

# 清明腊肉香满坡

□ 蓝启后(瑶族)



## 太阳能灯进苗家

李道芝

太阳以一个农民疲倦的姿势蹲下来  
苗家的两盏太阳能灯  
将蒙尘的石屋擦拭,在空中自动点燃  
母亲趁这些光亮,从后山抱回一捆木柴  
在泥地上引火做饭  
山外边已经流行打火灶,煤气罐  
她没想过把日子怎么变轻松  
甘愿一个人老了  
还像年轻时为葱姜蒜之类的东西  
逐一弯腰去捡

两盏灯,一盏挂在椽梁高处  
一盏挂在门楣低处。两盏灯之间  
照亮完成作业的孩子  
他们把错字,用橡皮轻轻抹去  
沙沙声,但隐秘的声响不一定轻柔

## 寻梦风雨桥

丘悦

有一个美丽的仙境叫三江  
这里有一座闻名的风雨桥  
为我们遮风挡雨,仿如父亲的肩膀  
坚定而久远

从梦里出来,是侗族的“多耶”  
是风雨下畅游世界的思想  
古桥守护在身旁没有动摇过  
无论隐藏着多少历史  
都有明确的标语  
秀美的塔,盛世的风

愿前世私藏的美景  
在风雨桥的寻梦路上  
翩然起舞

## 故乡三月三

农光明(壮族)

壮乡的专属节日,三月三  
这天给坟墓除草填土祭拜  
感恩先人为后一代的养育情  
细读碑文,缅怀亡灵  
活在春天里的三月三

香火袅袅,草叶青青  
祭拜仪式以酒肉丰盛供品  
用鞭炮声唤醒山谷的寂静  
三月三的山歌一代一代传

三月三的位置,已埋葬岁月  
埋葬刀光剑影,埋葬凄风冷雨,埋葬寒冬腊月  
走进三月三的记忆  
是枫叶密蒙花紫蓝草苏木  
用彩色的糯米饭抒写

许愿三月三情系春天  
感化山歌的音符  
一个个坟墓就是一个音符  
更新完美的世界

几天前,远嫁他乡的大姐给我打电话,问今年家里哪天做清明仪式,想回来给爸爸扫墓。

时间确实过得快,尚未从热闹的牛年春节氛围中回过神来,一年一度的清明节又已悄然临近。香烛袅袅,墓幡飘飘,这个属于缅怀亲人的节日,寄托哀思成为此时的主题。每年这个时候,我们兄弟姐妹都会不约而同地从各地赶回老家,为逝去的先人们除一把草,烧一支香,上一杯土,表达缅怀之情。大家聚集在爸的坟前,烧香燃烛,摆上鸡、肉等供品,斟上几杯爸生前爱喝的烧酒,然后蹲坐坟前,陪他说说话,让他在另一个世界里也不感觉孤单。

往往这时,小时候爸带我们扫墓祭祖的情景就会从眼前掠过,历历在目,仿佛还在昨天……

二十世纪七十年代,在那个生活条件艰苦、物质极为匮乏的时期,清明节扫墓祭祖的事成为爸的一块心病。因为家里不富裕,兄弟姐妹多,柴米油盐的开支已让家庭生活变得十分拮据,购买清明节的必需品更是给家里增加不小的负担。

虽然困难,但扫墓必备的祭品依然一样不能少,这是规矩。

每次都是爸带着我们去扫墓。扫墓当天,爸总是一大清早就开始张罗,香烛、纸钱、黄色饭、酒、肉、盐、碗、筷、杯子等,家里能准备的都一一准备好。然后找来一个带提环的竹篮,将这些东西装到里面,再用半张芭蕉叶倒扣在篮子上,盖好。

准备就绪,爸操一把长约1.5米的月刮,既是除草工具又可以当扁担使。他将月刮一头穿过竹篮的提环,将篮子挑起,置于肩后,以肩膀为支点,前面另一头用手摁下使之平衡,像挑个单边的担子,晃悠悠的就出发了。我们也各自带些小工具,柴刀、镰刀、小锄头之类的,戴上草帽,屁颠屁颠的紧跟着爸。爸像只领头羊,领着我们一群小羔羊行走于山间小道上。

