跳起木鼓舞 敬上山哈酒

浙江朗村畲族過年 山村秀美鼓聲激盪

香港文匯報訊（記者 王莉 杭州報道）春節期間，一走進浙江安吉朗村村口，就看到畲家女子紅妝嬌艷，燃起山村迎新的第一抹火紅色彩，將賓客瞬間帶入獨特的民族風情中。朗村為浙北最主要的畲族聚居村，也是內地少數民族特色村寨，在這裡，過大年是一年中最重要的日子，畲民家家貼紅福，人人穿上節日盛裝，載歌載舞歡度春節。

一段古樸粗獷、剛健豪爽的木鼓舞拉開了畲族過大年的序幕，幾十位舞者身穿彩裙，邊舞邊打木鼓，具有鮮明的原始文化特徵。據悉，木鼓舞有着中國畲族舞蹈「活化石」之稱，郎村一直就有跳木鼓舞的傳統，因地處山區，起初該村的木鼓舞較為原始，主要以竹、木的撞擊聲來祈福豐收。

然而隨着時間的推移，木鼓舞漸漸失傳，直至近年，郎村又重拾木鼓舞，邀請專業老師帶着村民代表赴其他畲族村落學藝，並對木鼓舞進行現代改編，使它能夠進一步詮釋少數民族特色村寨的別樣風情，讓木鼓舞的激盪鼓聲與秀美的山村相映成趣。

村歌《美畲山》獲金獎

郎村村黨支部書記何存芳介紹，現在木鼓舞隊共有30人，全部為當地村民，年紀最大的50多歲，最小的20多歲。表演時共需24名演員，男女演員各一半，其他人員機動，以確保舞蹈隊隨時都能表演。她說：「除了木鼓舞，村歌《美畲山》也曾榮獲全省首屆村歌大賽創作金獎和表演金獎，畲族舞蹈《山哈酒香喚你來》也得到提升，重現舞台，極大地推動了畲族傳統文化的傳承和發展。」

自2016年以來，郎村已連續三年舉辦畲族過大年活動，成為不少長三角區域遊客過年出遊的一大選擇。除了別具一格的畲族表演外，遊客在美食長廊裡可以盡情品嚐畲家小吃，如四代釀酒世家的畲族山哈酒、女生最愛的甜糍粑、「非遺」工藝的黃金糍、媽媽味道的烏米飯等，在唇齒間，還原地道的年味，傳遞着畲族風情的芬芳。

遊客體驗傳統民俗

遊戲區內，不少遊客正帶着孩子體驗畲族特色的押加（類似拔河）、板鞋競速、竹竿舞，感受童真的樂趣。年俗體驗區人氣最旺，現場學包艾葉包、做燈籠、剪窗花，書法家揮墨書寫吉祥如意的春聯、紅紅火火的「福」字送給來賓，呈上美好的祝福。

上海遊客潘女士說：「今天來到郎村，看了畲族表演，嚐了畲家點心，體驗了很多年俗活動，感覺這裡過年和其他地方不一樣，不僅熱鬧，而且好玩有趣，找到過年的感覺了。」

◀身着節日盛裝的畲族姑娘。 香港文匯報浙江傳真

▲木鼓舞被譽為畲族舞蹈的「活化石」。 香港文匯報浙江傳真

三杯酒敬遠客 祝生活甜如蜜

■向遠道而來的客人敬上三杯山哈酒是畲族的傳統。 香港文匯報浙江傳真

香港文匯報訊（記者 王莉 杭州報道）山哈酒是畲族傳統飲食文化的一大特色，「山哈」意為住在山上的客人，凡逢喜事節慶，畲族郎村家家戶戶都要釀上幾缸山哈酒，客人上門先飲三杯，這個傳統沿襲至今已有2,000多年的歷史。

當地山哈酒釀製技藝的傳承人藍國和告訴香港文匯報記者，山哈酒對溫度要求極高，不能過熱也不能太冷，必須9、10月份才能做，且不能人為控溫，這樣做出來的山哈酒才最清、最香。歷時一個多月時間，山哈酒才釀製而成，這時正趕上過年。山哈酒是畲族人過年時酒桌上的必備，畲族人都說，只有喝上一口山哈酒，才有真正過年的感覺。

藍國和介紹，山哈酒有紅麴酒和清酒之分，現在主要以製作紅麴酒為主。紅麴酒顏色鮮艷，給人一種喜慶熱鬧的感覺，寓意吉利，這也是畲族人喜歡用紅麴酒過年、贈禮，或是招待遠道而來的客人的原因之一。

紅麴酒的製作方法十分講究，一定要用自己種植的糯米加上畲族人世代飲用的山泉水，才能製作出優質的山哈酒。將煮熟的糯米、泉水、紅麴按照比例放入酒缸中攪拌均勻，蓋上蓋子等待紅麴發酵。每隔幾天必須攪動酒飯，大約一個半個月後，待酒缸上漂浮着的米麴沉澱完畢後，紅麴酒就釀成了。鮮紅的山哈酒清亮透明，入口微微有股鮮甜味，恰到好處不覺甜膩。遠方的客人到來，敬上第一杯提神解乏，敬上第二杯養顏益壽，敬上第三杯祝福生活甜如蜜。

