



古人过清明节

◎ 尚庆海

清明节,又称踏青节、三月节、祭祖节等,和春节、端午节、中秋节并称为中国四大传统节日。清明节大约始于周朝,距今已有二千五百多年的历史,是我国唯一一个既是节气又是节日的大节。扫墓祭祖与踏青郊游是清明节的两大主题。据《唐会要》记载,唐玄宗开元年间已有敕令:“寒食、清明四日为假。”到了唐代宗大历年间,假期延长为五天。唐宪宗元和年间延长假期的“通知”更是延长至七天,“寒食通清明休假七日。”古人的“黄金周”就此拉开序幕。

清明节,这么重要且历史悠久的一个节日,不少古代的文人墨客留下了许多脍炙人口的诗词,妇孺皆知的如杜牧的《清明》:“清明时节雨纷纷,路上行人欲断魂。借问酒家何处有?牧童遥指杏花村。”如白居易的《寒食野望吟》:“乌啼鹊噪昏乔木,清明寒食谁家哭。风吹旷野纸钱飞,古墓垒垒春草绿。棠梨花映白杨树,尽是死生别离处。冥冥重泉哭不闻,萧萧暮雨人归去。”杜甫的《清明》:“著处繁花务是日,长沙千人万人出。渡头翠柳艳明眉,争道朱蹄骄啮膝。此都好游湘西寺,诸将亦自军中至。马援征行在眼前,葛强亲近同心事。金镫下山红粉晚,牙樯捩柁青楼远。古时丧乱皆可知,人世悲欢暂相遣……”从以上诗句中不难看出,古人清明时节除了扫墓祭奠先人外,还有其他的活动。

由于清明节和寒食节是连在一起的,人们通常将扫墓延至清明。寒食节,也称“禁烟节”,即天下禁火、只吃冷食,到清明就把新火续上。古人是钻木取火,不同季节用不同的木材来钻,清明时节要换榆柳钻火,因此有了断旧火、取新火的意思。苏轼有诗曰:“且将新火试新茶。”古时某些地方还有清明淘井的风俗,而清明也是收茶的时令,所以水也是新的,茶也是新的。

清明节祭祖,酒是必不可少的。扫墓时,人们携带酒食纸钱等祭品到墓地,将祭品摆在先人墓前。受寒食禁火的影响,纸钱不焚烧,而是挂在墓地的小树上,或压在坟头。壮年为坟墓培新土,再折几枝柳枝插在坟头,然后叩头祭拜,并将杯中酒洒地以敬先人。中午吃饭,饭桌上为先人留上座,在上座前面摆好酒菜,寓意让先人先饮酒进食,以来表达对先人的尊重和缅怀。

清明节除了扫墓,还有踏青、荡秋千、蹴鞠、打马球、斗鸡、插柳等一系列丰富多彩的活动,给假期增添了无限乐趣。

清明的蒿粿

◎ 吴晓波

每年清明前后,在皖南老家一带,都有吃蒿粿的习俗。

这个时节,油菜花还在忙于吹奏金黄的喇叭,绿油油的麦苗闷着头一门心思打苞抽穗,最热闹的是空中的燕子和蜜蜂,来来回回不厌其烦地翻搅春天。此时,距离秧苗下种还有一阵时日,收割季还早着呢,村里的农妇们完全有空闲来挑些刚出头的新鲜野菜,打点农家日子。

做蒿粿,就要用蒿。蒿有两种,一种是柴蒿,野性十足,遍地都是,最高能长到四五十公分,叶茎却不能食用,只能为柴,所以叫“柴蒿”;另一种是米蒿,大多生在田埂之上与庄稼为邻,个头长不高,叶片呈米白色,挑起放至篮子里,和野生的荠菜一样,闻起来有一股浓郁的芳香。

小时候,清明吃蒿粿,有一种“耙坟”的迷信说法,说是吃了蒿粿,就能确保一年里身体健健康康,平平安安。长大后,这种说法自然就不攻自破了,但皖南人爱吃蒿粿确实是有科学根据的。据《本草纲目》记载,茵陈蒿细煮汤服,具有去眼热红肿,治伤寒头痛、风热痒症,利小便等多种功效。米蒿属于茵陈蒿的一类,春季,乍暖还寒,血脉初开,正是各种流行病的高发期。吃蒿粿,一为美食,二为强身,可谓是一举两得,足见民间的智慧。

米蒿挑了回来,并不能马上食用。在家总见母亲把挑回洗尽的米蒿放入一石臼内,然后找块长长的鹅卵石细细地舂,直到舂得粉碎流出浓浓的汁来,然后再用清水洗净。母亲说,这样,做出来的蒿粿就不会带有苦味了。洗尽后的蒿渣被母亲揉成几个绿莹莹的菜团子,放入盘中。

