

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,硬是让辛奶奶一股脑儿缝了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洋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“搐猴”,大约是因为首先要将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、脚踝等部位收紧、收缩一下,使之凹凸有致,更具立体感。

“搐”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“搐起来”。在牟平方言里,习惯把“豁上脸皮”说成是“出上脸了”。再后来,根据缝制“看门猴”“搐”这道工艺,就用“端午节缝看门猴——搐上了”,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,如果牟平人说某个人“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,南方人的确让人佩服,特别是买卖人,他们有一种自来熟的本事,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,这样做的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,开始用拳头在面上擀,我感觉擀面的时间很长,几乎占整个做小面用时的一半,拳头不但用力气,而且擀得十分均匀,防止出现水包面或水包渣的情况。当然,擀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。只见小刘把面团在面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?”我随口应了句:“可以。”面条随即被小刘在面板上要了个蜻蜓点水,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,被大爪篱轻轻捞起,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,须是四五斤以上的鲈鱼剖出来的鱼子,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。勾上发,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。

