



猪猪肉猪故事

喻家卿

据动物学家统计,全世界目前有大约150万种动物,其中无脊椎动物占了90%,那10%的有脊椎动物里,咱们中国有6300种呢。但是甭管有多少脊椎动物,中国人最熟悉的是进入生肖的那12动物。其实,那12种动物跟年份没有半毛钱的关系,不过就是个形象的记年方法。每到了什么年,人们都会说说这年的代言动物,以增加情趣。今年是猪年,凑个景儿,说点有关猪的闲篇儿。

都说猪被列为六畜之首,可能是它对人类能有个强壮的体魄有太大的贡献。甲骨文里,六畜都包括,可见它们与人类进化的紧密关系,但古人没把猪放在六畜之首。西晋人杜预在给《左传》的注中说:“六畜:马、牛、羊、鸡、犬、豕。”按能力和作用的大小,这个排列是合理的。古人最重视的祭祀,是用羊和牛,至于猪也只能是餐桌上的食材了。

也不能说猪只能为人们提供猪肉,人家大清朝就用猪来当祭祀神灵和祖先的贡品。满族人以狩猎为生存的主要手段,但野兽的肉缺少脂肪,而人体缺少脂肪是耐不住寒冷的,所以,满族人养猪获得脂肪的历史很长,对猪也挺器重,以致器重到在口语中都很少涉及到猪。

信奉萨满教的满族人,在用猪当祭品时,在宰杀猪之前,先往猪耳朵里倒酒,如果猪耳朵动了就说祖先认领了这头猪,人们也就能通过这头猪得到祖先的庇护。怎么得到祖先庇护呢?那就是分吃了这头猪。把猪大卸八块,白水煮煮,每人一块。吃没滋没味儿的白猪肉,那能好吃吗?可是不好吃也要吃,不吃,或蘸了调料吃,是被视为对祖先的大不敬,挨板子打都是轻的。在电视剧《延禧攻略》里,就有皇帝和大臣们吃白肉和处罚蘸了调料吃白肉的臣弟的镜头。

清宫里祭祀仪式天天有,所以坤宁宫每天都要宰杀4头猪。不止皇宫里这样,王府里也是如此,虽然没有天天祭祀,那也是隔三差五的宰猪来回吃

白肉。传说在同治年间,礼王府的主管松七经常把吃不了的白肉、下水,偷偷贱卖给跟他关系不错的汉人老刘。

老刘家是有肉吃了,可也吃不了呀。他就在西四缸瓦市那儿搭了个棚子,卖用砂锅煮的白肉。他卖的白肉,自然是要放盐的。说不上有多好吃,可便宜呀,对贩夫走卒的穷苦人来说,确实是解馋的美食。一开始,老刘只卖煮下水,也就有了“下水棚子”的叫法。

后来,其他王府的主管也跟老刘做这没本儿的买卖,卖他白肉和下水,甚至一些宫里的太监也这么干了。老刘发财了,把棚子改成了馆子,还请当时京城有名的满族书法家柏年柏三爷题写了名号,那就是“砂锅居”。当然,老刘也不全指着宫里、府里供货了,几处的猪市是主要进货的渠道。

皇宫和王府对猪的需求量这么大,北京城怎么能少了卖猪的市场呢?东四牌楼从前叫大市街,除了米市、柴市……还有猪市。今天的沙滩,就是中国美术馆大门前,以前叫猪市大街。内城有猪市,外城更有了。前门外的珠市口,原来叫猪市口,附近的珠市胡同,原来叫猪市胡同。把“猪”改成了“珠”,虽然雅致了,可混淆了试听,隔断了历史。地名去猪化,当然不止这些。大栅栏里的猪毛胡同改叫猪茅胡同。远一点儿的母猪胡同,改成梅竹胡同。二龙路的猪尾巴胡同,改叫寿愈百胡同。西四南大街丰盛胡同附近也有个猪尾巴胡同,后来改叫朱苇箔胡同。新街口附近的猪八宝胡同,改叫珠八宝胡同。福绥境那边的猪毛厂胡同,改成了育强胡同。这些与猪有关系又强行没了关系的胡同,现在是否安好,我不敢说,也没去勘察,因为消失的胡同太多了。

猪市卖猪,当然是为了吃猪肉。最著名的猪肉佳肴,就是红烧肉,北京人叫炖肉。南方人北方人都

馄饨 饺子 元宝饺子

喻家卿

今儿是“破五”,按照旧习俗,除了店家放鞭炮开门营业,就是家家户户迎财神。如今迎财神的仪式感,都寄托在吃饺子上了。既然是迎接神仙,当然就要吃素馅儿饺子了。饺子馅儿怎么素,那是根据自家的传统,饺子的形状却要跟初一吃的有所不同,那要包成元宝的样子,象征接到了财神送来的福。

