

歷史與空間

海峽兩岸民間的「廟會文化」

廖楚強

廟會，是一種歷史悠久的具有中國特色的傳統民俗文化和商賈活動的形式。因為廟會也是古代民間自發形成的市場經濟的活動場所，對促進社會的發展有積極的意義，所以廟會也被稱為「廟市」。大概從唐朝開始，就有了這種廟會的活動。因為古代沒有專門供給群眾開展大規模活動的建築設施，惟有寺廟的規模較大，而且寺廟周圍又有廣場可供演戲，娛樂和商販叫賣，久而久之，便形成了固定日期的廟會。從唐朝出現廟會以後，到北宋年間，中國的廟會已經相當發達了。據孟元老《東京夢華錄》載，北宋時期，洛陽（東京）相國寺「僧房散處，而中庭兩廡，可容萬人。而相國寺每月五次開放，引萬姓交易。」由此可見北宋時期洛陽廟會的盛況。到了明朝，由於經濟文化中心轉移到了北京，所以北京廟會又冠於全國。如北京的石景山、東嶽廟、地壇、白雲觀等地都有最熱鬧的廟會活動。隨著南方城市經濟的發展，中國南方的廟會活動也蓬勃的發展起來，如南京的夫子廟、上海城隍廟，都是人們非常熟悉的廟會活動場所。而海峽兩岸的閩台兩省，民間的廟會活動除了繼承中原漢族的傳統文化之外，還增添了一些海峽地區的地方特色。如福建的省會福州的廟會，過去主要在城隍廟進行。



台灣廟會中的民俗文化表演。網上圖片

日，這一天整個于山非常熱鬧，各種小販買賣，從于山之麓，一直排到山頂的天君殿。因為過去的福州人迷信王天君的很多，有許多善男信女，在天君誕辰之日，手捧香火，身圍黃布袋，三步一拜，五步一拜，七步一拜，從自己家中開始，一直拜到山頂上的天君殿。甚至於居住在南台、倉山一帶的居民，也照樣拜進來。因為路遠，他們在半夜三更就要起床開始拜，拜到于山已經中午了。這說明過去一部分福州人迷信的程度。在福州還有一些其他的寺廟，如「娘廟」（即臨水夫人的「順懿廟」）、尚書廟、仙爺廟等等都有多種不同形式的廟會。而這些寺廟，在台灣都有，而且也和福州一樣，每年都要舉辦各種形式的廟會。特別要提到的，就是台灣的關帝廟會也非常普遍。自從鄭成功收復台灣以後，台灣各地先後建立了許多關帝廟，其中以台南、宜蘭、苗栗等地的關帝廟最多，後來台北的關帝廟（行天宮）又成為全台灣香火最旺盛的關帝廟。據統計，現在全台灣的關帝廟已達350多座。台灣人如此崇拜關公，最初當然是利用關公的「忠勇節義」的精神，團結人民，進行「反清復明」的鬥爭。後來也利用關公講求信用，講求義氣的道德觀念來安定社會，發展健康的市場經濟。所以在台灣幾個較大的關帝廟，每年都有很熱鬧的廟會吸引了許多遊客。總的來說，閩台二地的許多傳統廟會，除了一些迷信和不健康的內容之外，對於促進商賈經濟和活躍民俗文化來說，還是具有積極意義的。隨著兩岸同胞的交流日益頻繁，近年來連連舉辦了多次海峽兩岸民間的廟會活動。今年春節期間，在台灣台中市舉辦的「第三屆海峽兩岸民俗廟會活動」，吸引了兩岸商賈界和民俗文化人士積極參加，促進了兩岸同胞的和諧發展。

五棚閒話

識人

馮磊

鄰居老張，是個經商的老手。上世紀八十年代初，改革開放剛剛開始。喜歡舞文弄墨的老張從報紙上嗅出了時代的新氣息，把正讀高中且成績不好的兒子拉回家來炒瓜子。三年以後，他們家在小城有了一家小門面。後來，小城開始建商業區，老張家又在商業區租下十多米櫃檯，數年後就成了我們眼裡的成功人士。

我參加工作的時候，老張的兒子接了父親的班。之後，我們搬家，與張家的交往也就漸漸少了起來。

前幾天，我在文化市場買書，看到一個瘦瘦的中年人。當時覺得眼熟，後來想起，那應是老張的兒子小張。我記憶裡的小張，身材魁梧，自信開朗。而眼前的小張，不僅衣着不再光鮮，神情也頗為萎靡。

