

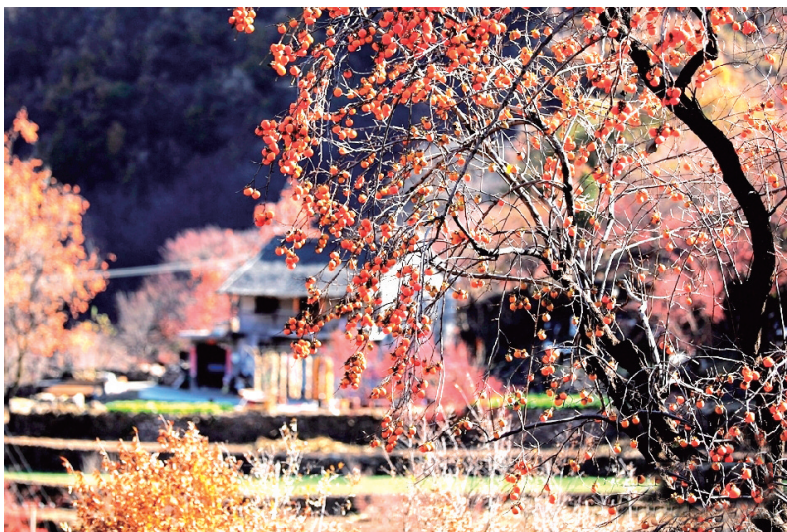
白白

10月14日是重阳节，这一天，有登高望远、赏菊饮酒等习俗，这些习俗离大家的生活也很贴近。但说起茱萸，至今只是停留在很多人记忆中的一个词语。

口述民俗



山茱萸。据新华社



红色山茱萸，扮靓秋冬。据新华社

遍插茱萸少一人 王维插的或是吴茱萸

“重阳”的名称，来自《易经》中的“以阳爻为九”。九月初九，日与月皆逢九，是谓“两九相重”，故曰“重九”，同时又是两个阳数合在一起，故谓之“重阳”。明代张岱著《夜航船》云：“九为阳数，其日与月并应，故曰‘重阳’。”

我们读的诗歌，凡是吟咏重阳节的，大多会写到茱萸。为什么呢？古人把茱萸称为“辟邪翁”，是重阳节必须要准备的。

《西京杂记》中有记：“九月九日，佩茱萸，食蓬饵，饮菊花酒，云令人长寿。”佩茱萸即将装有茱萸籽的“茱萸囊”挂在胸前，佩戴在腰间或系在手臂上。南朝梁吴均《续齐谐记》提到：“汝南桓景随费长房游学累年，长房谓曰：‘九月九日，汝家中当有灾。宜急去，令家人各作绦囊，盛茱萸，以系臂，登高饮菊花酒，此祸可除。’”

孙思邈《千金方月令》也称：“重阳日，必以肴酒登高远眺，为时宴之游赏，以畅秋志。酒必采茱萸、菊以泛之，即醉而归。”当然最有名的当属唐代王维的诗句：“遥知兄弟登高处，遍插茱萸少一人。”

“插茱萸枝”在重阳诗中随处可见。“茱萸插鬓花宜寿”“散插黄花两佩茱萸”“插鬓茱萸来未几”等诗句，均描写出重阳节人们头簪茱萸的风俗习惯。

同样是与重阳节相关，如果说菊花是大众都熟知的花卉的话，茱萸就显得小众许多了，小众到诗中所写插在身上的茱萸，很多人都不曾真正见过。

何为茱萸？汉代《神农本草经》云：“茱萸，味辛温。主温中，下气，止痛，咳逆，寒热，除湿血痹，逐风邪，开腠理，根杀三虫。”

现代植物学中名字带茱萸的植物不少，到底王维插的是哪一种呢？重阳节一般在公历10月，正是茱萸果实成熟的季节。但与重阳节相关的山茱萸、吴茱萸、食茱萸三种茱萸此时都处在果期。

中药专家郝金声这样认为：“李时珍做过考证，王维插的是吴茱萸。《淮南万毕术》说：井上宜种茱萸，叶落井中，人饮其水，无瘟疫。悬其子于屋，辟鬼魅。”《周处风土记》也说，茱萸气烈、色赤，折茱萸戴头上，可避邪气、逐风寒、延年益寿。

