

民俗拾零

农历二月习俗多

□廉波

在我们晋西南,农历二月习俗节日比哪个月都多,一个接一个,妻子对这些习俗如数家珍,赶什么节气做什么吃食。

农历二月初一,夜幕像毡毯一样把天捂得严严实实,透过玻璃窗,几颗寒星颤抖。一家人坐在沙发上看电视,妻子洗刷完锅碗瓢盆,端着过年吃剩的断节麻花、破碎不成形的馓子、瓜子花生等诸多零食,招呼一家老小:“快来,咬蝎子尾巴。”孩子们不解,吃过年剩的茶食,怎么叫“咬蝎子尾巴”?妻子指指我:“你爸肚里知道弯弯绕。”我慢条斯理地拿起一根馓子讲起缘由。

小时候听奶奶说,二月初一按庄稼人的俗语是“九九加一九,耕牛遍地走”。冰雪消融,大地解冻,节气正好是惊蛰,万物复苏,在地下卧了一个冬天的动物们睡醒了,其他虫子也出来找食吃,只有蝎子见人就蜇,“督促”人们下地干活。这样,民间就留下“二月初一晚上咬蝎子尾巴,一年不被蝎子蜇”的习俗。

现如今,正月十五刚过,孩子们该上学的上班,该上学的上学,妻子是老牛拉破车——干她的“印版活”,接送孙子上下学、做饭、干家务,各尽其责。再说了,现在学校、工厂、单元楼都是钢筋、水泥浇筑的铁框框,哪来的蝎子。但习俗还是要赓续的。

二月二龙抬头,我们讲究“理龙头”,妻子吃罢早饭就提醒我,趁孙子放学的空儿带他去理个“龙头”。习俗不可违,头天早上我就到对门理发店排了号,孙子也屁颠屁颠地乐意理,讨个吉利。

理完发,孩子们兴高采烈,你摸摸我的头,我揪揪她的辫,打打闹闹,一溜烟地跑回家了。推开门,浓郁清新的野菜香扑鼻而来,妻子把翠绿嫩嫩的白蒿切得碎碎的,拌上少许白面,捏成一个个菜疙瘩,放在筛子上。倏忽,锅滚汽圆,白蒿菜诱人的香气在饭厅荡漾。

《本草纲目》记载:“白蒿,气味(苗、根)甘、平、无毒。主治:风寒湿痹、恶疮癩疾、夏月暴痢等。”老人常讲:“二月茵陈三月蒿,五月砍来当柴烧。”出了正月,春寒料峭,百草枯黄,茵陈抖落头上的尘土,挤开柴草和树叶,探露脑袋,悠悠然变白变绿,毛茸茸的,极像破壳的小鸡,可爱极了。

餐桌上的白蒿麦饭、菜疙瘩诱得孩子们直流口水。他们夹起小块,蘸着蒜泥辣椒醋水,撒点芝麻,个个狼吞虎咽,不计形象的吃相逗得我们哈哈大笑。

三

二月五溜滑梯,村里人叫“溜光节”。奶奶说,到这一天,过年各种好吃的吃完了,长辈们想方设法弄好吃的。

天暖了,要做不烫不冷的食物。我们那一带家家户户会做“漏粉鱼”。我奶奶漏得好,调的够味,提起就让人垂涎欲滴,嘴角流哈喇子。小时候,粗粮是主食,红薯更是顿顿离不开,红薯米汤是我们早餐的“座上宾”,每



▲资料图

天如此,玉米高粱馍里揉,红薯坨坨是稀罕物;蒸、溜、煮、炸变着花样做,粉条、粉面更是粗粮细做。

记忆最深的还是奶奶的“漏粉鱼”。中午收了工,奶奶把海子盆洗净,把红薯粉面布袋和高粱面布袋解开,用葫芦面瓢舀三瓢红薯粉面,一瓢高粱面,边倒温开水边拿筷子搅拌,接着和面。母亲在旁边拉着风箱,灶膛架干柴,火苗舔锅底,噼里啪啦像春节放的小鞭。

