

歷史空間

寒衣做好送親人

戴永夏

「冬季到來雪茫茫，寒衣做好送情郎。血肉築出長城長，儼願做當年小孟姜……」金嗓子周璇的一曲《四季歌》，唱出了骨肉深情，唱出了人世悲歡，也讓人聯想到親情綿綿的民間寒衣節……

寒衣節又叫送寒衣節、燒衣節、授衣節、祭祖節等，時間在每年農曆十月初一。此時正值秋去冬來，北風送寒，人們在為自己和家人添置棉衣的同時，也想到那些已故的親人。為使他們在另一世界免受凍寒之苦，便在這一天祭奠他們，焚燒紙做的棉衣棉被，以這種特殊方式為他們送去寒衣，送上溫暖，寄托對他們的哀思和懷念。

送寒衣的習俗由來久遠，它的起源有多種說法。其中流傳最廣、影響最大的，是孟姜女千里尋夫送寒衣的傳說……

春秋戰國時期，齊國為了抵禦晉、宋等諸侯國的入侵，便沿着齊魯大地分水嶺的泰沂山脈，修築一道西起黃河、東至大海的千里長城，為此在全國徵調民夫。孟姜女的新婚丈夫萬杞梁，也被抓去服役。他一去幾年，音信全無。孟姜女在家掛念丈夫，度日如年。眼看又到立冬季節，她想到丈夫在外衣薄被單，難以禦寒，便連夜趕製出厚厚的棉衣，天一亮就辭別了公婆，踏上千里迢迢的尋夫送寒衣之路。一路之上，她跋山涉水，歷盡艱辛。然而當她趕到丈夫服役的地方時方知，丈夫已累死多時，遺體埋進了長城。這噩耗如五雷轟頂，使她痛不欲生，便一頭撞在埋葬丈夫的城牆上，大哭不止，直哭得山河失色，日月無光……她一連哭了十天十夜，終於感動了上蒼，降下一場暴風驟雨，使新修的長城坍塌了一大片，裡面露出了萬杞梁的屍首。孟姜女撲上前去，抱住丈夫又嚎啕大哭起來。最後在眾民夫的幫助下，她為丈夫穿上新做的棉衣，重新安葬於異鄉……

孟姜女送寒衣的故事很快傳播開來，百姓

深受感動。從此每到寒冬來臨時，人們便焚化寒衣，代孟姜女祭奠亡夫，並逐漸演變成為亡故的親人送寒衣的習俗。

傳說是現實生活的反映，它往往能從史籍中找到根據。據考證，送寒衣之俗最早可追溯至周代。而把此俗用節日形式固定下來，且把農曆十月一定為寒衣節，則始於宋代。

宋代寒衣節的習俗主要有兩個方面：授衣和燒衣。所謂授衣，即皇帝向文武官員賞賜棉衣，以示關懷。孟元老在《東京夢華錄》中說：「十月一日，宰臣已下受衣着錦襖三日。」呂希哲的《歲時雜記》也記載：「十月朔，京師將校禁衛以上，並賜錦袍。皆服之以謝……邊防大帥、都漕、正任侯，皆賜錦袍。」

燒衣即為逝者備好禦寒的衣物，拿到墳前燒掉。《東京夢華錄》中曾這樣描寫京城開封（汴梁）十月一送寒衣的情景：九月「下旬即賣冥衣、靴鞋、席帽、衣段，以十月朔日燒獻故也。」從中可見，當時人們對送寒衣一事十分重視，在寒衣節到來前，冥衣店便備好祭祀用的衣服鞋帽，供人們在十月一這天燒獻故人。

到了明代，送寒衣的習俗進一步發展，寒衣也更加豐富多彩。明代劉侗、於奕正的《帝京景物略》中，對當時京城寒衣節的情況作了較詳細記述：「十月一日，紙肆裁紙五色，作男女衣，長尺有咫，曰寒衣，有疏印紙，識其姓字輩行，如寄書然。家家修具夜奠，呼而焚之其門，曰送寒衣。新喪，白紙為之，曰新鬼不敢衣彩也。送白衣者哭，女聲十九，男聲十一。」為了表示對逝者的尊重，當時送寒衣也十分講究，不但衣服有一定的規格尺寸，並在上面鄭重地寫上故人的名字輩分；送的時候還有一定的規矩：亡故較久者的寒衣用五色紙剪成，而新亡者的寒衣則需用白紙裁剪。給新亡者送寒衣時，

