

文/李海荣

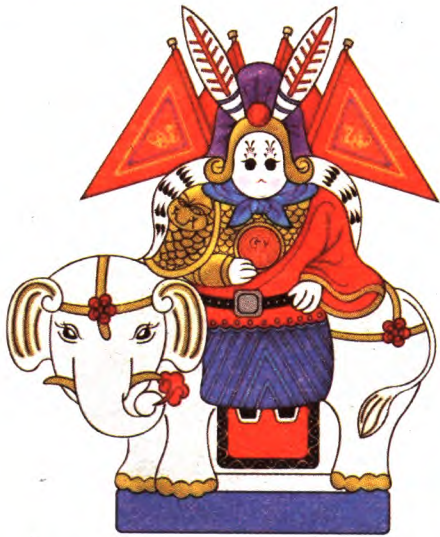
堪堪来到八月中，一片虔心向月宫。太阴星君兔儿爷，中秋佳节话月供。提起月供，或许人们首先想到的是每月令人头疼的按揭贷款，而此处所说的月供则指的是老北京人每逢中秋佳节的拜月习俗。

月亮，在古代被奉为太阴之神，主周天星宿，与太阳一阴一阳成为万物之本，因此祭月成为我国古代一项重要的祭拜活动。《礼记》载：“天子春朝日，秋夕月”。清代帝王敬天法祖，沿袭古制，不仅要于秋分节气到夕月坛举行祭月大典，还要于中秋节当日在宫中月供，以庆佳节。

清廷月供可是大讲排场，其情景从乾隆四十一年的一段档案即可见一斑。档案记载了乾隆帝前往盛京祭祖途中的一次行宫月供，大意如下：八月十五日酉初，摆月光神码；供子母藕，例用九节藕，取自西苑三海，寓意“九九至尊”；供蓬瓣形西瓜，参差切开，如莲花绽放；供黄豆角，以奉蟾宫玉兔；供宫廷月饼，从直径五十五厘米、十斤重的到直径四十一厘米、三斤重的不等，皮上压刻捣药玉兔、月宫、云朵等图案；此外还供有香炉、鲜果、鲜花、茶酒、蜡台等祭祀用品若干。待月供摆好，拈香，皇帝、皇后等人依次对月光神码行礼，礼毕，香尽，焚月光神码，撤供品，将十斤重大月饼封贮存至除夕共进，其他供品则分赐给妃嫔、廷臣以及太监宫女等人。至此，一年一度的宫廷月供就基本履行完毕了。

而同样，在这一时刻，民间也在同步进行着相类似的仪式，虽然规模、排场不比宫廷，但由此衍生出来的民俗、风情却是饶有趣味，值得一叙。

先说这月光神码。民间的月光神码皆出自手工作坊，是一种木刻版的水彩神像，略显粗糙，也叫月光纸、月宫码等等。通常在一整幅黄毛边纸或顺红纸上端印有“广寒宫太阴皇后星君”像，或辅以“关圣帝君”、“增福财神”，下端印着一只金兔在广寒宫桂树下捣药，借以代表要祭拜的月神。这张纸张幅较大，需要被糊在一个秫秸扎成的架子上，像一扇风门，四周以腊花纸围边，并插上三、五面小



旗，供人们“请”回家祭拜。

请神回家，月光神码是要被供奉在花园里的，摆在月亮升起的方向，花团锦簇。供品也有切成莲花瓣状的西瓜，及新鲜果品若干。供桌上还有一对花筒，一只插着带枝的毛豆，以示对玉兔的供奉，一只插着红黄鸡冠花，以象征月宫里的娑婆树。同样，必不可少的是一张专门被当作“团圆饼”的大红月饼，上面也压刻着广寒宫里玉兔捣药的图案。讲究的人家，还把它嵌在一个月牙形的木托上代替神位，或者像蛋糕一样，从大到小，从下至上，将一个个大小不一的月饼码成塔状，配一个寿桃以祈求万福。

一切摆毕，吉时已到。由主妇焚香秉烛，带着家族的女人们依尊卑长幼开始祭祀。因月亮主阴，民间还有“男不拜月，女不祭灶”的说法。更有趣的是，将月光神码焚化以后，主妇们还有将未燃尽的林秸杆压在炕席的习俗，以备小孩尿炕，好打一打“治病”。

