

## 辞旧迎新·春节记忆

别样岁首,同样隆重。不同的民族,有不同的习俗,但共同分享着辞旧迎新的喜悦。上期专刊推出了蒙古族、彝族、畲族、苗族的过年习俗,春节在即,本专刊特推出“辞旧迎新·春节记忆”散文专题,将藏族、壮族、朝鲜族和侗族拜贺新年的仪式和惯习分享给读者。

——编者

## 新年的“仪式感”

□次仁罗布(藏族)

随着年龄的增长,对过新年已经失去了那份急切的期盼,更多的是对时间流逝的感叹。可能所有上了年纪的人,都会跟我有同样的感受吧!

今年的藏历新年与春节之间只隔一天,有时候会相差一个月。在西藏,我们这两个节日都要过。如果两个节日的时间挨在一起的话,那份热烈和红火是不用言语的,差一个月的话,年味就会被冲淡许多。由于西藏地区的地理历史原因,日喀则那边的人过年又要比拉萨这边早一个月,他们的新年被称为“农民新年”。从这一称谓猜测的话,日喀则那边的人想着尽早过年,然后把心血和精力全部投入到春耕中,争取来年赢得农业大丰收。日喀则固有“西藏粮仓”的美誉,过去,农业在经济中占据很大的比重,也是大家生产生活的首要任务。

再有就是工布新年,它比日喀则农民新年和藏历新年都要早。究其原因,我听到过这样一种说法,上世纪初,英帝国主义侵略西藏,为了抵御外敌的入侵,西藏噶厦地方政府下令各宗(县)派年轻人来参战,工布地区的人们不知这些年轻人此去还能不能再回故里,因而在他们出征前提早把新年给过了,让年轻人安心去阻击这些侵略者。为了纪念这些守疆的英烈,从此工布新年就固定在了这个时间。

虽然过年时间有些不同,但藏族人对新年特别讲究仪式感,就拿拉萨人来说,在新年还没有到来的岁末这一个月,就要开始筹备过年的东西,其中大扫除是一个非常重要的事情。这种大扫除需要按照天文历算里测算出的日期进行,一个月里大致有三次机会。在我小时候的记忆里,妈妈总会在天亮前,把屋子里的角落角落打扫干净,把屋顶橡木上钉着的用来防尘掉落的布取下,然后擦拭窗户玻璃。醒来第一眼看到妈妈时,她的脸和头部被口罩和帽子遮得严严实实,无法辨认。她要趁着黎明把扫下来的一撮烟灰,倒在十字路口。多年以后,自己承担这些大扫除事务时,不像妈妈她们那一辈,带着虔诚的心、带着美好的愿

小时候最盼望的就是过大年了。为了迎接春节,母亲早早把家里的被褥全部拆洗一遍。那时家里没有自来水,居民区里只有一个自来水水龙头,人们常常排着队接水。而且水龙头下没有下水道,冬天水龙头周围就结成厚厚的冰坡,打水容易摔倒。母亲天天用铁桶顶来水倒进家里的大水缸里供全家人使用。后来孩子们长大了,陆续承担起这份工作。我十岁就开始顶水,再后来弟弟用扁担担水,几乎负责了整个水缸。洗被褥是个巨大的工程,非常麻烦。当时用布票才能买布,所以被子都没有被套,需要拆下来洗,然后再缝上。首先把拆下来的粗白布被褥里子浸在碱水里泡一泡,然后装在大盆里顶着头去河边,放在平整的洗衣石上用棒槌捶打,在冰冷的河水里冲洗,这样初洗干净后顶着回家来。接着把洗干净的被褥里子放进大铁锅的碱水里煮,捞出来后再次顶着到河边,放在石头上捶打,在河水里漂洗,这回被褥里子非常干净,雪白雪白的,带回家里来晾晒。这还没完,还要用大米煮成烂烂的稀粥,放进白色小布袋里揉啊揉,慢慢挤出牛奶色的黏稠米浆,再对水稀释后把它弹到被褥里子上面,再用双手使劲揉,让浆水均匀地粘在被褥里子上。当时是粮食供应制,每人每月才有2斤大米,白花花的大米粥总是让我垂涎三尺。下一步就是往晒干后硬邦邦、嘎嘎响的被褥里子上喷水,叠好放在捶衣墩上,一手一个棒槌捶打起来,随着哒哒哒哒有节奏的捣衣声,被褥里子变得平整光滑透亮。然后,两个人对坐着各抓两个角使劲抻,不知怎的,每当这时我就嘎嘎笑起来,这一笑便使不上劲了。长大后我才明白,那时睡火炕,被褥里子不浆一下的话,很快就脏了。

