

吴风越雨

片羽

祭湖

| 马汉文 |

无论是白浪滔天,还是风平浪静,八百里巢湖总是宽广地存在于那里。千百年来,忠实守望它、默默陪伴着它的,是牢牢吸附在北岸凤凰矶上那枚丹螺——中庙。那是巢湖的祭殿。

又是一年一度的农历四月十八,赶庙会的人潮呼应着湖浪,涌向中庙。从十里八乡扶老携幼赶来的人们,穿着节日盛装,喜滋滋地进庙来,烧香祭拜,参加湖神娘娘换装法会。簇拥在侧的信众们,纷纷递上各自特意带来的崭新毛巾,擦拭神像上的积尘。手捧毛巾,有的诚惶诚恐地塞进兜里要带回家给孩儿们擦脸,有的则感激涕零地连连擦抹自己肌肤。更有虔诚者,竟然舀起搓洗毛巾的水就直接咕咚咕咚地喝下。仪式结束,接着按老规矩“抢”吃斋饭,那又是一番热闹。如此换装法会一年两次,除了换夏装外,还有农历九月二十四换冬装。一夏一秋,中庙可给人多少有趣的期待!

庙会,也少不了吸引商贩们闻风而来,抢占有利位置出摊,摆上吃的用的玩的诱人商品。锣鼓队以誓要擂破敲破不罢休的架势使劲敲打着。演戏的在戏台上咿呀咿呀地唱着庐剧。一向节俭的大人们,那天似乎也铺张了,不管贫富都是多少带点钱来的。男孩子买了孙悟空的面具和玩具枪,女孩子买了发夹和吹的五彩皂泡,路过油炸饺子摊时,禁不住香味的诱惑,男孩女孩都嚷着要吃油炸饺子,父亲咕哝了几句也就妥协了。除了人群中挤的孩子,在路边哭喊着找妈妈外,到处都是笑脸和笑声。

庙会,是人们与湖的一次对话。人们以悦然的态度回想着湖的恩泽和庇护。在厮守巢湖出作入息的千百年中,人们发现了这片湖泊不仅关系着他们的饮用、洗涤、捕捞、灌溉、航行,似乎还牵动着他们的饥饿、冷暖、盛衰、荣辱、祸福。加上这片在远古时代曾被称为“海”的广袤水域,有过许多神秘的现象,譬如无常的旱涝灾害、出产过黄金、屡屡出现“湖市蜃楼”奇妙景象等等。于是,人们对巢湖心生敬畏,产生崇拜心理,对湖有了祷告欲望。他们临湖跪拜,上香、酬神、祈福、问卜,终于形成了祭湖习俗。

人们对巢湖的认知不是一蹴而就的,有一个日积月累的渐变过程。在与巢湖的朝夕相处中,人们不断发现巢湖的新秉性、新内涵,不断修正巢湖心目中的形象,更换或者添加新的崇拜偶像来代表巢湖。中庙供奉的偶像,从最初的碧霞元君、巢湖焦姥,到后来的关羽、观音菩萨和诸神。从道观到佛寺,中庙不拘泥于陈规陋习,不断刷新自身。在赋予巢湖和中庙以新的内涵和外延的同时,破天荒地将碧霞元君、巢湖焦姥、观音菩萨糅合在一起,形成信众心目中独一无二的复合型湖神。真是一个大胆的创举!

中庙,更像是一座神庙。它更多承载着的,是一方民众由自然崇拜过渡至神灵崇拜的祀奉。尽管祀奉的对象不断更换添加,祀奉的过程,撇开虔敬之外,也几乎演变得更像是一场社会娱乐,但无论如何,中庙总能引发人们对久远时光的追思。

在流行“南有九华,北有中庙”说法的昔日时光里,此处香火旺盛,正月进香及孟夏庙会,据说进香队列能长达数里。香客们的祭拜方式也是形形色

色、五花八门。有背着黄色香袋的老太太和小媳妇,梳得滑溜溜的头发上别着如意发夹,手持银铃和小板凳,边走边跪边敲铃,口中念念有词地一路祈祷而来的。

另有一种烧肉香,是深受这一带渔民强悍之风浸染而成的独特祭拜方式。尽是壮年男子,身穿红衣红裤,用一根铜丝贯穿双腮,两条裸露的胳膊上用铁钩扣入皮肉,挂上小香炉,燃着线香。就这样,汉子们双膝跪行而来,点点血斑,步步豪气,尽显一片虔诚之心,引得路人的注目和啧啧声。

此番至极的表露,也许会一时影响外人对中庙的判断,但中庙就是中庙,只要你走进中庙,就不难发现它的中庸、温和、宽厚。2014年11月16日下午,我随合肥的一个会议参观巢湖。来到巢湖,老远就看到绛红的中庙坐北向南,坐落于浩大的巢湖背景之前。这时看到的,只是中庙的后背,从东北侧庙门进了寺院,穿过院落,绕到南面,才得以真正进入山门。这种建筑形制上的迂回曲折,仿佛是在宣告:中庙是含蓄而深邃的。冬天日短,香客游客早已走尽,同行者也都撤出。恰是向晚时分,寺院内一片静谧,正是阅读中庙内页的最佳时刻。我独自远远地落在最后,踱步出来。在庙门口,我看到了后来每每提及中庙,就会立刻浮现在眼前的一幕:

