

屯堡人的年俗

文 | 吕燕平 图 | 吴忠贤

过年习俗，往往大同小异，无非民族差异、地域之别。屯堡人的先祖是明初征伐云贵的屯田军户，来源江淮，历经六百多年沉淀。因此，屯堡人的过年习俗，虽不乏江南韵味，也融合黔中的风味。

筹备

屯堡年味，在时间进入腊月就可感受到，可算是年的“准备”。所谓“准备”，无非有二：一是物质方面，首当其冲便是肉食类。腊月“杀年猪”、吃“杀猪饭”，会成为“不可推卸”的聚餐理由。制作腌制品——腊肉、香肠、血豆腐的熏烤，自然是腊月最具说服力的“烟火味”。

“民以食为先”，糯食制品——糍粑、糕粑，通常每家要加工数十斤的糕粑，清水浸泡，可保藏数月，食用方便。糯米面，用来做汤圆、甜酒粑，过去用人工以碓搥面，劳动强度大，费时费力，甚至熬更守夜。豆制品——“年关豆腐”，系因屯堡过年菜肴大多需豆腐为辅料，“推豆腐”就显得尤为重要。制作甜酒、豆豉、霉豆腐、血豆腐、“冻米”“串饺”是必须的食品储备，而非黄、山药也是每家必备的食材。当然做新衣也是必不可少的。置办年货的“赶年场”又称为“赶叫场”，是专门为人们年前备办年货安排的最后一场市场交易，于是便有“热闹不过腊月场”，“有钱不买腊月货，是水也要贵三分”之说。

其二，是环境氛围的准备。腊月初八，曰“腊八”，吃腊八粥，女孩童穿耳眼，小牛犊穿鼻孔，曰“穿抱耳”。是日祭祀祖先和神灵，祈求五谷丰登、平安吉祥。进入腊月中旬，各家各户打扫家庭卫生，俗称“打扬尘”，“一年不打尘，十年理不伸”，但须避开家人属相。二十三日“祭灶”，即“祭灶王菩萨”。“男不拜月，女不祭灶”。是日子夜，灶王上天，向玉帝报告宅主一年之善恶。“祭灶糖”即麦芽糖，由安顺最大的屯堡村寨九溪村专门制作，其制作工艺与江淮同。除夕日，以红纸书写对联，并“门神”所贴，有新逝人家，用黄或绿纸书写对联曰：“孝对”。猪圈、牛圈、马圈，也贴上“牛似南山猛虎，马如东海蛟龙”，

以期望“六畜兴旺”。

换神榜。年三十以前，要把堂屋神龛处的“神榜”布置一新，即用红纸重新书写。如今，传统红纸书写神榜，多换成铝合金镶边有机玻璃板刻字的现代神榜，较为实用。

过年

年三十下午，屯堡人家以猪头、雄鸡于家神前敬供，合家叩拜天地、宗亲神位后，以鸣炮就餐。食品摆上，香、蜡点上，纸钱折好，家中长辈主持仪式开始，历请诸神、家族中已逝先祖到位，以示大家一起过年。然后，烧纸钱、放鞭炮，家中成员逐一堂前三叩九拜，供奉仪式结束，一家人便开始吃年夜饭。

“年夜菜”中会有“长命菜”“盂子汤”等特色菜，守夜则吃“合锅菜”。是夜，家中灯火通明，一家人坐于火旁通宵达旦，谓之“守岁”。至子夜，则又鸣炮曰“迎新岁”。晚辈向上辈拜年，长辈赠以钱，谓之“压岁钱”。

年初一起，第一次到井取水，需备以香纸，于井边烧化敬龙王曰“买水”。出门游玩归家时，亦捡柴禾一束而回，意谓：“空手出门，抱柴（财）回家”。

初二，小孩早上有到各家拜年，口称：“拜年拜年，不要粑粑要个钱”。是日村民中妇女有挑“银水”



打糕粑