《中药新编》中这样介绍吴茱萸：“全株有特异的香气。”这可能是吴茱萸被选中的主要原因。端午挂蒲艾，重阳佩茱萸，它们都是有芳香气味的中药。而山茱萸虽然是最常见的茱萸，但几乎没有气味，因此只能排除在外。

封面新闻记者 周琴

老成都「手摊子凉粉」院坝娃娃的美食记忆

“猪八戒，卖凉粉，熟油辣子多搁点，辣呼儿辣呼儿又辣呼儿，嘴巴上辣个红圈圈……”

说起四川省的名小吃，自然少不了近年来成为网红的“伤心凉粉”。而比起味道，该小吃更为人津津乐道的，是其名字的来源。一说此为湖广填四川时，来的广东客家人思念家乡时做的凉粉，因为思念而伤心，故得名；二则指该凉粉太辣，吃了凉粉的人都会被辣出眼泪。不过最终哪个说法为准，也是众说纷纭，无法定论。

梆梆一敲响，都晓得卖凉粉的来了

在老成都人帅培业的眼中，当下火爆的“伤心凉粉”也好，还有游客来成都必打卡的“洞子口凉粉”也罢，记忆中最“巴适”的凉粉味道，其实来自于上世纪五六十年代，那些走街串巷、挑着担子沿路叫卖的凉粉摊贩。“那个时候，普通成都人就是在担子上买凉粉，（摊贩）不会在路边开个铺子，没那么豪气。”他说。

在帅培业的描述中，能够看到这样一幅画面：常年游走于成都大街小巷的凉粉摊贩，挑着一双担子，前头的担子上有一口锅，用炉子烧起，可以随时来一碗热乎乎的煮凉粉。而后头挑的担子，装的是各种凉粉，黄凉粉、白凉粉、旋子凉粉、米凉粉……应有尽有。不光是凉粉，还有各种佐料用器具装着，担子的底下就是碗，可以拿来装凉粉。

挑到巷口一停，摊贩再将手中的梆梆一敲，这下子，院坝头的娃娃都晓得卖凉粉的来了。“有的娃娃要一碗煮凉粉，小贩就把切好的凉粉铲一铲，前头的锅一直煮起在，倒进去不到半分钟就煮好了。再将煮好的凉粉倒进兑好了调料的碗里，将葱、姜、黄豆粒舀进去，面上撒一把香菜，煮凉粉就好了。要吃旋子凉粉，小贩就拿起旋子，在白凉粉上面一旋，一抓一放，然后调料一舀，旋子凉粉就做好了。”

巴掌大一片，“手摊子凉粉”解馋

在那个物质远没有当下丰富的年代，一碗麻辣鲜香、爽口滑嫩的凉粉，并不是时刻都能吃到。一碗凉粉动辄五分钱、三分钱，穷娃娃们嘴里馋，口袋却没几分钱，该怎么办呢？于是，“手摊子凉粉”成了那个时代的限定记忆。

“啥叫‘手摊子’？这些卖凉粉的，生意做得很活，看到小娃娃来了，又只有一分钱，就喊打个‘手摊子’。小贩拿他又薄又亮的菜刀，在凉粉上轻轻薄薄地切一片下来，就巴掌这么大。喊一句‘手撑起’，pia一声就往娃娃的手上放，然后就可以往上放调料了。”

民俗专家帅培业。



凉粉

“把咚咚酱一敷，再把熟油辣子舀一点儿，然后葱花颗颗、香菜颗颗一撒。高级点儿的，再撒点拌得很细的花生面或者芝麻粉，这个‘手摊子凉粉’就做好了。”院坝里的娃娃些看到有人买凉粉，自然要来分一杯羹。你啜一口、我咬一点，五六个娃娃围着一个“手摊子”，一人一口瓜分完，过下嘴瘾解下馋。

“过去的成都凉粉，味道不摆了，如果把‘手摊子’切成凉粉条拌出来吃，它一定比现在的洞子口凉粉、张老五凉粉等这些名小吃差不了多少。”而随着物质水平的飞速提升，“手摊子凉粉”在当下已似乎无迹可寻了，不过它永远留存在老成都的记忆中，是物资匮乏时代，独属于寻常百姓的一抹美味。

封面新闻记者 李雨心