

周口历史

豫东地区的“二月二”

王美荣

豫东地区在农历二月二前后，迎来24节气中的惊蛰。过了惊蛰，温度上升，天气逐渐暖和，这时，隐藏起来不食不动的昆虫经过一冬的睡眠，也开始复出觅食，繁衍生息。

中华人民共和国成立前，周家口人由于居住条件差，尤其是背街，大部分群众住的都是土墙、坯墙、草房，墙缝、窟窿甚多，很适合昆虫繁殖。二月二过后，晚间昆虫便出来觅食，蝎子、蚰蜒、蜈蚣和土元等都使人讨厌，蝎子更是使人恐惧，不断蜇伤人。为此，数百年来，周家口人有这样的习惯：每到二月二早晨，家家户户都要用绿豆芽煎

馍。绿豆芽代表昆虫的爪子，把爪子吃了，它们便不能伤害人了。在二月初一下午，人们将院落打扫干净，墙根、墙角全部撒上草木灰，防止昆虫出没。为了取个吉利，预兆一年大丰收，人们还在院子中央画个大圈，圈中放一些粮食，再用一个完整布瓦盖上，比作粮食囤，意即保佑粮食丰收、颗粒入仓。次日清晨，还让孩子们拍着瓦片高唱：“二月二，拍瓦子，蝎子蚰蜒没爪子！”“二月二，龙抬头，老天保佑大丰收！”这些顺口溜表达了群众希望免遭昆虫之害和年年丰收、过上美好生活的愿望。

由于蝎子、蚰蜒、蜈蚣和土元

等都是很好的中药材，中药店大量收购。昔日周家口一些人便在二月二之后开始照（捉）蝎子。他们使用的工具非常简单，准备一个“鳖灯”，一个小罐子和一把镊子即可。所谓的“鳖灯”，形同元鱼，又像个小茶壶，内装香油，灯芯从壶嘴引出。小罐子是盛蝎子用的，里面必须光滑，以免捉到的蝎子再爬出来。照蝎子并不难，一人即可操作，左手端着“鳖灯”，手指勾着罐子，右手拿着镊子，顺墙根慢慢地轻步走着照着，认真地查看，时刻做好夹蝎子的准备。遇到在墙上或者墙根爬着的蝎子，就很容易捉到。如果遇到躲在墙缝中的蝎子，就要沉

住气，瞅准机会，趁其露头，眼疾手快地将其夹出来，否则就容易打草惊蛇。那时，周家口每年二月二以后，晚上各条背街总有不少照蝎子的，小小的灯光在漆黑的夜里移动，几个孩子跟在后面看着玩，给寂静的夜晚增添了不少热闹的气氛。次日清晨，他们就提着战利品到中药店出售，换些零花钱。

中华人民共和国成立后，社会发展了，人民生活水平逐步提高，高楼大厦林立，到处都是水泥瓷砖地面，砖墙密不透风，不利于昆虫生长，照蝎子的活动自然停止了，如今，这些风俗也成了往日的回忆。②8

古物新谈

一块福寿匾

杨箴廉

三十二年十二月二十一日。

周馥（1837年~1921年）字玉山，号兰溪，谥悫慎，安徽至德（今安徽东至）人。早年，因多次应试未中，遂投笔从戎。同治元年（1862年）春，加入李鸿章淮军，深得李的赏识，即“招往办文案”。从此，他跟随李鸿章办洋务达30年，深受倚重。遂由后补知县累迁至封疆大吏，成为淮系集团中颇有影响的人物。他一生为国做了不少好事，创建的博文书院（天津市海河中学）及天津武备学堂，尤为后人

称道。周馥于光绪二十八年（1902年），任山东巡抚并加兵部尚书衔。光绪三十年（1904年）9月，代理两江总督兼南洋大臣。光绪三十二年（1906年）升任两广总督。光绪三十三年（1907年），奏请“回籍就医”。民国十年（1921年），病逝于天津寓所。民国政府总统徐世昌亲制挽章，遣人致祭。

