

习俗剪风

晋源填仓节「扫牛牛」

郝妙海

在晋源民间,流传着两个填仓节,正月二十的被称作小填仓,正月二十五的则俗称老填仓。填仓节于当地而言,有着诸多饶有趣味的节俗,像供奉仓官、点亮灯盏、忌担水、敬老鼠、吃馍馍等,其中有一项格外特别,唤作“扫牛牛”。

我的故乡,位于晋阳湖北畔。记忆中的老宅,院子面积不大,踏入街门,迎面便是一座照壁。那照壁构造简易,两边是砖柱,中间垒着糊墁,顶上砌了个砖帽子。照壁正面,也就是朝着街门的那一面,离地约一尺多高的正中位置,有个砖砌的“堂堂”(当地读dū dū),那是土地爷爷的栖身之处。

回溯至上世纪50年代初期的那几个年头,每到正月里老填仓日天黑之后,爷爷总会唤我一声:“妙海!走,‘扫牛牛’去!”接着递来一个小簸箕和一把扫炕笤帚。我便跟在他身后,去厨房取一撮苇皮——那是编苇席余下的边角料,平日里用于引火。在灶火上将苇皮的一端点燃,随后,我们祖孙俩相伴来到照壁背面。爷爷举着苇皮火把照明,我则手持笤帚由上往下清扫,扫落的尘土用簸箕接住。扫上几下,就着苇皮的火光,仔细查看尘土中是否藏有“牛牛”,实则就是小虫子。

那时,我不过六七岁的年纪。犹记爷爷曾告知我,瞧瞧扫下的牛牛,便能知晓当年的收成如何。年幼的我满心好奇,因而每次清扫都格外认真。可惜,1956年爷爷离世,自那以后,我便再也没有扫过“牛牛”了。

步入暮年,我对家乡的民俗文化愈发关注,相关书籍也涉猎渐多。这才知晓,“扫牛牛”的习俗并非家乡独有。在本省宋根启先生所著的《中华传统佳节》一书中,提及填仓节习俗时写道:“晋北地区民间习惯打着灯笼,在院内各处寻觅‘填仓虫’(即各种复苏的小虫蚁),发现得越多,兆头越好。”并且,书中还提到,在山西境内(未明确具体地域),填仓节时有“拿箕帚,扫东墙,拾到昆虫验丰年”的民谣流传。而在我的记忆深处,当年爷爷讲述的“扫牛牛”,细节更加翔实。他讲若是扫到圆滚滚的“牛牛”居多,那本年就得多种些莜子(高粱)、豆子之类;倘若扫到的“牛牛”大多长而扁,当年便可多种些麦子、玉莜子(玉米)。

诚然,上述有关“扫牛牛”的种种说法,并无什么科学依据。不过,这一习俗的起源,似乎与惊蛰节气紧密相连。为了印证这一猜想,我仔细查阅了进入21世纪以来20多年的老填仓节日期。结果发现,2005年与2024年,填仓节恰好与惊蛰日重合。另有17个填仓节在惊蛰之前(包括今年),还有7个是在惊蛰之后。总而言之,填仓节与惊蛰日总是相互伴随,形影不离。

谈及惊蛰,《月令七十二候集解》有言:“二月节,万物出乎雷。震为雷,故曰惊蛰。是蛰虫惊而出走矣。”意即惊蛰时节,也就是填仓节前后,那些在地下蛰伏了一整个寒冬的昆虫,已然到了苏醒、露头活动的时候。于是,先辈们顺应时令与景致,在填仓日创设出“扫牛牛”这一极具节令特色的习俗。一来,在春耕大忙即将拉开帷幕之际,虔诚祈愿一年粮食丰收;二来,也为年幼的孩子们增添些许乐趣,烘托渲染节日的欢快氛围。

娄烦填仓节“点灯灯”

张贵桃

正月二十五是填仓节。先说仓。娄烦群众过去储存粮食用三种容器,最普遍的是用本地峰岭底瓷窑烧制的大瓮,防潮防鼠,装入粮食封好口埋在地下几年也不霉变。二是席囤,俗称囤子,是用芦苇编的两尺多宽苇席条,卷成圆形,装入粮食,装满一节再套一节。三是用木料割的两尺左右高的长方形木框,就叫仓,也像席囤一样装满一节再套一节。

