



北国风

风俗画儿

FENGSHUHUAER

吃炒豆 穿龙尾

□ 金淑芳

农历二月二是中国民间的一个传统节日。二月二的习俗很多,诸如:打灰雀、熏虫蝎、剃龙头、穿龙尾、吃炒豆、忌针刺眼等习俗。而“吃炒豆穿龙尾”的习俗,却眷恋在我的记忆深处。

二月二穿龙尾,是过去我们东北最流行的习俗之一。每到这个时候,母亲都会教女孩子穿龙尾,也是我们女孩儿最高兴的时候。

传说:二月二龙抬头时动刀剪针线,会伤害龙的眼睛。所以,穿龙尾要在节前完成。

记得小时候在农村,每年二月二前夕,母亲就找出平时做衣服剩下的各种花布角,再找来细细的高粱秆和结实的红线,我俩就开始穿龙尾了。先将花布角剪成长条,用红线穿成一匝作为龙尾的穗。然后把余下的花花绿绿的布角剪裁成铜钱般大的圆片,再把高粱秆截成三四厘米长一截一截的。按照布的颜色搭配好,穿一个圆片,穿一个高粱秆,依次穿成一条条五彩缤纷的龙尾,一条龙尾长约20厘米左右。

穿龙尾的时候,会引来邻家的童伴们高兴地观看,有的会帮着递个布片或者高粱秆儿,为的是讨好母亲,慈祥的母亲也会给每个孩子送上一条漂亮的龙尾。母亲把余下的龙尾挂在炕墙上,在二月的清晨起床前,先念叨:“二月二,龙抬头,龙不抬头我抬头!”然后趁我们没醒,就把事先穿好的龙尾给我们缝在棉袄上。男孩子缝在衣的左肩上,女孩子则缝在右肩上。戴龙尾寓意是驱邪保佑孩子健康,祈盼孩子学业上进。

在上世纪五十年代末期,我家从农村搬到林区。在那贫困的年代,童年的我们过年也难穿上一件新衣服。但在二月二这天,母亲必会给我们穿上一身龙尾戴上。

林区没有高粱秆,母亲就到草甸子割来芦苇秆代替高粱秆剪成寸长,再把积攒的边角花布剪成圆片或方块,用针穿上苇秆,穿成龙尾给我们戴上。有时差色,就到邻家串换一下。母亲心灵手巧,龙尾做得非常精美,我戴上后,就来到街上在伙伴面前炫耀。我一边跑着一边喊着“二月二,龙抬头,大仓满,小仓流”的民谣。正在我得意之时,邻居的一个年纪小我的男孩子一把抢走我的龙尾,我气急之下追上去一个腿绊把他放倒在地夺回龙尾,逗得伙伴们哈哈大笑……



二月二,戴龙尾捋龙须。

我还记得有一年的二月二前,我因贪玩被冻感冒,有人告诉母亲,早点给孩子戴上龙尾,“冲一冲”就好了。果真,我戴上龙尾没几天真的好了。长大后我明白,这跟戴龙尾根本没有什么关系,戴龙尾只是一种吉祥象征而已。

另外,在过去有民谚云:“二月二,吃豆豆,人不害病地丰收”。

据传说,关于二月二吃炒豆有一段故事:相传武则天称帝惹怒了玉皇大帝,他传谕东海龙王三年不准下雨。龙王不忍生灵涂炭,偷偷降了一场大雨。玉帝得知后,将龙王压于泰山之下,并声称等到“金豆花开”时才可放出。太白金星非常同情龙王的遭遇,便托梦给人间说:“只须在二月二这天,将黄豆炒开花即可!”于是人们便相约在这一天把黄豆炒开花,秉香祭拜天地。玉帝闻讯金豆开花了,只好将龙王释放,于是龙王又抬起头来耕云播雨,滋润禾苗,造福人间。后来就有了二月二吃炒豆的习俗,也跟救龙王沾上了边。由此可见,人们对龙的崇尚之心。

那些年,我们那个几十户的小山村没有养猪的,过年吃肉都是凭票购买。过二月二的时候,没有吃过猪蹄和猪耳,也没见过。只是父亲把一些黄豆用温水泡好后,捞出控干,将大粒盐撒成面撒在黄豆上,然后用大铁锅炒,当炒到开花裂纹时就掏出,晾上一会儿就又酥又香了,这就是我们的零食了。