此匾是光绪三十二年（1906年），周馥七十大寿时，慈禧皇太后御笔亲书福字，赐予周馥的寿礼。

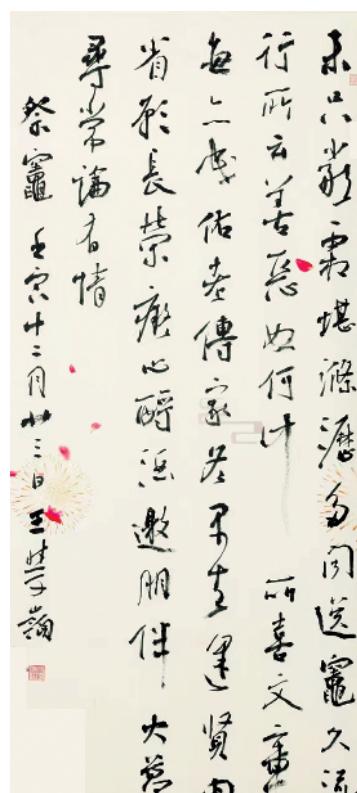
因是御笔，又是内务府杭州造作局承制，所以极为珍贵。此匾从晚清至今日屡经劫难，仍然保存完整，难能可贵。

周馥之子周学熙，字缉之，号止庵，是中国近代实业家，山东大学的首任校长。

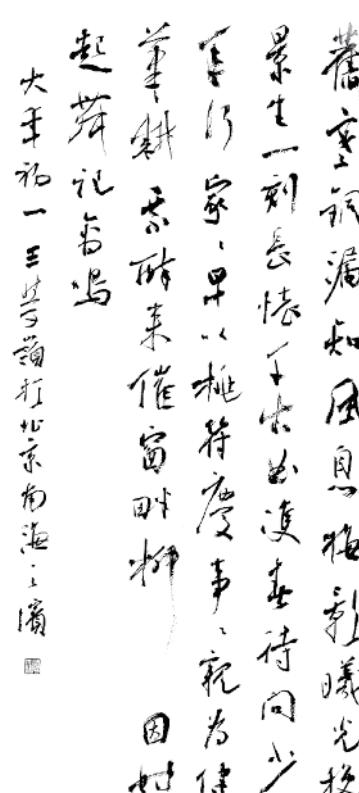
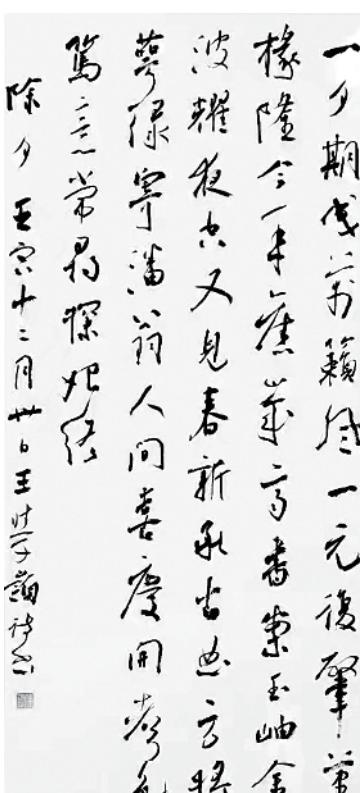
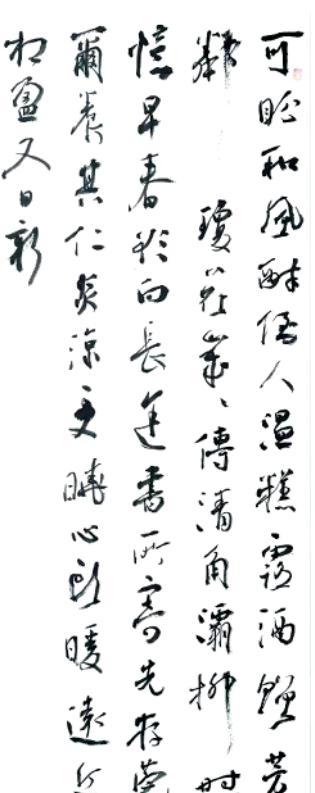
原来，周馥和袁世凯是儿女亲家，周女嫁袁世凯第八子袁克勤，也是天津实业界的风云人物。不知何年何月，周氏将此匾带回项城，更不知是何人保存至今，成为项城“德高民俗馆”镇馆之宝，善哉！②8

