



民俗采风

立夏种花生那些农谚

刘甲凡

立夏通常在每年公历5月5日或5月6日，标志着初夏的到来。过了立夏，春播花生的季节就来到了。

花生是我们家乡最常见的农作物，从种到收，虽然不需要多么高深的学问，却有好多世世代代积累起来的经验在里头。一辈辈传下来，这些经验都被编排成了顺口溜形式的谚语，既好记又实用。

“沙土花生黏土麦”“沙山花生土山粮”这两句谚语，都是指小麦及其它秸秆作物喜欢黏性土质，而花生则喜欢疏松透气的沙性土壤。生产队那些年，为了保证花生对土质的要求，我们村每年冬天都组织小车队，从坡下的山沟里搬运“千金土（含有云母成分的岩性土）”，把上百亩花生地厚厚覆盖一层。因为这种土质含有花生生长所需的磷肥和钾肥成分，经过漫长冬季的反复冻融，就风化成了疏松的、最适合种植花生的沙土层。

“若要花生长得好，磷肥钾肥不可少”。草木灰是植物燃烧后的灰烬，富含植物所需的矿物质，其中钾元素含量最多。早年间，人们都是把充分发酵后的农家肥和草木灰拌合起来，种花生做底肥效果最好。1971年，牟平县（今牟平区）在水道建起了磷肥厂，生产过磷酸钙，把农家肥和过磷酸钙拌合起来做基肥，为花生高产发挥了重要作用。1973年，我们生产队曾创下“白沙1016”花生亩产400多公斤的好收成。

“花生种变了色，出苗（率）要打折”，这句谚语的意思是说花生种不宜剥壳过早。因剥壳后的花生米容易吸收水分，加速促进酶的活动，会让种子减少养分，发生浸油酸败现象，从而降低发芽能力。也就是说，剥壳后的花生米与播种间隔的时间越短越好。有一年，一个生产队换了个年轻人当队长，他实践经验少，只是凭着一腔热情干工作。冬闲时节，他早早安排社员把花生种都剥壳了，因花生米存放时间过长，库房里的存储条件又太差，湿度太高，导致发生胚芽霉变现象，以至于花生种失去发芽的能力，造成了很大的损失。

在推广塑料地膜覆盖技术之前，我们家乡种花生一直遵循着“立夏种花生，地温正适中”这句谚语。到了立夏，中午的太阳变得热辣辣的，蝼蛄拖着长腔鸣叫了，蚯蚓把土拱成了弯弯曲曲的巷道，这一切都昭示着，10厘米深处的地温已经能达到15度以上，可确保花生播种后苗全苗旺。

还有一句谚语叫“毛棘子发芽种花生”。在我们乡间，都管酸枣树叫黄毛棘子，它属于春天发芽最晚的木本植物。每年到了立夏，漫山遍野早已是葱绿一片，它却刚刚长出嫩黄的芽尖尖。也就是说，毛棘子发芽的时间段与立夏节气基本吻合。

种花生通常都是用犁棍翻起宽一尺二寸的上垄，把垄背刮平后再点窝下种。这其中有一件事很关键，那就是“地干不播深，地湿不播浅，适墒播种一寸半”“浅不低于一寸，深不过两寸”，这两句谚语就是对春花生播种深浅的具体要求。

这是因为花生播种深了容易导致花生腐烂、粉种或窝苗现象，浅了就会造成种子落干，胚芽胎死形成缺苗断垄现象。

“肥地不倒秧，薄地能封行”是对春花生播种疏密度的要求。谚语中的“肥地”是指土层深厚、肥沃的良田，“薄地”是指土壤贫瘠、墒情较差的山地；“倒秧”是指花生因旺长导致枝干脆弱，或遇到风雨而发生枝干倒伏的现象。“封行”是指花生成株后，两株之间的花生枝叶能将垄间密闭。从这句谚语给出的信息可以看出，土质肥沃的地块应适当疏植，而土壤贫瘠墒情差的薄地可以酌情密植一些。

“花生需水又怕水，牢记燥苗湿花芽”，是花生对于水分的要求。花生是一种对水分有一定需求的作物，同时也怕淹怕涝。花生在苗期对水分需求量较少，土壤干燥更利于花生生长，因此就把花生的苗期称为“燥苗期”。而花生生长到“花芽期”时，对水分有较高的要求，需要始终保持土壤处于湿润状态。

