

Daj Gvigawj Hwnjdaiz Gwnhaeux Yawj Vwnzva Laex Caeuq Hauq Bouxcuengh

从餐桌上规矩看壮族的礼仪和孝道文化

□蒙宁

壮族其实是一个十分讲究文明礼仪的民族。何以见得呢？我们不妨从壮族餐桌上的一些规矩谈谈壮族的礼仪文化。

一、入桌

入桌是进餐的前奏。在壮族地区,进餐入桌是十分讲究的。客人将要入桌,东家里的晚辈(特别是家里有女孩子的)要把进餐所需要的餐具摆放好,如摆好碗筷、酒杯之类的餐具。碗筷、酒杯摆放有一定的规矩要求,不得随意摆放。通常情况下,筷子摆在饭碗的右边边,酒杯则摆在饭碗的左边边,特别是筷子只能放在饭碗的旁边,绝不能将筷子架在饭碗之上,更不能将筷子交叉放在饭碗上面。待客人入桌后,先问客人是否盛饭,征得客人同意之后,由晚辈(主要是家里有女孩子的)帮客人装饭。另外,在帮客人装饭时一定要小心谨慎,饭勺不能碰到饭锅边缘,更不能弄出响声,以免让客人认为锅里的饭所剩无几或没有饭了。盛饭也要有讲究,不能装得太满,也不能装得太少,以装到饭碗的三分之二多点为宜。盛好饭后,不能直接将饭碗从其他人面前递过去,这是对其他人极大的不尊重。盛好的饭碗,一般要从客人侧后身双手递送给客人,不能单手递送。客人接拿晚辈递送过来的饭碗时也不能单手接拿,要伸出双手接拿,以表示对晚辈的肯定。

二、进餐

进餐是就餐的核心环节,它最能体现壮族人的礼仪和孝道文化。

1. 动筷。吃饭就要动筷夹菜。在壮族人家作客,动筷夹菜是有讲究的。动筷时主人夹的第一道荤菜不是往自己碗里夹,而是经过精挑细选给客人夹第一块荤菜,然后主人和家人才依次夹荤菜。
2. 夹菜时要夹自己前面的菜,不能将手中的筷子随意伸到别人前面去夹,哪怕是自己最喜欢的那块菜在别人的前面或那一边,也不能伸出长长的筷子往别人前面去夹。长辈平时在家里经常这样教育晚辈。
3. 吃饭时,不能将筷子倒插在饭碗里。为了使小孩牢记这样的教诲,养成吃饭好习惯,大人们往往对小孩说:将筷子倒插在饭碗里,会闹肚子疼。于是,小孩们自然而然记住大人的教诲,并逐渐养成良好的习惯。
4. 吃饭时,不能将筷子交叉放在饭桌上。交叉放着的筷子有“剪刀”之意,这是一种不吉利的征兆,特别是交叉的筷子一头对着别人,这也是对别人的一种极大的不尊重。
5. 为了不让小孩将碗、筷等餐具当玩具玩,大人们时常教育



小孩不能以筷击碗,并告诉小孩以筷敲打饭碗这是乞丐乞讨的行为。久而久之自己将成为乞丐,遭人鄙视。

6. 斟酒也很讲究。斟酒时,要从客人之侧后斟酒。一手提着酒壶,一手伸出去拿酒杯,然后往酒杯里斟,一般以斟满酒杯为宜,不能只斟半杯。因为壮族人一样讲究“酒满敬人”的道理。
7. 吃饭时,不能将筷子架在饭碗里。如果未吃饱,又非得出去办事,只能将筷子摆放在桌面上,表示自己还会回来进食。另外,在物质十分稀缺的年代,为了满足不同年龄段对稀缺食物的需求,对于稀缺食物的分配食用很是讲究。下面以吃鸡为例,简单做个说明:
 - 小孩是不能吃鸡头的。为了不让小孩抢着吃鸡头,大人们告诉小孩说:小孩吃了鸡头会招来很多蚊子叮咬。
 - 小孩是不能吃鸡肠子的。为了不让小孩抢着吃鸡肠子,大人们告诉小孩说:小孩吃了鸡肠子哭闹时,会哭闹不停,就像鸡肠子一样绵绵长长。
 - 小孩是不能吃鸡爪子的。为了不让小孩抢着吃鸡爪子,大人们告诉小孩说:小孩吃了鸡爪子,长大后,会写字不好,所写的字会像鸡爪扒泥一样难看。
 - 小孩是不能吃鸡屁股的。为了不让小孩抢着吃屁股,大人们会告诉小孩说:小孩吃了鸡屁股,会在同伴中落伍、掉队,容易被别人看不起。
 - 小孩是不能吃鸡胗的。为了不让小孩吃鸡胗,大人们会告诉