翰墨抒怀

王学岭诗词书法作品欣赏



大寒 王学岭十二月廿九日 王学岭书



祭灶

未只严霜堪涤沥，多闻送灶久流行。所云善恶如何计，所喜文章每亦成。佑老传家冬早去，逢贤内省愿长荣。痴心醉酒邀朋伴，大梦寻常论有情。

大寒

可盼和风醉倒人，温糕露酒赠劳邻。琼花岁岁传清角，灞柳时时忆早春。欲向长途书所寄，先存莞尔养其仁。炎凉更晓心头暖，远近相盈又日新。

除夕

一夕期成万籁风，梅影铜漏知风息。今年旧岁齐书案，玉岫金波耀夜空。岁暮早春愁向晚，连声新曲乐无穷。先存莞尔养其仁，喜乐人间共岁丰。

大年初一

旧寒铜漏知风息，梅影曙光换景生。一刻长怀千古曲，双春待问少年行。家家早以桃符庆，事事亲为健笔耕。乘醉来催窗畔柳，因时起舞记禽鸣。

画作欣赏



刘伯明绘

民俗趣谈

母亲的味道之芝麻盐

晨之风

我是上世纪七十年代出生的，在那个困难的年代，我们一家靠母亲的勤劳和智慧，不仅度过了那些艰难的日子，还留下了“美食”的记忆。时至今日，似乎吃惯了大鱼大肉，倒是怀念起那个“营养匮乏”的年代，怀念当然不是想回到那个年代，这组文章的出发点更多的是忆苦思甜，我感恩在那个困难年代，母亲做出的各式各样的“美食”，是这些“美食”装扮了我的童年，是这些“美食”让我在以后的道路上学会珍惜每一处遇见。

芝麻似乎是植物里面的吉祥物，一句妇孺皆知的“芝麻开花节节高”，带给人们的是对美好生活的憧憬。浑身是宝的芝麻榨出的油叫香油，在物资匮乏的年代，那真叫金贵。印象里，一瓶香油可以吃上半年，甚至不敢放在灶房，担心小偷拿去。平常舍不得吃，来了客人做菜，出锅时用筷子蘸一下，点上那么几滴，就这，整个灶房就溢满了香气。芝麻叶子可以做干菜，用做芝麻叶面条，吃上一个冬季不成问题。芝麻秆耐烧，集中起来，留到过年炖肉时用。芝麻根也会被人从犁过的地里捡起来，把土去掉，晒干当柴火。对芝麻的记忆，母亲做的芝麻盐尤其让我难以忘怀。

芝麻和盐，一香一咸，乍一看，一个来自泥土，一个来自海水，二者原本毫不相干。在农耕时代，母亲的一双巧手，成就了一道“美食”——芝麻盐。说芝麻盐是“美食”有点儿名不副实，我感觉芝麻盐很多时候是充当了调味品的角色，它和酱油、醋一样可以用来调味。当然更多的时候也是发挥“菜”的功能，吃馒头时，它就是菜。

在生产队时期，青菜不够时，除了做酱豆子、豆糁饼子外，母亲还会做点芝麻盐。比起豆子来讲，芝麻的价格显然要高。母亲将芝麻倒进筛子，筛去杂质，再用簸箕上下熟练地簸动着，芝麻中的碎叶子还有坷垃头子被慢慢分离开来。还担心芝麻不干净，母亲小心翼翼地用细手细心翻开芝麻，寻找里面的杂质，把异物除去后，才算进入制作芝麻盐的程序。