过年前还要搞大清扫,把屋子里里外外打扫干净,还要把所有的餐具大洗一遍。瓷碗瓷盆等放在碱水里煮,铜碗铜勺铜筷子就不能煮了,母亲用稻草蘸木灰使劲蹭,把铜碗擦得金光闪闪。

过年吃的菜主要是桔梗、沙参、蕨菜等野菜,此外必备的是黄豆芽和绿豆芽。为了过年,母亲用大陶罐生豆芽,一天浇好几遍水,特别精心,因为一不小心就会长须、不嫩,甚至烂掉。

大年三十下午,叔叔一家就过来了。两

望去完成这件事,而是为了完成任务才去做。那天,我们住的八廓街阿罗群则院里,天井旁会挤满人,除了洗被子、窗帘、衣服,还有人在刺目的阳光下拿出铝壶铜锅,就着沙子使劲铍掉面积积攒的黑烟灰,不多时,锅底锃亮如新。院子里拉起的铁丝上,各种色彩的布在冬冬的风中轻轻摇曳,仿佛走进了染布坊里。笑声、歌声在院落里回荡,一片生机盎然。

还有一个最要紧的事,就是做卡塞(油炸果子)。新年里桌子上必须摆上这种油炸的面食,可完成这个工作既费时又费力。最初的记忆里,这种油炸果子的形状只有几样,后来有梅朵(花形状)、桑康帕里(多层饼)、布鲁等。为了炸这种面食,有时会耗去一天或半天的时间,最后一个腰酸背痛,但看到大的铝锅里堆满卡塞时,内心里却充满了成就感。手艺好的也会被邻居请去帮忙,大伙挤在狭小的房间里,一边聊天一边做油炸果子,其间聊天的话题永远都不会停下来。偶尔会赞扬手巧便的人,戏谑笨手笨脚的人,会谈到某个家庭或某个人,会讲起民间的某个故事。屋子里混合着熟油、煤油、青稞酒的气味,一派其乐融融。如今,再也体验不到这种气息与气氛。年前拉萨各个地方都有专人开店卖卡塞,这些店子里经常人满为患,生意甚好。所有人都到店里去买,然后乐呵呵地抱回家去。这样虽然便捷了,但那种炸卡塞的经历,人们再也无法体验。这过程中所包含的亲情友情、团队协作、敬老爱幼、劳动快乐,已经渐渐离我们远去。

12月29日这天晚上,我们要“驱鬼”。其实,做这样的仪式,只是希望把所有的晦气和不顺,借此从家里驱除出去,祈祷来年家庭和睦、身心健康、日子富足。这一天按照传统习俗,男人们可以洗头搞卫生。下午开始揉面,做出一些小坨坨的面疙瘩,其间在一些面疙瘩里塞进木炭、辣椒、羊毛、碎瓷碗块、人参果等。等到黄昏时面煮熟,倒进每个人的碗里,首先要找出装有这些东西的面块,在一家人的注视下打开,如果是木