到了墓地,爸让我们先把坟前清理干净,把四周的草铲除,然后将芭蕉叶铺展于

墓碑前,将携带的物品摆上。烧几柱香,倒酒,给坟上添一些新土,插上幡纸,让我们一一虔诚的叩头行礼祭拜。等香烛烧过一半,再将纸钱焚化,最后鸣炮祈祷,扫墓的仪式才算完成。

我们家总共有祖坟九个,最后扫的是爷爷的墓,这是爸的习惯。基本仪式完成后,我们通常多坐一会,围在爸身边,倾听他给我们讲爷爷过去扫墓的故事。那时候生活困难,祭品和香烛都买不起,更别说肉了,能在坟顶换张新砂纸已是一种奢侈。为此,民间就流传这样一首歌谣:清明时节,扫墓祭祖;有肉敬肉,无肉敬汤;有香烧香,无香烧米糠。他吟唱给我们听,从那时起,爸的话深深地烙印在我们的心上。

记得有一年,为了我们兄弟姐妹四人春季开学能顺利上学,爸借遍了整个村屯,才勉强凑齐学费。转眼间清明节就到了,家里实在穷得揭不开锅,扫墓买肉祭祖的钱没有着落,作为一家之主,爸为此事犯了愁。

没有煮肉当做祭品供奉祖宗,这在我们老家是不孝子孙的行为,爸不能落下这样一个骂名,因为他一生尽孝,一直都是家族中的不二楷模。

实在没有办法了,扫墓那天,爸从厨房的火灶上摘下家里唯一的一块腊肉,洗洗,炖熟,装碗,然后翻箱倒柜,找些家里平时节约剩余的香烛纸钱之类的东西,装到篮子里,我们就轻简出发了。

用腊肉来供祖,这在我们那一带是闻所未闻的“怪事”,根据当地风俗,祭祖必须是煮熟的鲜肉或者公鸡,从没有人用腊肉去供奉祖宗。但爸认为,腊肉毕竟是肉,是荤菜,总比没有肉好,况且这是家里唯一能拿出来的祭品了,祖宗一定不会怪罪我们不孝的。

于是,一次绝无仅有的腊肉祭祖仪式在我们家悄然上演,除了我们家里几个姐弟,没有外人知道。

一路下来,扫完爷爷的坟墓,清明活动也算比较圆满。以往,扫完墓,我们坐下来解乏,听爸讲讲故事,但这次,爸不讲故

事,只见他蹲在地上,从衣袋里掏出一把小刀,用衣袖将刀口拭擦干净。接着,他按住碗里的腊肉,刀子一划,割下一半,接着切成小块,再用碗将黄色饭等分,分别送到我们手上,并示意我们分享。

爸的行为令人惊愕的同时,又令我们感到惊喜,接过腊肉黄饭,我们几个不禁欢呼雀跃起来,久不沾肉味了,能吃上腊肉成了我们一种奢望。我们几个抓起碗筷,狼吞虎咽风卷残云。爸则倒一杯酒,一边慢慢斟饮,一边津津有味地品着腊肉,一副很满足的样子。

那一刻,腊肉那浓郁的香味,以及淡淡的农家米酒香气,和着我们姐弟几个的说笑声,在斜坡上肆意弥漫,好不惬意温情。

晚上回家,妈看到篮子里的祭品残缺不全,腊肉面目全非,惊问怎么回事,我们面面相觑,没有回答,突然都哈哈大笑起来,那笑声清悦、爽朗。

自那以后,清明节煮腊肉祭祖,墓前小聚餐逐渐成为我家清明活动一个不言自明的约定。进入二十一世纪后,家里的生活日渐好转,爸也坚持在清明节祭扫活动时供奉腊肉,他希望我们忆苦思甜,记住过去的苦,珍惜现在的好。这成了我们家的优良传统,我们深深理解爸的良苦用心。