於是打電話給老鄰居們。有人問，你問的是小張嗎？我說，是啊。

鄰居淡淡地說，張家敗落多年了吧！然後說起張家最近十多年的遭遇。

老鄰居們說，小張接手父親的生意以後，一開始非常紅火。再後來，慢慢就走了下坡路。原因在於，小張做生意和別人不一樣。初次交往，小張會讓人賺得盆滿鉢滿。但幾個回合之後，小張就會把人坑得血本無歸。尤其是對外地人，他從來都不會手下留情。

再後來，提到張家，大家都躲著走。生意，自然也就關門歇業了。

他們說得輕描淡寫，我聽得心驚肉跳。他們說的那一套，我接觸得很少，也只是聽了個皮毛。不過，我無論如何不敢相信，當年那個意氣風發的青年手段如此厲害，最後竟把自己逼到了落魄的境地。

——看起來，太聰明和太自信不也是一件好事情。

世上當然不只有小張這一種人。實際上，好人同樣多得是。十年之前，我到北方某城市出差。在那個城市，僅僅呆了三天。最後一天傍晚，我步行去車站買返程的火車票。因為不熟悉路況，誤入了當地一個農貿市場。當我在一條巷子裡走了一半的時候，岔道裡突然殺出來一個騎三輪車的男人。這個人拉拉扯扯，問我是否住旅店，然後伸手拽我手裡的公文包……當時我的心情可想而知。正在退避兩難的境地時，有一個裝卸工人拉著膠輪車路過，我於是趕緊奔過去求救，在他的幫助下，安然脫險。

十年來，偶爾我也會想起那位裝卸工人。他黝黑的面龐，眼睛裡透著一種善意。看到我的窘狀，他只是說了句「跟著我走就是了」，就徹底幫我解了圍。

人生在世，總是要不斷與人交往。單純地接觸幾次，是難以給人的品下結論的。我們常說的「好」或者「不好」，一般都是個大致的判斷。但是以人性的複雜，用一兩句話來形容某個人或某類人，顯然難以準確。

在我看來，識人之能，大約是人類所有能力中最強的一種。如何判斷一個人的品性或能力？《六韜》裡說，姜尚看人，總是從多個方面綜合考慮。像醫生一樣，他要「問」，交流一下對事物的彼此看法。然後，他想辦法了解對方的愛好。接著，他會讓對方接觸金錢，審察其操守。再後來，可能會用美色測試一下……當然，美色在前，很少有人能夠抗拒的。

有一種人，在我的經驗裡，是那種讓人刮目相看的。這類人一般不動聲色，但是接觸之後，會日益發現他（她）的優點。李漁在《閒情偶記》裡說，他喜歡吃生蘿蔔絲做的小菜，喝粥的時候，就著蘿蔔絲最舒服。當然，這種吃法有個缺點，那就是嘴裡容易留有怪味。不過，李漁說，蘿蔔是個好東西，與蔥蒜不同，蘿蔔「生則臭，熟則不臭」。就像某些人一樣，一開始覺得渾身都是毛病，像個小人。但時日久了，就會發現其胸懷坦蕩，令人敬佩。

我想，這種人也算是人中的上品吧。



圖文：張小坂

生活點滴

臘盡春至，春天的腳步已經一步一步逼近。坐在窗前望窗外，先是臘梅的幽香徐徐送來，接着是春梅的芬芳輕輕扇來，抬頭間，簷下的醃臘——鹹肉、風雞和香腸之類便也在早春尚覺料峭的清風的扇拂下迫不及待把一陣陣的鮮香之味透進窗口，勾起我美好的食慾，——哦哦，享用江南最典型之時令佳餚醃篤鮮的日子如期而至啦。於是油然想起了遠在山林裡的春筍，我坐在城市的家中似已能聽到鄉野裡竹筍開始萌動的聲息，藏在山野裡筍鞭上的筍芽尖想必已經急不可耐，準備從濕潤的泥土中猛可裡探出頭來。春筍啊，山野在春天裡賞賜給人們最佳的美味即將應市啦。