炭,那就预示着你不善良;如果是辣椒,那就说明你是个心直口快的人;要是羊毛,表示着你是个温顺的人;如果是碎瓷碗块,象征着你心地善良……然后在一片欢笑声中,大家把热腾腾的面块吃进肚子里。在灯光的映照下,妈妈会揉一碗糌粑,然后给每个人分出三块,在每一块上每个人捏出五个指印。手握糌粑从头到脚贴一下,嘴里喊着:“一年三百六十五天,每一天都愿我身心健康!”然后,把这些糌粑和锅里剩余的面块全部倒进陶盆里。一个人点燃麦秆,手拿菜刀,从里屋开始喊:“‘鬼’出来!‘鬼’出来!”直接冲向屋子外,后面一个人手拿那陶罐,一路放着鞭炮尾随在后。出了院门走到十字路口,就丢弃在那里。那晚的鞭炮一直会响个不停,只是辛苦了那些环卫工人,他们加班加点地把这些垃圾清理干净,牺牲了与家人相处的宝贵时光,换来了街道的整齐与洁净。

大年三十的时候,事情特别多。我们将平时舍不得铺的新卡垫拿出,铺在床垫上,在藏柜上面叠放德尔卡(油炸的大块面食),在其左右摆放一个羊头(陶瓷做的)和一盆新栽种的青苗,祈祷这一年里风调雨顺,牧业和农业双丰收。还会再摆放一坨酥油、砖茶、盐巴,在一个小碟里放上各种干果、糖果放在其周围,表示日子过得富足而吉祥。之后,要在灶后面的黑色墙壁上,用白面点上吉祥图案和一只蝎子(象征辟邪),接着开始煮肉炖萝卜。

初一天不亮,就会被妈妈给吵醒,在被窝里喝袋代(青稞酒熬制的粥),起床穿上新衣,抱着砬码(木制的器具,左右放有酥油拌和的糌粑和炒麦,上面插有染色的麦穗和酥油花)到邻居家一个个体祝福吉祥,等回到家时常已被灌醉。过去所有邻居会聚到院子里,拿上吃的和青稞酒,晒着春日的暖阳,起舞唱歌,尽情地度过新年第一天。而今,这种氛围已经很难再感受到了,人们大都独来独往,与邻居的交往也日益减少,热烈、奔放、感人的场景只能留在记忆里了。

弟弟五毛钱,读初一的二哥一块钱,我也是一块。当时一块钱是不少的数目,猜想是我学习好,又是少先队大队长,所以父亲特别优待,心里美滋滋的。不久,二哥把我和弟弟叫到他的书桌前说:“拿出你们的压岁钱来咱们一起买个订书器吧。”二哥是个少言寡语的书生,整天坐在书房里学习,很少和我们说话,我和弟弟很敬重他,于是我们二话没说乖乖地把压岁钱交给了他,他立刻买来了浅蓝色的订书器,这个订书器用了几十年,后来生锈了也舍不得扔。每当看到它的时候就勾起了我对童年的美好回忆。

吃完早饭后,就开始到亲戚家和邻居家拜年。这个事情一般是长孙大哥去做,他挨家去磕头拜年。亲戚朋友也陆续来访问,来了人就摆酒桌招待,所以母亲一整天都忙着摆酒桌招待客人。

孩子们主要玩游戏,我们自己动手在纸上画出棋盘,削木头做成棋子,玩得很开心。到了晚上天黑了,孩子们出去放鞭炮,听着鞭炮咣咣的声响,看着夜空中闪亮的火花,发出欢呼声,感到十分神秘。当时没有电视,吃完晚饭后就举行家庭娱乐会,常常是我当主持人,全家人积极参与,唱歌跳舞,欢声笑语,其乐融融。过完年,再过两天,叔叔一家就要回去了。叔叔家的孩子们哭着都不愿意回去,我也舍不得他们走。记得有一次我帮哥哥藏进衣柜里,不想让他被带走,但被婶婶找了出来,他还是哭着回去了。

