



辛劳

◎孙镜福

七月风俗在古丰

◎袁金泉 赵新权

古丰,又称古枫,是千年文化古镇如东县丰利镇的别称。丰利,成陆于春秋,起始于唐宋,兴盛于明清。深厚的人文底蕴造就了丰利古镇独特的民风民俗,其中农历七月的风俗别具风味。

农历七月初七,七夕节,又称中国的“情人节”,这是大家都知道的节日。这天,在丰利,老人们常常会对小孩子们说,你到夜里,睡在韭菜垄子里或者葡萄架下,就能窥听到牛郎织女在鹊桥上约会时甜蜜的悄悄话呢。小时候,我们真的躺过,不过没有听到牛郎织女的悄悄话,倒是看到银河两边有星星在闪烁。于是,老人们又给我们讲起了故事。银河东岸最亮的三颗星是大郎星(又称石头星),银河西岸最亮的三颗星是二郎星(又称灯草星)。这大郎和二郎是同父异母的兄弟俩。二郎的妈妈不喜欢前娘生的大郎,七月七赶集,二郎的妈妈就让大郎挑着沉沉的石头上市卖,而让二郎挑着两捆竹草上市卖。不巧在路上遇着大风,大郎顶着风顽强地挑过了大河,而二郎那轻飘飘的担子却划着风怎么也挑不过河。你看那河西的三颗星红红的、闪闪的,那就是二郎被风吹得流泪的眼睛在一眨一眨的。老人们告诉我们,做人不要有两样心,两样心害人呀!

在丰利,除了“七夕会”外,还有个名称叫“乞巧节”。这天,老人们会领着天真无邪的孩子们赏看那渐变渐幻的云彩。仰望天空浮云,有的形似大山,有的状如鲜果,有的像人头,有的像走兽,有的如兔,有的如马,有的如羊;还有的一会儿像蘑菇,一会儿像花朵,一会儿像游鱼,一会儿像爬虫,真是千姿百态、目不暇接。这就是“七月里看巧云”,训练着孩童们的追踪力、想象力和判断力。到晚上,可是少女们及各女眷们向织女乞巧的时候。相传织女是织造汉锦的巧手,所以每年七夕的云彩特别好看。少女们就于夜晚在场院边或院子里摆供果蔬香茶,恭候织女,焚香祷告,祈请仙女赐巧。有的于初七日早子时即初六日夜十一时后就设供于庭,虔诚乞巧。“未会牵牛意若何,须邀织女弄金梭。年年乞与人间巧,不道人间巧已多。”这一习俗在民间也经久不

衰,代代相传。

七月十五为“中元节”,丰利各家各户都要裹扁食、蒸馒头。中元节蒸馒头不像过年的那样,主要是拉酵条为主,切馒头干儿晒。流传的口头语就是:“馒头干儿呼呼,金瓜烧烧,糊到收稻。”吃扁食是中元节的专利,其他时节没有。中元节前一天晚上,皓月当空,凉风习习,一家人把桌子拉到场院里,大家围着做馒头、裹扁食。扁食有两种,一种是酵水扁食,就是用酵面擀好方方的扁食皮子包馅而成,蒸熟了如同泥娃娃的脸样,胖乎乎的,圆溜溜的。还有一种是用清水和面屑擀成薄薄的皮子,切成三寸见方的块子。揭一块摊在台面上,舀上一小勺馅儿来。馅儿可以是咸的,用鲜肉、虾米、小白菜加佐料调和起来;可以是甜的,将桃酥或麻切研碎了再加芝麻糖,或者纯用芝麻糖。取好馅儿来,将扁食皮对折一合,再捏住两块合住的皮边往馅儿肚上一贴,中指操起馅儿肚,拇指、食指搭住边皮,将馅儿肚的两封口叠起三四分,用力捏牢,一只别样的扁食就做好了。猛一看,像人的一只耳朵,中间饱鼓鼓的,后面又围圈着两层褶子,再看又好像男人们常戴的矮边儿毡帽。正因为如此,所以丰利人把这叫“裹扁食”。丰利这地方的扁食,无论从兜馅儿上,还是从造型上,都要比水饺或馄饨高级得多。白水扁食可烩可煮,食用方便得很。据说,七月半吃扁食源自东吴大司马吕岱。吕大司马为祭奠阵亡的将士,下令火头军们裹扁食,蒸熟了既可作祭品,又可作干粮。后来流传到民间,每年中元节总要裹扁食,祭奠祖宗亡人,斋赈孤魂野鬼。七月十五早上,扁食也裹好了,馒头也蒸好了,收拾收拾就祭祖了。

七月卅,旧时,丰利乡镇百姓为纪念张士诚“十八条扁担”带领灶民盐民反元起义,大点碗儿灯、大放荷花灯、大插地藏香。所谓“碗儿灯”,其实就是一只薄坯的大碗,内放着芯的盛着油的大蚌蛤蛎儿(就是文蛤贝)。若用粉红色油彩纸装饰于碗口四周,宛若一朵盛开的荷花,就成了“荷花灯”。也有人嫌用碗做的荷花灯小了,就于七月半之后,筹备竹篾、彩绢之类,自己动手做几个

