歷史與空間

山東沿海的媽祖信仰

■戴永夏

在我國民間，神的信仰多種多樣：山有山神，河有河神，海有海神……而每種神又常有多個。比如海神，歷史上就有禺虢、禺彊、不廷胡余、弇茲、龍王、媽祖、佛爺、陽主等。山東省沿海漁民信仰的海神主要是龍王和媽祖。相比較而言，人們對媽祖的信仰更為具體，更為廣泛，媽祖的影響也更大一些。

媽祖消災救難的傳説

在山東沿海地區，雖然龍王和媽祖都是海神，但他們的職能卻有分工，用長島的諺語來説就是：「打魚禱告海龍王，遇難日子望海神娘娘。」媽祖更側重於在大海裡救助落難的人。

媽祖海上救人的故事很多。上世紀80年代，著名民俗專家山曼先生曾在廟島採訪到這樣一個傳説故事：

老早以前，有年秋天，砣磯島有條貨船到蓬萊去，剛過了珍珠門外，天突然颳起了大風，海面上浪大流急，貨船左搖右晃，船主的兒子一下不小心被纜繩打進海裡，打了幾個旋兒就不見了。眼瞅着這個人就沒有命了，船上的人都嚇壞了，一齊跪下來燒香磕頭求娘娘救命。

你説神吧，不到一炷香的工夫，一下子就開了天，靜了海，貨船順風順浪地進了廟島。全船人一齊上岸，準備到廟裡謝娘娘的救船之恩。走到廟門口，大伙全驚呆了：船主的兒子正躺在廟根底下睡覺呢！船主上前推醒兒子，問他怎麼到了這兒。兒子説：「我掉進水裡以後，恍恍惚惚地看見一個白髮老婆婆搖着船到我跟前，把我拉上船，又把我送到她家。到了她家，我就迷迷糊糊地睡着了。」大伙聽了一尋思，白髮老婆婆的家不就是娘娘廟嗎！抬頭一看，廟裡牆上掛的小船還在啦啦水呢，原來船主兒子的命也是娘娘救的。

長島縣大欽島的一位老漁民，也曾講了這樣一件事：建國之前，有一年春天，幾隻大榷子從東地放流回來，眼見快到家了，島上的山、房子，看得清清楚楚的。冷不丁來了大霧露頭子，船在口子外轉來轉去，簡直是「蒙瞪」（不知所措）了。老大叫落篷給錨。大概兩個來鐘頭過去了，霧還是不散。老大吩咐大師傅做兩個菜，叫夥計們在船頭擺供燒香，拜求娘娘。沒等上一袋煙工夫，只見霧裡頭透出一陣參天大火，霧很快散了，四五家子放流的船，很快回到口子裡。大伙心裡老是「劃魂兒」（反覆思量），大霧天哪來的火，八成是娘娘點的天火，是給咱照道兒的……

除了海上救難外，媽祖在山東沿海地區還有新的兼職。在許多方面，媽祖都取代了碧霞元君，具有除病、保平安的神功。當地百姓有病有災時，常去廟裡求海神娘娘幫助。

長島廟島村民姜秀英老人曾講過這樣一件事：有一年她生了病，渾身無力，行路都很困難。她到廟裡去求神時，連廟前台階都無力登。她跪着向上挪，終於挪到了海神娘娘面前，求她消災除病。回家後不久，她的病就好了，而且康復如初。因此她堅信，「老娘」治病很靈驗……

豐富多彩的媽祖供奉

媽祖給人們帶來「幸福平安」，人們自然對她感恩戴德，利用各種方式祭祀供奉她。

在山東沿海許多地方，都修有「天后宮」或「海神娘娘廟」，專門祭祀海神媽祖。這些廟宇一般都分前後兩殿，前殿為祭祀場所，後殿為娘娘的寢宮。

在這眾多的宮廟中，長島縣廟島的天后宮最大也最有名。這座總面積達1萬多平方米的天后宮，最早建於宋宣和四年（1122年），明清兩代又經幾次重修重建，遂成為現在這樣的包括戲樓、山門、前殿、大殿、後宮等在內的宏大建築群。廟內一年四季香火不斷，接待從四面八方趕來求神許願的善男信女。

