

民勤民俗文化概述

宋运娜 王明政

(兰州城市学院 文学院,甘肃 兰州 730070)

[摘要]民勤古为丝路重镇,历史文化灿烂悠久,自有人类生息 2000 多年来,创造了风情独特的民俗文化,是甘肃的“文化之乡”。本文对民勤的节日习俗和饮食习惯进行了概述。

[关键词]民勤;民俗文化;地方文化

[中图分类号]K892.4 [文献标识码]A [文章编号]1005-3115(2011)024-0054-02

作为丝绸之路重镇的甘肃民勤有着灿烂的历史文化。民勤坐落在古丝绸之路要道上,是古丝绸之路的一颗明珠。早在 2800 多年以前,这里就有人类生息繁衍,创造了沙井文化。西汉武帝时,在县境置武威县、宣威县,后又置武威郡。中华民国十七年(1928),以“俗朴风醇,人民勤劳”易名“民勤”。民勤素有“人居长城之外,文在诸夏之先”的美称,是甘肃有名的“文化之乡”。陇上闻名的民俗文化庄园——瑞安堡令人神往,“苏武牧羊”的故事更使这个地区充满传奇色彩。民勤生态文化园中的民俗风情墙让笔者对民勤的民俗文化产生了强烈的探索兴趣,本文主要就民勤的民俗文化概况作一探讨和交流。

一、节日习俗

(一)端午节习俗

农历五月五日为端午节,端午节又称“五月单五”、“重午节”、“端阳节”、“五毒日”、“娃娃节”、“五月节”、“女儿节”等。关于端午节的由来,中国各地区、各民族的解释不尽一致。广为流传的要属“纪念爱国诗人屈原说”。据梁朝吴均《续齐谐记》记载,春秋战国时楚国三闾大夫、爱国诗人屈原遭谗不用,于五月五日投汨罗江而死,人们为了纪念他,在端午节吃粽子、划龙舟。这一传说在中国广大地区家喻户晓,影响深远,民勤也不例外。

民勤的端午节继承了古老的传统,古风盎然,颇有情趣。民勤人过端午节一般是五月五日。主要活动是小孩子戴五毒肚兜、香荷包,吃鸡蛋、粽子、油糕、麻花等。

五毒肚兜主要流行于中国西北地区,而陕西最盛,有更多的巫术意义。五毒一般是指蛇、蝎、蜘蛛、壁虎、癞蛤蟆等。这几种动物都是带毒的,咬人之后能使人中毒。特别是小孩更容易受到这些动物的侵害。而五月又是这些动物活跃的时期,所以在端午节时,民间用巫术的方法镇压五毒。绣制带有五毒图案的肚兜便是其中最重要的

方法之一。这些都是带有巫术意义的民俗事象,表示人们的美好愿望。节日之前,小孩子,特别是不满 1 周岁的小孩子,人人都能得到祖母和外祖母送来的五毒肚兜。缝制肚兜所用的布一般是大红色,五毒图样一般用白色、黑色或绿色,用其他彩线搭配缝制而成,非常精美,堪称艺术精品。有些做成短裤形状,孩子整个夏天轮换着穿,一直穿到秋凉。因为它既漂亮,又舒服、耐穿,所以大人喜欢,小孩穿上也开心。有些小孩可以穿两三个夏天。小孩长大不能穿了,母亲还会把它像宝贝一样收藏起来。有的还会转赠给别人,接受的人也会很开心,因为这不是人人都会做的,一般年轻人可能都不会做。

端午节是中国各地区不同民族普遍流行的节日,每当此时,南方和北方的许多地区,家家户户都要在房门上悬挂柳树枝借以避邪,民勤也有此习俗。

民勤人还有一种特有的习俗,就在端午节的前一天,细心的妈妈为孩子们编织各种颜色夹杂在一起的花绳子,戴在孩子的脖子上、手腕上、脚腕上,以示吉祥,一直戴到七月初七后取下来扔到房顶上,让喜鹊叼走给在银河相隔的牛郎织女搭桥,让他们每年相会一次。

在端午节,民勤的媳妇们还要蒸上面扇子、粽子带着回娘家。民勤人在吃粽子与别处稍有不同。粽子一般为棒块状,里面的配料不像南方人那样喜欢用糯米、绿豆、猪肉、五香粉,而是在粽子里加红枣、糯米,吃起来清甜可口,或者只是用上好的糯米,吃的时候再加上蜂蜜,香甜爽口。油饼卷粽子是民勤一种独特的吃法,用刚炸出来的油饼卷上粽子,吃起来清香可口,成为民勤人端午节独特的饮食习惯。

民勤人端午节这天还要蒸面扇子。面扇子用发面蒸制,呈扇形,有五层。每层撒上碾细的熟胡椒粉,表面捏成各种花纹,染上颜色,十分好看。这种食俗据说是由端午节制扇、卖扇、赠扇的风俗演变而来的。

(二)中秋节习俗

“五月端午穿出来,八月十五端出来。”“端”就指端月饼。民勤的月饼不同于人们常吃的烙出的糖油月饼,也用模子扣出的月饼,一个民勤月饼几乎是用半袋面粉蒸出的,小户人家够吃一个月,是实实在在的“一月之饼”。民勤月饼既好看又好吃。做民勤月饼,把面发好后,先用擀面杖擀个底子,然后逐层抹上胡油,散上茴香、香豆、孜然粉、胡麻盐、赤黄等10多种香料,抹上花粉做成的颜料,每层边上用面拈出葵花花瓣。做出后,一个民勤月饼就是一个巨型葵花花盘。一般而言,民勤月饼在中秋节那天蒸出来,出了锅,不是立即就吃的,要在一轮明月横空出世时,作为供品祭月神,意在企盼来年五谷丰登。供完月神后,用刀如切瓜般把大月饼切开,吃上一口满嘴清香。中秋一过,民勤人家走亲访友的最好礼品便是相互赠送一牙月饼,意在祝福对方生活如月亮般美满。