“干种花生饱吃水”，这句谚语是说为确保花生苗全苗旺，播种时一定要浇足底水。种花生多是山坡地，通常距离山下水源有好远的距离。一担水五六十斤，沉甸甸地压在肩膀上，“要想花生出苗齐，就要肩膀秃噜皮”，也就成为一句顺口溜了。花生播种后，要严密封窝，最后还要拉着湿乎乎的麻包片沿着垄背拖。这样一来，垄背表层的土密封更严实一些，就能确保花生萌芽期间有相应的湿润环境。

花生播种期间一定要认真关注天气预报，要尽量避开大幅度降温和平阴雨。花生刚播种到地里，一旦遇上连阴雨地温骤降，势必就会“垄沟有积水，花生种‘咕嘟嘴’（体积膨胀、变黄、吐芽不出土）”。紧接着，花生种就开始霉烂，并引来一团团蚂蚁啃食，速度惊人，短时间就会一扫而光。农村实行土地承包责任制的第一年，我就因此吃了大亏。那天趁着“五一”假期，也是个艳阳高照的好日子，我就找人帮忙把花生种上了。可没料到第二天就开始下起了连阴雨，一亩多花生全部烂种了。

正常情况下，花生播种后大约一个星期就开始出苗，半个多月时间，地里的花生苗就一垄垄、一簇簇长得绿油油的了。有句谚语叫作“花生苗齐八成收”，到这时，庄稼人才会长舒一口气，放下心来。

眼看着垄沟里开始长出毛毛草的小芽芽，锄第一遍晌春地就开始了。因为花生是“花落在地，长果土中”，所以就有了“花生要锄梦中草，伤了蒂巴（落果针）不得了”这样一句谚语。指的是花生地锄草要趁早，一旦锄得晚了，就容易伤到落果针，其结果势必是“伤了落果针，一年空费心”。

从种到收，跟种花生有关的农谚还有好多。其中最要紧的还有这样一条：“花生过路客，不能连年作”，指的是如果花生连年重茬，会使其植株瘦弱、品质差、产量低，还容易诱发病害和虫灾，势必导致“一年多、两年少、三年稀、四年了（liao）”。

方言撷趣

笊篱与漏勺儿

王东超

笊篱是一种传统炊具，烹饪时用来捞取食物。《集韵·效韵》：“笊，笊篱，漉器。”“笊”从竹从爪，“篱”从竹从离，“竹”为材料，“爪”有抓取、捞取义，“离”有分离、隔离义，笊篱的作用是使烹煮的食物与油、汤等分离。

笊篱使用历史很悠久，北魏贾思勰《齐民要术·饼法》：“拣取均者，熟蒸，曝干。须即汤煮，笊篱漉出，别作臙（hu à，肉羹）浇。”宋《五灯会元》：“有不有，空不空，笊篱捞取西北风。”元刘君锡《来生债》第三折：“我一日编十把笊篱，着灵兆孩儿货卖。”南方的笊篱多用竹编，北方的多用柳条编。

黄县的笊篱别有特色，其把儿为一扁窄的木把，老黄县民居进家有东、西两个锅灶，东间、西间屋门的门楣上靠近锅台一侧凿有一扁窄的口子，笊篱的木把儿正好可以插进去，上顿吃剩下的干粮就放在笊篱里，蒙上笼布，通风透气不易霉变，猫也够不着，下顿再熥时也方便拿，比来回摘挂干粮篓儿要省事许多。此外，有些吃食不太适合放在干粮篓儿里的，也可放在笊篱里。

记得小时候到了天冷的时候，奶奶会用猪血和着白菜末、粉团之类，灌到猪大肠里蒸熟，这就是老黄县美食“灌肠”。凉透的灌肠就放在笊篱里，下午放学回家，奶奶会摘下笊篱切两片灌肠给我垫补垫补。那时候肚里没有油水，总是饥肠辘辘，放下书包第一件事就是去摸笊篱，大人会笑骂：“你就和笊篱亲。”

笊篱除了打饺子、捞面条之外，炸丸子、炸枇杷梗等也要用到，所以有句俗语叫“油毡纸夹笊篱，里外不沾油”。笊篱还常用来“捞麦儿”，过去要“推麦儿”，得先要捞一遍，去除麦子里的尘土和杂质。把麦子盛在锅里倒水搅拌，这时一些秕麦粒、麦糠等都漂在水面上，这些杂质叫“麦余儿”。先把“麦余儿”用笊篱捞出来喂鸡，再用笊篱将洗好的麦子捞出来盛到笸箩里，用抹布把水分抹干，再运到平台上摊开晾晒，晒干后才可面粉。