來廟裡祭娘娘，有一項重要內容就是向娘娘敬獻「願船」：將自家所用的船隻做成逼真的船模，獻到娘娘面前，俗信這會得到娘娘的特別呵護，可確保航海平安。這種風俗興起很早。廟島天后宮從前有願船數百隻，最早的是元代的作品。願船來自五湖四海，有福州的閩船、寧波的烏船、天津的改橇、安東（今丹東）的燕飛、南方各地的沙船、樓船、家船、江船，更多的是山東各地的栝簍與榷子。

除了平時供奉祭祀外，各地還定期舉辦廟會。過去廟島的娘娘廟會定在每年農曆七月十五日。屆時南方的潮州、福州、寧波等地的船隻，多裝載南貨到廟島舉辦盂蘭盆會，請戲班唱戲；大連、營口、安東（今丹東）等地的客商，也來趕會、看戲、買南貨。南北各地來的船隻，都自願出資，唱戲酬神。廟會期間天天大戲連台，日以繼夜；看戲的人一半在陸上，一半在海中。各船紛紛殺豬設供，燃放鞭炮，敬神求保佑。廟會常延續至七八天甚至十幾天。

廟島的娘娘廟會也有在其他時間舉辦的。上世紀80年代，天后宮看廟人的後代在接受採訪時，曾談到以下情況：

娘娘生日為農曆三月廿三日，成仙日為九月九日……農曆三月廿三日、九月九日皆有廟會，會期各一天，只燒香燒紙。農曆七月七日廟會最盛。此時為漁閒期，而且歷代沿襲，商船都在這時到廟島集結。傳説最盛時，廟前光是三桅船就有三千隻。

七月七日廟會期間，廟門前左右各有一面大旗，長三丈，旗上繡「天后聖母」四個大字，紅旗，黃邊，黑字。大旗掛起後，再進廟掛旗，在樹上懸繩，成排掛綵旗，俗名「蚰蜒旗」，各色各形，繡各種圖案，盛時有旗五百面。這些旗多為船家奉獻。掛旗後鋪地毯，各島的看廟道士都來，按不同身份穿着法衣，共同唸經……

廟會期間演戲，費用由許願的船家提供。許願的船主，先到廟上寫「緣簿」，寫明出資數目。當天演戲即為出資人跳加官，演戲之後持「緣簿」到船上收錢。上世紀20-30年代常到廟會演出的戲班有煙台的「花紅果子」班、黃縣（今龍口市）的福道戲班等。

廟會時，來人極多，碼頭岸邊，停船五層。戲台左右有各種飲食攤、玩具攤、遊藝場子，會期可長達一個月。

此外，在海裡航行的船上，也都設有供奉娘娘的神龕。如榮成等地的運輸船，船型有「榷子」與「栝簍」兩種，這兩種船都在舵樓上層設神龕，供奉海神娘娘。神龕以黃綢為幔，內置臥床，床上放被褥，床側有銅洗臉盆、梳妝台等；幔帳之外設供桌，一日三次致祭。「栝簍」船上有專職的香童。香童選眉清目秀、未成年的男孩充當。清晨香童為海神娘娘倒洗臉水，致祭時由香童上香。「榷子」船上一般沒有香童，一日三次，由船老大親自向娘娘致祭。因為害怕褻瀆神靈，運輸船上的人禁止赤身露體。

航行遇到危難迷失方向時，船老大便到神龕前跪拜，求娘娘送燈引航，同時在神前許願。許願一般是全豬一口，大戲三天。果然脫險，老大便向船主報告，到天后宮殺豬、唱戲、還願，好好地答謝娘娘。

以上種種神話傳説，表面看充滿迷信色彩。但神話既是科學蒙昧時人類的某種迷信思想的反映，同時也是人們在同自然和命運搏鬥中所產生的願望和美好理想的象徵。人們對媽祖的信仰，實際上已成為一種具有積極意義的文化現象：媽祖生時熱愛勞動、見義勇為、扶危濟困、無私奉獻的高尚情操和英雄事跡，體現了中華民族的傳統美德；她成神後，人們又按自己的願望和理想，進一步把她塑造成為一位慈悲博愛、護國佑民、可敬可親的女神形象，其目的仍是為了教育子孫後代和弘揚民族精神，並形成了一股巨大的精神力量。從這個意義上説，媽祖精神無疑是中華民族的優秀文化遺產，是值得我們很好地繼承發揚的。