還要大哭一場，女人哭十九聲，男人哭十一聲。此外，寒衣必須燒得乾乾淨淨，據說只要有一點沒燒盡，亡者也无法取走……

清代的寒衣節基本上沿用了明代的舊俗，如潘榮陸在《帝京歲時紀勝·送寒衣》上說：「十月朔……士民家祭祖掃墓，如中元儀。晚夕緘書冥楮，加以五色彩帛作成冠帶衣履，於門外奠而焚之，曰送寒衣。」但在規模和所送物品上，卻較前更為講究，不但送衣服，還送鈔票。如在北京地區，每年十月一以前人們就到南紙店去買寒衣紙（即冥衣鋪糊燒活的彩色蠟花紙），買回家後再裁成布匹形狀的長條，然後印上牡丹、菊花、蝴蝶等各種顏色的圖案，有的還把寒衣紙剪成衣褲狀。寒衣做好後，再裝進包有紙錢、冥鈔的包裹裡，然後拿到墓前焚燒。還有富人請冥衣鋪裱糊一些皮襖、皮褲、皮帽等高級冬裝。但不論用什麼樣的寒衣，都要以紙錢、紙錠為主。由此可見，清代人送寒衣，更加重視金錢的作用。

作為一項重要的民俗活動，送寒衣雖帶有迷信色彩，但它也體現了敬老愛老和重視親情的優良民族傳統，因而直到今天，仍在我國民間流行。不過，隨著商品經濟的發展和價值觀、消費觀的改變，人們送給逝者的已不只是幾件寒衣和一點紙錢，而更多的則是空調、汽車、洋房和「冥國銀行」發行的數十億、數百億的大額冥幣。他們希望另一世界的親人能一夜暴富，成為「億萬富翁」，這樣即使「地下不勝寒」，也「勝似在人間」，永無凍餒之憂……這心態，這做法，如今隨處可見。信手從網上拈來一首《送寒衣》詩，即可略見一斑：

與兄相約在今晚，送與老父禦嚴寒。
人間近日溫驟降，鬼域寒流可提前。
尺碼樣式賣家定，購買成套無它選。
捎帶億兆大面額，缺啥補啥隨意添。



畫中有話

圖：張小板

生活點滴

在隆中踏雪尋梅

蒲繼剛

馬年春節假期，我們一家到湖北襄陽隆中去看梅花。

隆中因三國時的諸葛亮隱居，劉備三顧茅廬請諸葛亮出山而得名。我家離隆中也才十幾里路，一溜煙就到了。

好久沒下雪了，那幾天雪卻不停地下。來到隆中，只見漫天雪花飛舞，雪已經鋪了厚厚的一地。隆中山不高而秀，水不深而清，山上林木鬱鬱蔥蔥，山下清溪流水潺潺，真是個隱居、讀書的好地方。正應了劉禹錫的《陋室銘》說的那樣：「山不在高，有仙則名。水不在深，有龍則靈。」隆中的那條龍正是諸葛亮，人稱「臥龍」。《三國演義》上說，「臥龍」、「鳳雛」，人之龍鳳，得之一，而得天下。劉備「臥龍」、「鳳雛」均得之，卻依然敗給了曹魏，最後讓曹魏統一了天下。不知「臥龍」、「鳳雛」，人之龍鳳，得之一，而得天下。」的話又該怎樣解釋？有人把這些話當作主臬，我認為不可當真，只有當作笑話說說罷了。襄陽人愛打諸葛亮牌，隆中牌，對諸葛亮推崇備至。而作為襄陽人，我與一位名人的感受相同，不喜歡諸葛亮。當然不是受那位名人的影響，而是看書多了，人生中的事情經歷多了，而感受而得之。總覺得諸葛亮近偽，近妖，而且是厚黑與耍弄陰謀的集大成者。後代的人崇拜他的所謂智慧，不過是崇拜諸葛亮耍弄陰謀的手段很高級罷了。當然，這只是我的感受，不能大聲去說，也不能去影響我的襄陽老鄉，那樣，他們的口水會淹死我的……

