

# Damq Gveigangj Bouxcuengh Cietgingq Gwnndoek Fungsug

## 贵港壮族节庆饮食习俗初探

□ 覃雪芹

(接上期)

3. “三月三”歌节、清明节的饮食

(1) 农历三月里，壮族人重要的两个节日——“三月三”歌节和清明节。如上文所提到的，在这两个节日里，五色糯米饭都是必备之物。五色糯米饭，壮语是“haeuxnaengj hajseak”，又称花色饭、花糯米饭、五彩糯米饭、五色糯米饭等。它是用红兰草、黄花、枫叶、紫番藤的根茎或花叶捣烂，取汁分别浸泡糯米（留一份米不泡色），然后蒸熟而成，其色分别呈红、黄、黑、紫、白五色。人们常将五色糯米饭捏成饭团，不同颜色的饭团陈列在一起，鲜艳夺目。五色糯米饭的色彩原料，不仅起着色的作用，也起到调味的作用，不同的色饭有不同的香味。米饭着色处理后，不易馊、不易坏，米饭着色后也起到了防腐、保鲜的作用。每到三月初三或清明，天还没亮，各家的主妇们便纷纷起床，把泡好的五色糯米放入蒸笼里用文火蒸煮。壮家人常常以糯米饭的颜色是否鲜艳、味道是否香甜来评定女主人家是否是位勤劳手巧的主妇。除普通食用外，不同颜色的糯米饭还具有不同的作用，如黄色的糯米饭，壮族人还在上坟、“接鬼”和“送鬼”时使用。

4. 四月初八的饮食。农历四月初八，具体是什么节，老一辈们也说不出来，只是每年到这一天，人们习惯做白糕吃，虽然没有什么特别的祭祖活动，但农艺四月初八吃白糕这一习俗一直沿袭了几十年。这一天的意义，也许是为了庆祝农忙结束后的片刻休闲，因为清明后，大家就忙着插秧、犁田耙地等农活，一直忙到四月，为了放松而有了四月初八这个习俗。白糕的做法：先把粳米浸泡5个钟头左右，然后拿去用石磨磨成糊状，不能磨得太稀也不能太稠了。蒸白糕的时候一定要有足够的耐心，因为蒸白糕是一层一层蒸的，蒸熟一层了，再放第二层，一个蒸盘要放6、7层，每层6、7毫米厚左右。蒸好的发糕一定要放凉了才能吃，要不然不成块。吃的时候还要放进用酱油、花生油、花生、葱等调煮成的调料，滋味爽口的白糕当属夏天的一道消暑佳品。

5. 五月端午节的饮食。每年农历五月初五，是中国民间的传统节日——端午节，它是中华民族古老的传统节日之一。人们都知道，这个世代相传的节日是为了纪念古人屈原。公元前340年，爱国诗人、楚国大夫屈原，面临亡国之痛，于五月五日，悲愤地怀抱大石投汨罗江。以后，为了表示对屈原的崇敬和怀念，每到这一天，人们便用竹筒装米，用以祭奠，这就是我国最早的粽子——“筒粽”的由来。端午也称端午，端阳。此外，端午节还有许多别称，如：午日节、重午节，五月节、浴兰节、天中节、地腊、诗人节、龙日等等。虽然名称不同，但总体上说，各地人民过节的习俗还是同多于异的。端午主要的习俗包括：(1) 包粽子。粽子是端午节的节日食品，端午节包的粽子与春节包的粽子有所不同，端午节的粽子我们称为凉粽，它个头小且长，用粽子蘸着蜜蜂糖，其口味真是一绝。(2) 赛龙舟。(3) 挂艾草。古人认为“重午”是犯禁忌的日子，此时五毒尽出，因此端午风俗多为驱邪避毒，如在门上悬挂菖蒲、艾叶等，故端午节也称“菖蒲节”。(4) 喷硫黄酒。在酒里放进硫磺、艾草、蒜头浸泡，然后拿酒去喷洒房子的四周，据说这样可以驱蛇。

6. 六月初六的饮食。六月初六只是一个小



节气，没有什么特别的纪念仪式，传统节日，大抵与饮食有关。这一天，家家户户除了杀鸡宰鸭，拿去祭祖，还会做发糕、白糕等传统小吃。农谚中就有“拿钱难买五月早，六月连阴吃饱饭”的说法。“六月六，熬绿豆”，在伏天喝绿豆汤或绿豆粥有一定的科学道理，绿豆汤可以避暑避邪毒。此时还是播种红豆、绿豆的时候，“陆月陆，种红绿”说的就是六月六前后，就要种绿豆、红豆了。