(三)重阳节习俗

民勤历史上曾有过重阳赛驼的习俗。据《镇番遗事历鉴》卷1记载,明朝“代宗景泰三年(1452)重阳节,邑民于城北教场塞驼,红柳岗牧民刘玘如夺其冠”。这恐怕是我国目前所发现的一则时间最早、纪年确切、记载也较为详细的古代民间赛驼资料。

民勤的赛驼习俗在清朝末叶还依然存在。据《镇番遗事历鉴》卷10记载,清宣宗道光九年(1828)九月十日在苏武山进行赛驼,“武举唐灏国首屈一指,获胜夺魁。其所役之驼清癯羸瘦,犹有重荷,诿意奔走如飞,四蹄若翅。有询于灏国者,答曰:‘驼与马同,竞跑最忌饱食饱饮。意欲夺魁,择健跑者断水草七八日,临赛时饲以精料鸡卵可矣。’同道者以为经验之谈”。赛驼的文化习俗与受到游牧民族奔骑竞技活动的熏染有关。

(四)腊八节习俗

腊八拂晓,村民抢先到公用水井打一桶水,同时丢下一个馒头。这桶水要一路不落地提回家,倒在锅里。抢先者便说抢来了“金马驹”,以示来年风调雨顺,五谷丰登。抢来“金马驹”后,开始用蚕豆、豌豆、扁豆、包谷、小麦、青稞、小米等五谷杂粮熬煮腊八粥。粥熟后,先要盛一碗端到自家地头,挖一坑倒入掩埋,喂“金马驹”,以示粮食丰收,食用不尽。

(五)春节习俗

大年初一凌晨4点左右,全家人穿上新衣,孩子们怀揣馒头或包子来到大门外,大人按天干地支,或到牛棚、羊圈看牛羊睡卧的方向(据说牛羊睡卧的方向朝着“喜神”),推算“喜神”方位。之后大家抱来柴草,燃起一堆大火。此谓之“燎天篷”。燎天篷时要燃放鞭炮,大人小孩均要在鲜红的火焰上来回跨越,并高声呼叫“东去东赢了,西去西成了;牛羊满圈了,骡马成群了”等吉利歌谣,祈望新的一年里吉祥如意。

二、饮食习俗

(一)羊肉沙米面

精选沙区羊肉,去油去筋,切成豆粒大小的肉丁,加调料炒至微糊生香,备用。沙米碾制去壳后,于清水中煮绵,加入炒好的肉丁,待羊肉沙米微滚时,下入手工面条,佐以葱沫、韭花、芫荽,文火稍焐即成。

羊肉沙米面,米、面、肉、汤和而不粘,经纬分明而又相互渗透,既有素食的清谈明净,又具肉食的稠厚绵长。

(二)西瓜泡馍

民勤西瓜是无污染的绿色食品,不需任何金属刀具,只在花蒂处,用大拇指指甲掐一行印痕,挥动巴掌,则一分为二,将干馒头摁入瓜瓢,食之,清凉爽口,是大漠中特有的美食。干馒头以出锅后即置于烈日下晒干的为上品,渗入瓜水时,可泛出浓浓的太阳味。太阳味儿的馒头,放入口中,甘甜清香,酥脆绵软,嚼之有血有肉,有筋有骨,有声有色,百吃不厌。食后肚圆体泰,身心清爽,豪气顿生,始觉切成小牙牙儿的所谓“品瓜”乃小家碧玉之气,会大伤民勤西瓜的“神韵”。

(三)麻辣鱼

麻辣鱼,料用红崖山水库正宗红尾鲤鱼,切成1寸许的短截,形状扁圆,色泽呈淡黄色,清淡不腻。豆腐、白菜、蘑菇、洋芋、宽粉等荟萃在一起,杂然纷呈。

做麻辣鱼,先将成品的麻辣酱、豆酱、干辣椒、鲜葱、鲜姜等用少许的清油爆炒两三分钟,然后兑水,水开后,将清油炸好的鱼(一般切成1寸左右的方块,用粉面缠过,用油炸至七八成熟)下入锅中,滚煮十二三分钟,用漏勺将漂浮在上面的碎佐料捞净,下入时鲜蔬菜蒸煮焗焐四五分钟后出锅。吃鱼肉喝鱼汤。美食家们往往以鱼汤代酒,别具情趣。

[参考文献]

[1]顾希佳.社会民俗学[M].哈尔滨:黑龙江人民出版社,2003.

[2]林永匡.中国风俗通史[M].上海:上海文艺出版社,2001.

[3]直江广治.中国民俗文化[M].上海:上海古籍出版社,1991.

[4]刘广玉.中国民俗风情地图[M].北京:中国时代经济出版社,

2008.

[5]鸿宇.婚嫁[M].北京:宗教文化出版社,2004.

[6]鸿宇.节俗[M].北京:宗教文化出版社,2004.

[7]吴开华.民勤方言与普通话[M].兰州:甘肃民族出版社,2006.