來到小虹橋處，這裡是隆中梅花最盛的地方。小虹橋位於隆中小溪的中段，《三國演義》上說這是諸葛亮的岳父黃承彥當年騎驢過小橋，獨嘆梅花瘦之地。小虹橋呈拱形，橋面及欄杆上鋪滿了厚厚的積雪，舉目望去，面前的白梅、紅梅、黃梅、綠梅競相綻放，在冰雪中銀裝素裹，分外妖嬈。一陣沁人的馨香襲上心頭、腦中，好不愜意。遠處的幾位年輕姑娘嬉笑着，拿着相機，在雪中邊欣賞梅花，邊拍照。她們在欣賞梅花盛開的風景，她們也成了這梅林中的風景，讓賞梅的人們欣賞着，真是梅花、美女兩相宜呵。真沒想到，在這冰天雪地中，還能看到如此美妙、生動的景色……

「淡泊以明志，寧靜以致遠。」這是諸葛亮的自比。梅花是寧靜淡遠，清雅絕塵的聖潔之物。諸葛亮有梅花的寧靜淡遠，清雅絕塵嗎？我總覺得諸葛亮其實是沽名釣譽的高手。他在襄陽隆中學成了文武藝，以便貨與帝王家。在襄陽，他結交豪

強貴族；娶名士黃承彥的醜女黃月英為妻；借朋友之口，到處吹噓自己的才能，都是為了待價而沽，賣個好價錢。在隆中隱居、躬耕，只是等待時機而已。劉備三顧茅廬，一而再，再而三地請他出山，這樣才以顯示他的身價，而劉備開出的價錢實在是好，所以諸葛亮動心了，淡泊、寧靜、明志的誓言也拋之腦後……

其實，在「普天之下，莫非王土；率土之濱，莫非王臣。」的時代，學好文武藝，貨與帝王家也沒有什麼錯，只是不要那麼偽詐就好。

望着那雪中迎着凜冽的寒風，傲霜鬥雪的梅花，真讓人感嘆。多少人喜愛梅花，多少人自比梅花，但在這紅塵滾滾，功名利祿飄蕩的世上，又有幾人能像梅花那樣高潔、淡雅呢？

其實，我的唐朝老鄉，詩人孟浩然才是一株寧靜淡遠，清雅絕塵的聖潔梅花呀！

孟浩然一生做為一個詩人，一介布衣，其實是想入仕求官的，他也曾寫下《臨洞庭上張丞相》，鈞伯樂，鈞功名的「要官」詩。但如果入仕求官要損害自己的人格與尊嚴，那他是絕對不幹的。這裡，孟浩然有着入仕求官的底線，那便是人格與尊嚴。而仕途求不到，孟浩然不得不求隱，那便永遠做一個隱士，寄情於山水，完善自己的人格。真正做到了窮則獨善其身，達則兼濟天下。求隱的日子裡，孟浩然便喝酒、會友、遊歷山水；然後寫詩，讚美壯麗的山河，淳樸的百姓。這才是一株梅花的性格與清氣……

雪，依然在下，雪中隆中的梅花實在是美。隆中是諸葛亮的隱身之地，但我覺得隆中的梅花是為孟浩然而開。那傲霜凌雪的梅花，那香馨濃郁的梅香，正是孟浩然的性格散發出的清香……