娄烦十年九旱,要填仓,只有不早才有可能。所以这一天娄烦群众晚上要点灯灯,并用点灯灯的方式来预测年景。这一天的灯灯叫雨灯灯,主一年五谷丰登。灯灯用谷面捏成,共捏12个,小碗大小。每个灯灯顶端捏一个灯盏,灯盏边缘捏小豁口,捏一个豁口代表正月,两个代表二月,其余类推。灯灯蒸熟后,揭开锅先看哪些月的灯灯里积水汽



最多,证明那些月会雨涝。再据哪种庄稼在哪个月需雨水最多,推断这一年收什么,作为本年安排种植的依据。

灯灯点着,结成灯花后,还要看灯花形状像什么农作物的颗粒。像谷子,则预示今年会收谷子,像高粱,则预示今年会收高粱。

因为谷子是娄烦的主要粮食作物,所以这一天的节日主食,也是谷面窝窝和谷面条子。



“棒槌火”前烤花糕

尧天文/图

“棒槌火”,又叫塔火,因为形状似塔,所以人们叫它塔火,是平定县境内特有的习俗。

一般是元宵节的前三天开始准备,塔火垒砌在大门外的临街处,直径约60厘米,高约120厘米至150厘米,用砖和黄土和成的泥垒砌而成。垒砌时用直径5厘米的木棒槌贴成圆孔形状,因而得名“棒槌火”。火盘好后,下置柴火,上面装满炭块,煤泥封顶,在正月十四至十六的晚上点燃。炉烟升空,火苗从圆孔喷出,俗称“阳春烟景”。正月

十六,各家大人要蒸镶嵌着红枣的花糕,孩子们拿着花糕沿街逢“棒槌火”则烤,民间有烤“七个窟窿八个眼儿”之俗,意在消除七灾八难,祈求岁岁平安。“棒槌火”既增添了元宵节日气氛,又寓意着新的一年日子红红火火。月下旺火祈福,新年旺气冲天。

正月十六遛百病。大街上熙熙攘攘,人潮涌动,男女老幼高举花糕,烤向红红火火的“棒槌火”。这种场面,这种热闹,这种仪式感,谁都不想缺席。

故乡风物

清徐浆葡萄

牛丽荣



清源这片土地与葡萄的缘分,可追溯至两千多年前。自古以来,这里便是葡萄的盛产地,悠悠岁月里,葡萄藤在清源的土地上扎根、蔓延,见证了无数个春夏秋冬的更迭。每到收获季节,串串饱满的葡萄挂满枝头,宛如大自然馈赠的紫色宝石。

每到秋季,种葡萄的农户都会将葡萄小心地储存在温度湿度都适合的阴凉房间里,过年过节再拿出来,卖个好价钱。然而,再好的葡萄也有被挑选剩下的,那些放得久、散落下来的葡萄,经过时间的催发,便成了浆葡萄。

浆葡萄不再有初摘时的鲜艳光泽,原本紧实的外皮变得发黄,且柔软的,毫无弹性,轻轻一摸,皮便会脱落。但放入口中,奇妙的滋味便在舌尖散开。初尝时,带着一丝微酸,那是发酵赋予它的独特气息,紧接着,丝丝甜意在口中蔓延,回味悠长,

还带着些清凉,仿佛将整个秋天的清爽都浓缩在了这小小的果实之中。

过去,人们对浆葡萄的喜爱,很大程度上源于生活的窘迫。平日里,葡萄价格不菲,对于囊中羞涩的百姓来说,那是一种奢侈的美味。而浆葡萄,以其相对低廉的价格,成为人们解馋的选择。只需花上两三角钱,便能买上一碗浆葡萄。

曾经,我对浆葡萄的味道完全无法接受,觉得那微酸的发酵味难以入口。可如今,随着岁月的流逝,我却能从中品出生活的酸涩与甜蜜,感受到那份温暖与眷恋。

然而,时代的车轮滚滚向前,市场上的新鲜葡萄越来越多,品种也日益丰富。或许在不久的将来,孩子们不会知道何为浆葡萄,这承载着几代人记忆的独特味道,会随着时间的流逝而被遗忘。