2023年5月22日 星期一 责任编辑:赵润琴 美术编辑:卞锐 TIANJINDAILY 天津日报

谚语里的小满农事与习俗

贾传静

小满,是夏季的第二个节气。元人吴澄在《月令七十二候集解》中说:“四月中,小满者,物致于此小得盈满。”小满之名,有两层含义:一是指小麦的成熟度。小满时节,小麦开始灌浆,逐渐饱满,但是还没有完全成熟、完全饱满,所以叫“小满”。二是指降水量。小满时节,南方活跃的暖湿气流与从北方南下的冷空气交汇,往往会出现持续大范围降水天气,进入雨季,江河湖满,但是还没有达到最大降水量,所以称为“小满”。

诗人左河水的《小满》诗曰:“江南沃野过插秧,江北麦稃便灌浆。西子湖边人好客,茶商宴过款丝商。”全诗仅仅28个字,就把小满节气的主要特征描写出来了。劳动人民在长期的生产实践中也提炼出很多谚语,这些都反映了小满节气的农事和传统习俗。

祭车神

小满,正是江南一带水稻插秧的时节,如果田里不蓄满水,就会造成田坎干裂,无法插秧,影响农作物的收成。农谚说“小满不满,干断田坎”“小满不满,芒种不管”。《清嘉录》云:“插秧之人又各带土分科。设遇梅雨泛滥,则集桔槔(原始提水工具)以救之。旱则用连车,递引溪河之水,传戽入田,谓之踏水车。”踏水车是双人(也有三人的)脚动的水车;还有单人手动的,俗称牵车;此外尚有牛力驱动的,俗称牛车盘,由被蒙住双眼的水牛转动木车盘再带动龙骨水车板,牵水入田。清末文人蒋士煐曾作《南园戽水谣》:“日脚杲杲晒平地,东家插秧西家莳。养苗蓄水水易干,农夫踏车声如沸。车轴欲折心摇摇,脚跟皲裂皮肤焦。堤水如汗汗如雨,中田依旧成槁土。”描述了农民头顶烈日,脚踏水车浇田的辛劳。

旧时水车抽水排灌为农村大事,所以在一些农村有个古老的习俗,即祭车神。在神话传说里,车神是一条白龙。在小满时节,人们在水车上放上鱼肉、香烛等物品祭拜。有的还会在祭品中供上一杯清水,祭拜时将清水泼入田中,有祝愿水源涌旺的意思。在一些地方,小满当日还举行“抢水”仪式。由村中年长者或族长为执事人,约集各家各户,安排抢水事宜和准备工作。这天黎明时分,人们即集合出动,燃起火把,满山遍野灯火辉煌,在水车旁吃麦糕、麦饼、麦团。这时,执事者敲打锣鼓为信号,人们也击打一些器具相和,现场气氛非常热烈,人们踏上小河边事先装好的水车,数十辆水车一齐踏动,引河水灌溉入田,直到把河水抽光为止。

祈蚕节

小满为蚕神诞辰,因此江浙一带在小满节气期间有一个祈蚕节。“男耕女织”是我国古代农耕文化的主要形式,女织的原料北方以棉花为主,南方以蚕丝为主。蚕丝需靠养蚕结茧抽丝而得,所以栽桑养蚕是江南农村的传统产业,尤其是江浙一带。

小满时节,正值初夏,蚕茧结成,蚕农忙着缫丝。清代苏州文人顾禄在《清嘉录》中说:“小满乍来,蚕妇煮茧,治车缫丝,昼夜操作。”宋代诗人邵定有一首《缫车》诗词,描述了养蚕缫丝的情景:“缫作缫车急急作,东家煮茧玉满镬,西家捲丝雪满簍。汝家蚕迟犹未箔,小满已过枣花落。夏叶食多银瓮薄,待得女缫渠已着。懒归儿,听禽言,一步落人后,百步输人先。秋风寒,衣衫单。”

蚕是蚕农的命根子,把蚕视作“天物”,为了祈求“天物”的宽恕和养蚕有个好收成,蚕农在小满之日举行祈蚕节敬蚕神,祭祀活动非常热闹,很多地方都兴建有祠堂,供奉蚕神,还要专门请戏班子唱戏庆贺。在江南蚕丝之乡,都建有一座古典庙堂式的“先蚕祠”,门楼飞檐斗拱,气势轩昂,正殿里供奉着始祖轩辕、神农和嫘祖三座塑像,嫘祖是黄帝的妻子,传说她教会百姓养蚕缫丝,是丝绸行业的祖师爷。祠内建有气派的戏楼,每年小满前后,由当地的丝业公司出资,请来有名的戏班子和红角名伶,在此唱三天大戏,内容都是喜庆吉利的唱词,不能出现“死”“伤”之类的容易引起歧义的词语,每天都有数万人前来观看,热闹非凡,因此这个节日充满了浓郁的丝绸民俗风情。