瞧，民间的风俗就是比宫廷的礼仪有趣的多，这里还要特别提到的就是中秋节的节令玩具——兔儿爷。

“团圆佳节庆家家，笑语中庭荐果瓜。药窃羿妻偏称寡，金涂狡兔竟呼爷。”这是清代诗人栾翁在《燕台新咏》一诗中描写兔儿爷的上半首。

兔儿爷，老北京人眼中的长耳定光仙，每逢中秋佳节月圆之夜，他都被当作健康平安的守护神，被人们争先恐后地“请”回家宅，跪拜祈福。

兔儿爷之所以能被奉为神灵，享“爷”之尊称，皆因他乃蟾宫玉兔化身，常年捣药以佑平安，也因此每年一次，尽享人间的供奉。但逢中秋节前，在北京城里的大街小巷就随处可见能“请”到兔儿爷的货摊，有的兔儿爷高可及米，有的却小不逾寸，各式各样，好不神气。有一首老北京童谣唱得好：“兔儿爷，真叫神，大红帅袍穿在身，将军铠甲金闪闪，背插靠旗好威风。”这正描绘了兔儿爷的基本装束，内穿铠甲，外罩蟒袍，身扎束带，手执药杵。有的坐山，花开富贵；有的骑虎，虎虎生威；有的高张伞盖，铺显富贵；有的背插靠旗，尽展威武；还有的在旁边配着个兔儿奶奶，更是热闹。不过，热闹归热闹，兔儿奶奶的待遇可不比兔儿爷，她并不能与兔儿爷一起被供上神位，也因此留下了一句俏皮话：“兔儿爷享供——不能带太太”，借以表达熟人间的请客，只请一人出席的状况。

以兔儿爷为主角的俏皮话可不只这一句。例如，因兔儿爷都是泥塑的，是黏土纸浆的产物，因此有了“兔儿爷掏耳朵——崴泥”；因泥塑的兔耳朵硬得像犄角，因此有了“兔儿爷翻筋斗——窝了犄角”；因其身后背的靠旗都是一只，因此有了“兔儿爷的护背旗——单挑”；因最贵的兔儿爷一般都在脸上贴着金箔，摆在货摊最上面，因此有了“别把自个儿当个金脸大兔爷——还至高无上了呢”。而最为经典的两句俏皮话还当属，“八月十六请兔儿爷——散摊子了”，“隔年的兔儿爷——老陈人”，这两句皆因兔儿爷作为节令的神仙，只出现在中秋节前的五、六天，一过八月十五，卖兔儿爷的货摊也就全撤摊了。接受完人间的供奉，兔儿爷也自然成为孩子们手中最爱的玩具，正接上栾翁那首诗的下半段：“秋风月窟营天上，凉夜蟾光映水涯。惯与儿童为戏具，印泥糊纸又搏沙”。

又是一年中秋到，您也请个兔儿爷，拜拜月去……

中秋佳节话月供

要吃秋有爆肚

老北京人过立秋讲究“贴秋膘”，以扫“苦夏无病三分虚”，留下“要吃秋，有爆肚”的俗语。

吃爆肚还真蕴含着养生的学问，补中益气、健胃和脾，正所谓吃哪儿补哪儿。秋风渐起，几盘儿爆肚就着一壶烧酒，夏天不爽的胃口随之即去。

爆肚有油爆、汤爆和水爆三种做法，前两者譬如油爆肚尖、芫爆肚丝、汤爆肚仁都是大饭店的名菜，而品类众多的水爆肚才是老北京人的最爱。

“爆肚开锅……”随着一声响亮的吆喝，街边的爆肚摊开张了。“来一盘？”来一盘什么呢？“当然是爆肚了。”爆肚爆的是什么呢？“牛肚、羊肚呗。”没错，是牛肚、羊肚，可您知道爆肚只是个统称吗？具体还分牛爆肚和羊爆肚。部位不同，牛爆肚又分为4种，牛百叶、牛百叶尖、牛肚仁儿和牛葫芦头；羊爆肚又分为9种，羊散丹、羊肚领儿、羊肚仁儿、羊肚板儿、羊肚芯儿、羊蘑菇、羊蘑菇头、羊食系儿和羊葫芦。