江南時令佳餚醃篤鮮由鮮肉、醃臘肉和春筍為基本配料，是冬天和春天的巧妙搭

吳翼民

「小輩們想到了醃篤鮮的香味和鮮味，嚥了嚥嘴裡的口水，一咬牙：「為了身體健康，偏不吃醃篤鮮！」老一輩顯得無奈，道理上軟了弱了，只能消停，停歇了若干年來的老習俗，試想想，一個「癌」字畢竟凶險，就委屈了肚皮裡的「饑蟲」，改了陳年的習俗吧。」

春天風風火火地駕到了，春筍熙熙攘攘地上市了，大街小巷瀰漫起一片烹筍的香味——多的是醃篤鮮的香味，老一輩的鼻子被拉長了，小輩的口腔裡氾濫成災了，都迫不及待想要品嚐這一款時令的美味。還好，市場上鮮肉和鹹肉山積海聚，隨便選購。兩者搭配，再投以春筍和百葉，醃篤鮮不難成就，但嘗一口，差強人意，——關鍵是買來的鹹肉鹹有餘鮮不足，有點掃興而聊勝於無，於是老小們都由衷嘆一聲：「悔不該去年冬天放棄了醃製臘肉啊……」

這就是許多年前曾經發生在我們家的故事。故事有後續：為了嘗到正宗的醃篤鮮，這一年我去故鄉老家搬了救兵，討取了母親自製的臘肉，好歹飽了口福，沒有

畫中有話

贏得自由表達的權利很難，失去卻很容易。



美味的醃篤鮮。網上圖片

辜負了這個誘人的季節。自此之後，我果斷地決定，每年冬天絕不疏忽了醃製臘肉，是有限地醃製，正夠上春天吃上幾次醃篤鮮，叫做淺嘗輒止，應個景、享了口福，夠了。所幸者，一度母親還健在，總忘不了我和全家人的嗜好，有力做了我烹食醃篤鮮的後援，母親去世後，故鄉的弟媳接了這個茬，年年給我送臘肉。我呢，自製臘肉並沒有懈怠，而是將成品分贈給了上海的親戚，讓醃篤鮮的美味得以播撒開去，獨樂樂讓如眾樂樂。

日子一天天過去，冬去春來，朔風吹後吹春風，窗簾下的臘肉讓風越吹越乾。自製的臘肉越乾越香，切開，色澤鮮紅如火腿；新上市的竹筍帶著泥土的芬芳，剝殼，筍肉清白鮮嫩，加上軟糯的百葉結，文火一煲，絕啦！

亦有可聞

蘇軾的《寒蕪港》詩曰：「還有江南風物否？桃花流水鱖魚肥。」詩是寫給他的表哥文同的。鱖魚也就是刀魚，想來蘇軾曾與文同一起品嚐過這道江鮮，後來風雲散盡，天各一方，於春回時憶及舊事，遂寫信給身處江南的文同，表達對故人、對刀魚的惦念。

刀魚自古便與鱖魚、河豚同為長江三鮮，因身形細長，猶如一柄彎刀的彎刀而得名。漢代許慎的《說文解字》曰：「鱖，刀魚也，飲而不食。」每年桃花開時，刀魚就會成群沿江汊汊而上，古人見此奇景，以為刀魚是只飲水而不取食的怪魚。不過古人雖覺其怪，但對刀魚的鮮美卻是早有認識的，漢代之際，刀魚就是帝王貴胄們樂於享用的江鮮。而刀魚的品質及價格，與時節和水域都有關係，乃以清明前的刀魚最為多脂肥美，寒食一過，刀魚就會肉老變柴，要被稱為「老刀」了。其中又以產於江陰、靖江一段江面的刀魚最受食客推崇，據說鮮美嫩滑遠超別地。或許，蘇軾

古典瞬間

讀司馬遷的《報任安書》，會讓人產生不少疑問。比如，這是一封私信，是誰把他變成了公開信之類。《漢書司馬遷傳》說：司馬遷「既被刑之後，為中書令，尊寵任職。故人益州刺史任安子遷書，責以古賢臣之義。」所以司馬遷寫了這封信。信中解釋說，之所以這麼久沒有回信，是因為：「會東從上來」，是跟著皇帝東巡去了，然後又被一些庶務耽擱了。查《漢書武帝紀》，在司馬遷寫這封信之前，漢武帝的最近一次東巡是太始四年（公元前93年），而回信卻是二年後的征和二年（公元前91年）了。任安寫信的時候在益州刺史任上，此時離李陵事件已有六年，司馬遷宮刑後出獄已有三年了，司馬遷回信時，任安已經在北軍使者護軍任上獲罪入獄，而且在「抱不測之罪，涉旬月，迫季冬，僕又薄從上雍，恐卒然不可諱」之時，也就是他的臨刑之前，接著司馬遷又要隨漢武帝去上雍，所以是兩人訣別的時候了。任安的信中「責以古賢臣之義」，是讓司馬遷「慎於接物，推賢進士為務」，而司馬遷在這個時候回信，就是回答了這個問題，沒有一言涉及任安當時的處境！