一位穿着杏黄色袈裟的胖和尚,反背着双手,靠在庙门边墙上,与一位邻居老头聊得正欢。从聊天气氛看,这样的交流是经常进行的。若不是胖和尚身穿袈裟,这场交谈不过是世俗生活中的一次日常闲聊。我驻足旁听他们的聊天。他们在谈论他们共同认识的一位采藕人,赞叹他力大技高,判断淤泥下哪里有藕,这位仁兄只需顺着藕秆,察看藕秆是发黄还是发黑,或是通过拽动藕秆掂量轻重就能一挖一个准。

俗家老头说,莲藕不管是烧成糖醋的,还是与排骨炖汤都好吃。

胖和尚说,莲藕虽好吃,但性寒,小孩和脾虚胃寒者不宜多吃。还有,莲藕不能用铁锅烹煮,否则会发黑。

谈兴正浓时,天边夕照迷离,远近家家户户正张罗着饭菜,迎接即将到来的万家灯火以及一家人围坐灯下的晚餐。

2021年10月18日,我受邀参加长三角作家采风,又来到巢湖,那天并没参观中庙的安排。中午,我匆匆扒拉完饭就先行离席,快步走向中庙。庙门口坐着一位老妪,边守庙门,边剥一袋花生。老妪抬头打量着我,让我一时错以为走错门,进了哪个百姓家里。老妪该是住在附近,常到庙里来做义工的信徒,恰逢用餐时间,无疑是在顶替过堂的僧人守门收票。我忘了问她,她剥的花生是自家的还是庙里的?管它呢!花生油炸或水煮了,无论是俗家人下酒,还是出家人佐粥,都是肥香可口的美味,是一道生活赐予的甘食。

时隔七年,在同一庙门前先后偶见两个场景,竟如出一辙,这是否默示着中庙所蕴含的特质呢!平和、朴实、温婉,中庙不正是凭此对湖持续着一场道法自然、回归本源的祭祀和礼拜吗?

全家福

| 梅南频文 |

宜兴果真是一块风水宝地,且不说人杰地灵,单说一道餐饮必备的菜,就使得所有到此一游尝了一口便放不下筷子的人,二话不说,下次再来。

这道菜有个很吉祥的名字叫“全家福”。虽然在徽菜、湘菜以及海南等地均有同名菜,但宜兴的“全家福”的确独树一帜。

我们先从一位皇厨说起吧!这个人叫任小园。清乾隆年间的御厨,地地道道的宜兴人。凭一手烹调本事,从江南小城调到了京城,虽然还是围着锅台转,但这个锅台已是皇帝老爷的,来不得半点马虎与疏忽了。这御膳不好做,顶级的食材,但要三天两头翻出新样变换口味使皇帝不厌其食顿开胃口,可是件煞费苦心的事。任小园就是这么一个有本事的人,几年下来,所制菜肴深受皇帝喜爱。

有一次,皇帝出巡回宫已晚,突然吩咐用膳,这可急坏了御厨们。平日里,皇帝用膳,都是准备充足,备好菜单食材,精心配制。而这次来得匆忙,时间紧迫,又不能以几道点心搪塞过去,犯了天颜可不是小事。御厨们顿时慌了手脚,束手无策。任小园毕竟是大厨,灵机一动,用厨内现成的食材,各样抓一点,做成了一盘大杂烩。当热气腾腾的大盒端到皇上面前时,皇上还纳闷呢,平日里山珍海味满满一大桌几十盒,今日里怎么单单上了这一个菜?皇帝饿极了,也来不及细想,那股鲜香的味道扑面而来,猛吸一口,胃口大开。这一餐皇帝居然吃了三碗,令边上的太监目瞪口呆。待放下筷子后才问菜名。太监立即传任小园前来,任小园紧张得魂灵出窍,生怕惹怒了皇上。谁知,皇上和颜悦色地问他,这道菜叫什么名啊?任小园急忙回答道,这是“全家福”,皇帝一听,哈哈大笑。好,好!菜的味道好,名字也好,寓意更好!赏!当即,皇帝金口一开,封了任小园一个“光禄大夫”。

从此,“全家福”成为了清宫内一道御用菜,每逢喜事或过节,桌上必备。

话说后来,任小园晚年衣锦还乡,在宣城西庙巷和白果巷之间选址造了私宅,也就是现在人民路上劝业广场的原址,因其曾受封“光禄大夫”,这处宅地古时一直称为“光禄地”。

任小园把这道“全家福”带回了宜兴,由于宫廷食材和民间食材的悬殊区别,他又尽量从民间食材中选取美味进行调和配制,改良了“全家福”的配方,使之成为了民间寿宴喜庆逢年过节的桌上佳肴。

宜兴人通常把“全家福”称作“头菜”。这“头菜”也是羹菜,做法极其讲究。先取鸭汤而以大虾来煨之,盖取其清而鲜之故。原料以鱼肚片、火腿片、香菇片、笋片、海参片、白肚片、干贝、青菜心、鸭肫肝片等集中于一汤中,加之肉丸、鱼丸、油条肉皮、木耳等等。每每一大盆上桌,便成为食客们的抢手货。那浓白的鲜汤,喝一口就上了心,忘不了。怪不得如今那么多外地游客一来宜兴,头一个点的就是“全家福”。更有甚者,打包带回,岂非美事矣?

一方水土养一方人,一方水土也造就了一方人的口味。也许是“全家福”这道菜顺应了宜兴人聪颖、灵巧和包容的个性特征,也许是菜肴的简单易备,也许是这道菜的名字喜庆吉兆,所以,认同、称道、推崇成为必然,成为宜兴众多饭店、农家乐的招牌菜品。这当然要感恩任小园的智慧,也要感恩当代众多厨师们的传承,使得一道菜品令宜兴这张名片更鲜艳夺目、光彩照人。



秋色

摄影 佚名