



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,蜈蚣拖着长腔鸣叫了,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耢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,深不过于两寸”,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,牢记燥苗湿花英”,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“花荚期”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 and 连阴雨。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,锄第一遍响春地就开始了。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

箊篱与漏勺儿

王东超

箊篱是一种传统炊具,烹饪时用来捞取食物。《集韵·效韵》:“箊,箊篱,漉器。”“箊”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,箊篱的作用是使烹煮的食物与油、汤等分离。

箊篱使用历史很悠久,北魏贾思勰《齐民要术·饼法》:“拣取均者,熟蒸,曝干。须即汤煮,箊篱漉出,别作臠(huò,肉羹)浇。”宋《五灯会元》:“有不有,空不空,箊篱捞取西北风。”元刘君锡《来生债》第三折:“我一曰编十把箊篱,着灵兆孩儿货卖。”南方的箊篱多用竹编,北方的多用柳条编。

黄县的箊篱别有特色,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,箊篱的木把儿正好可以插进去,上顿吃剩下的干粮就放在箊篱里,蒙上笼布,通风透气不易霉变,猫也够不着,下顿再烩时也方便拿,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,也可放在箊篱里。

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”。凉透的灌肠就放在箊篱里,下午放学回家,奶奶会摘下箊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箊篱,大人会笑骂:“你就和箊篱亲。”

箊篱除了打饺子、捞面条之外,炸丸子、炸枇杷梗等也要用到,所以有句俗语叫“油毡纸夹箊篱,里外不沾油”。箊篱还常用来“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”用箊篱捞出来喂鸡,再用箊篱将洗好的麦子捞出来盛到筐箩里,用抹布把水分抹干,再运到平台上摊开晾晒,晒干后才可粉面。

箊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,将其固定在箊篱上,其余的工蜂就会蜂拥而至,用红布一蒙,就可收回家了。

柳条编的箊篱捞完食物之后,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箊篱,称为“铁箊篱”,代替柳条箊篱。民间有句歇后语,“吃铁丝拉箊篱——真能编”,指的就是铁箊篱。

《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,就送你个皮箊篱——捞个罄尽。”箊篱本是捞物沥水的工具,让水或油从中间的缝隙漏出,而皮箊篱没眼儿,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。这一个貌娉婷箊篱手把,这一个鬢蓬松铁拐横拖。”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,何仙姑拈针补箊篱。”八仙中的何仙姑原本的法器是箊篱,后来大家觉得这造型太村姑了,这才改成手持荷花。

箊篱不仅是个炊具,还可用作店招。旧时有些北方的小店常以箊篱代替招牌,悬挂在门口,故有则歇后语,“门口挂箊篱——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,有的门口挂着一只箊篱,有的窗口放着一对箊篱。”马三立单口相声《打油诗》:“那时候住店挂箊篱,店门口挂箊篱。挂箊篱是什么呢?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”。

相比箊篱,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。漏勺儿通常比箊篱要小(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,现在已渐渐取代了箊篱的地位。不过箊篱重点在“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“箊篱”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擤出“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、芫茜菜末、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”。