Gveibingz Conzdungj Daegsaek Ceizndek Raemxcawj

桂平传统特色水煮糍粑

□谭鉴玲

糍粑,一种平凡的食物。在我国,只要是产米的地区,几乎随处可见有当地特色的糍粑。桂平是产粮大市,桂平人做的糍粑,最具传统特色。桂平人把做糍粑形象的叫做“整”糍粑。

说起桂平的糍粑,就像说起桂平的父老乡亲一样亲切,那浓浓的米香,带来的就是浓浓的乡情。

桂平人外出工作、求学想家的时候,总会想起家乡的味道,想起家人“整”的鲜糍粑,那晶莹白嫩,那圆滑甘香,直教人口涎直流。实在馋得不得了,便大街小巷寻觅,然而尝遍各色各样的糍粑小吃,味道永远比不上家人“整”的新鲜水煮糍粑。

水煮糍粑,在桂平也有人叫“米果”或叫“茶果”,据说,这种小吃,在桂平已有上千年的历史。当下,走进桂平乡间,你总能不经意的在某一间老屋子的天井一角,发现一个古老的青石磨。村人说那是老祖宗留下的用来磨米做糍粑的石磨,已用了不知有多少年代了,这些古老的青石磨足以见证桂平传统糍粑文化的年代久远。

现在的农民大多耕地用拖拉机,收稻子用收割机,磨米用电动机,很少有人再愿用老青石磨磨米做糍粑了。旧石磨便成了古董,成为时下一些附庸风雅的商人文士极力追捧的宝贝,他们不惜用重金与农民买下,拉回家用作茶几,唤来三五知己,围坐旧石磨,品茗阔论,指点人生……

桂平人往往在节气、社日或家人团聚时,全家人一起动手“整”糍粑。这种风俗在今天桂平的蒙圩、白沙、西山、社步一带仍然保持着。

桂平人社日去“吃社”也叫去“吃糍粑”,因为做社的人家总会准备好几个茶几托盘的新鲜

糍粑,客人一进门,主人家就热情招呼叫尝一个鲜糍粑,客人要走了也让带走几个。桂平人形容人多东西不够分时,不说“僧多粥少”,只说“三个糍粑轮不到亚四”,形象色生至极。

桂平传统特色糍粑的制作工序特复杂,食材极其讲究。

为让家人、亲戚、朋友吃上鲜美的糍粑,桂平人总是精心制作,他们把对家人浓浓的爱意,对亲戚、朋友深厚的情谊,凝聚在每一道制作糍粑的工序里面,用心做好选米、浸米、磨米、压浆、搓团、刨丝、剁肉、煮馅、捏果、水煮糍粑果的种种功夫……

做靓糍粑第一步也是最关键的一步就是要选上好的糯米和粘米,二者按一定比例,这一步不能有疏忽,否则就极难做出“靓”糍粑了。听有经验的人说,所选的糯米最好是储存一年多的陈谷糯,这样的糯米做出的糍粑最爽口,滑而不腻。

选好配好米,就用清水把米泡浸足够一天时间。只有把米浸泡透,磨出的米浆才滑腻稠粘,才能做出细腻滑嫩的糍粑果。因此一定要把米浸泡充分。

让米浸泡充分后,淘洗干净,拿到石磨坊,米加水磨制成米浆,并用专门的糍粑布袋等盛着。

磨完后,把盛着米浆的布袋口扎紧,移开石磨上层石盘,把整袋米浆放置在石磨上,再把移开的上层石盘轻轻覆压在米浆袋上,一定时间后,米浆里大部分水分便被挤压掉,形成糍粑团,这过程叫“压浆”。