十年前,在一个鸟语花香、万物萌芽的黄昏,爸踏着一缕七彩的晚霞,告别了眷恋的故乡和深爱的儿女们,飞进了大山深处,成了山里的神仙。那个曾经带领我们去扫墓的伟岸的男人,如今成了我们清明祭扫的对象。

今天,是进入清明的第一天,约定时间,我通知兄弟姐妹们回来给爸扫墓。所有人携家带口应约而来,各种丰盛的祭品摆在爸的坟前,应有尽有。

像往常一样,我煮好了一挂精选的腊猪肉,毕恭毕敬地摆到他坟前的芭蕉叶上,供祭他。在香火袅绕之间,腊肉的香味飘满山坡。蹲坐下来,我开始给孩子们讲述爸清明扫墓的故事……

# 侗族酸鱼:尘封着千年的味道

□ 芦俊文/文 张友豪/图



▲腌制酸鱼的材料。

“九山半水半分田,茶香鱼肥楼桥美”,这是许多初到三江侗族自治县的游客留下美好的第一印象,三江位于广西北部,地处湘、黔、桂三省(区)的交界地带。

侗族人民热情好客是出了名的,每逢节庆有客人到来,除了能欣赏到侗族歌舞,还能品尝到侗家美食,最负盛名的当属有“侗家三宝”之称的酸肉、酸鱼、酸鸭。侗族人民喜酸,“侗不离酸”是侗族民间俗语,几乎所有菜肴都可以用酸进行调制,也是侗族美食的独到之处。在侗寨,每家每户都会在家中留有一角用于储藏“侗家三宝”的坛子,在侗族传统中,外人是没有资格一览坛

中景象的,这是属于侗乡人的美食秘籍。“侗族人坛子里的酸是不能断的,我每年都会一次性做几百斤的酸鱼储存起来。”荣艳兰说。

荣艳兰是三江漓溪镇冠洞村侗族村民,儿时她就围在奶奶身边看她制作“侗族三宝”,耳濡目染下,如今她也继承了这门腌制的手艺。

三宝中,最富特色的是酸鱼,腌制好的酸鱼肉质细嫩,酸咸可口,滋味丰厚。相传,传统发酵过程是由侗族祖先发明的,至今已有上千年的历史。酸味,也逐渐成为侗族人饮食文化中的一个象征。

“我一般选择在每年的十一月份左右制作酸鱼,我们习惯用自家养殖的草鱼来制作,它的肉质更紧实,更鲜甜。”据她介绍,酸鱼和酸肉、酸鸭的制作过程一样,先把备腌的草鱼洗净,用刀利落地去除内脏,在鱼的表面均匀地撒上食盐,然后放在太阳下晾晒两周左右,去除鱼身上的水气,同时使盐味慢慢渗入鱼的体内。晾晒完成后,在鱼内外均匀抹上蒸熟的糯米、甜酒和辣椒粉调制而成的腌糟,再逐条放入坛子内,上面再铺上一层用袋子包好的腌糟,最后铺上芭蕉叶,其独有的香气可浸入腌鱼中,增加鱼的风味。将坛子放置阴凉处后盖上坛盖,用几十斤重的石头压住坛盖后,便可交由时间,静待酸味逐渐蔓延开来。

侗族人认为,腌制时间越长,味道越纯

正。因为密封性好且盐分较高,所以酸鱼能够保存很长一段时间,一般酸鱼密封腌制1—3年后食用口感为最佳。部分侗族人家的坛子里还会存放着腌制长达8年,甚至10年以上的酸鱼,其中滋味,只有这家成员和他们认为最尊贵的客人们才能品尝到。

侗族人食用腌鱼方式多样,最常见的方式是生吃、烧烤、油炸。用炭火烤制的酸鱼味道更加浓郁,一口下去外脆里嫩,令人回味无穷。油炸只需用少量油将腌鱼炸至表面金黄即可上桌,香而不腻、口感酥脆。

如今,越来越多的游客慕名来到三江就是为了品尝这种独特的侗族传统风味,这种酸味也成为侗族人舌尖上最浓烈的乡愁。



▲荣艳兰正在制作酸鱼。