只供阅读 请勿侵权

2011-05-18 第 07 版：文化广场

东至之忆

作者：范翔宇 来源：北海日报

北海客家人来自中原，绝大部分的风情礼俗亦都依袭相沿，也有一些在长期的日常生活中与当地的民俗风情相融，入乡随俗，形成了具北海客家特色的风俗。如表现在节气方面应用的冬至，就是其中一种。

在北海地区流行的节令饮食习俗中，有“狗怕夏至，生鸡（公鸡）怕冬至”之说。其中“生鸡怕冬至”之说就是客家人的节令饮食习俗之一。

客家人重视冬至，有酿冬至酒 、祭冬至祖 、吃冬至食的古俗，把冬至这天当作是祭天祈福的好日子而称之为“完福”。在冬至这天，祭祖用生鸡，待客用生鸡，还专门制作了一道冬至的应节食品，就是生鸡炒姜酒。因为生鸡在客家人看来，是充满活力，生命力强，过日子红火的象征，在“完福”的节令，客家人在这一天都用自己家养的公鸡来祭祖，或作应节食品，既不用花钱，也有好的寓意，因此就有“生鸡怕冬至”之说了。

此外，客家人还有用生鸡炒酒给坐月子的妇女补身的古俗，也是因为生鸡充满活力，生命力强的寓意。但是，这一古俗在今天北海客家的时尚生活中日渐淡出。

童年时代，在家乡与七十多岁的老祖母一起生活，历尽了时世的艰难困苦，但也从祖母的身上感受了客家人表现出来的坚强生存意志和乐观的处世态度，冬至印象记忆犹深。

每逢冬至的前一天晚上，祖母都会特别交代，冬至日一定要早起，把水缸清洗干净，然后趁早把水缸挑满。因为，客家人视冬至为一年节气的起点，一年的开端和生命萌发的元始，水是万物之源，在客家人看来，冬至日的水质是最好的，

只供阅读 请勿侵权

不但水味甘醇，且能清滞除秽。因此，冬至日又是客家人清洗旧物的好日子。客家人还认为用冬至日的水酿酒，不但出酒率高，且酒质醇厚，柔和爽口，回甜生津，后劲足，能久藏不坏。

所以，客家人冬至酿酒也成习俗。因为祖父生前是经营酿酒作坊的，祖母对此俗犹为看重，虽然 早就不以酿酒为业了，但在冬至这一天，祖母依然乐此不疲，将曾经用于酿酒的坛瓮谷柜搬出来清洗，一边清洗一边讲述客家冬至的轶事传说。我们做子孙的也只好跟着祖母的冬至作业流程走，因为只有干完了这些之后，才能进入我们盼望的冬至盛典。

冬至盛典之一，白糍 米乙。每逢冬至，我总会想起老祖母做白糍 米乙的情景。少年时节，家景贫寒，冬至到时，老祖母就会把平时攒下的糯米 、芝麻舂成粉，用卖破烂积下的几角钱买回半斤几两土榨板糖，为我们做白糍 米乙。制作白糍 米乙的工艺很复杂，得先做熟粉坨，粉坨是用滚开水生糯米粉搅成的，水越热，搅出来的粉坨就越软熟爽口。然后用粉坨作皮，包上芝麻糖馅，就是软熟爽口的白糍 米乙了。趁热吃的白糍 米乙香甜软滑又爽口，放到第二天，粉皮变硬了，又另有一番风味，更能显出糯米的清香和芝麻糖的浓香，俗话称之为“硬香”。这是小孩最喜欢的风味了。

老人家咬不动这种“硬香”的白糍米乙，就回锅煎一下，里面的芝麻糖遇热后就熔化成了流质，一口咬下去，芝麻糖浆溢出嘴角，味道好极了。

冬至盛典之二，糯米饭焦。在珠乡民俗中，有上禾草棚煮糯米饭的习俗。据称是上禾草棚时煮糯米饭会使禾草棚更坚固。客家人迁徙珠乡，也把这一习俗融入了自己的生活之中。每年的秋收过后冬闲之际，农村里都有把稻草集中堆起来给牛作过冬饲料的习惯。也就是在平地拣一个背风的地方，用泥砖和木柱搭起一座三面封闭，一面敞开的墙体建筑，然后横架木条于墙体上，再把稻草层层的堆放其上，这就俗称“上禾草棚”，由于上禾草很费劲，全靠一把禾叉去传递稻草，

只供阅读 请勿侵权

得有很好的堆放技术才能把稻草堆放得又高又整齐又结实，因此得请能者帮工，这样就有了煮大锅饭待工人。为了让禾草棚堆放得又高又整齐又结实，就要煮糯米饭，寓意糯米饭的粘性能把禾草棚粘住而不会中途倒下来。相传下来，冬至上禾草棚煮糯米饭就成了约定俗成的习俗。

在今天看来，煮糯米饭是一件最普通不过的事。但在困难的年代里，能够吃上一顿糯米饭，那是非常享受了。那年头，冬至上禾草棚煮糯米饭，没有任何肉类，一般都是加上猪油炒盐和蒜头就是美食了，如能煮一餐糯米糖饭，那更是奢侈的享受。

正是这样一顿难得的糯米饭，在祖母的手中也做出了令人难忘的美食————糯米饭焦。糯米饭焦的制作很简单，就是在煮好了糯米饭之后，底层的饭往往会被烧得稍为焦黄，成了饭焦。起糯米饭时，这层饭焦粘附着锅底难以取出，富足人家的处理方法就是放水进去泡浸之后，用作喂猪。而祖母则是在起完糯米饭后，再加上一把火，洒进一些油和盐，趁热把饭焦铲起来，捏成团，这就是我们少年时代最期待的糯米饭焦了。每当此时，捧着这样一团热气腾腾的糯米饭焦，少年的心得到了极大的满足，如此美味的糯米饭焦，邻家小伙伴不一定有啊！就是这样一团再普通不过的糯米饭焦，它在我的心中更胜于今天精制的八宝糯米饭 、海味糯米饭 、腊味糯米饭等。因为这些在物质丰富时代精心炮制的食品，缺乏了一种乡情的韵味，一种亲情的厚重，一种时代的烙印，一种感情的寄托……

（题图：黎发业）