亮的叫卖声,是人头攒动的喧嚣。这时的灯火,已不单单能给夜晚照明,它虽然无语,却好像说了好多,它一一呈现着的是市井的美好,它既点亮了街巷,也点亮了人心,让穿梭在世间的人,都看到了万家灯火中的守候,觉得有了盼头,有了暖意。

可是,在辛弃疾的笔下,灯火却更显大气,字里行间多了一层开阔和壮美,“东风夜放花千树,更吹落,星如雨”,在他眼里,灯火是诗意的、浪漫的,它们不再是豆大

的个体,而是像满天的星星、像千树的火花,他把灯火铺陈成一片灿烂的夜景,他用文字描写着元宵节灯会的盛况,却也悄悄藏着内心那种既热闹又寂寞的感慨。灯火在这儿,一边是赞美,一边是叹息。他一边叹时光匆匆,叹人生苦短,另一方面,因为有了灯火,他赞叹人生是唯美的、凄艳的。

杜牧眼中的灯火,却多了一层薄薄的哀愁。“银烛秋光冷画屏,轻罗小扇扑流萤”,在那样安静清凉的秋夜,灯火越发显得寂寞,与其说它照亮世界,不如说是陪伴着诗人。而寂寥烛火的陪伴,却让人越发感到孤单。它洒满了空荡荡的房间,却无法温暖一颗孤单寂寞的心。那微微晃动的烛光,让夜色变得更加清冷,甚至还晕染成满屋子的忧伤。那孤单也好像不再只是一个人的,而是大家的,但凡在深夜守候的人,都能体会到那种感受。

到了李商隐笔下,灯火又是另一种味道。“何当共剪西窗烛,却话巴山夜雨时”,此时的灯火,隐隐映照的是他和妻子的温情,烛火将他们两个人的心紧紧缠绕在一起。我们透过文字,好像看到了有情人共同举起剪刀,剪掉蜡烛上面燃尽的捻子,又好像看到了剪掉捻子后突然间明亮起来的灯火,甚至好像还听到了他们的话语。然而,当一切安静下来,他一个人对着烛光,心里除了回忆,更多的却是不知何时再相见的怅然。

照亮古诗词的灯火还有许多,这些灯火留给世间的也不仅仅只是光亮和温暖,还有颜真卿“三更灯火五更鸡,正是男儿读书时”里读书人的挑灯夜读,有辛弃疾“那人却在灯火阑珊处”中的浪漫感悟……

如今,在现代化的生活中,夜晚灯火通明。可是,古诗词里的灯火,却一直在泛黄的书页间安静地亮着。它不言不语,却陪着我们走过了漫漫长夜;它不那么热烈,却足以温暖我们的心。

我们或许永远都需要这样的灯火,能让我们暂时停下脚步,看一看自己的影子。让那从古亮到今的灯火,也安静地照一照我们前行的路。

民俗文化

腊八粥香意蕴长

马晓炜

腊八,是我国源远流长的传统节日。它历经漫长岁月的赓续传承演变,积淀了丰厚的文化底蕴。尤其那一锅热气氤氲的腊八粥,不仅温暖了凛冽寒冬,更拉开了新春佳节的喜庆序幕。

腊八,是由上古时代的“腊祭”演变而来。《礼记》载:“蜡也者,索也,岁十二月,合聚万物而索飧之也。”岁末之际,古人通过打猎捕获禽兽,用来举行祭祀仪式,在感谢上苍馈赠年丰物阜好年景的同时,又在祈求来年五谷丰登、风调雨顺、避难呈祥、驱鬼避疫,这便是“腊祭”,亦称“腊祭”。由于祭祀仪式在农历十二月举行,故称该月为腊月,称腊祭这天为腊日。从汉代开始,以冬至后第三个戌日为腊日。到了南北朝,改十二月初八为腊日,又称“腊八”或“腊八节”。腊八节自此绵延至今,以一种文化的形式深深根植于人们的血脉里。