在二月二这天,每家的孩子都会揣上一大兜炒黄豆在街上“咯嘣,咯嘣”的嚼着,那清脆的嚼豆声和豆香味在空气中弥漫着……

这天全村的孩子都会聚在村中大院里嬉戏、追逐着,那肩膀上随风飘舞的龙尾,成了山村里一道靓丽的风景……

二月二,戴龙尾吃炒豆这个传统民俗,给那时的孩子带来了无限的欢乐。

责任编辑:晁元元(0451-84610006) 执行编辑:毕诗春(0451-84655933)

东北老粉坊

□ 刘希文

在我小时候,老家附近有一家做粉条的“韩家粉坊”。主人是一位五十多岁的庄稼汉子,外表粗犷,豪爽仗义,可做起粉条来是把好手,人称“韩粉条子”。他家的粉坊当时在东北地区是最常见的,民间老百姓把这样的粉坊称之为东北老粉坊。

据我的父亲讲,韩粉条子是山东省平度县人,祖辈上是闯关东来到东北的,最后落脚在松花江边上的一个小渔村,以种地为生。

其实,在山东老家,韩粉条子的爷爷就是“漏粉匠”,家里是开粉坊的。来到东北以后,多少年都不干这个行业了,一是东北的气候干燥、寒冷,不如关里家湿润和温暖,做粉条的出粉率不高。二是东北做粉条的原材料不如山东的好,加之爷爷来到东北后,身体是一年不如一年,心有余而力不足,所以就间断了许多年不做粉条了。

在上世纪的七十年代初期,农村的生活比较贫困。韩家孩子多,哥四个,姐二个,整个六个子女,而且肩换肩。家里是缺吃的,少穿的,孩子的衣服是补丁摞补丁。由于从小耳濡目染,韩粉条子就知道漏粉是怎么回事,而且他的爷爷还将这门手艺亲手教给他,让他将手艺一代一代往下传。加之韩粉条子生性聪慧,又用心的去学,所以他的漏粉手艺也是非常高的。

看着家里的生活是每况愈下,韩粉条子就产生了开粉坊的想法。那时,正是实行“割资本主义尾巴”的年代,谁想做点小买卖是不允许的。韩粉条子硬着头皮去大队找村支书商量,看能否疏通一下,家里实在是困难,否则就得喝西北风去。

村支书想,也是啊,韩粉条子家里这么困难,大队咋地也得帮一下啊。于是,在考虑几天之后,就决定成全这件事。可是,韩粉条子家里就两间小趴趴房,开粉坊连个地方都没有,也不能把全家赶出去住露天地方啊。

咋办?村支书也非常头疼,思前想后就将大队一处闲置的房屋借给了韩粉条子。大队又出工出料,简单的收拾完,韩粉坊就开张了。

也没有放鞭炮,更没有请客,韩家粉坊在非常低调中开业了。

磨盘的上方在房梁上吊着一个水盆,水盆的底部钻有一个小眼,是漏水用的,眼里插着一个秫秸梢,民间老百姓管它叫“筹”。

“筹”上面连着一根粗一点的秫秸做梁,担在水盆上,利用插进眼里的秫秸梢倾斜度大小,来调节水流的大小。在磨盘的底部,用一个水筒接着磨碎的土豆浆水。

这个水筒一定要放好位置,否则毛驴踢着就会散花的,白花花的土豆浆水就会洒落一地,白瞎了。

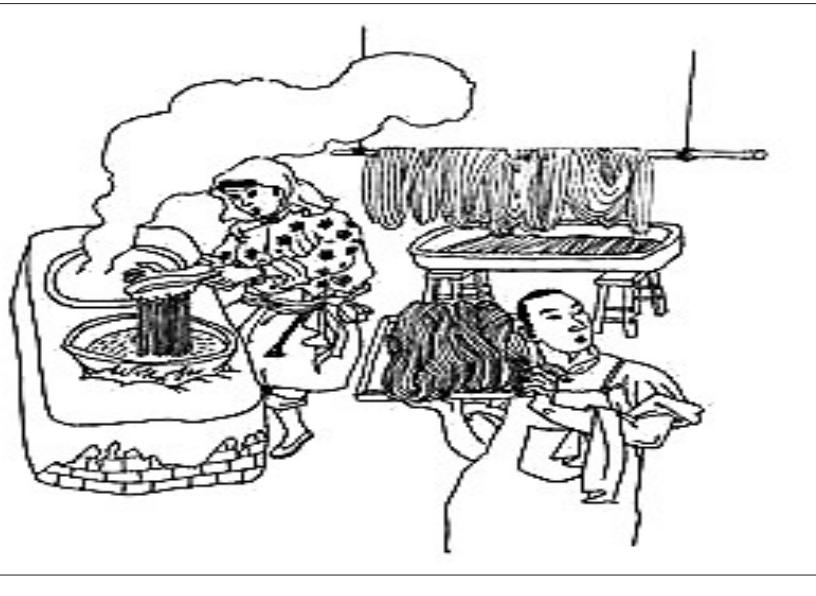
第四道工序是过包。粉坊里必须得有几口大缸,用来给土豆浆水过滤用的。在房梁上固定一个木头做的十字架,十字架下面挂有滤布,滤布下面是大缸。将水管里的土豆浆水倒进滤布里,摇动十字架,随着晃动,滤布里的浆水就会淌进大缸里。将滤布里的土豆碎渣用葫芦瓢舀出,倒进瓦盆里,这是上等的猪饲料了。进入大缸里的土豆粉经过沉淀,就成了粉圪瘩。