女看娘

民间流传着一句谚语:“麦梢黄,女看娘,嫂子争着要吃糖。”此时麦子开始成熟,正处于青黄不接的时期。作为出嫁的女儿时刻惦记着娘家的情况,娘家生活过得好孬是令女儿牵肠挂肚的事。女儿回娘家,一是看看新麦子下来之前,娘家的口粮够不够吃;二是看看娘家的麦子长势如何,是丰收还是歉收;三是看看娘家麦收准备得如何,“犁耙扫帚扬场锨”等农具备齐了吗;四是看看爹娘的身体是否壮实,接下来劳累的麦收生活是否能应对;五是问问娘家麦收时人手够不够,还要过来帮忙吗。闺女心细,娘家的任何事都会放在心上。当然,回娘家是不能空着手的,必须带上孝敬父母的礼物,如馍馍、煎饼、咸菜、辣椒豆等家常食品。如果女婿陪同回娘家,礼品带的还要更重些,烟、酒、茶、糖、时令水果等都要随身带一些。女儿一进门,娘会当着女婿的面嗔怪道:“你这个死妮子,不在家好好伺候孝敬公婆,往娘家跑嘛,来就来嘛还带吃的来。”娘嘴上这么说,其实心里别提多高兴了。

出嫁了的闺女哪有不想娘的,见到娘后倍感亲切,掉泪也是情理之中的事,而更多的是对娘的问候,嘘寒问暖,娘儿俩见面有拉不完的呱,说不完的话。女婿要表现得勤快些,趁娘儿俩说知心话的时候,帮着老丈人干些农活,特别是一些重活、难活要抢着干,丈母娘不时地转过头夸上女婿两句。中午,娘家还要炒上几个菜,打上一斤酒,留女儿、女婿吃顿饭。临走时,女儿更是依依不舍,热泪盈眶。娘家还要回赠一些煮鸡蛋、油饼、糖果等,娘拉着女儿的手也是千叮咛万嘱咐,在婆家要孝敬公婆,多干些洗衣做饭的家务,之后由弟弟拿着回赠的礼品送上一程。

麦收大忙结束后,娘家人还要带上新麦面蒸的馍馍、烙的煎饼去看女儿,拜访亲家母,所谓“礼尚往来”。娘家人是闺女的靠山,娘更是疼爱女儿,看女儿的目的是看看女儿家的穷富,女儿在婆家是否受气,亲家母是否会过日子。亲家还要准备一桌丰盛的宴席,招待娘家人,席间家长里短,交流一些庄稼活。当然,娘家如果对亲家的家庭生活非常满意,会大加赞赏,如果不太满意,也会含沙射影地规劝几句,点到为止,让亲家能领悟到意思而又不伤情面。

食苦菜

古人将小满分为三候:“一候苦菜秀;二候靡草死;三候麦秋至。”小满时节的苦菜已生长得枝繁叶茂,唐朝诗人元稹在《咏廿四气诗·小满四月中》有诗云:“向来看苦菜,独秀也何为?”此时的苦菜一枝独秀,最为鲜美,民间有小满食苦菜之俗。

小满为何食苦菜?原因有三:其一,食苦菜为搭补粮食不足。前面说过,小满时小麦开始灌浆,逐渐饱满,但是还没有完全成熟、完全饱满,正处于青黄不接的季节。在过去,陈粮不足,新粮未收,粮食难以为继,百姓只得食苦菜来解决粮荒。而苦菜适应性极强,南北方都能生长,遍布于荒地、山坡、沙滩、路旁、沟边、田野及草丛等地带,民间有“春风吹,苦菜长,荒滩野地是粮仓”的歌谣。其二,吃苦防暑。小满时节,我国大部分地区已相继进入夏季,高温闷热,人们很容易出现燥热症状,甚至中暑,而苦菜有清热解毒、降火养心之效,民间有“多吃苦,防中暑”之说。其三,只有吃过苦才能不觉得苦。过了小满,小麦就成熟了,人们便进入三夏大忙时节,夏收、夏种、夏管,忙得脚不沾地。农村老人常说:小满节气先吃顿苦菜,后面的苦也就都能挨过去了。这就是谚语所云:“小满食苦,一夏不苦”。

