



小精灵
◎茅洪菊

古丰八月:搽脸·吃饼·拜月·摸秋

◎袁金泉 赵新权

如东县丰利镇,别名古枫、古丰,地处南黄海之滨。当地农历八月的风俗有搽脸、吃饼、拜月、摸秋。

搽脸

旧时,农历八月初一,丰利地区的女人们要起得特别早,跑到田头,用预先备好的空面霜瓶、胭脂盒之类的器具,从芋头叶子上收集仲秋第一天的露水。这些“家货”里收集满了,她们就干脆用手掌贮着,直接反复地搓脸、抹颈项、搽手。据说能护肤美容。

有心眼的婆娘们还去寻些紫茉莉的种子,研粉调好用来搽脸。紫茉莉,春花科,报春花属,一年生草本花卉,4、5月始花,7、8月见籽。每天早中晚三次开花。在丰利地区有这样一个传说,老早,有一妇人不晓得啥时烧饭,她男人就指着紫茉莉花说,它开花了,你就开始做饭吧。后人就把紫茉莉叫作“拙婆娘花”。这花的种子豌豆般大小,黑色,有不少褶皱,极像颗小地雷。所以,它又叫“地雷花”。这小“地雷”含有丰富的白色胚乳,研成白粉,调上净水,搽在脸上,可祛斑、消除粉刺,使皮肤变得细腻滑溜。当然,还有人用这白粉涂在布鞋的白纵边上,可让白边更白、更亮净。

吃饼

农历八月十五吃月饼是各地都有的风俗。在丰利地区,除了吃月饼外,还吃藕饼和南瓜饼。

八月十五,秋粮初熟,丰收在望。秋收秋种是渐进式的,不像夏收夏种是突击式的。在丰利地区,烧一锅盐水毛豆加香芋、菱角及花生,端上刚出锅的藕饼、南瓜饼,一家人围坐在一起,共品秋鲜,共赏明月,同庆丰收,同商秋种发展之计,其乐融融。正所谓“豌豆角儿吃了

哭起来,黄豆角儿吃了笑起来,藕饼、南瓜饼吃了跳起来。两个字,好吃!”

丰利的藕饼制作独特。首先,藕要选粗壮的红血藕。洗净去节,快刀切成半分厚片的藕夹子;馅儿由半份猪前腿肉和半份文蛤肉剁糜而成,加足量的生姜、葱白等佐料;面皮用精面加蛋清和成。也有甜馅儿的,如芝麻糖、桂花糖。将足量的馅料填入藕片夹子。丢入面皮料中,夹起由面皮料糊成的饼放入热油锅中,或煎或焖,各有风味。油煎成的藕饼通体黄澄澄的,皮脆馅鲜。若火候掌握不好,馅儿中的文蛤肉易老。焖成的藕饼外表没有煎的好看,但馅儿鲜嫩,吃了还想吃。

乡村农家多数不买月饼,而是自己动手做南瓜饼。挑选老熟的原瓜,刨皮去籽,熟烂如泥,黏玉米粉或新糯米屑掺和而成,内包桂花糖,外裹新芝麻,焖的香,烴的黏,比店里卖的月饼还好吃!

中秋节时,丰利还兴吃鸭子,据说与反元杀鞑子有关。此时,丰利吃鸭子与别处不一样,非腌非烤,也不是剁成块子白煨或红烧,而是灌糯米。挑齐毛的新鸭一只,宰杀放血,褪毛去内脏,漂水备用。糯米适量淘浸,配上生姜、葱白、香料。鸭子沥干去头脚,灌进糯米、香料、佐料等,用针线缝好开口。盆中加米酒和水浸大半鸭身,置开水锅中隔水蒸一时辰,出锅可食。箸到肉下,肉香味美,肥而不腻,鲜而不浊,打嘴不丢。也有用八宝饭填的,谓之“八宝鸭”。

拜月

拜月,也是中秋节丰利人的习俗。

晚宴之时,对未能赶回来团圆的亲人也各备一份碗筷,虚席以待。晚宴后,皓月

初升。庭院各户女眷皆设案拜月。摆上石榴、柿子、莲蓬、西瓜、月饼等。月饼亦称团圆饼、丰收饼,要叠放于供案中央。西瓜表示团团圆圆,石榴、莲蓬象征子孙满堂,柿子寓意事事如意。临月一面置放香炉烛台,呈清茶一杯,燃香,点烛。因月属阴,故古有“男子不拜月”之规矩。此时,拜月女眷须穿新衣,着新鞋,洗洁洗净,对月跪拜。祭拜完毕,从每样供品中取出一点抛向空中,举杯酌月而洒,为的是讨月亮娘娘的欢心。

摸秋

女眷们拜月,男人们无所事事,三两结伴去“摸秋”。他们一路蹭月,就是迎着月亮而行。一轮皓月如巨大的冰轮悬挂在天穹。皎洁的月光如同银水洒落大地,沉甸甸的稻穗挂着闪闪的银光。中秋晚上,农田里的果蔬向蹭月者们无偿地开放。最招人喜欢的就是甜芦稷。甜芦稷,丰利人又称它为“稻梢子”“甜高粱”“糖芦稷”等。出名的品种有“吉吉甜”“紫花芦”“瞯东海”等。这“吉吉甜”其实就是节节甜,从根到梢十三节,节节都甜都酥。“紫花芦”秆有白粉,皮呈紫红色,叶芯也呈紫色,一看就甜津津的,秀气得,十来节也是从根甜到梢。这“瞯东海”长得高,有丈把高,也是节节甜,所以这甜“稻梢子”名不虚传。蹭月品尝只许吃不能带,如若坏了规矩,明年你就别想在这地方品尝了。至于带点你家没有的秋鲜倒也无妨。看到人家的毛豆又绽又多,你可攀折几根;看到人家的扁豆结得串串累累,也可以摘几串归来。这就是“摸秋”,无人责怪。不过,你家的宝贝要是在中秋之夜被人“摸”去了,你也不要见怪噢!

