

闲来无事，翻看《清徐县志》，发现一组清徐月份民俗。它像是一卷写满乡土气息的生活长卷，将清徐百姓的岁时日常、人情风物浓缩于12个月的流转中，读来满是温情。在这里罗列部分风俗，与读者共赏。

### 正月

过大年好高兴，尽吃好的不做甚，只有拜年敬老人。

初二给外爷外婆、丈人丈母拜年(汾河河西地区)。

初二不出门，家家户户去上坟(河东地区)。

初三初四走亲戚，拜年看戏出门子，五穷日各家各户打扫哩。

初六赶到清源，买上些起火打灯滴滴晶。

初七日，走完亲戚就休息。

初九初十日，翻粪出圈当休息。

过灯节，闹元宵，高跷社火满街绕，老的小的跟上跑，男男女女喜气高。

瞎十七，黑灯熄火都休息。

正月十八，下地拾掇。

二十五老添仓，南墙根底打牛虻。

### 二月到冬月

二月二龙抬头，吃顿烙饼扒龙皮，盼得风调雨顺好天气。

二月三，娃娃们分吃枣山山。

三月三，鸡鸡帽儿花篮篮。

四月里，四月八，清源的黄瓜豆角角，青年人地里捣歌歌。

四月十八，夏布衫忽撒。

五月初一门插艾，各种瘟神不敢来。

五月初五端午节，包好粽子又把凉糕纳(压)，避瘟避邪把雄黄酒喝。

有钱难买五月旱，收好麦子吃饱饭。

六月六，河花儿会上买桃柳。

七月七，牛郎织女相互哭，姑娘媳妇乞巧日。

七月七，平泉捎带北营过古节。

高粱开花七月半。

七月二十九(马峪赶会)，又吃葡萄又喝酒。

八月十五月儿圆，西瓜月饼供老天，盼得来个丰收年。

九九重阳节，婆姨们在家把油糕捏。

十月初二，徐沟赶会，穷人还债，要把牲口变卖。

天气渐冷雪闭山门，穷汉照样外出揽工。

### 腊月

腊月初一吃炒豆豆，

腊月初八吃腊八粥，

二十三，打发灶王上了天，

二十四，割好对子写上字。

二十五，馍馍花花炖豆腐。

二十六(陆)，货郎过来扯块布。

二十七，关住门子洗了足。

二十八，打扫蜗舍瞎拾掇。

二十九，提上壶儿打上酒。

三十日，人人马马贴扎出。

民俗的魅力，在于它扎根生活又指引生活。正月里，河西拜年、河东上坟的地域差异，藏着一方水土的宗族礼法；初五扫穷、十五闹元宵的习俗，既有驱邪纳吉的美好祝愿，也有邻里欢聚的热闹氛围。从二月二吃烙饼“扒龙皮”，到五月端午插艾、喝雄黄酒，从七月七姑娘媳妇乞巧，到八月十五供月盼丰收，每个月份的习俗都紧扣时令与农桑，将自然节律与人间烟火巧妙融合。

而腊月里从吃炒豆到贴春联的“倒计时”习俗，更是把年节的期盼拉满，二十三送灶王、二十九打酒，桩桩件件皆是百姓对年节的郑重与热忱。十月初二徐沟赶会、穷人变卖牲口的记载，更添一份真实的生活质感，让民俗不只是风花雪月，更藏着旧时百姓的生计与辛酸。

这些口耳相传的民俗，是清徐人代代传承的文化密码，它记录着地域的风土人情，也维系着一方人的情感联结，在岁月流转中，静静诉说着黄土塬上的烟火故事。



斌礼绘

## 元宵佳节踩高跷

赵振华

在我的家乡朔州应县，每逢元宵佳节，街头会上演踩街盛会，扭秧歌、划旱船、舞龙舞狮……各式民俗轮番登场，热闹非凡。最具特色的，当属踩高跷。

踩高跷俗称“缚柴脚”，也叫“踏高跷”“扎高脚”，在应县更接地气的叫法是“蹬高跷”，是闹红火的灵魂节目，其中辛坊高跷是应县县级非物质文化遗产代表性项目，也是晋北高跷民俗的典型代表。