元宝饺子包起来不难,包成馄饨的样子就成,说实在的,那就是馄饨。据说,馄饨是东汉时的著名医生张仲景研发的,于是药品还是食品不好说,反正是治饿。不过,三国时期曹操管辖的地区,有个叫张揖的人在他写的《广雅》一书里,记载了一种形如月牙的食品叫馄饨,说馄饨是和汤混在一起吃的。到了唐代把馄饨捞出来单吃的时候,就叫饺子了。不过,陕西的酸汤饺子倒还保留着老祖宗的吃法,难能可贵。

我第一次到香港,对云吞面很好奇。买了一碗,原来是馄饨和面条结婚。在香港管馄饨叫云吞,在江西叫清汤,在安徽叫包袱,到了福建,就叫扁肉了。由此可见,馄饨的资历比饺子老,流行的区域也更广。

古人把面食统统叫“饼”,用水煮的就叫“汤饼”。西汉人杨雄,他在《方言》一书里说:“饼谓之饨。”古时候也有包子,像现在的烧麦,可是“饨”要在汤里煮就得封口,所以就叫“浑饨”了,这在南北朝的《齐民要术》里写着呢。至于,馄饨的写法那是后来人对汉语规制的结果。

馄饨是北京人偏爱的小吃,在早先卖馄饨的都是走街串巷的小商贩。在挑子这头儿是个小火炉,烧着一锅汤;挑子那头儿,小柜子的抽屉里放着包好的馄饨。小买卖赚钱不易,可卫生是个大问题。所以,到了民国后,买馄饨的都有了固定的摊子和小店面儿了。

馄饨南北通行,北方是纯肉的,馅儿少,南方是菜馅儿的,大小如饺子,共同点是人人爱吃。文人墨客不止爱吃,还要作文写诗赞美。宋代大诗人陆游就写了夸馄饨的《对食戏作》:

春前腊后物华催,
时伴儿曹把酒杯。
蒸饼犹能十字裂,
馄饨那得五般来。

闲话少叙,甭管什么馄饨和元宝饺子的伦理关系了,上桌吃就得了。至于能不能财源广进,那还得看您奋斗的如何。

爱吃炖肉,不过放得作料有差异。我在武夷山还吃过有茶叶味道的炖肉,别有风味。现在在白猪肉和黑猪肉之分,说黑猪肉营养价值比白猪肉强。其实,能有多大差距呢?黑猪肉价贵,那是成本高的原因造成的。

炖肉好不好吃,那是烹调水平决定的。爱吃肉会做肉的古人首推苏东坡。他不但写过《猪肉颂》诗,还研发出了“东坡肉”,最终使他家的私家菜变成了杭州名菜。“东坡肉”有多好吃,苏东坡没说,只说他“早晨起来打两碗,饱得自家君莫管”。早餐就吃两碗炖肉,苏东坡能抗腻也没谁了。

贴了春联什么时候才能撕?

西文

每到过年家家户户都会贴上春联因应节庆氛围。

春联起源于宋朝,每逢过年时节家家户户都会在门上、墙上贴上春联,以呼应过年的节庆氛围,也有着招祥纳福的含意。但过年时有许多的禁忌需要人们多加小心注意,那么在春节期间贴上了春联后,什么时候将其撕下来才不会触犯到禁忌呢?关于这个,民间流传着三种说法。

其一是“整年说”,旧的春联必须贴上一整年,等到新的一年到来,才将其撕下用新的春联替换,此举有“辞旧迎新”的寓意,让新的一年都能充满福气地度过,而在这一年之中,如果春联有破损的情况,就必须及时修补。

第二为“自然脱落说”,贴上春联后便可以将其放置不理,等到它因长期经风雨吹打而自然产生破损时,便可以撕下。

第三则是“过节说”,由于“过年”的民间故事中,有一头“年兽”出没在村落之中,村民们为了对抗年兽,便利用其害怕声音、火光和红色的弱点,放鞭炮、挂红灯并且贴上春联,藉此驱赶,而春联作为对抗年兽的一种法宝之一,自然待“年”过去后便可以将其撕下。但各地因为习俗不同,年何时过完的定义也有所差异,有些地区认为农历“正月十五”元宵过去后便结束,也有地区觉得农历“二月二”龙抬头时,才代表年已过完等。

