

添仓点灯满院院明

王海燕

在看到关于添仓节的文字之前，多年来我一直以为是“天窗”节，这种误解一是因为家乡话二者发音的接近，更多是因为添仓那天独特的风俗——点灯。点灯的初衷应该是为了祈福祭神，但在孩童的眼里，只看得到浓稠的夜色里，各式的灯盏闪烁在各个角落，小小灯苗传递着融融的暖意，那情景，就像天开了窗，满天的星子落到了人间。

能让一座农家院落变得如此梦幻的灯盏，家乡人亲昵地唤作“灯灯”，不同的位置放着不同的灯灯，代表着不同的寓意。家中有幼儿的，炕上要放一个“看孩儿娃娃”，娃娃要头戴官帽、一手抱书、一手抱元宝，望子成龙的天下父母心不言而喻。家中有老人的，窗台上要放一只“啄百病鸡”，希望它能啄去病痛，让老人安康。粮仓外要放一个口袋，讲究的还要捏一个“仓官老爷”；衣柜外要放一个包袱；钱匣子外要放一只元宝。这三者寓意有得吃、有得穿、有得花。水缸里要放一对鱼；炭棚外要放一只“看炭狗”；灶台上要捏一口锅，里面小小的面团代表家中人口，一般要比实际人口多两三个，寓意添丁进口。院子外的出水口还要放一只蝎子，表示五毒皆走……形态各异的灯灯用糕面捏成，上面都顶着一个浅浅的灯瓜瓜，花边的褶皱必须是双数，灯芯用谷秸秆和新棉花捻成，手巧的媳妇还喜欢加些五彩的绵纸，点起来更好看。

添仓这一天，谁都不会在别人家吃饭，生怕将福财运添在别人家。这风俗小气得让人好笑，又

让人觉得小气得很可爱，就像腊月二十三用糖瓜黏灶王爷的嘴，很多民俗里隐藏着老百姓狡黠式的幽默。

北方的冬天，夜来得迅猛，吃碗饭的当口，天就黑了个透。大人们开始布置点灯，一处一处放好了，灯瓜瓜里倒满麻油，一边点一边嘴里还要念叨：添、添、添仓来，银子元宝添进来。大人把灯点上，孩子们开始在院墙缝隙里找一种昆虫——“添仓牛牛”，找到的越多，来年收成越好。现在想来，我脑海中一直闪回的那个魔幻场景，应该是水缸里放鱼灯和寻觅“添仓牛牛”两种仪式的重叠。

第二天，要把这些灯灯或蒸或炸吃下去，“灯”和“登”谐音，“糕”和“高”谐音，至此，这个仪式感极强的民俗节日算是落下了帷幕，轰隆隆喧闹了月余的年也接近了尾声。

春讯先至是乡音

牛智贤



戏曲是年的魂。正月里，河东大地的村落锣鼓铿锵。早在年前，不少村庄便订好戏班，只待开春唱响第一台戏。戏比年早，声比人先——蒲剧的声腔，就这样在晋南的土塬上一路流转，把一个年节唱得滚烫。

声腔如黄河奔涌，梆板如雷声轰鸣，蒲剧被誉为山西“四大梆子”之首，有个更生动的名字“乱弹”。这个名字藏着它自由奔放、别具一格的灵魂。

蒲剧的根，可追溯到宋金时期。晋南出土的金墓砖雕上，戏台模型和戏俑栩栩如生，印证了这片土地悠久的戏曲基因。至明代，蒲州“义和班”的碑记、河津戏台的题壁，记录下“乱弹”班社巡演的盛况。清代《河汾旅话》称其“词极鄙俚，事多诬捏，盛行于山陕”，恰说明它从乡间破土而出，带着泥土的鲜活。它的成长，与秦晋地域文化血脉相连。蒲州（今永济）与陕西同州（今大荔）隔河相望，两地戏班交流频繁，共塑“山陕梆子”。艺人秦晋杂处，声腔互融，直至清代才逐渐分蘖为蒲剧与秦腔，宛如一对孪生姊妹。

蒲剧史上，有两座高峰令人惊叹。一是清乾隆年间的魏长生，二是清光绪年间的郭宝臣。而今，蒲剧已诞生9位梅花奖得主，景雪变凭《山村母亲》夺得“二度梅”后，又首次将蒲剧带出国门，亮相国际电影节。

蒲剧的魅力，更在于其独门绝技：翎子生一甩头，雉尾能画弧、绕圈，演绎骄傲或焦灼；梢子功（甩发）如疾风扫雪，表现悲愤挣扎；马鞭一扬，斗室空间却似千军万马踏尘而来……

蒲剧音乐如黄土高原粗犷的呐喊，梆子急如雨，板胡高亢裂云，锣鼓铿锵如雷。唱腔板式丰富，从如泣如诉的“慢板”到风驰电掣的“流水”，皆是生活的节奏。其剧目包罗万象，既有《薛刚反朝》的家国豪情，也有《挂画》中少女怀春的细腻表达——台上演的是忠奸善恶，台下照的是世道人心。

2006年，蒲剧入选国家级非物质文化遗产代表性项目。今日的它，仍活跃在民间，甚至登陆央视春晚，向世界传递“河东之声”。蒲剧，像一棵数百年虬枝盘旋的老槐，根系深扎于古蒲州大地，枝叶却始终迎着时代的风生长。

