



猫

红人堂·庸星

的牵缠

猫多灵性,能见人所不能见,听人所不能听,其感知或是超越了我们人类,不去惹它便罢了,谁要是逗了它,或是不幸养过几年,是会上当的。是那种欲罢不能、欲弃不舍的牵缠。

世人不乏有爱猫者,当年钱钟书夫妇住在清华园,养过一猫,唤作“花花儿”。隔壁家的梁思成、林徽因夫妇也有一猫,每每两猫争斗打架,钱先生便要干涉护短,哪怕夜已深沉,也会披衣持灯从热被窝里起来,抄起一根竹竿,护卫自家“花花儿”。只为了猫,竟让读书人相遇变得尴尬了。

读袁枚《随园诗话》,提到一位戊戌年进入翰林院的邹学士,和雅谦逊,有爱猫之癖。“每宴客,召猫与儿孙侧坐,赐孙肉一片,必赐猫一片,曰:‘必均,毋相夺也’。”

按说“均分”二字,最是人间至理。至于邹学士之爱猫,恩及禽兽,难免可笑痴绝。

然而这般痴绝,我也是有过的。那天我就遇上一枚橘背白腹的花猫,从人家的栅栏里钻出,过道上见我走近,竟一动不动,屏息凝神地看着我,好似饿着肚皮,要向我说些生活艰难的事了。

正好我手头上提着一袋新买的面包,就摘下一块扔了过去,小猫扑上前,先是用小鼻子嗅了嗅,随即就欢快地咬进嘴里,边吃边还发声呢喃,似乎还不够,直至一个面包都喂了它,这才开心离开。

多少天后,当我再次走过那地方,忽然发现那个小花猫竟尾随我而来了,它应该是认得我了。只不知是偶然相遇,还是它一直就等在那儿?



我好似被它感动,自那天后,每次出去总要带上点吃的东西给它了,烤鱼片、肉、香肠,连广东那种火腿月饼也是喂过的。小猫便从此认上我了,只要相见,便会跑来喵喵叫唤,俨然成了朋友。

但终究没将它带回家。猫狗鸽子之类的小动物我们家都曾经养过,那些长腿带翅膀的小动物再乖巧,总得给它们留出一点空间,关在家里久了,要跳要叫,磨牙练爪,窗帘家具,多有它们的印痕。放出在外更会惹祸,偷荤抢腥,争风吃醋,打翻灶头,掀落饭篮,招来邻里矛盾。最讨厌的是冬日里长了跳蚤,还到床头乱窜。

现在我也就沾花惹草,选些好种易活、能奋斗着自己调节寒暑燥湿的花草种种,枝枝叶叶,修修剪剪,只为花草安静,再怎么也不至于淘气。

我既已不再养猫,但对着相见殷勤的小花猫,不禁想起小时候的事了。

那年,我也就比桌子稍稍高点,我在家里排行最小,能欺负的也就那只猫了,灰白相间的毛色,明亮的眼睛,小鼻子,我们吃饭时,它在桌子底下喵喵地叫,乞求我们从碗里扔点什么下去,叫得烦了,我就去踢它一脚,小猫侧身让开,并不生气,依然执着地叫,直到母亲拿一个缺口的碗喂它一点剩饭鱼腥,这才欢快地跑去一边自个吃了。

小猫没有名字,有时叫“阿咪”有时叫“咪咪”。那年冬天,阿咪躲在厨房的柴垛里生产,是母亲先看到,连说“罪过”。现在想来,大概是怜悯的意思了。

母亲找来一个平底的竹篮,垫上一件破袄,把阿咪抱进篮子挪进房间,阿咪很顺从,当它生完第五个宝宝,喂完第一次奶,就站起来,把它的宝宝一个个叼回到厨房的柴垛。母亲无奈,只得把那件破袄又铺在它窝着的地方。

小小猫有一个月大时,我发现,它们每只毛色都不一样,却一样的活泼可爱。但不久,被父亲一个个送人了。阿咪是不是伤心难过,我不知道。这是猫的命。一如我们后来长大成人,各为生活奔波,父母在堂、兄弟在侧的日子渐渐少了,原来的家终于空巢。新陈代谢,周而复始,这就是人生。