苦菜又是何物呢?苦菜是民间的俗称,医学上叫“败酱草”。其叶片大,叶似蛇形。它茎秆脆,开黄花,苦中带涩,涩中带甜,新鲜爽口。从中医角度说,食用苦菜益处诸多:苦菜营养丰富,富含人体中所需要的胡萝卜素、维生素C以及钾、钙等,常服安心益气、精神饱满、轻身耐老、增强体力;苦菜还具有很高的医药价值,有清热解毒、消炎杀菌之效。常吃苦菜,对感冒发热、慢性气管炎、扁桃体炎、黄疸型肝炎、咽喉炎、细菌性痢疾等疾病有一定的治疗效果。民谚说道:“苦菜花香,常吃身体硬邦邦;苦菜叶苦,常吃好比人参补。”

现在人们的生活好了,当年用以充饥的苦菜成为人们餐桌上的“稀罕物”,甚至成为星级酒店里的上等佳肴。人们到田野里挖来苦菜,用开水烫后,凉拌、做汤、炒食或者拌面蒸成菜馍馍食用,如凉拌苦菜、苦菜猪肝汤、清炒苦菜、蒸苦菜等。诗人刘长卿《小满》云:“昨夜玉盘沉大江,夜来忽梦荠麦香。时人但只餐中饱,莫忘旧时苦菜黄。”告诫世人吃饱饭的日子来之不易,不要忘了曾经靠苦菜艰难度日的时候,要珍惜眼下的幸福生活。

历史随笔

大信与小信

清风慕竹

公元前595年9月,楚庄王借口宋国杀死楚国使者,亲率大军攻打宋国,包围了宋的国都商丘(今河南省商丘市)。宋国军民一边同仇敌忾坚守城池,一边向盟国晋国求援。当时晋、楚争霸,不过晋国刚刚在与楚国的邲(今河南郑州北)之战中失利,伤了元气,不敢出兵,同时又希望宋国拖住楚国,消耗它的实力,于是派将军解扬出使宋国,传达晋景公的旨意:“晋师悉起,将至矣。”你们一定要坚守,晋国大军很快就到了!

解扬化装成一个商人,身怀使命,便出发了。不幸的是,途经郑国时,解扬被认出了身份,因为郑国已经臣服于楚国,所以他被逮捕并送给了楚庄王。

楚庄王认得是晋将解扬,问他:“你来此干什么?”解扬也不隐瞒,直言说:“我奉晋公之命出使宋国,叫他们坚守城池,等待救兵。”

楚庄王说:“以前你曾被我们抓住过一次,寡人没有杀你,今天你又来自投罗网,还有什么话说?”解扬还是很硬气,回答说:“晋、楚,仇敌也,要杀要剐,悉听尊便!”

楚庄王想利用解扬反说晋君的旨意,劝说宋国投降,因此并没有杀了解扬,而是派人贿赂于他,许以好处,甚至答应事成之后让他到楚国做官。解扬开始都拒绝了,到了第三次,他才假意应承下来,因为他担心身死事小,无法完成君命事大。

楚国为了攻城,造了许多楼车,足有城墙那么高。解扬登上楼车,对城内的宋军大喊道:“晋方悉国兵以救宋,宋虽急,慎毋降楚,晋兵今至矣。”晋国已经发重兵来救你们了,千万不要投降楚国啊,晋国的大军很快就要到了!

楚庄王一听,赶紧命人把解扬拖了下来,生气地质问他说:“你既然已经答应了寡人,又违背了诺言,这是为什么呢?不是我不讲信用,是你丢弃了它,快去接受你该受的刑罚吧!”

解扬从容回答道:“我听说国君能制定正确的命令就叫义,臣子能奉行国君的命令就叫信。合乎道义不能有两种诚信,讲求诚信不能接受两种命令。君王收买臣下,就是不懂‘信无二命’的道理。我接受君命出使,宁可去死也不能背弃使命,难道可以用财物收买吗?我之所以答应君王您,是为了完成我的使命。我死了而能完成使命,这是我的福分。我们国君有诚信的臣下,臣下又能完成使命而死,还有什么可求呢?”

