

聊风俗

二月二 龙抬头

编者按 农历二月初二,不少地方俗称“龙抬头”,有些地方还称“龙头节”“春龙节”“春耕节”等。翻土、整地、施肥……此时,春回大地,万物复苏,新一年的农事活动已经开始。“二月二,龙抬头;大仓满,小仓流……”朗朗上口的民谣是百姓希冀风调雨顺、五谷丰登的深情表达。

“二月二,吃豆子,人不害病地丰收。”在鲁西地区,二月二还有炒豆子、打仓囤等习俗。“二月二,龙抬头,大人小孩要剃头。”人们纷纷选择在这一天理发,希望为新一年的工作和生活讨个好彩头。

明日是二月二,我们组织本期稿件,展现本地传统习俗,与读者一起感受那份深沉而恒久的文化韵味。



打仓囤

□ 任洪军

农历二月初二,大多是在二十四节气的雨水和惊蛰之间,雨水节气一到,预示着雨水会渐渐多起来,滋润人间万物。我的家乡茌平区博平镇也把二月二叫“春耕节”“春龙节”。民间有俗语“惊蛰龙抬头,农者有盼头”,意思是惊蛰一到,经过冬眠的巨龙,就会被隆隆的春雷惊醒,抬头而起,天上就会普降喜雨,为农作物的丰收打下基础。此外,当地还有“二月二,龙抬头;大囤满,小囤流……”的民谣,更彰显了人们对新一年风调雨顺、五谷丰登的深切向往与期盼。

打仓囤,用的是做饭烧的草木灰。在我们家乡还有一个讲究,必须是用大年初一那天烧的草木灰,所以人们每年的大年初一都把草木灰仔细保存起来。小时候,家里人口多,为了多打几个仓囤,爷爷就把草木灰放在一个不能用的铁锅里,用草苫子盖好,一点儿也舍不得倒掉。

打仓囤是爷爷的绝活,二月二当天,他老人家天不亮就起床,把庭院打扫得干干净净,然后把草木灰放到木锨上,以自己为中心,站在选好的位置,伸直胳膊,端平木锨一边撒灰,一边转身。待转回原处,一个又大又圆

的圆环就出现在面前。紧接着爷爷又在圆环的一侧画上寓意登高的“梯子”。打完一个仓囤,接着再打下一个,各个仓囤都用“梯子”连接。我记得每年爷爷都打4个仓囤,期盼东南西北方向的庄稼地,都能获得丰收。

仓囤打完后,爷爷就把早已准备好的麦粒、玉米粒、豆粒和谷粒,分别放在四个仓囤中间,当作小麦囤、玉米囤、大豆囤和谷子囤。爷爷还会在每个囤中间放几个一分、二分、五分的硬币,象征着粮食丰收、钱财有余。囤里的粮食放好后,为防止被鸟吃掉,爷爷就用块红砖盖上,并且自家喂的鸡也要等到早饭后太阳升起老高才撒开。

爷爷打完仓囤时天刚好亮,他便点燃一挂鞭炮,“噼里啪啦”的鞭炮声打破了黎明的寂静,整个农家小院里也蕴含着满满的希望和力量。

20世纪80年代初,我们家乡实行家庭联产承包责任制,农民种田的积极性被充分调动起来,粮食连年大丰收,真正实现了大囤满小囤流的梦想。为了把粮食储存好,很多人家自编条囤,市场上卖条编囤和铁皮囤的也有很多,还有的能工巧匠用水泥沙子抹水泥囤,粮食多的户,干脆用砖砌



打好的仓囤。 摘自《博平风物》

起既坚固又美观的粮仓。随着市场经济的发展,后来人们干脆不用粮囤了,而是直接把粮食储存到粮食点,用时就拿着储粮本,提出面粉、面条和挂面。用不着的粮食直接售给粮食点,再把大把大把的人民币存进银行。

从那时起,我从爷爷手里接过了

打仓囤的接力棒,每年二月二早起打仓囤,放的粮食比以前还多,将一分、二分的硬币改成了一元、五元的纸币,并一直坚持到20世纪90年代中期。进入21世纪,家乡农人打仓囤的慢慢少起来,只有一些老年人仍保留着这一习俗,守护着这份独特的乡情。

