

**民俗采风**

# 端午节缝看门猴——拙老婆看巧媳妇干

刘甲凡 撰文/供图



端午节的“看门猴”

早年间，每逢过端午节，村里家家户户的大门上，除了挂艾蒿、桃枝、麦穗和瞌睡草，还要挂一只五彩布缝制的“看门猴”，因此还流传着两句与其相关的歇后语，其中一句是“端午节缝看门猴——拙老婆看巧媳妇干”，另一句则是“端午节开大门——里外都是猴”。至于这两句话的由来，若要讲得明白点，那就要从农家的大门说起了。

从古至今，乡间家家户户临街的大门都是用木方和木板制作的，分为门框、门扇、门槛三部分。从正面看，左右门扇中上部，均有一个圆形铁环，负责门扇的临时开合，通常叫做“撩门”。在门框横梁正中，嵌着一个铁鼻子扣眼，把门扇上的铁链扣上去挂上铁锁，就是所谓的“铁将军把门”了。

进了大门再看背面，除了起临时开合作用的“撩门”，还有一道“闩门”，是把左门扇上的“长舌木”插入右门扇的“腋窝”里，主要是起夜间防盗作用的。可在实际使用当中，那块“长舌木”从外部的门缝里可以用刀片拨动，基本失去了防盗作用。这种情况下，就用“看门猴”来弥补这一缺陷。所谓“看门猴”，也就是用一块提得起、放得下的长条小木方，始终把“长舌木”固定在预定的位置，就起到了很好的防盗作用。

既然有木头“看门猴”防盗，大门上还要悬挂五彩布缝制的“看门猴”有何用处？

按照爷爷奶奶们的说法，大约是由于古典名著《西游记》的影响，神猴“弼马温”的形象家喻户晓、深入人心。尤其是其擒妖降魔的高强本领，更是被人们世代尊崇。那时候，科学技术落后，各种鼠疫、猪瘟、鸡瘟、天花、麻疹经常干扰人们的正常生活，让老百姓的日子苦不堪言。当人们发现“弼马温”有这般通天本领之后，就义无反顾地把希望寄托到它身上。就这样，过端午节时，人们会用布条缝制手拿扫把的“看门猴”，寓意将一切不祥之物全部清除出大门之外。

这种“看门猴”，好多人家都是祖上传下来的，每年都用这一个，端午节的时候拿出来挂在门上，等过完端午节，再摘下来放好，等来年再用。

在我的记忆里，邻居辛奶奶却是每年都要缝制新的“看门猴”挂起来。她说，“看门猴”一定要年富力强的，驱赶妖魔才能有好手段。每年端午节缝一个“看门猴”挂在大门口，就能够驱瘟辟邪，保四季平安。

辛奶奶的娘家在昆嵛山的山沟沟里，父亲是私塾的教书先生，打小就教给她好些民俗知识。辛奶奶打5岁开始就跟着妈妈学做“看门猴”。刚开始，由于不懂得剪布料的技巧和形状，缝起来也是长针短线，有时猴身太大，猴头很小；有时猴头过大，

猴身又太小，没个猴子模样。母亲就一个环节一个环节地把手教她，边做边修改，大大小小做了十几个，才总算有了点猴儿神态。

打那时开始，辛奶奶每年端午节前都要做“看门猴”，俨然成了一种癖好。辛奶奶后来嫁到我们村，就把这门手艺也带过来了。因为她都是利用空闲时间和下雨天做，每年端午节前好多天就要开始上手，除了保证自己的家人每人一个，有时也送一些给邻居家的孩子们。1952年，农历闰5月，一年间要过两个端午节，民间流行必须在端午节这天大门上悬挂拿着如意金箍棒的“弼马温”才能消灾避难。这样一来，亲戚邻居都一齐求上门来，硬是让辛奶奶一胎脑儿缝了60多只“看门猴”。

1998年，也是闰5月。端午节那天，我正好在牟平区观水镇大泮口村参加民俗采风活动，看到他们村家家户户大门上都挂着手持如意金箍棒的“弼马温”，还有扛着铁耙的“天蓬元帅”和提着禅杖的“沙和尚”，真真是热闹得翻了天了。

