

深耕黄土 传承文脉

——庆阳民间文化的孕育与发展

□ 李建荣

庆阳坐落于关陇文化区腹地 and 黄河支流泾渭流域,置身秦岭、六盘山、子午岭、横山构成的《诗经》中“豳风”的核心区域,拥有黄土高原最大塬面的董志塬。在这里,关陇文化融合,周秦文明兼具,农耕民俗文化资源丰富。当地民俗兼具农耕文明底色与边地文化特质,是古豳风遗韵与丝绸之路支线(萧关道)多元文化交融共生的呈现,孕育出多姿多彩的非物质文化遗产。

庆阳民俗文化积淀丰厚,二十多年来,先后获得中国民俗学会和中国民间工艺美术委员会“香包刺绣之乡”“民间剪纸之乡”“皮影艺术之乡”等10多项称号,同时被命名为中国民俗文化及民间工艺美术调研基地、中国民俗艺术教研基地等。

纵观庆阳民俗文化研究脉络,学术界立足本地民俗资源与非遗保护成果,聚焦地域文化核心特质,开展深层次挖掘研究。

在庆阳市的非遗保护类型中,民间口头文学形式的春官词、民间表演艺术里的秧歌、民间工艺中的剪纸、民间医药里的各种知识等均为典型的陇东民俗。

庆阳市非遗代表性项目分布广泛、项目众多、成果丰硕。环县道情皮影戏入选联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录;庆阳香包绣制、庆阳唢呐艺术、庆阳剪纸等入选国家级非物质文化遗产代表性项目名录,陇东红色歌谣、荷花舞、南梁说唱等为省级非物质文化遗产代表性项目。贺梅英、高清旺、史呈林、敬登岐、李文军等均为庆阳市非物质文化遗产代表性传承人,深耕本土非遗,为传承弘扬中华优秀传统文化作出了突出贡献。

非物质文化遗产与民众生活息息相

关,是社会世代累积的集体创造,是传承人群在生活中不断选择、累积、甄选、淘汰、发展的成果。非物质文化遗产的研究强调探索其文化属性、挖掘其文化价值,更需要掌握其保护传承的规律,结合每一项非物质文化遗产的具体特点和现状,制定因地制宜的保护方案,并及时总结保护传承的经验。

陇东丰富的民俗文化为专家学者提供了研究的第一手资料。中央美术学院、兰州大学、西北师范大学、西北民族大学、陇东学院等高等院校,从民俗学、艺术学、民间文学、美学、神话学、考古学、民族学、人类学、社会学、古典文学等不同学科视角对陇东民俗文化进行了研究。一方面,地域文化的发展,需要政府、学者与群众有效合作才能凝聚力量,抓住关键,推动繁荣;另一方面,专家学者只有面向现实、深入社会,才能使自己的研究工作发挥作用。

陇东文化研究学者高新民在《王符哲学思想研究》系列论文中,论述了王符对汉代政风民俗的记录和批评,他认为王符对民间疾苦有深切了解,对社会伦理与社会风气的转变有着深刻思考。王符说:“《七月》之诗,大小教之,终而复始。由此观之,人固不可恣也。”“天地之所贵者人”“人本中和”“和气生人”“力者则民之本”都是古代重要的民俗思想。

民俗事项与非物质文化遗产不是完全等同的关系。非物质文化遗产经过政府主导、专家评审、社会参与的认定程序,代表着社会的认可。非遗的抢救、保护与传承,是全社会共同肩负的责任。

(本文图片除署名外均由庆阳市委宣传部提供)



虎头枕 秦彦慧



香包挂件 秦彦慧



传授剪纸技艺



香包挂件



诗意民俗 古韵端阳

□ 张文进

“轻汗微微透碧纨,明朝端午浴芳兰。流香涨腻满晴川。彩线轻缠红玉臂,小符斜挂绿云鬟。佳人相见一千年。”这是北宋苏轼在《浣溪沙·端午》中描写的情景。每年农历五月初五,是我国的传统节日——端午节。

端午节又称端阳节,是集祭祀禳灾、竞技娱乐和饮食文化为一体的民俗大节,赛龙舟、挂艾草、吃粽子、拴五色丝线、佩戴香囊等是其重要的民俗活动。在漫长的历史沿革中,古代文人墨客留下不少描写端午的优美诗篇。循着古诗词的墨香,我们带着一份追远的情思,走进那段岁月,去触摸古代文人的端午心绪。