7. 七月七夕节、鬼节的饮食

(1) 七夕节的饮食。“七夕节”又称之为“乞巧节”或“女儿节”，这是中国传统节日中最具浪漫色彩的一个节日，也是过去姑娘们最为重视的日子。传说，横贯南北的银河两岸，各有一颗闪亮的星星，隔河相望，遥遥相对，那就是牵牛星和织女星，每年的七夕节夜晚，织女与牛郎就在喜鹊搭成的桥上相会。因而，七夕夜坐看牛郎织女相会，或在瓜果架下“偷听”两人在天上相会时的脉脉情话，成了我国民间的一个习俗。相传，织女是一位美丽聪明、心灵手巧的仙女，凡间的妇女便在这一天晚上向她乞求智慧和巧艺，也少不了向她求赐美满姻缘，所以七月初七也被称为乞巧节、女儿节。“瓜田梨下以避嫌”的民语或许就是因此而来的吧。这一天，家家户户都杀鸭去祭祖，已经出嫁的女儿，这天也会抓一只鸭回娘家祭祖。除此之外，人们还做各种小吃，如白糕、发糕，还有糯米糍粑等。糯米糍粑可是我们壮族有名的小吃。糯米糍粑的做法：先将糯米浸泡在水里过夜，第二天用石磨把糯米磨成糊，放在布袋里吊起来，把水滴干，就可以拿来做糍粑了，用不完糯米可以晒干留以后备用。糍粑也有多种做法，有菜馅的，糖心馅的，也有放绿豆粉作馅的等等，做好的糍粑别有一番风味。

(2) 七月十四中元节的饮食。每年农历七月十四，是人们熟知的中元节。但在壮族地区，人们却称为“鬼节”，也叫“七月半”“七月节”。顾名思义，“鬼节”因与节日活动内容有关而得名。民间传说：人死后都变成鬼，并都到天上去，由“天上”管着；只有到七月初七至十五，才能“放假”回到人间“探亲”。祭拜“家鬼”，这是人们对祖宗寄托思念的活动，情深义重，理所当然。于是，这天便成了

家家户户忙于筹办给祖宗(家鬼)祭拜的重要节日。至于无家无亲的“野鬼”，只能在荒野上游荡，所以在这个时段里，就会听到——某某在荒山上听到“鬼哭”，某某被“野鬼”推下河去做“替身托”等怪诞话语。“野鬼”之说，实属无稽之谈。但是，究其原因，也是事出有因的：壮族地区地处亚热带，每年农历七月正是雨季，常常继发山洪，因而也经常有人跌山、跌河而死；“野鬼”之说，便是告诫人们(特别是青少年)别乱到山溪、河流附近去游玩。各地过“鬼节”的节日安排各有不同，最具普遍性的是把供品备好，如喂肥鸭子(因每家必杀鸭，在广西又称“鸭儿节”)、备足猪肉、酿好醇酒、选好糖饼水果等，这样做，一是表达对祖宗的敬重，二是展现子孙能干的治家本事。此外，还要用纸做的房子、衣服、元宝等祭祀物品烧化，以示送给祖先带回去享用。

8. 八月中秋节的饮食。每年农历八月十五日，是传统的中秋佳节。这时是一年秋季的中期，所以被称为中秋这一天，也是亲人团聚的日子，天上月圆，人间团圆，共享天伦。在中国的农历里，一年分为四季，每季又分为孟、仲、季三个部分，因而中秋也称仲秋。中秋的典故由来，人间最盛传“嫦娥奔月”之说，早在战国末年成书的《归藏》记载：“昔日嫦娥窃西王母的不死药以服之，遂奔月为月精。人们对嫦娥寄以同情，说她登上了天帝的后庭，十分寂寞，所以在唐代开始将八月十五日夜的赏月改称为祭月，期盼嫦娥回归人间。中秋佳节，人们最主要的活动是赏月和吃月饼。长期以来我国人民对制作月饼积累了丰富的经验，月饼的种类也越来越多，工艺越来越讲究。咸、甜、荤、素各俱异味，光面、花边，各有特色。白天各家各户杀鸡宰鸭吃团圆饭，到了晚上，一家人在院子里边吃月饼边赏月，壮族人庆中秋的习俗和饮食也大致相同。