一会儿,木锅缝隙就透出咪咪的热气。奶奶喊道:“火小点。”话音刚落,只见她左手握着烫有窟窿眼的葫芦瓢,右手抄起海子盆里粉红色的面团儿放在瓢里,拿起舀饭勺有节奏地研。母亲直起身,看看锅里水温,又往灶膛塞了树枝,悠悠拉起风箱。奶奶额头冒汗,手上也不停,粉红色的面团经过挤压,从瓢眼漏出两头尖、中间圆的“鱼儿”,一个猛子扎进翻腾的沸水里,打一个挺儿,自由自在地在滚水里“游”起来。

父亲是个急性子,刚放下农具,洗着脸就问:“饭熟了吗?”我们也跟着喊:“溜滑梯喽,溜滑梯喽。”刚支平饭桌,奶奶、母亲两人一手端一碗走出伙房,饭香掺和着花香直钻鼻孔。众人头探进碗里,抄起筷子呼啦啦往嘴里刨。奶奶站在一旁,撩起衣襟一角,擦着手,笑盈盈问:“香不香?”见没应答,她像欣赏一场精彩表演一样满脸欢喜,“一窝饿狼,今炒了葱花,还调小磨香油。”吸溜声比在沟坡沙场溜滑梯更清脆、悦耳。说话间,父亲把空碗递给母亲,我们都喊:“我还要,我还要。”母亲嗔怪:“有,锅里还有。”

那是我们一家吃的最有滋有味的饭。不仅饭香可口,酸辣适中,红薯粉面掺高粱面“粉鱼儿”,色泽鲜艳,滑溜劲道,有嚼头,关键是母亲大病初愈,能下炕做饭,苦日子被春风刮得无影无踪了。

四

坊间有句俗语:“二月八你躺下。”意思是说天气变暖变长,容易春困,劝农人吃完午饭眯瞪会,也叫午休,歇过劲,下午干活精力充沛。

二月初八这一天也叫“补天补地节”。相传,上古时期,水神共工与火神祝融大战,水神战败后怒撞撑天柱,霎时,天倾西北,地陷东南,女娲娘娘端东海之水灭火,又找七彩石炼石补天。

人们为了纪念女娲娘娘功德,将这一天称“娲婆节”,讲究不准烧干

锅,家家户户烙饼、摊饼。饼子要圆而薄,烙好后,扯一片抛屋顶——“补天”,拿一片放在院中央——“补地”。我们家乡讲究摊煎饼,其他地方叫煎饼,叫法不同,做法大同小异,用铁鏊或者吃饭锅煎烙。

说起摊煎饼,还是母亲的手艺在街巷名气大。我上小学开始,每年这一天母亲早到后院摘几把绿油油的新鲜菠菜,清水淘洗多遍,切细剁碎,撒进已活好面浆的盆里,调料搅拌均匀,用饭勺舀半勺,提老高,慢慢倒下,稀稠合适,湿布罩上。一切都准备好后,母亲会搬两块砖在院子腰墙角支着,做一个简易的土灶。

炊烟袅袅,火势渐旺,铁鏊里的油滋滋作响。只见母亲舀了半勺面糊均匀地倒进鏊里,拿起木铲子,抹匀摊圆。少顷,换铁铲,四周启离,翻个抚平。炽热的橙红色麦秸火舔着鏊底,热气味往外冒,不多时,一张焦黄带绿的煎饼就摊好了。

父亲最乐意吃煎饼。夹上白菜辣椒炒粉条,一叠四折,咬一口,满嘴清香。我们也学着父亲的样子,吃的是煎饼,嚼的是春天的味道。

五

农历二月二十五为“降圣节”,传说是太上老君的降诞之日。唐宋时期尊崇道教,百官休假,以示庆祝。老辈人传下来这一天叫“祭龙日”,祈求风调雨顺,五谷丰登。人们要“咬龙耳”吃“龙头”,我们那一带“掬布袋”,把掬叫 dian。