秋风起,扁豆香

◎韩明飞

秋风起,时常想起老屋爬满院墙的扁豆、草灶上烧出的扁豆饭香。

赤裸的红砖墙,绿藤亲亲热热地缠绕攀缘,原本用于通风的梅花洞只露出大小不等的罅隙。花紧随着藤攀升而开,紫红淡白;扁豆角又尾随着花而结,深紫嫩青。高阳朗照,平实粗朴的院墙变得光鲜;一院月色,莹露晶润,纺织娘在茂密的藤间东鸣西叫。那时女儿刚刚出生,半夜里啼哭,睡眼惺忪间忽然冒出两句诗:对吟对唱,正是满天星光。

曾祖母手巧,煮的扁豆饭酱油色不老不嫩,米松软不烂,扁豆透熟而皮色犹存,不放肉丁照样好吃。曾祖母又是烘锅巴的高手,软草文火慢功,锅巴金黄,脆又不显得过分干硬。有一回,她一时兴起,把饭先盛进钢精盆里,居然铲出了一块完整的锅状锅巴,家人你一块我一块地掰食,乐了一个中午。

后来老屋拆迁,那个灶肚上画着葫芦藤与蝙蝠的两眼灶也随之消失了。我们兄弟仨亦分爨各食。妻子本是“村姑娘”出身,可扁豆饭再也煮不出曾祖母的老味道。不能怪她,炊事用具变了,草灶换成了煤气灶,饭锅变电饭煲,柴火堆让煤气罐替代。

一日,同几个好友到一家复旧的餐馆小聚。青砖白缝墙壁,包间名都是南通的老地名,老式的八仙桌,宽实的长条凳。点菜单上有通城传统菜:扣鸡、扣肉、扣肚儿、烩鱼……看到扁豆饭,我眼睛一亮,兴冲冲地点了两碗,吃后大失所望,估计饭不是锅煮的,是炒的。我们这帮“老南通”边吃边对一桌通派传统菜品头论足。洪程说:“我约你们啥时候到我老家去吃草灶煮的扁豆饭,请乡下厨子烧点正宗的南通土菜。”

那年国庆节我们成行了。洪程老家在通州西亭东,新农村的气息很浓,乡道都有路名牌,二层农楼一式的彩色外墙砖,一幢幢整齐排列路侧,轿车一直开进院场上。他请我吃扁豆饭的底气是:他家老园还有两间老屋没拆除,残留着一个草灶。灶老了,灶台上

满是烟熏火燎色,灶龕子里还供着灶家菩萨。煮饭,他妹上灶,他父亲烧火。肉丁是起早到西亭镇上买的土猪肉,扁豆是带着露水摘的。饭煮好,用大铝盆送到新楼房客厅里,放在餐桌一侧,要吃各自随意盛。

米酒新熟,清汪汪地浮着些许“米蚁”。窗外稻田染黄,棉田吐白;室内酒酣耳热,气氛热烈,有人提议赌吃扁豆饭,胜者有奖。刘老师与海进更闹腾,两人约定,我帮你盛,你帮我盛,说是平口一碗,可用铲刀压了又压。那日,我吃了两碗饭。临行,洪程还盛了两塑料盒让我带回家。

朋友老沈是搞建筑的,也约我吃过一回大锅扁豆饭,地点在他建筑工地上。我曾跟祖父学过瓦匠,他说让我体验一下现代建筑工人的伙食。那晚,我饶有兴味地来到工地,正值擦黑时分,工地黄昏好美,天顶宝石蓝,向下慢慢过渡为浅蓝,到地平线上又成了淡灰。高高的塔吊后,悬着一眉新月,几颗星子晶莹剔透。脚手架包着墨绿的防护网,一派安然,道路上两行橙黄的灯光伸向前方。

老沈不玩客套,说体验真体验,一字肉一拃长,一指厚,猪身大,膘肥;混子鱼连头带尾剁块红烧;蔬菜倒是向工人家属收购的,不施化肥,清脆爽口。食堂大铁锅煮扁豆饭,那架势远超家常的中小号铁锅。烧饭的师傅见是“头儿”的好友们来了,特别卖力,肉丁放了不少,以至于锅底的锅巴都汪在油里。沥去油,嚼着带有猪油香,别有风味。

这带着泥土气息的家乡美食吃了几十年,不料前年体检,尿酸指数与上一年相比忽地飙升,医生嘱我“管好自己的嘴,迈开自己的腿”。反思自己的饮食,体检前几日,正好乡间的亲眷送来一袋子自产的扁豆,天天煮扁豆饭吃。上网查询得知,扁豆属中高嘌呤食物,高尿酸患者不宜食用。要与扁豆饭说再见了,秋风起处,只得一声空叹:“白云在青天,可望不可即。”