地锅炒货

□ 胡芝芹

在我们鲁西地区,二月二的习俗主要包括剃龙头、烙合子、打囤等。这一天,家里的大人们早早起床,一边唠叨着“二月二,龙抬头;大仓满,小仓流……”的农谚,一边用草木灰在院子里画下一个个圆圆的大囤;小孩子们被带去理发;厨房里已备下烙合子的食材,客厅里的桌子上摆满了早早买来的炒货,如花生、瓜子、黄豆、面球等。

四十多年前,在我的家乡临清尚店胡宅村,家家都用大地锅烧饭炒菜。二月二前几天,家人就把黄豆用盐水泡过、晾干,将细腻干净的沙土端回家来晒干,准备做炒货。

二月初一傍晚,整个村庄到处是热腾腾、香喷喷的气息。每家的厨房里都点着灯,灶膛里烧着火,锅里的沙

土烧开了,用锅铲一搅和,像是水在流动。母亲把早已准备好的黄豆倒进锅里,随着锅铲的翻动,黄豆的清香气被滚烫的沙土激发出来,我们看着、闻着,兴奋地期待着,完全不顾锅里不断飞出来的细尘钻进鼻孔落满脸颊。等到锅里开始出现噼啪声,母亲就告诉我们豆儿要熟了,锅底再加把柴火。红彤彤的火蛇舔着大铁锅,很快,噼啪炸响声急切起来,母亲就用箬篱从土里盛出黄豆,放在筐箩里晾一晾,就能开吃了。我们哪能等到晾凉呢?小弟迫不及待地捡一颗放进嘴里,滚热的豆儿烫着了舌头,他又急慌慌地吐出来,那可可爱样儿惹笑了我们。

对黄豆的处理还是简单的,最麻烦的是炒面球。那天下午,母亲早就开始和面、醒发,面里还放了糖精。面发好后,再擀成饼,切成花生粒大小的一个个小方块,如果时间充裕还可

以揉成球形。但大部分人家都是切成小方块就开始炒制。说实话,相比黄豆和花生,面球的营养价值并不高,但它酥脆爽口、浓甜如蜜,深受小孩子喜欢。

最受我们欢迎的还是炒地瓜干。其做法是,把地瓜蒸熟切片晒干,再放进沙土里翻炒。炒好后,地瓜干色泽金黄,焦香诱人。初嚼一口,酥脆爽口,再细细咀嚼,软糯清甜,美妙无比。

等母亲把所有的食材一锅锅炒完后,夜已经很深了。她直一直累弯的腰,满是欣慰,因为孩子们第二天上学有零食可带了。在炒货的浓香里,小院沉静下来,进入了梦乡。

二月二的早晨,学校里也满是快乐,每一个同学的每个衣兜都是满满的。老师的教桌上摆满了花生、黄豆、面球等。同学们也互相交换自己家的炒货,品评声不断传来,谁家的面球更白更圆润、更甜更爽口,谁家的黄豆更

酥脆且咸味适中……这些欢快的小嘴巴边吃边议论,一刻也不闲着。

就在大家嚼得正起劲时,忽然看到同学小林躲在角落里,低头摆弄着自己的衣角,一副落寞的模样。“咦,小林为什么不跟我们分享炒货呢?”嘴快的小芳嘟囔道。“你看,他的衣兜扁扁的。他没带。”眼尖的小刚说。“哦,我想起来了,小林的妈妈病了,他爸不会炒。”跟小林做邻居的小雅说。于是,大家沉默了,有人停住了正要送进嘴里的一颗豆儿。“我们送给小林一些炒货吧。”小芳提议,大家纷纷赞同。我们跑到小林身边,纷纷拿出自己家的炒货,或塞在小林手里,或装进他的兜里,小林先是惊愕,抬头看着我们一张张真诚的笑脸,慢慢地,他也笑了,但我分明看到他的眼睛里有一汪清亮的泪水……