农历五月,丝丝缕缕的粽香从袅袅升腾的水汽中、从半开半掩的门扉后渗透出来,发酵似的越来越浓郁,汇成溪,汇成河,一直流到内心最隐秘的角落……《诗经》有云:“彼采艾兮,一日不见,如三岁兮。”采艾思慈相思,艾草的气息仿佛让人闻到了家乡端午的味道。植物似无情,却是情感密码和信息的存储器,在恰当的时候,便会丝丝缕缕地释放出来。

中国四大传统节日——春节、清明节、

端午节和中秋节,分属冬、春、夏、秋四季。端午节时值仲夏,此时的陇东草木蓊郁,杏红麦黄。“清明插柳,端午插艾。”端午节在家门口插艾是陇东人家的传统习俗,据说能辟邪祛灾。记得小时候每逢端午节,母亲天不亮就起来,将头天准备好、略微有点打蔫的艾草插入花瓶内,又在窗框上也绑一束,瞬间一股青草的气息弥散开来。这种起五更插艾草的习俗,充满了神秘庄重的仪式感。

粽子是端午节餐桌上必备的餐食。包粽子用的粽叶,用清水洗净后备用,长糯米(香糯)、花生、红枣、红豆等作料提前浸好,并搅拌均匀。肥瘦相间的腰板肉切成片,用盐、酱油等腌制好,便可动手了。母亲包粽

子很快,只见她抽出一两片粽叶往正中一交叉,圈成漏斗样,用左手不松不紧地握住。右手舀一勺拌好的馅料,再用筷子夹一片肉,和馅料一并压实。之后把粽叶紧贴着馅料往下一盖,左手的大拇指和食指迅速将两边折角拗紧,右手顺着粽叶前捋,再往左一折,随后用长席草或棉线紧紧缠绕几圈,打上活结,一个粽子就算大功告成。差不多包十个粽子,便用长线结成一提,放到锅里煮或送人,又体面又好看。

在陇东,过端午节除戴香包、吃粽子,还有很多传统习俗,其中就包括“踩露水”。端午节当天早晨,人们一大早就领着孩子踩露水,到野外艾草生长的地方用手轻轻沾上露

珠,先给小孩擦眼擦脸,据说艾叶露水可以明目醒神和美颜。

戴花绳是用五彩线拧成花绳,用中药配制好的香料把花绳揉一揉,使其留有香味,在端午节这天戴在大人和小孩的手腕、脖子和脚腕上,有驱毒驱虫的作用,传说很多毒虫,如蛇、蝎子等,看见花绳、闻到香料味就会昏迷或逃离,不敢伤人。

耳鼻擦雄黄。农历五月初五正值立夏后湿热交蒸、热毒炽盛之时,人们容易受热毒侵犯上火,昏昏沉沉、心神不清。涂擦雄黄,一是因为雄黄味刺激醒神,能使人轻松;二是雄黄有杀虫杀菌作用,擦上后驱虫杀菌。端午这天,用雄黄在小孩的额头眉间画

“五月五,过端午”,小时候过端午节,我最爱看母亲包粽子。母亲总是提前一晚,将粽叶、糯米浸泡妥当,第二天起个大早,从清晨一直包到正午。煮好的粽子,拆去粽叶盛在碗中,用勺子捣散,淋上两勺蜂蜜,搅拌均匀。莹白的糯米和亮黄色的蜂蜜晶莹剔透,舀一勺送进嘴里,软糯绵密,米香和香甜混合的味道,从舌尖直抵肺腑。

年幼时最爱的粽子模样,是母亲专门为我制作的一长串小粽子。许是见我在一旁看得认真,母亲便取了一片粽叶,包成一个个小小的粽子,并以棉线绳串成长长的一串,可爱又有趣。而最难以忘记的味道,则是父亲带我回天水老家时,在伏羲庙附近小摊上吃过的粽子。卖粽子的老爷爷,满脸慈爱地给我淋了两大勺土蜂蜜,甜得我直眯起眼睛。

彼时,在我的认知里,粽子就是三角形形状的,且得拌着蜂蜜吃。直到后来去了外地求学,才从南方同学口中得知,粽子还有长条状的,有肉馅儿的、蛋黄馅儿的,且是咸口的。一位广西钦州市灵山县的同学,还为我介绍了灵山大粽。不禁感慨神州大地风物多姿、味道万千。

端午食粽,最早起源于古代祭祀仪式,后来逐渐演变为民间美食。粽子不仅美味可口,还寓意着驱邪避疫、迎接平安。而如今流传更为广泛的说法,则是为了纪念屈原。相传屈原投江而死之后,当地百姓采摘汨罗江边的芦苇叶,制成粽子投入江中喂鱼虾,祈愿保护屈原的遗体。

因一方水土,成一方风物。便是粽叶,亦有芦苇和竹叶之分。当真是一物百态,风味各殊!