扫描二维码
可欣赏全文

红人堂·周东旭

吃鸡:从祭祀福礼到盘中家常

鸡者,谐音于吉。

古人说鸡有五德,根据《韩诗外传》定义如下:

文德,头戴红冠,似古代礼冠,象征端庄守礼。古人以冠为尊,《礼记》强调“冠者,礼之始也”,鸡冠的鲜红与高挺暗含对礼仪制度的尊崇。

武德,足后生距(尖锐的角质爪),善争斗,象征武力。《左传》有“武人不乱”之说,鸡的距与斗性呼应了传统武德中“以战止战”的克制精神,唐代就盛行斗鸡。

勇德,遇敌不退,敢于迎战。汉代《说文解字》释“勇”为“气也”,鸡面对强敌仍振翅而斗,体现无畏气概。

仁德,觅食后呼唤同类共享,展现仁爱。《孟子》言“仁者爱人”,鸡的群体性行为被赋予儒家伦理色彩。

信德,每日黎明准时啼鸣,守时不辍。《周易》强调“修辞立其诚”,鸡鸣报晓的规律性成为诚信的具象化表达。报晓驱散光明。

“文、武、勇、仁、信”都能体现儒家君子比德的理念,文人之间也常常画《五德图》祝愿对方加官晋爵。其实就是一幅大公鸡图。看来文章还是古人会做。

许多节日,在今人眼里都等同于吃什么,大概是因为吃的门槛低。

“马牛羊,鸡犬豕。此六畜,人所饲”。老百姓所谓“六畜”,五谷丰登,六畜兴旺,也是家家企盼的。

不过旧时的鸡,多数是家里自己养,所谓“鸡生蛋,蛋生鸡”是一部发家经。

春天里孵化小鸡,等长得稍大的时候,一般公鸡留一个做种,其他的要骗掉,骗鸡有专门兽医站的人上门,母鸡则用来生蛋。

吃鸡,一来除非贵客上门,宁波人说上海人客来了,杀鸡招待,有时候去上海,带上一只鸡,也是非常受欢迎的礼物。

还有过年祭祀的时候,五牲福礼,需要一只全鸡,脖子上夹一块鸡血。



祭祀完以后,过年用来待客。白切鸡和炖鸡最为常见。汁水高汤用来烧年糕汤,也是非常鲜美。鸡的内脏用来做鸡杂羹,倒上醋,也是极鲜美和开胃的一道菜。

鸡毛留着可以兑糖,可以做鸡毛掸子,也可以做毽子。鸡胗皮,也会有上门收购的人,可以做药,中药名为鸡内金。

婚宴的主桌上一般都有全鸡和蹄膀。大舅子的待遇就是吃全鸡。象山人的酒席最后的菜一般上一道鸡杂白菜羹,非常美味。

宁波十大名菜里也有火踵全鸡。

还有一种鸡的烧法,叫瓦片鸡,是进补用的,不过现在有些饭店要提前预约。做法是这样的,鸡洗净,调味后,放在陶甑内,不加水。在铁锅底放几块碎瓦片,把甑放在上面,用稻草烧。要慢烧3小时。稻草烧,自然是因为稻草发热温度低,大概起焖熟的作用。

鸡有好多品种,宁波乡间以毛羽分为白鸡、黑鸡、芦花鸡;以地域分为天台鸡、梅林鸡,梅林鸡以鸡小会生蛋而闻名。象山谓一种芋茭叫乌脚鸡,咬起来“嗖嗖”作响。

自上世纪八九十年代开始,物质便不匮乏,吃鸡也不是稀罕事了。洋快餐“肯德基”在街头巷尾非常多见,以炸鸡翅、炸鸡腿出名。健身的喜欢吃鸡胸肉,超市里也有盒装的鸡肉卖。

于是老百姓又热衷于放养的土鸡。此一时,彼一时。前期贵而难得,后又贱如泥。世事漫随流水,人只辛辛苦苦地随波逐浪。大概也能悟一番人生的道理。



本版图片由包图网提供