正如老戏迷所言：“蒲剧的梆子一响，黄河的水都得跟着晃三晃！”这声腔里，有历史的回响，更有永不熄灭的生命力。

本版图片来源于网络

山村浓稠的夜色里，一条周身通明的鱼沿着院墙缓缓游曳……在我关于儿时的记忆里，常闪着这样的画面。它魔幻得像是一场梦，却又有种清晰的亲历感。这样的记忆碎片在时光的深流中载浮载沉，时间长了，便成了心底一个疑真疑幻的结，不时让我困惑。直到有一天，偶遇一篇老乡描写添仓节的文字，记忆中的场景与文字迅速对应，一把蒙尘生锈的老锁找到了丢失已久的钥匙，对齿对眼，啪一声，开了。

那应该是我儿时过添仓节点灯的记忆。添仓是家乡人希望“添仓添财”的节日，正月二十是小添仓，为小孩消灾祛病；二十五是老添仓，为老年人添福添寿，届时出嫁了的女儿要回娘家给父母过节。

正月里的和子饭

常永生

上世纪六七十年代，太原东山里的年，过得朴实，也收得利落。亲戚走罢，门上的春联还红得晃眼，日子却已悄然滑回了那条叫作日常的轨道。

“轨道”上的吃食，便是和子饭了。这名字起得真好，透着一股子敦厚与亲热，仿佛米、面、菜、豆原本就是一家，如今欢欢喜喜地“和”在了一处。这可是只有正月里才有的特殊待遇哩！清晨，或是晌午偏后——那时节一天只吃两顿，水是井里刚打上来的，清冽冽地倒进铁锅。先下金黄的小米，得耐着性子，让米粒在滚水里慢慢地舒展，吐出一层稠嘟嘟的米油，那汤色便晕染开一片温润的暖黄。这时候，豆面条该登场了。

豆面条是年前就备下的。腊月里，女人们总爱凑在谁家的炕头上，一边拉着家常，一边将和好的杂豆面团擀成一张张极大的、近乎透明的薄片。那活儿需要巧劲与耐心，擀面杖在她们手里，不疾不徐地推动着，将日子也碾得绵长。擀好的面片叠起来切成条状，然后铺在盖帘上，端到院子里，让冬日的太阳晒着，不消半日，便脆生生地变干了。收进屋里，藏在阴凉干燥处，便是年后长久的口粮。

家家如此，每天下午这顿饭，总是将那豆面条抖散了，下到咕嘟着的米汤里。豆面条一入锅，那股子特有的、混合着豆腥与麦香的朴实气息，便丝丝缕缕地钻出来，和米香抱成了一团。

山药蛋是必定要有的，切成不规则的滚刀块，早早便下了锅，煮得面面的，筷子一戳就散，吸饱了汤汁的精华。将葱花、麻麻花用麻油一烹，那个香呀，把整个村子都包围了！也有条件好些的人家，这时便会从院子南墙根下的小瓮里，摸出几个冻得硬邦邦的“团团”来。那“团团”也是年前的产物，粗粝的米面或黍子面发了包上豆馅，蒸熟后存放在天然的“冰箱”里。冻过的“团团”扔进滚烫的和子饭中或在火上烤一烤，不一会儿便软热了，用筷子夹开，

粗糙的外皮下，暗红色的豆馅便露出来，甜丝丝的，给这一锅咸香平添了一抹意外的惊喜。一锅饭，有汤有水，有粮有菜，热气腾腾地盛到粗瓷大碗里，沿着碗边吸溜一口，从舌尖一直暖到胃里，再蔓延到四肢百骸。那是一种结实的、可靠的饱足，足以抵御正月里尚未褪尽的春寒。

过了十五，新衣裳是必定要脱下的。孩子们虽有些不舍，却也觉得理所当然。那鲜亮的、带着折痕的衣裳，被母亲仔细地抚平，收进褪了漆的木柜深处，等着下一个年节，或是某个更重要的场合。大家又换上了臃肿的旧棉袄。棉帽子护着耳朵，三五成群，东家进，西家出。屋里炕烧得烫屁股，男人们围着打扑克；女人们手里纳着鞋底，嘴里聊着闲话。窗户玻璃上结着厚厚的霜花，将外面清冷的世界隔成一片模糊的白色。屋里的人声、烟气、暖意，都“和”在了一起，发酵出一种懒洋洋的、让人心安的消闲。这情景正如和子饭的味道一般。

正月里，按老规矩，是不兴动土劳动的。日子仿佛被拉长了，也变轻了。天公也作美，记忆里的年，总伴着雪。除夕或初一，悄没声儿地，就来一场。不大，却足以将东山层层叠叠的褶皱，都铺上一层匀净的白纱。阳坡的雪，性子急，太阳出来照几日，便露出湿漉漉的、深褐的土地，蒸腾着地气。阴坡的雪却沉静、有耐心，白皑皑地赖在那里。远远望去，山阳与山阴，一明一暗，交错着，像一幅巨大而沉默的木版画。大人们端着和子饭，蹲在门槛上，望着那雪，会喃喃地说：“好啊，瑞雪兆丰年呢。”语气里是满满的、对土地的信任与期盼。那雪光映着他们黑红的脸膛，眼里有一种亮晶晶的东西，不是激动，而是一种深深的、对生活本身的看重。他们并不言说“生活”这样的大词，只是将豆面擀得极薄，将山药蛋煮得极烂，在风雪天里，将一锅和子饭熬得极香。

如今回想，我向往的，或许就是那样一个被和子饭的香气所浸透的、被白雪所包裹的正月。日子是素的，心是静的，人情是稠的。一切都不慌不忙，一切都得其所在。那是一种将日子过得扎扎实实、又自得其乐的精气神。那热气，那雪光，那人影，混成了一碗最醇厚的人生和子饭，在记忆的灶台上，永远咕嘟着，散着让我心安的、故乡的温度。