辛奶奶做的“看门猴”看似简单，实则很不容易，需用各色碎花布、棉花、颜料、细丝线（置于其四肢，使之易于弯曲）和铁砂子（鸟枪散弹，为民间镇邪之物）等好多种材料。她制作的“看门猴”憨态可掬，有黑色、红色、白色、黄色，腰带搭配也别具一格。每只猴子的手里还拿着一把金黄色的小扫把，更显得威风凛凛、精神百倍。由于其工艺复杂、精细，大多时候，都是好些拙笨老婆看着辛奶奶做，可她们只有啧啧称赞的份儿却插不上手。久而久之，“端午节缝看门猴——拙老婆看巧媳妇干”这句歇后语自然也就流传开来。

辛奶奶及村里的老人们，通常都是把缝“看门猴”说成是“缝猴”，大约是因为首先要把猴子的肢体缝制成不同形状的若干长条状，塞进棉花拼接起来，再用彩线在颈部、腰部、手腕、脚踝等部位抻紧、收缩一下，使之凹凸有致，更具立体感。

“缝”的本意为“牵动、抽缩”。像早年间经常用一条毛巾缝制一个桶状书包，最后的收口处也是用布条围着“缝起来”。在牟方言里，习惯把“豁上脸皮”说成是“出上脸了”。再后来，根据缝制“看门猴”“缝”这道工艺，就用“端午节缝看门猴——缝上了”，谐音“出上了”，批评那些脸皮厚、做事情没羞没臊的人，这样就平添了几分幽默与风趣。

至于“端午节开大门——里外都是猴”这句话，指的是大门里面那个防盗的木头猴和挂在外面门楣上的布偶猴。这句话是用来形容一个人心眼多，如果平人说某个人“一肚子猴”“一眨巴眼就是一个猴”，就是说他太有心机了。

**往事如昨**

## 舟山偶遇蓬莱小面

潘云强



每年冬春汛，烟台渔业公司渔船都转场到中国最大的渔港——舟山沈家门。为配合生产，公司宣传部的工作亦须前移，我时常随船去舟山采访。

时值1987年4月，某天傍晚时分，我刚从舟山日报社印刷厂校稿出来，顿感饥肠辘辘。转过一条街，是一个挂着海鲜招牌的小吃店。我走了进去，小店不大，四五张桌子。一个30多岁的小伙子走了过来，他身材不高，但里里外外透着一股机灵劲儿，他热情地和我打招呼。我一听主食为大米，顿时食欲全无，抬腿欲走。

真是人不留客天留客。此时，天霎时间像扣了口锅，刚停了半个小时的雨，又如铜钱般倾泻而下。4月份的舟山，仿佛入了梅，一连半个月皆如此。我估摸雨一时半会不会停，不由皱起眉头。糟糕的还有出差的心情，我来到这里快一个月了，但因种种原因，反映船员奋战海上一线的宣传小报至今还没面世。

不得不说，南方人的的确让人佩服，特别是买卖人，他们有一种自来的本事，只需三言两语，便能迅速化解人初次见面的不适与尴尬。小吃店主似乎看透了我的心思，笑着问：“师傅，你是烟台人吧？”“你怎么知道的？”我有些奇怪。“你的口音和我爱人一模一样，她是蓬莱的。”谈话中得知他姓刘，这饭馆是他与妻子小梅刚开不久的夫妻店。在浙江能遇到老乡，我的心情不由得放松下来。

正在此时，内厨的碎花门帘挑开，小梅出来了。她大高个儿，身材苗条，长得眉清目秀。再看她手上托着一蓝花海碗阳春面，细细端详：那面条软糯顺滑，上面点缀着一棵青绿色的小油菜，十分显眼。与南方常见的阳春面不同的是，旁边还卧着一块五花肉，汤汁在碗里泛着粼粼的油光，整碗面条从品相上看十分清丽简单，魅惑诱人。在舟山出差这么长时间，大米吃得有些反胃，这一碗面条勾起了我对面食的馋虫，不由得多问了一句：“有面条吗？”她操着地道的蓬莱话反问一句：“你想吃？”我点点头。她爽快地答：“这还不好说，做呗。”