第五道工序是捆粉。这道工序是漏粉中最关键的工序。将一定数量的土豆淀粉从缸里抠出来,放进大的瓦盆里,然后加白矾和开水。加多少白矾,每个粉匠都有自己的绝活,一般是不外传的,也可以说是祖传的诀窍,外人想知道是不可能的。白矾的量多少是做粉条的关键,兑好白矾之后,就开始捆粉了。这是一个力气活,妇女是干不动的,得用棒小伙子来捆。在瓦盆里捆粉,用力的火候必须得掌握好,力大了,会把瓦盆的底砸漏了,力小了,是捆不好的,所以力量的大小必须得整到位。

一直到白粉面子捆成青色透明的胶状,而且要捆匀了,上面不能有白矾点子。

第六道工序是漏粉。漏粉前,得先做好许多的准备工作。在18印的大铁锅上面大约半米左右,吊上一个漏勺,漏勺的直径大约是30厘米,深度20厘米,勺底全是由眼,每个眼的直径在2厘米左右。

将锅里的水烧开,水呈翻滚状。锅台上蹲着一个棒小伙子,将和好的粉面子抓一块放进漏勺里,左手把住勺把,右手用力拍打粉面子。此时,一根根粉条就会从勺底的眼里露出来,进入锅里。与此同时,在锅沿旁的地上,必须得准备好另一个大瓦



人工漏粉。

去洗,否则做出的牙碜粉条老百姓是不喜欢的。

第二道工序是将洗净的土豆搅碎。这道工序得有木头漏斗和木磙子。将洗净的土豆倒进木头漏斗里,漏斗的下方紧连着一个木磙子,直径大约有20厘米,上面钉有一寸长的扁钉子,两头各有一个木头摇把。搅碎土豆时两个人分别摇动摇把。边加土豆,边用力摇,土豆就会呈碎状,下面用大瓦盆接好。

第三道工序是磨粉。磨粉的工具是石磨,磨盘较大,直径大约一米左右,厚度约有20-30厘米。将搅碎的土豆加入石磨中,把毛驴的双眼用黑布蒙上,用毛驴拉磨,转圈来回走。人在旁边拿着鞭子,不时的抽打着毛驴,口中不时的喊着“得驾”,否则毛驴也是出工不出力的。

磨盘的上方在房梁上吊着一个水盆,水盆的底部钻有一个小眼,是漏水用的,眼里插着一个秫秸梢,民间老百姓管它叫“筹”。

“筹”上面连着一根粗一点的秫秸做梁,担在水盆上,利用插进眼里的秫秸梢倾斜度大小,来调节水流的大小。在磨盘的底部,用一个水筒接着磨碎的土豆浆水。

这个水筒一定要放好位置,否则毛驴踢着就会散花的,白花花的土豆浆水就会洒落一地,白瞎了。

第四道工序是过包。粉坊里必须得有几口大缸,用来给土豆浆水过滤用的。在房梁上固定一个木头做的十字架,十字架下面挂有滤布,滤布下面是大缸。将水管里的土豆浆水倒进滤布里,摇动十字架,随着晃动,滤布里的浆水就会淌进大缸里。将滤布里的土豆碎渣用葫芦瓢舀出,倒进瓦盆里,这是上等的猪饲料了。进入大缸里的土豆粉经过沉淀,就成了粉圪瘩。