与其他传统节日一样,腊八节也有其特有的风俗。流传久远、影响广泛的是喝腊八粥。腊八粥也叫“防风粥”。因腊八恰逢数九寒冬,喝粥可以御寒,故有此名。腊八粥通常是用糯米、赤豆、红枣等食材熬制而成。关于腊八节吃粥,最早的文字记载出现在宋代《东京梦华录》中。南宋吴自牧的《梦粱录》云:“此月八日,寺院谓之‘腊八’。大刹等寺俱设五味粥,名曰‘腊八粥’,亦设红糟,以麸乳、诸果、笋、芋为之。”这说明宋代腊八粥的品种已经十分丰富,喝腊八粥在民间广为流传。到了明清时期,喝腊八粥的风俗愈加风靡,不但百姓喝粥,连朝廷也赐腊八粥给文武百官,以示恩宠。可以说,腊八粥作为一道传统美食,在岁月的长河中,始终凸显着其在饮食文化中的特殊地位,既述说着人间烟火味,又诠释着华夏儿女悲悯人间的温暖情怀。

腊八节作为一个很有仪式感的节日,千百年来深受文人墨客的追捧。“腊日常年暖尚遥,今年腊日冻全消。侵陵雪色还萱草,漏泄春光有柳条……”杜甫的这首《腊日》,描写了往年的腊日天气异常寒冷,而今年却连冰冻都没有了,沐浴着暖暖的冬阳,诗人打算辞朝还家,纵酒狂饮度良宵,但想到皇帝平时的恩泽,又难以提出辞别的请求。从而不难看出,当时腊八节也是游子回乡与亲人团聚的节日。陆游的《十二月八日步至西村》:“腊月风和意已春,时因散策过吾邻。草烟漠漠柴门里,牛迹重重野水滨……”诗中讲述了虽是隆冬腊月,但诗人已感受到春意勃发,看那柴门里草烟漠漠,野河边有牛经过的痕迹,腊日里人们互赠香甜的腊八粥。“一阳初夏中大吕,谷粟为粥和豆煮……童稚饱腹庆州平,还向街头击腊鼓。”在流传下来的许多经典腊八诗篇中,清道光皇帝的《腊八粥》描绘出了万众瞩目、人涌如潮、百姓吃粥的盛大场面。

倘若说文人的佳作为腊八节增添了一抹盎然诗意,那么妙趣横生的童谣民谣,则将腊八节点缀得喜气洋洋、韵味十足。“小孩小孩,你别馋,过了腊八就是年……”这首童谣形象地道出了腊八节至春节这段时间的民俗,还把人们盼年的迫切心情呈现了出来。在民间,还流传着“吃过腊八饭,就把年来办”“腊八祭灶,新年快到”“腊七腊八,冻掉下巴”等童谣民谣。这些朗朗上口、代代相传的童谣民谣,无不寄托着淳朴的中华儿女对未来美好生活的向往与憧憬。

腊八是年的序曲。让我们踏着这响彻千年的旋律,徐徐展开春节民俗传统文化的绚丽画卷,共赴一场欢愉而丰盛的年味盛宴吧!

旧闻辑录

古代的冬日美食

钟芳

冬日来临,寒风卷着雪花掠过屋檐,古人便在这银装素裹的季节里,用美食驱散严寒,慰藉身心。从宫廷到市井,从文人雅集到百姓餐桌,冬日饮食不仅关乎温饱,更承载着文化记忆与生活智慧。

宋代宫廷对羊肉的偏爱近乎痴迷。据《续资治通鉴长编》记载,宋仁宗赵祜深夜批阅奏章时忽觉饥饿,随口吩咐侍者端来羊肉汤,却因顾及民生疾苦而作罢。这一细节折射出羊肉在当时的稀缺与珍贵。北宋年间,羊肉是皇室御膳的绝对主角。这种偏好源于中医理论,羊肉性温,能补中益气,是冬日驱寒的天然良药。宫廷御厨将羊肉与药材结合,创制出药膳,如加入当归、枸杞的羊肉汤,既满足口腹之欲,又兼顾养生之道。这种饮食风尚逐渐影响民间,南宋诗人杨万里收到友人馈赠的腊肉时,欣然作诗赞其“霜刀削下黄水精,月斧斫出红松明”,腊肉的香气与诗意交织,成为冬日宴席上的雅致点缀。