豆棚閒話

任美康

舞蹈的懸念

一個頂呱呱的男人，一個好端端的女人，明目張膽，或是偷偷摸摸，進過幾次舞廳，就跳出「不好」的事情來了。上世紀八十年代的風水，盛產有關舞場的懸疑故事。尋常的三步、四步，幻化為妖步、狐步，像刀尖上翻轉，又如懸崖邊騰挪。肚皮舞、貼面舞之類，則直通通與高危行為劃上等號。舞蹈本身的屬性，皆被忽略不計，一些夥計津津樂道的，只是空穴來風。兩口子同床異夢，因為跳了；年輕人破罐破摔，因為跳了；老傢伙晚節不保，因為跳了……時間、地點、人物、情節，成龍配套，曲徑拐彎，有鼻子有眼兒。

一位朋友，迷上跳舞，且只認拉丁。她住美國，從這個州跳到那個州。她去西歐，從倫敦跳到巴黎。回到中國，陀螺般轉戰北京、上海、廣州，會合同道，切磋技藝。舞者之組合，明白無誤的僱傭關係。通常是有錢有閒的女性中老年做學徒，有藝有貌的年輕小伙子當師傅。虔誠的學徒，一旦上癮，成為生活中的依賴，碰上異地交流、競賽，常會心甘情願地額外破費，為師傅置辦行頭，包攬旅費。而師傅享有的種種孝敬，因由言傳身教的勞動換得，往往受之坦然。朋友曾帶我們實地見識，挑逗而狂放無羈的音樂中，親暱而不可省略的動作中，默契的師徒，舉手投足皆心領神會。但又確乎看不出曖昧與纏綿，看不出誘惑與慾念。散場時分，彼此「拜拜」，扭頭上車，絕塵而去。此種玩法，綿延中外，定有大堆合理之處。但仍有人較真：「我就不信，拉拉扯扯的拉丁，不是姐弟情、師生戀的溫床。」是怎樣，不是又怎樣？單一、武斷的結論往往隔靴搔癢。我不接茬，因這類話題，並非關注所在，最多只是舞蹈帶給生活的懸念。

八年前的五月下旬，在紐約大都會歌劇院，看過紀念舞蹈家米肖爾·佛肯的專場。其中一個章節《輕盈的少女》，誠如舞名，悅目之至。尤物滿台，輕盈一片，行雲流水般變幻急而高的躍起，輕而穩的落地。目睹過國內類演出，幾乎多半演員讓人捏把汗的，恰是躍

起與落地。終究是舞盲，瞧過熱鬧，漸生疲憊。忽覺周圍出現似有若無的騷動，細看台上，一位中國姑娘，正居中領舞，一招一式，技壓群芳，盡顯東方柔韌、靜美的內斂，揮灑出同場舞伴難以企及的玄妙。天鵝中飛出金鳳凰的壓軸安排，堪屬顛覆觀眾意料的「包袱」。但此刻提起這段往事，仍舊不屬於舞蹈本身的懸念。

言歸正題吧。清風明月的某晚，走進本市某劇場的舞蹈晚會。落座之後，學習節目單。一行行讀下去，駐目於三個字上。演出過半，終於輪到《青花瓷》。大幕啟開，一個花容月貌的集體，神采奕奕地組合出一尊青花巨瓶。聞聽鄰座幾許驚歎，不由得生出惋惜，並心下預測，眼前造型必定迅速碎開，歷經一通起承轉合，又重新合攏，恢復原狀，然後收宮。接下來的流程，果不其然。但觀眾的新鮮，已提前支付，禮貌的鼓掌，帶出勉強之相。假設，以我外行的想法，避免先聲奪人，服飾一色土素，每個演員自成飄飛的精靈，再有多番分散聚散的迴環起舞，宛若陶器製作的揉搓。待到盡興、盡情之際，借助燈光切換，倏忽間眾姑娘青衫着身，凝固成有形有神的成品……猜想滿堂掌聲，一定經久不息。因為此時的看客，使勁拍手，不是展現教養，而是表達驚喜。