也有人用一条长板凳和一条长扁担,把整袋米浆夹放在板凳和扁担中间,扁担和板凳两头用绳索扎紧夹实米浆袋,压去水分。

“压浆”成型,家人便一齐上阵,分工合作,准备好捏糍粑果。捏米果之前要做好两道工序,一道是搓糍粑团,一道是煮糍粑馅也称“糍粑心”。

搓糍粑团是力气活,往往是手力大的人揽下了,他(她)务必把糍粑团搓到合适的粘度和柔韧度才算完成此道功夫。

煮糍粑馅也极要功夫。人们会随着不同的季节和各自的喜好,用木瓜、萝卜、豆角等做糍粑馅,并配以肉类、虾米、腐竹、木耳、香菇等。为此,刨木瓜丝、萝卜丝,切豆角,碎腐竹、木耳,剁猪肉、香菇,人人都有功夫,忙得不可开交,热热闹闹……

随着木瓜丝、腐竹碎、猪肉泥、香菇丁等做出来后,就由家里的好手煮糍粑馅,这一步关系到糍粑果的甘香与否。为此,人们用本地生产的浓香花生油,精心调料,炒香腐竹碎、猪肉泥、香菇丁,再拌着木瓜丝搅拌均匀,煮到七八成熟,盛放到一个大菜盘上。

糍粑团搓好,糍粑馅盛出,捏“糍粑果”便可以开始了。

一家人个个洗干净双手,大家聚在一起,有说有笑做糍粑。人们朝搓好的糍粑团掐下一小团,放在手心上来来回回圆搓成圆,又把圆球捏成窝头状,朝窝心里放满糍粑馅,再小心翼翼的捏紧窝心口,不让露馅,紧接着又用双手来回搓成圆,一个糍粑果便做成了……

这说是简单,可要成功的做成一个并非易事。生手捏米果不是露馅,就是少馅,要不就是厚薄不均。露馅不成果,缺馅果不甘,厚薄不匀就会变成夹生果。你功夫不到,最好还是老老实实地在一旁看着吧,否则一家人落足功夫做的靓食材,被你糟蹋了岂不可惜。

据说,曾有一知识高深的学者来到桂平,尝到当地人送上的糍粑时,惊讶万分,他怎么也弄不明白桂平人是如何把这么多的馅放进米果内的,而且竟能做到没有一丝缝隙?

最后一道工序就是水煮糍粑果了。这水煮米果,也是极有讲究。首先要用猛火烧开一大铁镬清水,待大镬水烧开后,再用中细火烧镬,让滚动的大镬清水平缓些时,才能把捏好的米果,一个一个轻轻的放到镬头里,尔后,把镬铲背朝外往大铁镬里,轻轻推动沉没水里的米果。随着时间的一分分过去,镬里的米果便一个一个不断的浮起水面,并随着大镬滚水在不停地转动着。不多一会,所有的米果便全都浮起在水面上转动着,只只滚圆鼓胀,嫩白晶莹,香气四溢……此情此景,馋煞人眼。

米果浮起,说明已经煮熟。趁热吃糍粑果,是最幸福的事。从大镬里捞起一个,放在碗里,左右手各拿一个筷子把碗里的糍粑果“叉”成几等分后,一小块一小块往嘴里送,慢慢品咂着,那满嘴的甘香滋味呀,妙不可言。大家都是边咂着嘴巴边说“好吃!好吃!”连吃几个,也不必担心上火。

怎能不好吃呢?这米果的甘香,是一家子用心做出的呀。圆圆糍粑果象征着一家人团团圆圆,幸福的时光不就是一大家子团聚的时候吗?

时代进步了,现今人们做糍粑不用这么复杂了。人们可以用电动机磨米,甚至可以从市场里直接买回糍粑团或者糍粑粉。做糍粑馅也简单多了,因为有了搅碎机,省却了人工切剁的繁琐。做出的糍粑也好吃,但桂平人总是忘不了那传统特色的糍粑文化,总是想着一大家子制作糍粑的欢乐情景。