第五道工序是捆粉。这道工序是漏粉中最关键的工序。将一定数量的土豆淀粉从缸里抠出来,放进大的瓦盆里,然后加白矾和开水。加多少白矾,每个粉匠都有自己的绝活,一般是不外传的,也可以说是祖传的诀窍,外人想知道是不可能的。白矾的量多少是做粉条的关键,兑好白矾之后,就开始捆粉了。这是一个力气活,妇女是干不动的,得用棒小伙子来捆。在瓦盆里捆粉,用力的火候必须得掌握好,力大了,会把瓦盆的底砸漏了,力小了,是捆不好的,所以力量的大小必须得整到位。

一直到白粉面子捆成青色透明的胶状,而且要捆匀了,上面不能有白矾点子。

第六道工序是漏粉。漏粉前,得先做好许多的准备工作。在18印的大铁锅上面大约半米左右,吊上一个漏勺,漏勺的直径大约是30厘米,深度20厘米,勺底全是由眼,每个眼的直径在2厘米左右。

将锅里的水烧开,水呈翻滚状。锅台上蹲着一个棒小伙子,将和好的粉面子抓一块放进漏勺里,左手把住勺把,右手用力拍打粉面子。此时,一根根粉条就会从勺底的眼里露出来,进入锅里。与此同时,在锅沿旁的地上,必须得准备好另一个大瓦

盆,里面盛满凉水,也得一个棒小伙子,用长长的木头筷子从锅里将粉条顺着锅沿夹出来,放进锅旁的凉水盆里。就这样,锅台上和锅沿旁的两个棒小伙子繁忙起来,累得是满头大汗,一刻都不能停下来。拍打粉面子,夹粉条子,烟熏火燎,再加上热气腾腾的,整得小伙子是汗吧流水的。在地上的凉水盆旁,还得一个棒小伙子,干啥?从盆里往外捞粉。

小伙子右手从水盆里捞起凉粉条,往自己的左臂上挂,左手握住凉粉,上面缠到左臂的肩膀上,大约缠到3米左右,右手拿起铁剪子剪断粉条,挂到秋秸上。等到秋秸上面充满了粉条,再用两个人抬到屋外。外面事先已经搭好了架子,放在架子上晾干。地上的水盆里的水由于用一会儿后就会由凉变热,所以必须得勤换,否则盆里的粉条就不会凉。

第七道工序是捆粉。晾在屋外面的粉条干上八分,就得下架,进行捆粉。这时的粉条还没有干透,不容易折断,非常好捆,否则等干透了再下架,捆粉条就会折断的。

先捆成一斤左右的小捆,名为小把,长度大约是40厘米左右。捆粉用的是秋秸,在粉条的中部转一圈后打一个活结,将秋秸的末端插进粉条里即可。然后,将20小把,也就是20斤粉条分四层,一层5小把捆成一大捆,再放进仓库。需要注意的是,仓库一定要通风良好。

以上七道工序完成后,白花花、亮晶晶的粉条就做好了。为了感谢大队的领导和村里众多乡亲们的支持和帮助,韩粉条子把刚刚做好的粉条拿上十几捆送给各家各户尝鲜。一是为了感谢大队领导给自己家提供了做粉条的场地和乡亲们的无私援助,另外也是感谢大队领导在上面替他扛着,否则公社领导来割他的资本主义尾巴,那就坏事了。

就这样,日复一日,年复一年,韩家粉坊做的粉条非常受南北二屯老百姓的欢迎。每家都会在腊月里买上几小捆,留着过年时做上一頓猪肚粉条,那味道简直是绝了。每年韩粉条子都会在秋天做好多的粉条,到了冬天自己推个手推车,装上粉条到各个村子去卖,效益还是不错的,钱也挣了点,家里的生活也逐步好转。孩子们穿上了新衣,家里添置了一些家具,又买了几头毛驴和做粉条的工具,韩粉条子家里的小日子过得是红红火火。

第七道工序是漏粉。漏粉前,得先做好许多的准备工作。在18印的大铁锅上面大约半米左右,吊上一个漏勺,漏勺的直径大约是30厘米,深度20厘米,勺底全是由眼,每个眼的直径在2厘米左右。

将锅里的水烧开,水呈翻滚状。锅台上蹲着一个棒小伙子,将和好的粉面子抓一块放进漏勺里,左手把住勺把,右手用力拍打粉面子。此时,一根根粉条就会从勺底的眼里露出来,进入锅里。与此同时,在锅沿旁的地上,必须得准备好另一个大瓦

