

物至于此 小得盈满

5月21日2时
迎来小满节气

小满,是二十四节气中的第八个节气、夏天的第二个节气。小满时节,植物内部的颖花开始逐渐变小,果实开始孕育,但还未完全成熟。故《月令七十二候集解》中描述:“四月中,小满者,物至于此小得盈满。”

小满之名,有两层含义,首先与降水量有关,小满时节,南方降水频繁,小满中的“满”,指雨水之盈;还有就是与作物生长有关,小满时节,北方地区这个“满”不是指降水,而是指田地里小麦的饱满程度。

小满吃的绿豆糕带着记忆的味道



“每到夏天,总会想起小时候奶奶做的绿豆糕,香甜软糯,胡同口大香椿树底下一站,吃几块,保证馋出一圈小孩过来围着。”从小在西于庄附近长大的辛月介绍道,小时候家里并不富裕,偶尔会有些小零食吃,家里长辈又心疼自己,常常做些小点心什么的,“主要是奶奶手巧,做什么都好吃,记忆中的绿豆糕混杂了情感,其实有时候吃起来很干很容易呛到。”现在每到夏初辛月都会做一些绿豆糕,甜而不腻、绿豆糕的方子虽多,但她有她的小技巧。

“小技巧就是解决很多朋友所说的过筛难,炒豆炒到手抽筋的问题。当然不管哪个方子不一定适合每个人的口味,但我相信每个出方子的肯定都是自己觉得最好的味道。”

辛月介绍,绿豆凉水浸泡一晚上,泡好的豆子多洗几遍,直接倒入面筛隔水用压力锅大火上气后改成中小火,计时约15分钟。如果其他蒸锅适当延长时间,以蒸熟蒸透为准。通常蒸熟了的豆子压泥再炒,最后过筛,我常用面筛蒸,直接用勺子趁热在面筛里压泥,豆沙就过筛了,由于豆沙是湿的,要用勺子在面筛下刮下来,三两下,压泥过筛这个步骤就搞定了。“绿豆是面筛隔水蒸的,所以蒸好了的豆子水分较少,这里就会大幅缩短炒制时间,不会炒到手抽筋的。不粘锅小火倒入称好的油,再倒入豆沙,小火慢慢炒,等油完全被豆沙均匀吸收之后,大概三四分钟吧,再加入白糖和蜂蜜小火继续翻炒,等豆沙能抱团时就炒好了。晾到不烫手了就可以称重分成小剂子用了。

做好了绿豆糕自然放凉后,盖上保鲜膜放冰箱冷藏,这样做的绿豆糕不干不裂不油不腻,冰冰凉凉、细腻绵软。”

辛月坦言,如今再好吃的做法都抵不过回忆里的味道,“也许不是我馋了,大概是我想念奶奶了。”

记者 赵秋艳

最津味的“正大红”需从小满缫出

上世纪80年代,尚永森第一次陪着父亲到浙江省大麻镇选丝,“我记得就是小满节气前后,这差不多是每年第一批蚕丝上市的时间。”



“这手艺从我爷爷那辈传下来,到现在一百多年了。”天津市级非物质文化遗产代表性项目尚记真丝绣绒制作技艺第三代传承人尚永森介绍说,做绣绒得用桑蚕丝,“而且我们家的‘老规矩’就是得自己去选丝。”每年小满前后收第一批丝,10月收第二批,“小满节气的这一批最好。”亲自感知生丝之后,仿佛也就真正全面“人行”。

春日的万物复苏,茁壮生长的蚕,吃的也是“头茬”桑叶,差不多也就在小满时节吐丝,“这时候蚕结的茧厚实,抽出的丝韧性足,光泽度也好。”尚永森说,尚记做绣绒,选的是相对较细的“20/22D”型号,“先把蚕丝泡软、煮熟,再拧、撮、梳理,做成丝线后还得分络、搓

条、熨烫……”从选丝到成品要经过15道工序,尚记以染色“天津正大红”为代表色,这小满的第一批蚕丝,才能染出这种“正色”来。

随着时代进步,也出现了人造丝、涤纶丝,但在尚永森看来,或是发乌或是发僵,永不及真丝的“各种好”。尚记的真丝绣绒是为做绒花,这绒花技艺据说从宫廷簪花而兴起,最早可追溯至唐宋。清宫的技艺、花样,至今不衰,“当时就有‘金银丝铜铁’的排行,丝的重要可见一斑。”

尚永森过去常去南方购蚕丝,也看着当地小满节气的“祈蚕节”逐渐成为当地文旅名片,“其实不少地方将农历三月称作是蚕月,直到小满节气蚕吐丝为一个重要节点。”古人在此

时进行祭祀蚕神的活动,顺应自然规律,在尚永森看来,小满或是手艺人的“闹钟”,收丝备用,在腊月之前做好绒花定型前的全部准备。

这些天,尚永森就准备收货了。“每年五月份和十月份分两批采购,每次约半吨。”

有时候,他和朋友聊起节气的话题,总会有人说,有些节气的风俗和北方关系不大,他就以自家为例,绒花不仅是装饰品更是一种文化,小满看似一个节气,却和整个蚕桑产销息息相关,“这或许就是中国传统文化的底蕴所在——穿透时间、地域的桎梏,成为整个中华民族共通的文化血脉与精神基因。”

记者 单炜炜
图片由受访者提供

二十四节气
中国人的时间密码