做蒿粿用的米粉,是用糯米和黏米混合磨出来的,一般是三七开,糯米不能多也不能少。

做蒿粿最关键的一道食材,就是腊肉了,最好是一块肥多瘦少的肉,切成肉丁子,大火在锅里翻炒至八分熟,直到肉里金黄黏稠的油全流了出来,此时,整个屋子都是腊肉的香味。小时候家贫嘴馋,还没等到清明,挂在梁上用来待客的腊肉早就被吃光了。等到清明那天,家家都在做蒿粿,母亲就变戏法般变出一块腊肉。原来母亲早就留了一手,在坛子里藏一块儿腊肉,上面盖上腌菜,以备做蒿粿之用。

米粉倒入面盆中,炒好的腊肉和米蒿团子也倒入,兑上温水,用筷子搅匀,母亲就开始用力地揉,直至变成一个泛着油光的青黑色大面团。

蒿粿的美味不仅仅在于食材,更在于那一口烟火味十足的柴火大灶。离开了柴火大灶,蒿粿的美味也会大打折扣。成年后,母亲见我们一家子爱吃蒿粿,就让我们把揉好的面团带

回来放入冰箱中,想吃时自己就可以做。城里的煤气灶方便是方便,可功效却远远比不上母亲乡下的柴火大灶,做出来的蒿粿怎么吃也吃不出那股烟火味道来。还是母亲亲手做的蒿粿吃着过瘾。

母亲在灶下用柴火把小半锅水烧沸,便让父亲蹲在灶下续火,把手洗干净,从面盆里扯出一个个面疙瘩来,双掌和一下,一个耙耙就成了,贴着锅面围上一圈,然后大火烧上十来分钟,一锅蒿粿就好了。这样做出来的蒿粿一面软,一面硬,硬的一面带着一层柴火烧出来的焦黄的壳,吃起来特别有味。

盛在碗里的蒿粿看上去很粗糙,黑不溜秋,还带着母亲瘦黑的手掌印。但腊肉的味道、米蒿的味道、大米的味道、柴火的味道,经过母亲的双手,便成了独一无二的人间美味,吃得人胃口大开,一口气来五六个也不在话下。

皖南人爱吃蒿粿,是道解不开的结。清明前后,除了家家做蒿粿吃蒿粿,就连大街小巷卖早点的摊子上,也会支起炭火炉子,小铁锅上煎着蒿粿。“蒿子耙耙呢,蒿子耙耙呢。”方言十足的叫卖声,悠长而又浑厚,如同那缕永久飘散在故乡天空的炊烟,牵着远方游子的心。

清明就要到了,母亲的蒿粿也熟了,现在就起程,回家。

清明节的仪式感

◎ 田雪梅

雨生万物,草长莺飞,又是一年清明到,空气中似乎也酝酿着一种敬畏、肃重之感。

清明节祭祖是我家整个家族的头等大事。清明前夕,家族里有威望的长辈会在微信群里通知祭祖的时间以及需要准备的用品。

记忆中,清明前夕,父母总是买来一些祭祖用品。清明节那天,母亲早早起床,拌几个清爽的凉菜,烧几个可口的热菜,分别装在餐盒里。糕点水果罐头样样都要备齐全。母亲叮嘱我们,那些饭菜都是祭祖时祭奠先人用的,等祭奠时,一定要先敬长辈,晚辈才能吃。父亲买祭品时,总会考虑到先人的喜好,他说,现在儿

女们只能以这种方式表达对先人的思念了。

父母郑重虔诚地准备这东西准备那东西,对于祭祖前的注意事项,父母也格外细心地嘱咐。从父母一脸严肃的神态中,不太当回事的我突然就懂起事来了,忙前忙后帮父母准备祭祖用品等。

我家的祖坟较远,通常都是家人坐一辆大车去,沿着山路,一路颠簸。到了墓地,大人们向孩子们一一介绍哪座坟内埋葬着哪位先人,孩子们该怎么称呼。随后大人们依次跪在坟前,摆好带来的祭品。一边烧纸,一边说些儿孙们的现状。

那一刻,我的鼻子酸酸的,眼里朦

胧着,已逝的那些亲人的音容笑貌不由在脑海里越来越清晰。

清明节祭祖,是生者对已故亲人表达怀念的方式,也是一个家族家风的传承,更是家族凝聚力的表现。祭祖时,一个家族的大人小孩团聚在一起,听长辈们讲已故长辈生前的勤俭吃苦,讲他们的善良慈爱,讲他们的兄弟同心,讲他们的孝顺仁义,儿孙们在家族祭祖的过程中,深深体会到自己的根在哪里,也知道了以后自己该怎么做。

清明节祭祖,满满的仪式感寄托着对逝者深深的哀思,也是对生者有意义的教育。