市井百姓的冬日餐桌,则更显质朴与创意。南宋文人林洪在《山家清供》中记载,他赴武夷山访友时,主人以“拨霞供”待客。这道菜是将肉薄片用酒、酱、椒腌渍调味,用风炉炭火煮沸,肉片在锅中翻滚如“浪涌晴江雪,风翻晚霞霞”,食客自夹自煮,笑语喧哗。林洪受此启发,将此法推广至猪肉、羊肉,火锅的雏形由此诞生。这种烹饪方式不仅解决了冬日食材保存的难题,更成为亲友团聚的媒介。

腊味制作则是另一项民间智慧。南宋时,百姓将肉类腌制后风干,制成腊肉、腊鱼,既延长了保质期,又赋予食物独特风味。杨万里诗中“老夫畏热饭不能,先生馈肉香倾城”的腊肉,便是这种智慧的结晶。腊味合蒸成为冬日宴席的常客,咸香中透着淡淡的烟熏味,是寒夜里最温暖的慰藉。

冬至在古人眼中是“亚岁”,其重要性不亚于新年。《东京梦华录》记载,北宋开封百姓即便家境贫寒,也会在冬至前借钱置办新衣、备办饮食,甚至举家“下馆子”。这种习俗源于对“阳气始生”的敬畏,冬至日食馄饨,取其“混沌初开”之意,象征辞旧迎新。南宋时,冬至食俗更趋丰富,杭州人以年糕汤御寒,软糯的年糕搭配鲜美的汤汁,寓意“年年高”。春节前夕,百姓则忙于制作腊鱼、腊肉,悬挂于通风处阴干,这种腌制的肉类不仅风味独特,更寄托了人们对健康与丰收的祈愿。节日食俗中,汤圆与饺子亦不可或缺。汤圆以糯米粉包裹馅料,象征团圆;饺子形似元宝,寓意财富。这些食物在冬日宴席上呈现,成为亲情与文化的纽带。

文人雅士的冬日宴席,则更注重意境与情趣。林洪在《山家清供》中记载的“拨霞供”,不仅是一道菜,更是一场诗会。食客们围炉而坐,肉片在锅中翻滚,引发诗兴,即兴吟咏“浪涌晴江雪,风翻晚霞霞”。这种将美食与文学结合的传统,在宋代尤为盛行。苏轼作为美食家,其“东坡肉”的创制便体现了文人对烹饪的匠心。他亲自下厨,以慢火炖煮猪肉,待其“火候足时他自美”,这道菜不仅成为传世名肴,更成为文人雅集上的谈资。南宋人林洪的《山家清供》中,还记载了“梅花汤饼”等创意菜品,以浸过白梅花、檀香末的水和面,制成花瓣状面片,煮熟后如梅花绽放,色香味俱全,充满诗情画意。

古代的冬日美食,从宫廷到市井,从节日到日常,无不体现着古人对自然的敬畏与对生活的热爱。羊肉的尊贵、火锅的创意、腊味的智慧、节日的团圆、文人的诗意,共同构成了冬日饮食的丰富图景。这些传统不仅满足了人们的口腹之欲,更成为文化传承的载体。如今,当我们围炉煮茶、品尝火锅时,仍能感受到那份跨越时空的温暖与诗意。古代的冬日美食,是雪落炊烟中的生活哲学,更是中华饮食文化中不可或缺的一部分。

本版向读者朋友征稿,内容包括人文历史、节日习俗等,电子邮箱:zzmjzg@sina.com。