塞月边风 SAIYUEBIANFENG

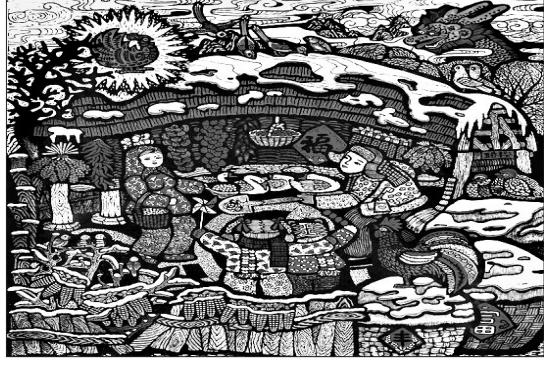
二月二

□ 张津友

儿时的记忆中,每逢农历二月初二这一天,我们北方人都有吃猪头肉的习惯,家家户户提前一两天将特意留下的猪头,从冻冰里刨出来,用火燎掉猪毛,用水煮熟,待二月初二这天全家共餐,人们对这餐的重视程度不亚于春节的年夜饭。

据民俗专家考证,古代猪头是祭奠祖先、供奉上天的供品,正月里人们只能吃猪身上的肉,猪头要留到“二月二”“龙抬头”龙节之日用以祭祀活动,然后人们才食之。

二月二吃猪头肉至今仍流传着一个古老的传说,古时每到农历二月初二,北方大地万物开始复苏,主管降雨的龙王开始回归天宫给人间兴风布雨,但他好吃懒做伸着手向民间百姓要祭品。有一年二月初二,百姓们没有按照他的意愿给祭品,他低着头回到天庭睡大觉,不向民间降雨,这下可苦了天下百姓,整日艳阳高照,热浪灼人,眼看着秧苗枯萎,人被晒死、渴死,人们便急忙杀了肥猪,将猪头作为祭品供奉龙王,他吃后这才抬起头来向民间普降甘霖,动植物重获生机。此后每年的农历二月二都用猪头供奉上天,祈盼一年开个好头,迎来风调雨顺,年复一年逐步演变成吃猪头肉的习俗,并定名为“龙节”。故此民间流传着“二月二,龙抬头,大仓满,小仓流”的民谚。从中反映出古代“二月二”的节日与农业气象和生产有着密不可分的关系,此时正值“惊蛰”前后,我国民间很早就有“惊蛰一犁土,春分地气通”的民谚,北方即将进入春耕大忙季节,雨水开始滋润干渴的土地,提示人们春节已过,不要误耕农时,因此产生了“二月二,龙抬头”的说法,充分表达了古代劳动人民渴盼五谷丰登的美好愿望。



二月二龙抬头。

要说吃猪头肉各地有不同的讲究,东北人习惯是,将化冻后的猪头用火燎掉猪头、猪耳残留的毛,要用刀刮掉烧糊的肉皮,用斧头一劈两半清洗后放入锅内加足水,灶内点燃木柈或柴草加温,煮熟后捞出进行分割。猪鼻、猪舌十分珍贵,往往混搭加工后专供老年人享用,一般切成薄片加上葱花作料蘸蒜酱吃,祈盼老人在新的一年里嗅觉灵敏,口齿完好,健康长寿。两只耳朵切成细丝供全家人共享,一般同干豆腐、豆芽等拌作凉菜食用,风味独特。意为全家人耳聪目明幸福安康。猪脸肉是猪头肉中的主体部分,可直接切成肉块蘸蒜酱吃,或加盐、作料炒着吃,也可压烟子等。其中用此肉做成的“扒猪脸”的名菜因肥而不腻,糯香可口,起到美容、健脑的功效,数百年来深受人们的喜爱。传统的做法是,将猪脸剔下来,放入帘子里加温蒸到七八分熟,然后锅内放入豆油、酱、葱花、大料、姜、盐等作料加温十几分钟即可食用。然而,无论做成何等菜肴,一定要由本家主事的男人吃第一口肉,然后全家人才开始伸筷子共享美味。意欲主人在新的一年里在外面办事、工作有头有脸,很风光,给家人带来好运。

现在的二月二吃猪头肉的一些讲究还在延续,习俗还在传承,二月二,即使没杀猪的农户也要买个猪头过龙节,一家人团聚,讨个吉利。这一天家家户户猪头肉香弥漫全屋,全家老少围坐一起,喝着美酒,吃着桌上摆满的一盘盘猪肉,享受着家庭生活的幸福美满,真乃其乐融融。

最好吃的煎饼

□ 积雪草

小时候在东北老家,吃过最好吃的美食就是母亲做的煎饼。每年二月初二这一天母亲会做煎饼给我们吃,一年之中只做这么一次,因为摊煎饼实在是一件非常繁琐的大事儿。那时候摊煎饼多数用玉米