■媽祖像。 網上圖片

豆棚閒話

■舒 蠹

關於灶神的閒話

灶王爺即灶神，也叫灶君老爺，浙江衢州人稱之為灶司爺爺。

灶王原本只管理人間的吃喝問題。但是到了晉代，就成了督查人間善惡的司命之神。這種角色的轉換，在今天看起來或許非常必要。試想，如果灶君老爺掌管官吏的考核，必能充分發揮自身的特長。因此，大吃大喝之風就有了剎車的可能（一笑）。

■民間有祭祀灶神的習俗。 網上圖片

灶王有具體的姓名。《周禮》中説，灶王爺就是火神祝融，人們祭祀灶神其實就是在祭祀火神。不過，這種觀點隨着社會的發展有了變化。隋朝的杜台卿著有《玉燭寶典》一書，廣泛地搜集了各地的風俗人情。在這本書中，杜台卿引述了《灶書》中的説法，稱灶王爺「姓蘇，名吉利」。唐朝段成式在《酉陽雜俎》中則寫道，「灶神名隗，狀如美女。又姓張名單，字子郭。」——由此可見，灶神究竟是誰，每個時代的人觀點並不一樣。

灶神有了具體的姓名，本身也折射了社會價值觀念的變化。唐代的灶神像美女一樣，由火神祝融到姓張名單，這個演化的歷史，頗有點觀音菩薩在中國的演變史。觀音傳入中國時是男性，到了唐代，就變成了慈眉善目、風韻萬千的女身。「菩薩如宮娃」，信仰世俗化。這是一個規律。

灶王爺據説是個白面書生，還是個瀟灑的帥哥。在山東魯南地區，有一齣柳琴戲，取名《張郎與丁香》。故事裡講，有男子喚作張萬倉的，娶了叫做丁香的妻子。後來，張郎有了外遇，就誣陷妻子要謀害親夫，狠心休了丁香。不久，張萬倉家業破敗，四處乞討，要飯要到了丁香的門上。丁香不計前嫌，款然相待。萬般羞愧的張郎撞死在鍋台上。山東人説，張萬倉就是灶王爺。

中國是個文化大國，道教、佛教、儒教都有一席之地。大家拜觀音菩薩，也拜玉皇大帝，見了「大成至聖先師」孔子的像，同樣也要拜拜。這種現象，源於兩個原因。其一，儒釋道三家並沒有極端排斥異己的傳統。其二，民間尊奉的各路神仙，各有各的使命。大家各自管理自己的一塊空間，互不干涉。——於是，有人説，中國人的信仰功利性很強。這，也是有道理的。

灶王爺全稱「九天東廚司命灶王府君」，據説是玉皇大帝封的。民間祭祀灶神，神像的兩旁會寫上一副對聯：「上天言好事，回宮降吉祥」。希望灶王爺到了天庭多説好話，回來後給大家帶來好運。國人很少有自省的習慣，或者説，整天忙忙碌碌來不及自省。沒有人會仔細分析，灶王爺為什麼要説好話、降福給人。在這一點上，遠不如西方人的「原罪」意識來得深刻。當然，過於探究原罪，人的生活多了幾分虔誠，就少了幾分樂趣。

民間供奉灶王爺，用的是飴糖。沒有飴糖的人家，就弄來糖水，在灶神的嘴上抹一抹。給點甜的東西吃一下，避免他老人家到了天庭説壞話。唐代著作《輦下歲時記》裡説，為了讓灶神只説好話，不説壞話，那時的人們還弄來酒糟，塗在灶王爺的嘴上。這樣一來，灶老爺就醉啦！他再也説不出壞話來啦！——如此公開地賄賂和糊弄神仙，在其他國家恐怕比較少見。