焙芝麻是制作芝麻盐的一道重要工序，这道工序看似简单，技术含量却很高。那个时候，每家做饭基本都是地锅，一般有两个锅灶，一个大锅一个小锅。大锅灶用来做主食，或者蒸馍，小锅大部分是用来炒菜。那时候的锅是生铁铸的，灶具也多是生铁铸成的。焙芝麻要用铁锅，主要是要握好火候，火大了，容易把芝麻炒糊，甚至炒焦，吃起来苦涩，难以入口；火小了，芝麻不熟，擀杖擀不碎，盐渗透效果差，谈不上啥口感。用柴火烧锅，火的大小真不好把握，完全凭烧锅者经验，我们大家都是父亲烧锅，后来我也烧过。

焙芝麻前先把锅烧微热，放入芝麻后，母亲会提示父亲用大火迅速把锅烧热，再改用小火。这期间，母亲用锅铲子不停地翻动芝麻，让芝麻均匀受热。很快，在热锅底的炙烤下，锅里的芝麻开始发出“噼噼啪啪”的响声，显得焦躁不安，开始弹

跳起来，甚至跳出锅外，落到锅台上，再跳得高的落到地上。母亲赶紧拿起锅盖，在锅上方遮着，目的是阻挡芝麻“外逃”，同时，还要不停地翻动芝麻。等芝麻全部“跳”起来，就可以停火了。接下来，芝麻要靠锅的余热，慢慢平静下来，不再“蹦跳”。趁着芝麻的热劲儿，母亲将炒熟的芝麻盛到小盆里，再倒到案板上。大概是热胀冷缩，炒熟了的芝麻比原来显得丰腴了许多，看上去很富态。母亲确实是做芝麻盐的高手，焙芝麻火候把握得好，芝麻颜色基本没变化，但是已经熟透了。将焙熟的芝麻均匀地摊在案板上，母亲拿起一个又粗又长的擀面杖，使出浑身的劲儿，在芝麻上重重地反复碾压几遍。待到芝麻差不多碎了，她加快速度继续碾压。母亲解释，头几遍碾压要用力，这是把芝麻里的油压出来，确保芝麻盐的香味儿。把芝麻碾碎后，母亲把大盐粒子用酒瓶碾碎，均匀地撒在芝麻碎末上，再用擀面杖碾压几次，到此为止，芝麻盐就宣告做成了。做成的芝麻盐要装进敞口瓶里密封，那时候就地取材，大多用空罐头瓶子代替。

芝麻盐储存在罐头瓶子里，瓶子要用皮筋束紧，避免香气外溢。不像其他菜肴，芝麻盐加工相对简单，做好后，随时可取，吃法简单而又多样。除了直接食用，炒菜时，在炒好的菜出锅前，可以将芝麻盐撒到菜上，相当于调味品，可以大大增强人的食欲，与其他调味品形成了互补融合，共同促成一道菜肴。

于是，接下来的日子里，我和弟弟妹妹会拿起刚出锅的玉米锅饼子，掰开，用搪瓷勺子舀一勺芝麻盐夹在中间。热馍催生出芝麻盐的味道，一股芝麻的香味儿洋溢在鼻孔四周，我们很快吃完了原本不愿吃的玉米锅饼子。看着我和弟弟妹妹津津有味的吃相，母亲脸上就会现出幸福的微笑。那时候，我们放学回家，肚子饿得咕咕叫，从馍筐里信手拿起一个杂面饼子或者窝窝头，掰开后撒上芝麻盐，大口大口地吃起来，吃出了满心的幸福，也成了困难年代里的美好记忆。

岁月无情，一晃三十多年过去了。芝麻盐成了我童年难得的美味，直到今天，吃上一回还让人品咂不已。尤其是见到芝麻地，我脑海里就会浮现出母亲在灶房里做芝麻盐的场景，于是淡淡的乡愁如一缕缕云烟在心头萦绕。我现在明白，当年母亲做的芝麻盐就是故乡的味道，就是亲情的味道。②8