笊篱还有一个比较少见的用途，就是用来收蜂儿。过去有的农户在锅台后的窝儿里养蜜蜂，蜂窝弄好了，得去野外收蜂，找到蜂后，将其固定在笊篱上，其余的工蜂就会蜂拥而至，用红布一蒙，就可收回家了。

柳条编的笊篱捞完食物之后，缝隙里容易积存残渣和淀粉，不容易清洗，后来就有了铁丝编的笊篱，称为“铁笊篱”，代替柳条笊篱。民间有句歇后语，“吃铁丝拉笊篱——真能编”，指的就是铁笊篱。

《西游记》第三十九回：“老官既然晓得老孙的手段，快把金丹拿出来，与我四六分分，还是你的造化哩；不然，就送你个皮笊篱——捞个罄尽。”笊篱本是捞物沥水的工具，让水或油从中间的缝隙漏出，而皮笊篱没眼儿，滴水不漏，用来指人极其吝啬，舍不得拿出一点钱来。也

用来比喻一个人说话办事细致周密，没有破绽。元范康《竹叶舟》：“这一个倒骑驴疾如下坡，这一个吹铁笛韵美声和。这一个貌娉婷笊篱手把，这一个鬟蓬松铁拐横拖。”明汤显祖《邯郸梦》：“汉钟离到老梳丫髻，曹国舅带醉舞朝衣。李孔目拄着拐杖打瞌睡，何仙姑拈针补笊篱。”八仙中的何仙姑原本的法器是笊篱，后来大家觉得这造型太村姑了，这才改成手持荷花。

笊篱不仅是个炊具，还可用作店招。旧时有些北方的小店常以笊篱代替招牌，悬挂在门口，故有则歇后语，“门口挂笊篱——小店”。李健吾《雨中登泰山》：“一排留宿的小店，没有名号，只有标记，有的门口挂着一只笊篱，有的窗口放着一对笊篱。”马三立单口相声《打油诗》：“那时候住店挂笊篱，店门口挂笊篱。挂笊篱是什么呢？就是管伙食。伙食得自己掏钱，爱做什么做什么。锅盆碗灶都有。”早期的客栈，很多是不提供饭食的，客人需自备食材，借着店家的锅灶来生火做饭。走的时候，结算给店家几文柴炭钱，这种行为称为“打火”。有时人们喜欢说一些类似江湖黑话的词语，为平淡的生活增添一抹亮色，后来就有人把“打火”叫作“打尖”，二者字形相像，但把“打火”说成“打尖”，会更显得自己是“老鸟”。所以过去的小说杂剧中，包括现在的古装影视剧中，经常可以听到一句话：“客官，你要打尖还是住店？”“住店”是单纯住宿，“打尖”是起火做饭，当然后来不用自己起火，由店家提供饭菜也叫“打尖”。

相比笊篱，漏勺儿出现的时间要晚得多。漏勺儿是一种有许多小孔的勺子，材质大多为金属的，最早是铜的，铜比较软，容易打制。后来是铁的，需要机械才可以大规模制造。轻铁的漏勺儿大约是上世纪六七十年代才出现，现在则是不锈钢的了。漏勺儿通常比笊篱要小（饭店里用来沥油的漏勺儿个头也很大），轻便，结实耐用，便于清洁，现在已渐渐取代了笊篱的地位。不过笊篱重点在“捞取”，而漏勺儿重点在“漏”。打篮球时，防守不好的队员戏称“漏勺儿”，没有称“笊篱”的。

过去粉房（有人写作“粉坊”，是错的，清《京师坊巷志稿》：“粉房琉璃街，大兴张志作‘粉房刘家街’是也。”过去北京也有很多粉房，所以才会有豆汁儿这样的小吃）“漏粉”，就是把加水调好的粉团搋出“劲儿”来，再放入一个大漏瓢里，以扁拳有节奏地敲打，根根银丝落入下面的开水锅中，煮成粉条。自己在家把粉团调得稀溜溜的，倒入开水锅中熬成糊状，置之漏勺儿或漏盆中，下面放盆凉水，粉团糊一点儿一点儿地漏出，样子一头圆一头尖的，这称为“漏鱼儿”，黄县话称为“河蟆骨朵儿”，捞出来加酱油、醋、蒜泥、辣椒油、芫荽菜末、黄瓜丝儿一拌，酸辣爽滑，最适合夏天吃。南方则以米浆制作，称为“凉虾”。