楚庄王叹道:“所谓‘忠臣不怕死’,说的就是你啊!”他回头对楚国的将军们说:“为人臣无忘尽忠而得死者。”做人臣的,不要忘记尽忠而死的人。因为解扬的英勇表现,最后楚庄王“赦解扬使归”,放他回国了,而晋国则晋升他的爵位为上卿。

在儒家思想里,信有大小之说,所谓的大信是指符合“道义”的信,小信则相反。孔子说:“言必信,行必果,硜硜然小人哉。”遵诺守信是要讲条件的,不讲条件的“言必信,行必果”是浅薄固执的小人行径。所以解扬为了完成晋君赋予的使命而失信于楚庄王,是守大信而失小信,不仅没有受到指责,反而得到了普遍的认同和称赞。

现代社会同样认同以道义为原则的大信行为,而不认可不讲条件的小信。比如西方社会都会教育孩子要诚实守信,但在《英国儿童十大宣言》中第十条却写道:“坏人可以骗。”它解释说:“对坏人可以有不讲真话的权利。遇到坏人,可以不讲真话,机智应对,才是好孩子。”在受到胁迫的时候,还一味地要求孩子诚实无欺,显然是愚蠢的。

凡事都是有条件的,懂得了权变之理,学会了辩证地看待问题,我们才能更好地与世界相处,远迷惘而少困惑。

资深美食家袁枚的“讲究”

邱俊霖

袁枚像,(清)罗聘作

袁枚《随园食单》小仓山房藏版

一

要是给清代的美食家们排个名,袁枚排第二,那估计没人敢排第一了。

作为清代“吃货”界的顶流,袁枚不仅爱吃,而且会吃。吃完之后他还不忘了做笔记,最后出版了自己的美食专著——《随园食单》。

《随园食单》出版于乾隆五十七年(1792),直到今天,依然是一本不可多得的餐饮类畅销书。从书中,我们既可以一睹明清饮食的各种花样,也可以感受到中国餐饮文化的博大精深,当然,更能感受到袁枚对餐饮的细致考究以及对待美食的态度。

袁枚对美食的考究十分精细,不同的食材,其烹饪花样也是五花八门。《随园食单》里记录了326种南北菜肴,也介绍了当时的美酒名茶。其中的海鲜单、江鲜单、特牲单、杂牲单、羽族单、水族有鳞单、水族无鳞单、杂素菜单等各个门类更是令人眼花缭乱、目不暇接。

光是小菜,袁枚就记录了不下四十道。点心也有近六十道。此外,即使是最普通的食材,也有不同的吃法。比如,最普通的鸡肉,其中就有白片鸡、鸡松、生炮鸡、鸡粥、焦鸡、捶鸡、蒋鸡、灼鸡块、珍珠团等三十余种花样吃法。

至于各式花样的烹饪方式,也能令人瞠目结舌。比如“假野鸡卷”,用切碎的鸡肉拌上鸡蛋,外卷猪网油下锅油炸,浇上酱汁和料酒,最后配以香菇木耳等,至于为何叫做“假野鸡卷”,大概是因为平时制作这道菜也找不着野鸡,索性只好用家鸡做食材。就连炒个鸡片,袁枚也要特意强调一下:“一盘不过四两,火气才透。”

袁枚就非常重视烹饪原料的选择,指出,“大抵一席之肴,司厨之功居其六,买办之功居其四”。比如挑选各类食材:猪宜皮薄,不可腥臊;鸡宜偏嫩,不可老稚;鲫鱼以扁身白肚为佳,乌背者,必倔强于盘中,鳗鱼以湖溪游泳为贵……

用同样的食材制作不同的美食,又有不同的选择。比如制作小炒肉,得用后臀肉;制作肉圆,得用前夹心肉;制作煨肉,得用硬短肋等。蒸鸡得用雏鸡,熬鸡汁得用老鸡等。至于调料,则“善烹调者,酱用伏酱,先尝甘否;油用香油,须审生熟;酒用酒酿,应去糟粕;醋用米醋,须求清冽……”

二

所谓“食不厌精,脍不厌细”,作为资深吃货的袁枚,却并不是大胃王,也没有人们想象中的那样对美食来者不拒。相反,他的味觉是非常挑剔的,换而言之,袁枚也是个“挑食”的人。有些菜他看了是会皱眉的,更别提吃了。

比如,他认为有些食材必须单独烹饪,尤其是海鲜一类的食材。当时,在南京等地,有的人做海参和鱼翅的时候喜欢搭配甲鱼和蟹粉。像海参炖甲鱼、鱼翅炖蟹粉,一般还只有高端酒店才有供应,但袁枚“见辄攒眉”。毕竟这几味海鲜都属于重味,虽然难免会有不足,比如会有腥膻味,但炖在一起,味道难免相互抑制,所以袁枚觉得这不能忍。在他看来,海参鱼翅之类的海味,就应该单独烹饪才对。

又比如说,在火候上,鱼煮得久了,肉质就容易老,袁枚管这叫做把活肉煮成了死肉,而把好好的鲜鱼煮得不鲜了便“可恨已极”,实在是无法接受。此外,袁枚还在自己的《随园食单》里特别设置了“戒单”栏目,里头记录了自己对于美食的十四条“戒令”。

比如说“耳餐”和“目食”。耳餐不是用来吃的,是用来听的,不管味道如何,只要食材够贵重就够了。比如一听说吃燕窝,即使丝毫无味,有的食客也会不断点赞,袁枚对此不以为然,他觉得“豆腐得味,远胜燕窝”。吃饭,怎么能只看食材是否珍贵呢?