大型的荷花灯。小孩子们则就地取材,摘几片荷叶或芋头叶,扯扯圆滚就把早就搜寻好的大蚌蛤蛎儿装上油点上芯儿,跟着大人们去放。吃过晚饭,人们就从四乡八保聚拢来放河灯、看热闹。东西街头、北盐河头、人顶桥下、响石桥下、虹桥下、白桥之下,串场河、运盐河,甚至郑公滩头,一时间满河水面都是大大小小的碗儿灯、荷花灯,坐在荷叶上的人们特别是孩子们,追逐着、品评着、嬉笑着。二十世纪六七十年代,荷花灯做得最好的,大家还是承认北街的小名叫“六九儿”的市民,做的荷花灯最好、最大、最艳、最亮。

七月卅,旧时,丰利还开斋孤法会,最多的一次集僧尼道三班对垒。道士一班就搭于浴室前,台门朝北。和尚一班就搭在浴室斜对门朝南。尼姑一班就搭在浴室东边巷头朝西。轰轰烈烈,细吹细打,各不相让,最后给人们的印象是“和尚落得嗓子高,道士落得就会敲,文雅不过尼姑佬”。吃“米粹”免灾星,也是丰利的一大特色。这“米粹”是丰利特有的专为七月卅免灾星而做的。

“米粹”是用糯米屑做成,先把糯米屑加少量开水拌匀,用手捏成圆子上蒸笼。蒸熟后倒在案板上放凉,用擀面棒不时地搅动,以防沾。待凉透即聚合起来揉成长条状,用快刀切成分把来厚的片片儿,置筛儿上晾晒,以阴干为好,不可曝晒,若晒燥了,起了断褶,炸起来就真的碎了。所以,有心计的茶食店于春上就准备好米粹胚子,以防夏天阴不干要馊。等到七月卅前一天拿出来,放油锅里炸起来,用箬篱一抄,黄澄澄的,圆溜溜的,活像人的耳朵,所以米粹还有个美名叫“婆婆耳”。这边“婆婆耳”起锅,沥油、爽干,倒入筐篮里,那边早有人将搅拌好的砂糖炒粬米粉拿来,用细筛筛撒起来,毛茸茸的完整的米粹就成了。拿起来咬一口,嚼起来,真名不虚传。脆脆的、香香的、甜甜的,还真能令人心情舒畅,灾星自去。然而再好吃,过了七月卅就无人问津了,店家及时将“婆婆耳”碾碎,置锅里蒸好,撒上红绿丝儿,用模一压就成了八月的一种时令糕点——芙蓉糕。

灯下漫笔

夏晚的圩角河

◎林炳堂

夏晚,海门城西的圩角河是聚集人气、纳凉消暑的极佳之处。太阳刚刚西垂,人们就陆陆续续来到河边,依傍树荫,亲近河水,观赏河景,享受凉风。等到夜幕降临,来河边纳凉的人便从各个道口涌入,一会儿,河两岸的人行道上就人头攒动、游人如织了。

夏晚,人们如此亲近圩角河,是因为那里有一个微风习习的清凉世界,有一处赏心悦目的好景致。圩角河通达长江,河面宽阔,河水清澈,两岸柳暗花明,蝶飞鸟鸣,如一条翡翠镶边的玉绸带飘城而过,携带阵阵凉风,在暑热中给人们营造一片清凉。

圩角河畔的人行道上,人们三五成群,结伴而行,谈笑风生。大爷们随身带个微型收音机,边行走边听评书小说,津津有味。大妈们则哼唱着越剧、锡剧、沪剧的经典唱段,悠然自得。河畔的小广场上,喜舞者踩着乐点,跳起了广场舞。虽然额头渗出汗珠,后背也印出汗斑,蓦地,一阵凉风袭来,如饮甘霖清泉,暑热和疲惫被吹得无影无踪。顿时,平静的河水荡起了层层微波,河边的柳条扭动着纤巧身姿,繁花绿草也跟着舞动起来。阵阵河风拂面,游人顿觉心旷神怡、清凉舒爽。

在圩角河边,间或闪烁着点点荧光,为夏夜增添了色彩,原来是钓鱼爱好者在这里举竿夜钓。他们或隐藏于草丛,或依傍于大树,举竿凝神,乐在其中。行走中,忽然听到河边有金属的敲击声,循声望去,只见一名垂钓者手拿一根小钢管不断击打,发出清脆的声音,飘荡于水面之上。我觉得有些好奇,便问:“这是干什么?”垂钓者回答说:“钓鱼呀?”“这是钓啥鱼?”边上一位老者说:“钓甲鱼呀!”“用声音钓甲鱼?”我感到惊奇和疑惑。经那位老者的讲述,我终于释疑解惑,增长了“钓术”。原来,甲鱼对声音很敏感,听到清脆的金属声会浮出水面,循声而至,很容易被投放的饵料所诱引,只要操作得当,甲鱼很容易上钩。噢!原来钓技是如此的丰富多彩、生动有趣。

夏晚,凡是来过圩角河的游人都有深切体会,吹来的风伴着淡淡的清香味。这是政府注重生态建设结出的硕果。回想往年,河道杂物漂浮,河水散发臭味,人们都要掩鼻而过。近几年,政府加大投入,致力于圩角河景观带的打造。前些年,投入数百万元对河道进行疏浚,排除河底淤泥和杂物。前年和去年,又投巨款在河岸东侧建起8个智能化污水处理装置,阻断小区污水排放河道。此外,有关部门还派员驾船巡逻,及时捞取水面漂浮物,保持水体清洁。如今的圩角河水体清澈、碧波荡漾,鱼儿自由遨游,海鸥空中盘旋,两岸绿树成荫、花繁草茂,一派生态和谐的景象,那风当然是最清新的了。

夏夜的圩角河,无愧为人们消暑纳凉的世外桃源。