

信阳市非物质文化遗产

楚相孙叔敖的故事(三)

贱人贵马

相传楚庄王生平最喜爱马,他的马享受着一般人都享受不到的特殊待遇,马身上披的锦绣衣缎,马圈盖得华丽异常,还必须让马卧在特制的软席床上歇息,朝臣们对此早有议论,但却没人敢加以劝阻。

一天庄王最心爱的这匹马因患肥胖病死去了,庄王哀痛莫及,为了表示他的思马爱马之心,决定用葬大夫之礼来安葬这匹死马,这一下朝臣们感到不说不行了,才纷纷向庄王进谏,要他改变这个决定,然而庄王主意已定,毫无更改之意,并且下了一道禁令,有再敢反对用大夫之礼葬马的,处以死刑。

禁令下过之后,满朝的文武官员全部都像秋后的蚂蚱一样锁了口,这时,宫中有个姓孟的优人却跪到朝殿之前,仰天大哭起来,楚庄王奇怪地问:“你为什么哭啊?”优孟说:“我听说君王决定用葬大夫之礼葬马,这薄情了,我们堂堂这么大的楚国,需要什么办不到呢?既是大王的爱马死了,我请求改用君王之礼葬之,这样岂不更体面一些吗?”庄王问:“你说该怎么办呢?”优孟说:“以雕玉为棺,文梓为椁,发动全国军民都来挖墓,再请各国君王都来吊孝,然后,盖座马王庙,庙主封万户邑,这样,让全天下的人都知道大王是如何贱人而贵马的了!”

庄王听至此,方才醒悟过来,不觉满面羞惭,当即取消禁令,改变决定,将那匹死马按正常死畜一样处置了。

事后,人们才知道,优孟这种智激庄王的办法正是孙叔敖教给他的,在庄王下过禁令无法正面劝阻的情况下,孙叔敖才决定采用这个方法。从此以后,孙叔敖对优孟的为人更加敬佩,认为他是楚国的一位贤士,尽管两人地位天差地别,他们还是做了生死之交。

(注:优人同现在的演员。)

优孟衣冠

一次庄王摆宴,命令宫中的优人为他鸣乐舞歌,这时一向与孙叔敖厚交的优孟看着机不可失,便作了一番筹谋,粉墨登场。

谁知他这一登场可不得了,满朝文武百官都把眼瞪得像铜铃一样圆,嘴张得像碗口一般大,尤其是庄王,半天愣着,真个是“呆若木鸡”。

“呜呼呀,这不是我的孙叔敖国相吗?”庄王大叫着扑过来,正在演出的优孟一下将他抱住。

“君王且慢,孙叔敖国相早已离开人世,这是我穿着他的衣服,戴着他的帽子装扮的呀!”优孟说。

“哎呀,不管怎么说,我想他想的厉害,管你是不是,就做我的国相吧!”庄王道。

“这……臣当万死不辞,磕头谢恩,但因有男情,乞望容禀。”优孟说。“爱卿有何言只管讲来。”庄王道。

“这事非同小可,只待小臣回去与夫人商定后再作出回复。”优孟出去兜了一圈,权当是与夫人商量过,便来回禀庄王道:“我回去与夫人讲了大王的好意,可是夫人见识少,竟不肯应允。”

“为了何故呢?”庄王问道。

“她说,那不是明摆着的事吗?做官只有两类,一类清,一类混,做个混官吧,遭人唾骂,落个可耻下场,做个清官吧,再清也不过孙叔敖吧,可是他落个什么下场呢?活着没有半点私心,死了也落不到半点好处,如今他的儿子穷得没饭吃,没地方住,你说说,还去当个什么官呢?”庄王听罢,才发觉自己的失误之处,于是令人把孙叔敖的儿子接到京都,封他做官,不愿,封他好地,不受,庄王问这是为何?其子回禀:“这都是父的遗言。若欲封,只要寝丘那个脊薄地方。”于是,庄王便把寝丘封给了他,当初的寝丘,就是现在的期思一带。

(据印象淮滨网)

物阜信阳

潢川金桂

夏、商、周时,潢川为黄国。民国2年(1913年)光州改为潢川县。潢川县位于河南省东南部,气候温和,雨量充沛,属暖温带向亚热带过渡地带,是热带花木北移和温带花木南迁的适生地。《光州志》卷28记载:“木之属有桂,一名木樨花,有红、白、黄3种”。距黄国故城遗址西北,有一延绵数十公里的丘陵,自古就大面积种植桂花,每逢金秋,桂花盛开,香飘百里,因此得名曰“桂花岭”。

潢川金桂花繁叶密,清香馥郁,千百年来,与“光州贡面”均成为历代朝廷贡品,得到了古今人们的青睐,并成为人们装饰庭院尤为珍贵的观赏植物。2004年,从事桂花品种研究20余年的南京林业大学教授向其柏代表中国申请到了国际园艺学会木樨属栽培植物品种国际登录权,从此中国拥有了对木樨属植物的命名权,向其柏、刘玉莲所著的《中国桂花品种图志》于2007年出版,成为世界上桂花分类方面最全面权威著作。这部著作将潢川金桂列为金桂下属的一个桂花品种,并对其具体特征进行了描述。至此,潢川金桂作为一个独立的桂花品种已得到国际承认。可见,金桂给潢川带来了历史风情和特色,因此,潢川人民对金桂有着特殊的感情。潢川金桂种在县城主干道两旁,种在每所学校,种在每个小区,一到金秋时节,全城飘香,因此被评为潢川的“市花”。金桂对于潢川,已有了符号般的标志意义。临近区域,凡提到潢川,都能联想到金桂;凡提到金桂,都不由得想到潢川。

(据潢川县档案信息网)

舌尖上的信阳

观音豆腐

大别山腹地,每到炎热的夏天,树林里就能闻到一种别样的清香,还透着淡淡的药味,那是一种不过手指般粗细的树枝上长出的宽厚而稠密的叶子散发出的味道。这种树叶汁可制作成山里人都爱吃的一种绿色豆腐,其实,山里人也都会做这种豆腐,想吃吗?我带你到山林里去。

点缀林野的这种树干弱枝细,只是叶子肥厚宽大而多汁。将叶子采摘下来,用山泉水将鲜叶洗干净,在盆里加点泉水和着树叶反复揉搓得稀碎,再轻轻把揉碎的叶子反复地挤出汁水来,剔去没了汁水的叶渣,用一条干净的毛巾将叶的汁水一遍遍过滤好,洗净叶渣。烧一些干柴草,用一小把柴草灰化成水,通过毛巾过滤出灰渣,再反复将已点上草灰水的叶汁搅拌均匀,将洗净的毛巾盖住盆口不动,约20分钟时间,绿色的豆腐就做成了,用刀横竖切开块,即可食用了,这原汁的味儿鲜嫩可口,如果再放上少许的白糖,就成极品了,吃起来清凉细腻,像鱼冻子或骨冻子似的,解渴解饿,既降温解暑,又细滑富有营养,如茶如奶又似饭。

(据商城县新闻网)

老照片



现体彩广场旁的灯光球场