又比如目食,就是菜多、讲排场。袁枚参加过一个富商的宴请,四十多种菜肴,这分明就是在大家面前显摆,哪是请客吃饭。结果袁枚吃不下,回家之后还得煮粥充饥。在袁枚看来:一个再好的厨子,一天做几道极好的菜便已经够费精力了,让人家一天做四十多道菜,这味道袁枚是不愿意品尝的。因为这还涉及袁枚的另外一“戒”,那就是“戒同锅煮”。

袁枚认为:“一物有一物之味,不可混而同之。”比如鸡、鸭、猪、鹅,一汤同煮,因为串味了,所以吃起来味同嚼蜡。他还打趣地形容道:鸡、鸭、猪、鹅如果知道被丢在同一锅汤水里煮的话,也会觉得自己枉死了,必定要到“枉死城”去告状的。

此外,戒单里还有一条“戒穿凿”,比如,西瓜被切开后略迟便不新鲜了,有的人竟然还把西瓜做成西瓜糕。苹果太熟,就不脆了,有的人竟然还做成苹果脯。袁枚形容这些稀奇古怪的做法叫做“以杞柳为桮棬”,完全使食材失去了自己原本的形性。

此外,还有一些其他的戒。比如菜得吃新鲜出锅的,这叫做“戒停顿”;太残忍猎奇的不吃,比如炭炙活鹅掌、生取鸡肝一类的,这叫做“戒暴殄”;还有“戒纵酒”,酒席上喝酒会影响品尝菜品等,这些都是饭桌上的注意事项。

三

如今人们一想到川菜便会不自觉地想起火锅。

袁枚大概也是喜欢川菜的,但他对于火锅是真的不感兴趣,因为他在“戒单”里专门为火锅开了一条,小标题就叫做“戒火锅”。其主要原因有以下几点:首先,不同食材烹制方式不一样,若一例以火逼之,味道自然一言难尽。其次,食材经过多次滚烫,总会变味。最后他还说,滚熟的菜捞起来,一时没吃完,冷了之后,那味道可想而知。

那假如有一天,家里的饭菜烹饪得不好,袁枚会想算了吧,反正也能凑合一顿,然后默默地把食物给消化了吗?

对此,袁枚恐怕忍不了,因为“戒单”里的压轴一戒,就是“戒苟且”。他直言不讳地说:“凡事不可苟且,而于饮食尤甚。”食物不能浪费,但赏罚必须分明。倘若烹饪不得法却隐忍不言,则“下次之羹必加草率”了。

当然了,对于一些好吃的美食,袁枚也难免贪嘴。比如,《随园食单》里提到过一种“花边月饼”,这种月饼以枣肉为馅,之后慢慢制作成精致的轮廓和花纹,面团的清香和枣泥的甜香经过炙烤之后完美融合在一起。这种“花边月饼”是当时一户明姓大户人家所特制的月饼,袁枚难以抗拒这种月饼的美味,便常用轿子接明家的女厨子到自家的园子里做月饼。

又比如,《随园食单》里记载的孔方伯家的薄饼,其“薄若蝉翼,大若茶盘,柔腻绝伦”,袁枚也想让家里人学一学,可做出来的成品就是比不上人家的。还有陶方伯夫人制作的点心,都是用山东精面做成,外形奇异而颜色丰富,吃之甘甜,品种多得令人应接不暇。最后,袁枚还借助友人之口说道:“吃孔方伯薄饼,而天下之薄饼可废;吃陶方伯十景点心,而天下之点心可废。”

所谓“萝卜青菜,各有所爱”,不同的人,其味觉所爱也有所不同,对于各类美食也难免会有所偏爱,即使是资深的美食家也跳不出这个定律。所以,袁枚的这种“挑食”,很大程度上也是因为对于美食足够热爱,对于食材足够尊重吧。

综上所述,如果想让袁枚开心地饱食一顿似乎也不难,菜不需要太多,烹饪时也不必有心理压力。唯有两点,其中之一也是最重要的是尊重食材,此外,就是花样。对袁枚来说,能变着花样吃的食材,就绝对不会凑合着吃,总结起来就两个字:讲究。