清人包世臣在《藝舟雙楫·復石贛州書》中說：司馬遷的《報任安書》

雙敏迪

任安的死，說什麼他也不可能以幸災樂禍的面貌出現。包世臣說：對於這篇文章，「誦之數十過，則自生疑，又百過當自悟。」那是需要認真思考的，司馬遷也一再說自己的行為：「難為俗人言也！」、「事未易一二為俗人言也」。

文中的關鍵是，司馬遷說他已經忍辱負重地完成了「究天人之際，通古今之變，成一家之言」的《史記》，明確地把「十表，本紀十二，書八十篇，世家三十，列傳七十，凡百三十篇」的內容告訴了世人，而且已經「藏之名山，傳之其人」。人生的目標已經達到，所以「人固有一死，或重於泰山，或輕於鴻毛」，死都不怕了，雖然他還必須跟隨在漢武帝左右，但現在還不退，不是「是僕終已不得舒憤懣以曉左右，則長逝者魂魄私無窮」嗎？所以他要借這個機會，通過給任安寫回信的方式，淋漓盡致地再次為「常思奮不顧身以徇國家之急」的李陵之類士人抱不平，還要一吐自己「固主上所戲弄，倡優所食，流俗之所輕也」的積鬱和憤懣。同時也回答了任安，「推賢進士」在這種情況下，無非是害了他們的道理，就像任安自己一樣，不是死得無謂嗎？

司馬遷一定是想要救任安的，但是他救不了。於是他寫了這封與任安當前的生死問題完全無關的回信，既是曲折地表示了對故人的同情，也是對黑暗時局的控訴。我想，任安接到這封信的時候，也是一定會會心一笑，並得到莫大寬慰的。

耐人尋味的《報任安書》

當年品嚐的就是這一水域的刀魚，深知其味，所以愛寫詩愜念其肥美。數十年前，刀魚乃為市井百姓可隨便購食的水產，且與鱖魚一樣，以刺多而聞名，其體內帶有的細如牛毛的骨刺，頗令人忌憚，想要一剔除，頗為不易。《清稗類鈔》裡專門記有刀魚剔刺之法，「如應刺多可先以極快之刀刮為片，用筍去其刺。清代魚人吃刀魚，是以用筍將刺刮盡，佐以蜜酒釀和醬油一起蒸，或以火腿湯、雞湯、筍湯煨之。若想要省事，還有一法，「先將魚背斜切，使碎骨盡斷，再下鍋煎黃，加作料，食時自不覺有骨矣。是用刀順着魚背斜切，將魚肉裡的牛毛刺也一道切斷，再下鍋煎黃，使得碎刺也被焙碎，吃起來就不覺有刺了。」

另外，做刀魚麵也是一種極為巧妙的除刺之法。過去每到刀魚季，江南的一些麵館就有刀魚麵應市，清明一過，就立即摘牌停售。其製法是把刀魚固定在木質鍋蓋的裡側，鍋內盛水，投入薑蔥料酒，然後合上木鍋蓋，以猛火將湯燒沸。富含脂肪的刀魚肉極易脫離，在蒸汽熱力的熏蒸下，融化成薄皮，落入到湯鍋中，融化為一鍋鮮美的魚汁。魚骨則被留在了木鍋蓋上。吃麵的時候，舀一勺熬好的魚汁作為澆頭，看起來一點也不起眼，且很快就融化在湯裡，像是一碗清湯，那種鮮美絕倫的滋味，會從舌尖一直滑到心尖。

昔年我客居江南，若逢其時，必吃一碗刀魚麵，堪稱一件時與情會的快意美事。而如今，刀魚不僅形狀像低，價格也像刀——近年因產量降低，物以稀為貴，最貴的一斤魚已飆升至近萬元。再想吃到一碗純正的刀魚麵，已不太容易了。



因產量降低，刀魚價格飆升。網上圖片