回忆起来,当时虽然物质匮乏,但延续了淳朴的传统生活方式,充满了亲情和友情,充满了憧憬和向往,充满了满满的幸福感。相比之下,现在的人们平时就像过年似的,吃得好、穿得好,物质生活富足,所以对过年不像过去那样充满渴望。从前过年妈妈们太辛苦了,儿时的我不懂妈妈的劳累,只是满心的快乐。现在回想起来,真是感慨万千。现在在各种家电的使用,使人们从繁重的家务劳动中解放出来,能够轻松地在地生活,这是人类社会的进步。现在的孩子们对过年的感受和我们这一代也有所不同。不过,优良的传统和文化还需代代相传,要珍惜亲情和友情,让生活多姿多彩,才能充满幸福快乐。

转眼间,龙年春节又要到了。每到这个时候,我总会想起小时候在老家村子里过年的情景。那时农村的生活还只是勉强温饱,物资匮乏,老百姓平时很少能吃到肉,但也因为如此,过节才成为孩子们的期待。尤其是过年,除了能吃到肉,还有热衣服穿,能放鞭炮、走亲戚。那种热闹和温暖的场景,至今仍历历在目。

我的老家来宾市,位于桂中。那个村子很小,只有30多户人家,200多口人。我们是壮族,但周边有好多客家人聚居的村子。这种汉族杂居的社会环境,让一个地方的民俗和文化变得多元而丰富。广西有12个世居民族,壮族和汉族、瑶族、苗族、侗族等民族杂居的现象很普遍,所以千百年来各民族的传统节日互相影响、互相交融的现象也十分普遍。比如过节,基本上汉族同胞过的节,壮族、瑶族等少数民族也一样过,例如春节、端午节、中秋节;同样,壮族、瑶族的传统节日如三月三、盘王节,很多汉族同胞也乐于参与,如此一来,在广西基本上是年有大节、月有小节,一年四季,节日不断。每个月的小节,从二月份起,有二月二日的社王节、四月初八、五月初五、六月初六、八月初九、九月初九等等。至于端午节吃粽子、中秋赏月吃月饼等,与全国各地一样,没有太大的区别。

在老家,过年最重要的准备有三项:腊猪肉、包粽子、做米花糖。腊猪肉一般是节前两三个月就要做。与桂北和桂西北一带的烟熏肉不同,桂中壮族腊肉是阳光晒出来的,风味也大不一样。腊肉做法简单:买回新鲜的五花肉,按一公分左右的厚度切成长条,用粗盐揉搓,腌一个晚上,穿上绳挂竹竿上晾晒,一般需要晒一个月左右。吃的时候可以蒸,也可以炒。蒜苗炒腊肉是年夜饭必不可少的“硬菜”。

粽子和米花糖要到大年三十晚上才做,由此也成为壮家人守岁的重要活动。包粽子用的糯米都是自家种的,洗净后,加入用草灰煮出的碱水,再拌上五香粉,粽叶用后的竹叶。每年到了除夕下午,母亲、姐姐和姑姑们便开始动手包粽子,她们手巧,包出来的粽子又结实又好看。粽子一般有两种形状,一是拳头大小的三角粽,相当于零食,一种是长约20公分、直径12公分的长粽,用来祭祖和走亲戚。粽子包好,放到锅里煮,灶膛里不断添进柴火,灶火通红。两三个小时后,香味就随着水蒸气慢慢飘出来了,我们这些在外面玩耍的孩子,闻到粽子的香味,便会不由自主地往家里走。这时,母亲会掀起厚重的木锅盖,捞出几个三角粽,让我们趁热吃。那种米香和肉香混

## 麻栎柴火好炕肉

□舒维秀(侗族)