时令快进入清明节气,冬小麦起身,春灌到了关键期,除草、追肥、治虫、浇水,一环套一环,一步不能落。掬布袋节预祝天平地安,人寿年丰,农作物有个好收成,囤尖仓满。

这一天吃煮角,有的地方叫捏扁扁。家庭主妇们和面、擀片,用胡萝卜、韭菜、荠菜做馅,三边捏紧,食指、中指、无名指三个指头齐压。捏好的煮角像个小布袋,一个个摆在撒下少许面粉的筛子上,以防粘底。煮熟的煮角晾在瓷盘里,淋上蒜汁、葱丝搅和的辣椒醋水,一家人围着饭桌,吃得酣畅淋漓,满头冒汗。大人们爱怜地说:“多吃点。”因为我们家乡讲究孩子啜的越多,小麦收成越好,麦黄天掬的麦布袋越多。

十里不同俗,百里不同风。但无论怎么说,上辈人口口相传的习俗,或纪念,或祭祀,或企盼,或祝愿,大多与吃食有关,是家的味道,也是乡愁,更是黄河文化的一部分吧。

序与跋

秋水文章不染尘

——散文集《像鱼儿一样游》代序

□杨星让

农夫站在田间,望着地里的庄稼,心里充满了喜悦:谷穗沉甸甸地笑弯了腰,高粱红彤彤的像喝醉了酒;玉米怀揣着小宝宝,心里多么自豪。春种、夏长、秋收,农夫终于盼到了收获的时候。

古稀之年,迈入了人生的秋天。我像一位老农审视自己的田园:有小说、有散文、有特写、有诗歌……林林总总,五花八门。有的饱满,像谷穗沉甸甸地低着头;有的秕谷,像狗尾巴草昂着小脑袋,在风中摇曳张扬。

从一九八二年发表第一篇小说算起,至今四十年过去了。回眸自己的园地,庄稼苗稀稀落落,不觉汗颜:这就是我一生的收成?

毋庸置疑,坦然面对,这就是自己一生的心血结晶,自己的作品。

尽管这些作品良莠不齐,但都是自己耕耘播种的结果。自己的娃自己爱,这是人的天性。不论它壮实或是弱小,我都倾尽了心血,浇灌培育它们。哪怕最后长成了一棵小草,也给这个世界增添了一点绿色。

喜欢上孙犁先生的作品,大概是从他的《荷花淀》开始的。他的小说、散文令我迷醉其中。我喜欢他的作品,更敬仰他的人品,对他的文章百读不厌。我的床头一直置放着先生的文集,触手可及,以供随时翻阅。特别是动笔写作前,我总会习惯性地先读一遍先生的书。这就像是乐队演奏员,演出前先要试音定调。

先生文风清新,作品总是给人积极向上的力量。我学习先生作文,虽说是连皮毛都没有学到,但我努力了。先生不幸仙逝,我写了《荷花盈盈伴君行——悼孙犁老》,遥寄我的哀思。

年少时在农村,一场秋雨过后,我喜欢到田野,看那庄稼刚刚经历过雨水的洗礼,肥厚的叶片碧绿,叶面上滚动着珍珠般透明的露水珠子。天,是湛蓝的;云,是洁白的。吸口气,那空气是清新的、香甜的。

白居易有诗曰:“春风一夜吹乾雨,晓日新斋莺语开。春风大雅能容物,秋水文章不染尘。”

很喜欢这句:“秋水文章不染尘”。

我希望我的文章是清新的、明丽的,能让人赏心悦目洗涤心灵的。做到了吗?我不敢说,但这是我的追求。

愿我的文字像一缕清风,抚慰你的灵魂;愿我的文字像一汪清泉,滋润你的心田。

若能果真如此,我心愿足也。