应县高跷在制作与形制上讲究很多。表演高度以1米左右为主，低至30厘米，最高可达2米。木质跷棍选料严苛，绑腿用厚实布绳，贴合脚踝又牢固舒适。表演者扮成渔翁、媒婆、傻公子，或是唐僧师徒、《金沙滩》里的戏曲人物等模样，在铿锵锣鼓声里踩扭腾跃，灵动十足。辛坊高跷更是以豪迈奔放为特色，文武兼备。凝练出“浪、扭、打、响、逗、相”六大核心技法，被称作“流动的戏曲、悬浮的舞蹈”。

高跷分文跷与武跷。辛坊高跷将二者完美融合，文跷重扮相、扭踩与逗趣，演员摇扇抖绢、身姿摇曳，把“扭、逗、相”的柔美与诙谐展现得淋漓尽致；武跷重特技、武打与气势，劈叉、下腰、翻滚扑打样

样精通，木拐子相碰发出清脆响声，将“打、响、浪”的刚劲与惊险完美呈现。文武同场、快慢相间的表演中，队列走位也颇有门道：街头行进时采用“一字长蛇阵”的单列队形，行至繁华拥挤的路段，便调整为双人并列，步子也变换为走八字，开门、八角楼、大十字等为主的形式各有独特韵味，引得观众阵阵叫好。

一场精彩的高跷表演，离不开唢呐与鼓的配合。应县的鼓手多为铁匠出身，打起鼓来稳、准、狠，铿锵鼓点是表演者的节奏锚点，鼓点越劲，扭得越兴。鼓匠吹奏的《将军令》《大出队》等经典曲牌，音色洪亮，激昂的旋律瞬间点燃整条街的气氛。

鼓乐喧天，高跷踮踮，热热闹闹地踩高跷，不仅是一场酣畅的民俗表演，更藏着乡里人最朴素的美好寓意，踩得越高，便寓意生活节节高升、步步登高，也寄托着人们对新一年风调雨顺、平安顺遂、日子越过越红火的深切期盼。

踩高跷不仅是元宵佳节的助兴节目，更是刻在应县人骨子里的民俗记忆，承载着一方水土的烟火气与人情味，在代代传承中，把独属于家乡的年味，岁岁年年传递下去。

## 浑源水晶饺子

韩惊鸣



切。然后把面团掐成大小均匀的剂子，擀成饺皮。

饺馅的原料也主要来自土豆。传统的做法是把土豆擦成均匀的粗丝，洗去多余的淀粉，用纱布或滤网将土豆丝包裹，用力挤压，彻底挤出水份；而后葱花、蒜末，淋上滚烫的胡麻油，再调入少许十三香，饺馅就做成了。随着时代的发展，饺馅的做法也越来越多。有的会用胡萝卜代替土豆丝，擦丝后挤出水分，加上切碎的韭菜。也有的根据各自的喜好，用各种蔬菜做饺馅。

饺子包好后，就是上锅蒸。蒸锅上汽，饺子排列好放入笼屉，大约蒸七八分钟，香喷喷的水晶饺子就可以出锅了。这时你就可以看到一笼晶莹剔透的饺子，也一下子就理解了这饺子为什么叫水晶饺子或玻璃饺子了。吃饺子的蘸料，一碟本地的老陈醋和辣椒油都是必不可少的。

在浑源，水晶饺子早已不只是一道寻常小吃。漂泊在外的游子，归来时第一顿念想的，便是这晶莹剔透、鲜香诱人的水晶饺子。每次从外地回到浑源，姐姐都会给我们做传统的水晶饺子。听女儿说，有一次她跟同学到了浑源，同学的妈妈做的第一顿饭也是水晶饺子。

图片来源于网络