栽秧时候,母亲从二楼木仓谷堆中取出那块猪颈圈腊肉,放在火铺火炉堂三脚撑架上,用明火翻动烧烤,直到黑黑的腊肉滋滋冒出焦糊的肉味,才放到炒菜锅里洗刷,再用清水洗净,切成片状,拌着干辣子炒,一盘顿圈腊肉就在冒着热气香气中摆上了桌面。来家里帮栽秧的几个男劳力,纷纷赞道,你家节约得好,腊肉吃到了栽秧时节。

我们小时候盼着过年,过年时有一件大事发生,家家户户都要杀头年猪,留好过年期间吃的肉外,余下的肉,在两三天内,必须用盐腌好,炕腊肉,才保存得久。为了喂好猪,母亲一年四季都在自家菜园里栽种着菜草瓜果,菜类有萝卜菜苕菜洋芋菜,瓜类主要有南瓜,豆类有黄豆豇豆,土里生的有红苕洋芋萝卜,杆茎结的有苞谷黄粟麦子等,按季节变换,用这些自种的瓜菜煮熟成满喂猪。有些年份自种的菜长不好,或菜里喂的猪多达五六头,就需额外打野菜,拌合家菜喂猪。打野菜,成了我们兄妹放学后的一门“课外作业”,我们仨人提着猪菜篮,拿把镰刀,提把小锄头,沿山脚,沿田坎找去,发现了那一苑苑一蓬蓬的野菜,用刀割,用锄挖,放进篮子里。

腌制腊肉前,先把猪肉分切成三四斤左右的一块块,炒菜锅架在撑架上,倒入几袋盐,炒热,把猪肉一块块放进锅中,抹搓好盐,再放进干净空水缸里,上盖大灶锅的锅盖,这叫沷肉。一般一周左右,肉沷好了,也就是盐焗进了肉里,可以取出来上炕炕腊肉了。先把猪肉一块块从水缸里取出,放入大木盆中,端到火铺边来,用尖刀在肉的较小一端开个小孔,把粽叶搓成的草绳子穿过去,再从耳朵圈内穿出来,就可串挂在炕上的小横柴棍上。

炕腊肉的柴火有讲究,用麻栎青冈柴最好,这些柴火力足,烟子少,炕出的腊肉金黄,香得厚。用其他杂柴炕的,成色和味道要欠些。我们小时上山砍柴,遇到青冈麻栎,甚是欢喜,心想这些柴要留到过年炕腊肉时才烧。炕肉期间,每天要增加烧柴时间,除三餐做饭,烤火时烧柴外,每天晚饭后,一家人坐在

## 丰瞻年节 浓浓情意

□石才夫(壮族)

合在一起的独特美味,从此在我们的心里生了根,再也无法忘记。有时也开一个大粽,供大家分吃。粽叶剥开后,用包捆粽子的稻谷秸秆,一头咬嘴里,一头拿手上,然后绕粽身一拉,粽子就被环切成一块一块的。

米花糖也叫爆米花,先是在大铁锅里放入细沙,炒热后把糯米倒进锅里,和着沙一起翻炒,等米粒爆开后迅速捞出,用筛子筛掉沙子,米花就炒好了。接着是煮糖,锅里放入适量红糖,加水煮,等糖浆液化后,需要边煮边用清水测火候。这是整个工序里最关键的一个环节,火候不够,米花无法凝结成块,煮老了,吃起来会有苦味。糖水煮好,立刻倒入备好的米花,搅匀,倒入模具压实,待冷却后用刀切成四方形小块,这就大功告成了。