懸念是諸般藝術的支撐。上來就闢出一條岔路，讓人墜入興趣，往下的進展，難以推知，終局的模樣，更無跡可尋，這就叫引人入勝。單說眾多耳熟能詳的舞劇，從皮到瓢，儘管了然於心，人們仍常看不厭，並自欺欺人地「不曉得」尾聲。除了着迷其音樂、佈景，着迷其僅靠身體，便能無聲敘說世間的喜怒哀樂，發燒友們享受的（或曰緬懷的），一定還有經典行進過程中，那份非凡的懸念。敞開了說，琢磨藝術的人，輕忽懸念，便近似職業的誤會。無論編舞、編歌、編相聲、編雜技、編戲劇、編影視，甚至包括照相、畫畫、寫毛筆字，如果置懸念於不顧，便會以咫尺天涯的距離，表明閣下，可能入錯行了。



亦可聞

青絲

馬蹄潤冬

周末到鄉下去，正巧看到兩個農家孩子在收馬蹄。地裡大概已經收過了一遍，為了不使有漏收的果實，兩個孩子捋了褲腿、赤腳在爛泥裡到處踩，腳碰到了硬物，就彎下腰伸手一摸，一個裹滿泥漿的馬蹄就被掏了出來。雖然手腳和臉都被凍得通紅，兩人卻嘻嘻哈哈的，十分快樂，讓在旁邊觀望的我，受此情緒感染，也想脫了鞋子到田裡的爛泥踩幾腳。

馬蹄在南方是常見的水生植物，不少人一聽說到，就會心生出一種親切來。昔日在水澤或濕地旁邊，經常可以找到野生的荸薺葉子，水田或溝渠裡，也時見有農人栽植的馬蹄。《後漢書》曰：「王莽末，南方饑饉，人庶群入野澤，掘堯此而食之。」「堯此」就是馬蹄的古名，因其四處滋長，蔓延叢生，野鴨常以為食，故以名之。古時若遇饑荒，馬蹄又是災民渡過難關的重要食物。或許正是這種能上能下的從容調性，使得馬蹄呈現出與眾不同的飲食魅力——既可以作為果物生食，也可以入饌做菜，抑或做成糕點，還可以取粉焙乾，吃的時候以沸水一沖，就是一碗清香甜美的粉羹。不論濃妝還是淡抹，馬蹄總是相宜。

民間有諺云：「煨得烏芋熟，天子不如吾。」馬蹄多是在陰冷濕寒的冬日上市，人們烤火取暖之際，常會將馬蹄覆在火灰裡煨爛至熟，趁熱取食，熟香可口，故有人戲謔稱，煨馬蹄的佳妙滋味，以及那一刻的閒散帶來的至樂，即使南面為王也是不易。另外冬日烤火，空氣會很乾燥，人們常將新鮮的馬蹄洗淨，一邊烤火一邊削皮吸食，不僅味道極清冽，亦有滋心潤肺、護喉清噪的作用。還有人把帶皮的馬蹄加上幾段甘蔗尾，一道煎水作為茶饮，凡有體熱上火症狀者，服飲後多能有所緩解，由此神清氣爽，周身暢快。不管生食熟食，馬蹄皆享有不錯的名聲。

若將洗淨的馬蹄放到竹籃裡，懸於通風的走道或窗簷下，將其水分稍稍風乾了再吃，是懂得享受生活的人的慣常做法。剛從田裡採出的馬蹄，大者有如兒拳，小者扁圓如栗，表皮鮮潤紅艷，食之清脆多汁，但由於水分足，滋味也會略顯淡薄。經過一段時間的風晾，馬蹄的表皮收縮起皺，這時再削皮而食，肉質甘

脆，清甜無滓，別有一番佳趣。蕭紅曾在一篇文章裡提到，她在上海期間，到魯迅家裡作客，常看到有一籃風晾的馬蹄，是情味皆勝的清品。想見生於江南水鄉的魯迅，也是熟諳其理，掌握享用之術。

潮汕一帶的人家，做年糕也會用馬蹄作為添綴。是將馬蹄去皮切碎，添放到加了糖的澱粉裡，盛入特製的模具，上灶蒸熟。吃起來，鬆軟香甜的糕體裡夾帶有馬蹄的絲線清香，給人一種果凍般的特殊質感。本來平淡無奇的年糕，有了馬蹄的添綴幫補，也就有了不一樣的飲食情致。



馬蹄糕

網上圖片