

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,隐藏在泥土中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、蜘蛛、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,蝎子蜘蛛没爪子!”“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受昆虫之害和年年丰收、过上美好生活的愿望。

由于蝎子、蜘蛛、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,顺墙根慢慢地地走着照着,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

画作欣赏



刘佰玥绘

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,谥忠慎,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“招住文案”。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。他一生为国为民做了不少好事,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銜。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)升任两江总督。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,字辑之,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珍,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

民俗趣谈

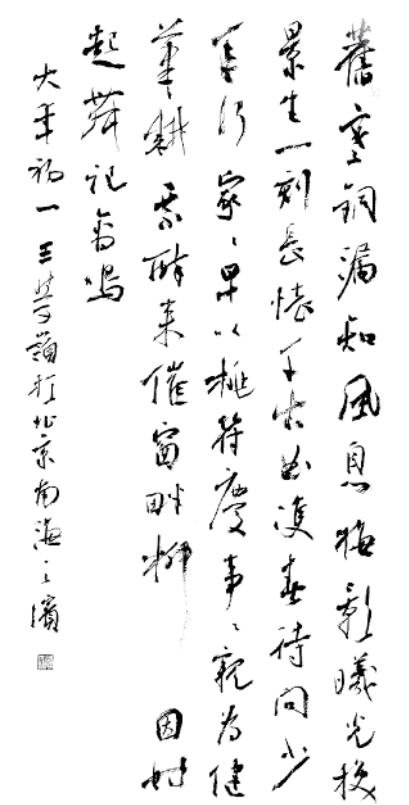
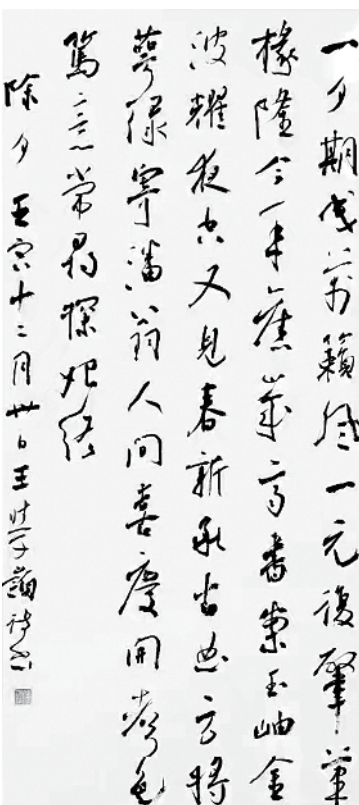
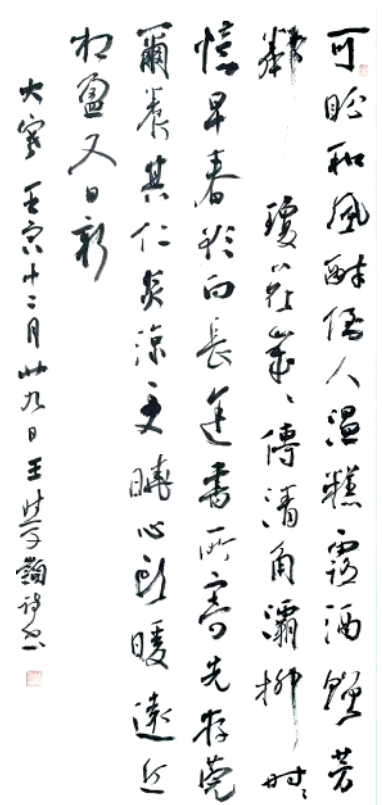
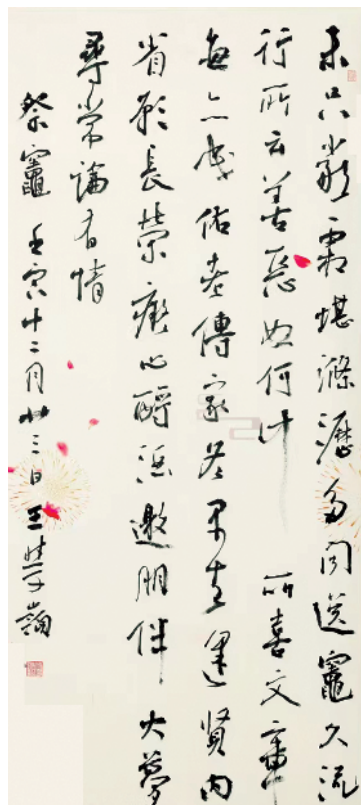
母亲的味道之芝麻盐

晨之风

我是上世纪七十年代出生的,在那个困难的年代,我们一家靠着母亲的勤劳和智慧,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。

翰墨抒怀

王学岭诗词书法作品欣赏



祭灶

未只严霜堪涤洒,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,温糕露酒赠芳邻。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,一元复肇笔椽隆。今年旧岁齐书案,玉轴金波耀夜空。又见春新承古曲,方将萼绿寄蒲翁。人间喜庆开声色,笃意常寻探始终。

大年初一

旧寒漏漏知风息,梅影曦光换景生。一刻长怀千古曲,双春待问少年行。家家早以桃符庆,事事亲为笔椽耕。乘醉来催窗畔柳,因时起舞记禽鸣。

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,用来做芝麻叶面条,吃上一个冬季不成问题。芝麻秸秆耐烧,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,一番一咸,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,我感觉芝麻盐更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、豆糝饼子外,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拉头子被慢慢分离开来。还担心芝麻不干净,母亲小心翼翼用手细细翻开芝麻,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,小锅灶大部分是用来炒菜。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,主要是要掌握好火候,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,擀杖难以不碎,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,我们家大多是父亲烧锅,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,瓶口要用皮筋束紧,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,可以把芝麻盐撒到菜上,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地吃相,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,从馍筐子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