畫中有話

■圖、文：張小板

元宵節 圖解：元宵節就快到了。元宵圓圓，月兒圓，許個心願圓又圓。祝大家元宵節快樂！

詞話詩説

■梁偉詩

留 白

香港四大樂壇頒獎禮終於落幕，看官們終於可以吁一口氣，不用再看這一齣齣天殘地缺的猴戲。換個角度想，或許一切也不盡然是絕對的壞事，當很多人已進入完全不看電視、香港粵語流行曲被認為愈來愈沒主流，一些本來也不太像會熱得起來的歌曲，反而點點滴滴地飛入尋常百姓家。沒有巨星可能有碎鑽、沒有大熱金曲或許造就個性調子。在如此「騎呢」的情勢下，一首完全不像傳統金曲的非情歌，竟然相對地得到注目。這歌就是《留白》。

去年，觸執毛為王菀之打造了Made Of Water，為王菀之開創出rock女新形象。差不多同一時間，王菀之找來了上海音樂創作人常石磊作曲，林夕完成歌詞部分，終成《留白》。《留白》在旋律上傾向民謠，既似漁歌櫓歌又像童謠，最初聽《留白》，竟令人不期然想起陳慧琳的《希望》（即韓劇《大長今》的粵語主題曲）。旋律的歌謠成份，亦先天地決定了《留白》的寫法，難以用K歌的固有程式處理，林夕乾脆把《留白》寫成一首非典型的「非情歌」——

「白日夢內白風光 將光陰停下 白受罪後白開心 將心瓣埋下 ~ 採菊東籬下 ~ 以退為進化 白石畫下白開水 將色彩埋下 白襪踏亂白身影 將身軀除下 ~ 將陰影留白 ~ 向透明進化 白日白夜白花花 秋分即炎夏 日畫夜畫畫瘡疤 將畫筆扔下 ~ 給心境留白 ~ 向透明進化 白鷺白撞白烏鴉 好醜分明吧 日畫夜畫什麼畫 將畫框除下 ~ 給光景留白 ~ 向透明進化 」

《留白》從「白」的關鍵詞向外推，近乎意識流的，白日夢、白風光、白受罪、白開心、白石、白開水、白襪、白身影、白日、白夜、白花花、白鷺、白撞、白烏鴉，甚至出現白烏鴉這種「圓的方」的文字遊戲。驟眼看去，《留白》似乎是談畫畫，我卻看到當中近乎百無聊賴的「時間白」，也就是什麼都不做、任意所之的情緒，各種各樣的「白」只是表面色相，實質指向閒暇和細緻，如「白襪踏亂白身影」就是類近於日本能劇的藝術剪影。

於是，《留白》其實隱含着由藝（藝術剪影）至道（心境）的進化。換句話説，各種「白」是「面子」，「將心瓣埋下」「將色彩埋下」「將身軀除下」「將畫筆扔下」才是「裡子」。最終走向「無我」，故謂「向透明進化」。因此，《留白》末段甚至把話説得更明白，把意象推向更極端——「白日白望白煙花 將感官遺下 日畫夜畫畫瘡疤 將畫筆扔下 ~ 將天色留白 ~ 世界無界嗎 畫日畫夜畫青空 空虛不能畫 日畫夜畫什麼畫 將畫框除下 ~ 將心跡留白 ~ 世界純潔嗎 」——「白日白望白煙花」、「日畫夜畫畫瘡疤」、「空虛不能畫」，人間筆墨似未能言詮世間種種。最好的方法，便是「將畫框除下 ~ 將心跡留白」把一切世俗的框架和言説本身都虛空掉。

《留白》還有一位血親，同樣借色彩談哲理，就是張國榮作曲、林夕寫詞的《紅》——「紅像薔薇任性的結局 紅像唇上滴血般怨毒 在晦暗裡漆黑中那個美夢 從鏡裡看不到的一份陣痛 你像紅塵掠過一樣沉重 HA 心花正亂墜 HA 猛火裡睡 若染上了未嚐便醉 那份熱度從來未退 你是最絕色的傷口或許 紅像年華盛放的氣燄 紅像斜陽漸遠的紀念 是你與我紛飛的那副笑臉 如你與我掌心的生命伏線 也像紅塵泛過一樣明艷」