小梅是烟台蓬莱人，1975年从江苏一所烹饪中专学校毕业，分配到舟山一家宾馆当厨师，后与小刘结婚。在起意从单位辞职开这个餐馆前，两人特意回小梅老家蓬莱专门学做了小面制作技术。

那天雨大，饭馆无客，我得以第一次目睹制作蓬莱小面的全过程。在后厨，一般把和面以及拉面归为力气活，大多由男厨师完成。小刘把一些高筋面倒入盆中，开始和面。记得我母亲在家中做面条时用的是冷水，但小刘用的是温水。他先在舀子里盛上凉水，然后再往里边加热水，一边加一边用手试水温，觉到水温适宜为止。他说气温低时，这样做好处是可以使醒面时

间缩短。小刘轻车熟路，什么时候加水，什么时候加盐，什么时候放碱，以及放多少，都门儿清。放盐碱时，小伙子特别打了个比喻，说盐是筋，碱是骨，加上它们，随人摆布的面粉便有了顶天立地的筋骨。

面揉至油亮光滑，用盖子捂住醒。片刻，将面拿出，摊在案板上，开始第二个步骤：作面。他先撕面，继而把面在案上摊薄，开始用拳头在面上搋，我感觉搋面的时间很长，几乎占整个做小面用时的一半，拳头不但用力，而且搋得十分均匀，防止出现水包面或水包渣的情况。当然，搋面也是增加面之筋道的关键工序。

如果说做小面的前两个步骤用的是笨劲，看得人索然无味的话，那拉面则是整个做小面的点睛之笔。只见小刘把面团在案上揉擀成一个稍长的圆柱形，然后用手分别抓住两端向两边拉扯，柔软的面团上下舞动于股掌之间，三抻二拽，不经意间，变戏法似地裂变成呈几何级数增长的面条，此时面条亦仿佛被人赋予了灵性，纤而不断，弹而不粘，丰盈而充满张力。小刘问了我一句：“粗细怎么样？”我随口应了一句：“可以。”面条随即被小刘在面板上耍了个蜻蜓点水，用腕劲儿抛起，在空中打个旋儿，准确跳到候其多时的沸水里。这一切熟练流畅，一气呵成。面条被锅中的沸水顶得就势来了个驴打滚儿，被大笊篱轻轻捞起，小刘一边往碗里盛，一边意犹未尽地说：“下次拉得细些，给你来个针眼穿面。”

记得小时候，母亲给我做面，很多时候做的是炸酱面，食材偶而用猪肉丁，但多半还是以鱼子为主，须是四五斤以上的鲅鱼剖出来的鱼子，晒干后才足够大，切丁不易碎。鱼子、黄瓜丁或洋葱丁与豆瓣酱放在油锅一块煸炒，炸出的酱为金黄色。那炸酱面吃起来鲜香浓郁，别有一番风味。

蓬莱小面是卤面，俗话说：面是否好吃，三分在面，七分在卤。小刘忙着做面时，小梅也开始做卤。可做卤的东西很多，像鲍鱼、蛏子、海蛎子、虾、天鹅蛋、海肠子等。舟山渔场盛产加吉鱼，加吉鱼有鱼中第一鲜的美誉，是做鱼卤的上好原料。烟台人最认加吉鱼，过去过年，父母都要告爷爷求奶奶，想尽办法买上两条红加吉鱼。小梅说蓬莱更喜欢用红蟹鱼作卤，相比名贵的加吉鱼，红蟹鱼经济实惠，鱼肉细嫩紧实，倍儿耐煮，这也是人们乐于用它的重要原因。

勾上芡，再飞上一个鸡蛋，那蛋花儿慢慢在晶莹的卤汁里漂浮沉淀，如云似絮，若隐若现，盛到碗里时，仿佛幻变为一幅浓淡相宜的水墨画。在小夫妻共同忙活下，一碗色香味俱佳的蓬莱小面端到我面前。

蓬莱鱼卤小面，米酒，佐清口小菜。海岛小城雨夜，相谈甚欢之老乡，彼情彼景，难忘。