9. 九月重阳节的饮食。1989年，我国把每年的九月九日定为老人节，传统与现代巧妙地结合，成为尊老、敬老、爱老、助老的老年人的节日。九九重阳，因为与“久久”同音，九在数字中又是最大数，因此有长久长寿的含意，况且秋季也是一年收获的黄金季节，重阳佳节，寓意深远，人们对此节历来有着特殊的感情，唐诗宋词中有不少贺重阳，咏菊花的诗

词佳作。

这一天，壮族人们杀鸡宰鸭去祭祖，还会做酿豆腐等小吃。酿豆腐的做法，先把糯米浸泡4、5个钟头，把水滴干，等锅热了，把油倒进锅里，然后把糯米放进去炒。等炒到半熟时，再往锅里加入木耳、葱、花生、豆豉等配料，炒到7分熟的时候，把糯米铲出来，把糯米酿到油豆腐里。酿好后，把豆腐放进锅里去蒸半个钟头左右，就可以出炉了，这样蒸出来的酿豆腐，味道一绝。

10. 十二月除夕的饮食。十二月又称腊月。壮族和汉族一样：把腊月二十三日至年三十这段时间称为“扫尘日”。按汉族人的民间说法：因“尘”与“陈”谐音，新春扫尘有“除陈布新”的含义；而壮族人的用意是：把旧年的穷运、晦气统统扫之出门。这一习俗，寄托了壮族人破旧立新的愿望和辞旧迎新的祈求。在“扫尘日”来临时，壮族人家家家户户就会打扫环境，清洗各种器具，拆洗被褥窗帘，洒扫庭院，掸拂尘垢蛛网，疏浚明渠暗沟，到处可感受到人们喜迎新春时的欢乐气氛。壮族人的“扫尘日”，这传统一直延续至今。年三十来之前，大家忙着包粽子，采购年货，缝制新衣等等。除夕夜，是指每年农历腊月的最后一天的晚上，它与春节（正月初一）首尾相连。除夕夜人们都要除旧迎新，有旧岁至此而除，来年另换新岁的意思。这天晚上一家人要做三件事情：祭祖、吃年夜饭、守岁。(1) 祭祖。村民们有的会用猪头、阉鸡、糖果品等来隆重祭祖。(2) 吃年夜饭，是春节家家户户最热闹愉快的时候。大年夜，丰盛的年菜摆满一桌，阖家团聚，围坐桌旁，共吃团圆饭，心头的充实感真是难以言喻。(3) 守岁，就是在旧年的最后一天夜里不睡觉，熬夜迎接新一年的到来，也叫除夕守岁，俗名“熬年”。守岁时大人们围坐在火堆边，边“讲古”（聊天）边进行除夕守岁；年轻人则玩牌或打麻将等；小孩则尽兴地游戏，通宵不眠大人也不干涉。自古以来，村民们都守着这约定俗成的规矩：当晚，雄鸡啼叫第一趟才能燃放。燃放时，谁家点响爆竹能与雄鸡打鸣声同步为最吉祥，村民将这种习俗称之为“压鸡嘴炮”。

壮族饮食文化的形成和发展是一个漫长的历史过程，从远古一直延续到现在。壮族节日饮食习俗与文化的形成，除了受到自然生态环境和社会环境的影响之外，还与壮族地区的生产力发展水平密切联系，因为人们的生活水平在很大程度上受到生产力发展水平的制约，而生活水平的高低则影响到人们的饮食生活习惯。同时，壮族与其他民族之间频繁的物质和文化交流，也为壮族饮食文化的丰富和发展提供了各种有利条件。由于受独特的生态环境和社会环境因素的影响，世代代的壮族人，在自己的家园和土地上勤恳作业，在漫漫的历史长路中壮族渐渐形成了自己独具特色的饮食文化；在壮族社会内部，各地壮族人因居住地区不同，社会发展进程不一，饮食习惯也有不尽相同之处，但对美好生活的追求，是各地壮族人共同的美好向往。

参考文献：

1、刘朴兵的《壮族饮食文化习俗初探》，南宁职业技术学院学报；2007.12

2、吴波的《贵港民间传统习俗节日大全》，贵港日报；2013.06

(完)

(贵港市覃塘区蒙公乡高占小学)