在河西走廊,当地人还有另一种端午美食——油饼卷糕。其以糯米、红枣、麻蔴、葡萄干、红糖蒸制成米糕,再取面粉,用开水和面并揉制成面团后分成小剂子,擀成薄饼入油锅炸至两面金黄捞出。待油饼变软后,舀一大勺米糕置于其上,对折卷起。油饼带着醇厚面香与淡淡油香,米糕中枣香、果干甜香交织。一口下去,香而不腻,甜而不齁,是当地老少咸宜的一道美食。据说,古时有江汉地区的百姓迁徙到河西,带来了端午食粽的习俗。只是当地气候不产粽叶,便因地制宜,用油炸的烫面饼代替粽叶来包裹糯米糕,久而久之,便形成了油饼卷糕这一特色美食。

同属河西地区,但在号称“半城芦苇半城塔”的张掖,粽叶却从不成问题,芦苇丛浩浩荡荡。在张掖,每逢端午时节,家家户户都做凉糕。张掖凉糕,做法与油饼卷糕的米糕基本相同,只不过是层层芦苇叶打底蒸制而成。而当地盛产的临泽小枣,也被密密麻麻地铺在凉糕表层。芦苇的清冽、红枣的醇甜、米的糯香,糅合进一锅蒸凉糕中,成为独属于张掖人的端午风味。

多年来,我吃过红枣甜粽、肉馅咸粽,见过芦苇叶粽、竹叶粽,也尝过油饼卷糕、张掖凉糕,但母亲彻夜备料、整日包粽的模样,一直是我心底最珍贵的记忆。无论我走到哪里,那一长串小小的粽子,以及在水吃过的甜甜的粽子,总是不经意地闯入我的脑海,让我情念着归乡之路。

从江南的粽叶飘香,到河西的油饼卷糕,吃法虽千差万别,但人们敬贤怀远、祈盼安康的心意,始终如一。小小的粽食,是风土的印记,是亲情的载体,是故乡的召唤。岁岁端阳至,年年粽香飘,古老的习俗在岁月沉淀中代代传承,温热的情意也深深融进我们的血脉,馨香恒远,生生不息……



粽香飘逸

□ 王文兰

在河西走廊,当地人还有另一种端午美食——油饼卷糕。其以糯米、红枣、麻蔴、葡萄干、红糖蒸制成米糕,再取面粉,用开水和面并揉制成面团后分成小剂子,擀成薄饼入油锅炸至两面金黄捞出。待油饼变软后,舀一大勺米糕置于其上,对折卷起。油饼带着醇厚面香与淡淡油香,米糕中枣香、果干甜香交织。一口下去,香而不腻,甜而不齁,是当地老少咸宜的一道美食。据说,古时有江汉地区的百姓迁徙到河西,带来了端午食粽的习俗。只是当地气候不产粽叶,便因地制宜,用油炸的烫面饼代替粽叶来包裹糯米糕,久而久之,便形成了油饼卷糕这一特色美食。

同属河西地区,但在号称“半城芦苇半城塔”的张掖,粽叶却从不成问题,芦苇丛浩浩荡荡。在张掖,每逢端午时节,家家户户都做凉糕。张掖凉糕,做法与油饼卷糕的米糕基本相同,只不过是层层芦苇叶打底蒸制而成。而当地盛产的临泽小枣,也被密密麻麻地铺在凉糕表层。芦苇的清冽、红枣的醇甜、米的糯香,糅合进一锅蒸凉糕中,成为独属于张掖人的端午风味。

“王”字较为盛行,寓意王者为上,百毒不侵,避之大吉。另有王者至尊,端午之王会福祿降临、鸿运通达之意。

端午将至,又到了香包争奇斗艳的时刻。在庆阳,各大超市里,香包、粽子香气四溢;大街小巷,琳琅满目的香包刺绣制品,让人目不暇接,民风民俗、文化气息尽情释放。值得一提的是,庆阳香包绣制已被列入第一批国家级非物质文化遗产名录,成为庆阳市对外宣介的一张名片。

端午节不仅是一个节日、一种传承,更是一种情怀,沉淀着人们根植心底的文化记忆,让端午节的民俗文化历久弥新。

荟萃