不同部位的爆肚，爆的火候不同，口感也不尽相同。大锅，旺火，沸水，一

箬篱肚儿入水，几上几下，也就几秒钟工夫，出锅，装盘，上桌，齐活了您呐。可别小看这短暂的烹饪过程，之前

的准备可并不简单，泡、洗、裁、切、爆，这门手艺之所以被称为绝活，载入非物质文化遗产名录，讲究还是颇多的。

首先，选料必须肥厚新鲜，不捂不冻不水发；其次，要根据原料的质地分类裁选、清洗干净，尤其要掌握刀口儿的“分寸”，统一宽窄薄厚。比如牛肚板儿、葫芦头要切条儿，牛肚仁切片儿，羊肚板儿、羊肚仁、食系儿切寸段儿，肚领儿切小厚块，百叶切丝儿……这样才能保证一盘爆肚的每一份都是口感一致的。而最关键的还是制作之中的察“颜”观“色”，据爆肚店的老师傅说，根据食材的质地、薄厚、颜色，肚仁儿、散丹爆的时间最短，不过4、5秒钟，肚板儿7、8秒，肚葫芦、肚蘑菇、食系儿这几样“硬货”也不过10来秒。难怪爆肚店的小伙计把烹饪爆肚比作“秒杀”游戏，成败就在一呼一吸，少一秒则过生，多一秒则过老，要达到不早不晚不温不火不生不老恰到好处的境界，可不是一朝一夕的功夫。

爆肚吃的就是一个脆生劲儿，嚼在嘴里咯吱吱地有如嚼黄瓜。清人杨米人在《都门竹枝词》中这样形容：“入汤顷刻便微温，佐料齐全酒一樽。齿钝未能都嚼烂，囫圇下咽果生吞。”爆肚上桌不能因为烹饪时间短，就一股脑的都端上来，讲究随吃随爆，这一盘快吃完了，下一盘才端上来。上桌的顺序也有说道，要先老后嫩，初起磨牙的食系儿、蘑菇、葫芦头，虽劲道却不咯牙，接着颇有嚼头的肚领儿、肚板儿、肚芯儿，越嚼越起劲，最后才是嫩而易咬的散丹、百叶和肚仁，越品越有味……这样才能既感受了爆肚的脆香，又品尝到了它的嫩滑，老北京人风雅地称这个过程为“雨过天晴”。

但这些还只是爆肚的口感，至于口味还要看蘸料的水平。蘸料类似于涮羊肉的小料，以芝麻酱为主，调入盐、葱末、香菜等各种作料。据说，旧时北京的爆肚分为东安市场派和南城天桥派，其最大的区别就在于，光顾东安市场的以有钱人

居多，以羊爆肚为主，肚仁儿、蘑菇头这些精华的部位更受欢迎，口味相对清淡；而南城穷苦大众居多，爆肚主要以肚领儿和百叶为主，调料口味也重一些，加了豆腐乳、韭菜花、卤虾油等咸鲜的作料，吃起来更为豪放。更讲究的“吃主儿”还有按个人口味独门DIY的，著名京剧老生马连良先生尤好这口儿，只用醋调芝麻酱，其他一概免之。

除了马连良，著名京剧武生李万春、相声大师常宝堃、评剧表演艺术家小白玉霜等曲艺名流也对爆肚情有独钟，据说梅兰芳先生经常在演出之后以爆肚当做夜宵。梁实秋先生在他的多篇回忆录里也曾流露对爆肚的深深眷恋，称“想吃我的家乡菜以爆肚为第一”，还有过留学归来，等不急回家，先把行李寄存在火车站，直奔饭馆吃爆肚吃得“牙根清酸”的经历，称之为“生平快意之餐，隔五十余年犹不能忘。”

这是怎样一味美食，又是怎样一种情怀呢？立秋之后，凉风渐起，何不也寻一家“选料精、刀工细、火候准、调料香”的爆肚馆，点上一盘仿佛盏盏白瓷小碗儿的肚板儿，一盘好似朵朵舒展花瓣的百叶，一盘宛若粒粒玉雕虾仁的肚仁儿，蘸着调料，就上“小二”，吃两个新鲜出炉的烧饼，最后再到后厨要上一碗爆肚儿的滚汤，把剩下的调料兑入汤中溜个缝儿，当一回吃爆肚的行家，真乃一大快事！



文/冯洁

投稿要求

副刊征集作品内容：

1. 生活散文、随笔、评论等文字作品，字数1200字左右。
2. 摄影、书画、漫画等图片作品，请以jpg格式投稿。

副刊投稿邮箱

piupiu-piupiu@126.com