腊肉、大粽子、米花糖是过年最具标志性的特色食品,也是大年初二去外婆家走亲戚时篮子里的“标配”。

春节是无鸡不成宴的,肥大的阉鸡是年夜饭上必不可少的主菜。敬神祭祖的仪式完成之后,丰盛的节日大餐就拉开了序幕,一家人围坐在一起,欢声笑语,其乐融融。

对于广西壮族来说,出门在外的人,在外地或是城里工作的人,春节或许可以不回家,但“拜山”(扫墓祭祖)的时候是无论如何都要赶回去的。除了缅怀祖先表达怀念之情,还有重要的一点,就是从小培养族人“根”的意识。仔细地摆上供品,虔诚地点着香烛之后,辈分高的长者,这时会在祖宗坟前,给后辈们讲述祖先的故事以及家族的渊源。年复一年,这些东西会牢牢地植入每一个人的心里,久而久之,“根”的意识会成为每一个人生命的一部分,任凭岁月的风雨吹打,再也无法改变。对祖先的无限敬畏、对幸福平安的虔诚祈祷、对子孙后代的美好期许,都寄托在了这些年节的传统习俗里。

春节一般只是小家的团聚,父母儿女最多加上祖辈,一家三代吃个团圆饭。祭祖时则不同,一个家族大的几百上千人,小的也有几十上百人,热热闹闹地杀猪宰羊,上山扫墓来摆上十几桌几十桌,喝酒吃肉,那场面真的是令人印象深刻。无论大人小孩,他们更愿意把祭祖扫墓作为一次愉快的远足踏青。

从前生活还比较困难的时候,一般只有过节才能吃上一顿肉,这对小孩子的吸引力是很大的。现在,老百姓早已解决了温饱实现小康,天天都在过节,吃已经不是节日里分量最重的因素了,人们更看重的是节日里那一份浓浓的亲情以及温暖和谐的氛围。只要有亲情、有爱,有快乐,无论是什么样的日子,其实都是节日。

火铺上,烧着炉火,聊着家常,深更半夜才睡去。炕好腊肉,一般需要烧火一个半月左右时间。

腊肉的吃法,主要有炒吃,可拌大菜梗、笋子、萝卜炒。可做成火锅,下白菜、青菜、生菜。可洗净切成两三寸长的一节节,煮熟后,再趁热切成片,装盘端上桌,也是浓香扑鼻。

在炕腊肉时,也炕胆肝、腊肠、猪脚、猪头。经水缸沷好的一笼猪肝,取出上炕后,用小柴棍把肝页子撑开,以便让烟火熏进去。猪大肠一般是等肉挂好后,再绕着炕边缘挂起来。猪脚不好炕,有些年节因为盐搓得不到位,烟火不到位,炕的猪脚到春上天就有些异味了。有些人家是把猪脚砍成几块再炕,解决了这个问题。母亲说,那样子的猪脚拿去拜年,不好看。我们家的猪脚就特别沷得久些,炕得久些,别的肉下炕了,猪脚还在炕上坚持着。猪脑壳放灶锅里煮到骨肉能够剥开时,取出,把猪头皮肉剥离出来,搓上盐上炕,味道别出一格。

那时候家家户户都省着吃,最后吃的那块是猪颈圈肉,一般留等栽秧时。尽管这块肉质不咋地,泡泡筋筋的,但在五黄六月,干完活累后,大家也是吃得津津有味。二月过后,天气转暖,母亲就把腊肉转藏进仓,埋在谷子里,这样可以防潮生霉。

30多年前,我走出山寨,在外奔波。后来回山寨时,常听母亲聊起喂猪的事,以前煮满喂叫喂喂饲料,后来不用灶煮了,砍好猪菜,拌上买来的饲料就可喂猪,这叫喂生饲料。以前困难,寨里人家可节省,有客人来或过节气,才煮腊肉吃,后来日子好了,才想吃就吃。有的人家杀两头年猪,腊肉一年吃到头。

现在在头脑活泛的乡亲,在乡里办起了腊制品烘烤厂,专门炕本地凉干花猪腊肉,沷肉时,不仅搓盐,还拌搓五香、花椒、料酒等佐料,炕出的腊肉,味道更好。产品有的卖给周围乡亲,有的卖到镇上县城,还有的通过电商平台销往外地。不论何时何地,想吃往日过年时才能尝到的湘西腊肉,已是小事一桩了。