「紅」作為眾多顏色大類中最暴烈的顏色，林夕寫出了那一份搶眼任性和略帶邪氣的神髓，「紅像薔薇任性的結局 紅像唇上滴血般怨毒」「紅像年華盛放的氣燄 紅像斜陽漸遠的紀念」。比照之下，《留白》談無我談純淨之心，《紅》講愛慾講怨毒講年華，都在在要與歌手的才性氣質相輔相成。或許這是個沒有主流、沒有巨星的年代，我更關心的是這是否一個多元的年代，純情玉女、音樂才女有有有，妖媚入骨的一代妖男、風華絕代，還是可遇不可求。從《留白》遙望《紅》，林夕對色彩的文化觸感依舊在，只是，幾度夕陽紅。

亦有可聞

醬肉

■青絲

凜冽的北方剛吹了兩天，屋前屋後就看到有人把剛做好的醬肉拿出來曬了。切成一條條的花腩肉，懸掛在日光下，閃耀着油潤的脂光，讓久居樓房的人看了，會油然緬懷起昔日的街巷生活來，繼而又會驚覺，原來那些塵封在記憶裡的味道，其實也就是一直追尋且無法替代的美味。

醬肉是人們冬日餐桌上的主角之一，與臘味一道，可令略顯單調的冬日菜式呈現出更豐富的多樣性，堪稱簡樸而味美的下飯菜。但是，醬肉又與臘味有着明顯的界限，不僅製作方式迥異，味道也是截然不同。製作臘味，除了用鹽醃肉之外，還可根據各自的口味，添加豬肝、豬血、豆腐等物，只要是在想像力之內，都可以在一根小小的腸衣裡得以實現。而做醬肉就簡單直白得多，是用醬油把肉醃漬入味，風乾後呈赭紅色，質感厚實，吃起來帶有醬汁的濃香，最妙的是，肉的原始鮮味也沒有被遮蓋住，有着一種與眾不同的可人風味。猶如一位恭良賢淑的小家碧玉，即使荊釵布裙，淡妝素服，也難掩其貞潔懿美。

南方天暖，通常要進入到冬月以後，天氣才真正的冷起來，這時就會掀起一波做醬肉的小高潮，市場上的五花肉也會一時供不應求，出現短時價高的狀況。因做醬肉，以肥瘦多層的五花肉為上，肌紅脂白，互為配稱，不僅視覺上出彩，吃起來也是脂香豐腴，既不會肥膩，亦不至於柴硬，令人要嚼得腮幫子發酸。肉條的長寬厚度，與醬漬及風晾的時間也是彼此契合。肉塊肥厚，就要多醬幾天，方能徹底醬透。反之就要減少醬漬時間，以免味道太鹹。除了醬油，還要添加八角、桂皮、茴香及少量的烈酒，辟腥之餘，還可令醬肉的香氣更為濃郁。

醬肉的口感和保質，與天氣息息相關。畢竟醬油是一種發酵製品，微生物豐富，天若是不夠冷，醬漬過的肉難以風透，就容易出現一股走油的「哈味」，也難以長久保質。所以不少人家做醬肉，都是算準了日子，同時還有第二手準備，以防在風乾時出現返潮天氣，影響風味。像在鄉間，人們會在一口大瓦缸裡鋪入一層生石灰，遇到天氣轉潮，就把醬肉放到缸內，中間隔一張油紙，利用石灰來消除潮氣，保持醬肉的乾爽。而在城市，人們會架起一個炭爐子，四周圍裹嚴實，用煙熏的方法驅潮。這些醃漬的技巧及不同天氣下的風晾方式，也是歷經千百年被傳承下來的民間文化的一部分。

醬肉若是單獨吃，味道並不顯出眾，須配上輔料烹炒，方能襯托出它特有的醇香。如用西蘭花或冬筍烹炒醬肉，於蔬菜中泌出的菜汁與醬肉就形成了有益的調和，兩者的味道都會變得更為甘香可口。而這種以和諧渾融為尚的大家風範，也令醬肉有着一種讓人食之傾心的魅力。

■醬肉 網上圖片