藏曆新年生意忙 藝人巧做酥油花

香港文匯報訊 據中新社報道，56歲的格桑次仁熟練地捏取一小塊酥油在冷水中浸泡，隨後用食指和拇指將酥油捏成花瓣狀，粘貼於一塊盾形木板上。此後，他又將不同顏色的酥油捏成象、猴、鳥、兔等形狀……約1小時後，一對栩栩如生、色彩斑斕的酥油花作品「和睦四瑞」便完成了。

貨品供不應求

酥油花被稱為油塑藝術，是古時藏傳佛教信眾因冬季沒有鮮花供佛而發明的替代品。如今，酥油花已成為西藏藏族民眾藏曆新年必備的年貨之一。

格桑次仁等8人均來自西藏日喀則市仁布縣康雄鄉，那裡有製作酥油花的傳統。每年藏曆新年臨近，他們便結伴來到拉薩製作酥油花銷售。

2月2日，臨近藏曆新年，拉薩大昭寺周邊的街巷擠滿了購買傳統年貨的民眾。格桑次仁和其他製作者的酥油花供不應求。

「今年藏曆新年是2月5日，我們計劃做到2月3日。」格桑次仁說，年前一個月內，去掉房租、酥油等成本，一人大約可以掙到6,000元至8,000元（人民幣，下同），一些手藝極為嫻熟的藝人收入可近萬元。

值得一提的是，格桑次仁的女婿扎西頓珠也在8人的團隊中，他們一家擁有19畝土地，30餘隻牛羊。格桑次仁稱，他和女婿在藏曆新年前捏製酥油花可獲得約1.5萬元的收入，這對一戶農牧民家庭來說，是很可觀的。

圖案寓意吉祥

有趣的是，除了格桑次仁和扎西頓珠組成的「翁婿搭檔」，團隊中還有一對「父子搭檔」：55歲的白瑪多吉和他的兒子達瓦扎西。

擁有近20年製作經驗的白瑪多吉稱，酥油花分大小，大的一對110元，其餘的50元至80元不等。一名熟練的手工藝人一天可以捏製十餘對酥油花。

單個酥油花上下均有漸變色的花瓣點綴，中間一般設置日月星辰、花鳥走獸等寓意吉祥的圖案。

15歲的達瓦扎西是這個團隊中年齡最小的，今年讀初二的他寒假開始後便跟隨父親來到拉薩，捏製了他人生中的第一朵酥油花。

達瓦扎西說，酥油花製作時要將小塊的酥油在水中冷卻捏製，以便塑造定型。那盆0℃左右的井水便是他要克服的第一個難題，幾天下來，達瓦扎西的手和父親的一樣，被水泡得冰冷、紅腫。

■酥油花一般包含日月星辰、花鳥走獸等寓意吉祥的圖案。 中新社

山東博山大集 琳琅滿目喚鄉愁

香港文匯報訊 據新華社報道，不到七點，太陽尚沒有從地平線上升起，北風颳在22歲的侯宗昊臉上，使他不禁加快腳步。在外地工作的他剛回家放下行李，便和父親一起奔向年前最後一個大集——博山大集。

侯宗昊的家鄉山東淄博博山區自春秋戰國時期便是要塞重鎮。唐宋時期，博山成為當時全國的陶瓷、琉璃生產和銷售中心，博山城內的大街就成為這裡最早的商業街。清朝中、後期，博山城中遠近富商巨賈競相雲集，大街逐漸成為布匹、雜貨行、銀錢業等聚集經營的商業貿易中心，博山大集開始興盛起來。

大集數百年不改位置

300多年來，這個傳統的大集在中國農曆「逢三逢八」的日子裡依舊人山人海。

與內地其他地方的傳統大集不同，博山大集不僅數百年來始終在這條百年老街上未曾變過位置，而且還突出了博山的地方文化、地方美食等，讓當地百姓流連忘返。

「這菜叫『豆腐箱』，寓意『開箱取財』，回家後煮熟就可以吃，」在李華的攤前，不少顧客排着長隊購買她做的豆腐箱，她將做好的豆腐箱半成品為顧客包裝好，囑咐蒸煮食用的方法。

李華一邊為顧客挑選上好的豆腐箱，一邊介紹，豆腐箱形似寶盒，打開豆腐的上層，裡面是肉餡，「這是魯菜的代表菜之一，而我們博山又是魯菜的發源地之一。」

趕大集感受歲月變遷

「咚，噹，咚，噹，咚，噹……」一陣清脆的聲音傳來，離李華攤位不遠的玩具攤前，一名小販賣力地吹着一種宋朝便出現的玻璃玩具樂器——鼓璫，這種形似喇叭的樂器，用嘴在一頭一吹一吸，另一頭玻璃忽鼓忽陷，發出「咚咚噹噹」的聲音。

這一「咚咚噹噹」的聲音，吸引了72歲的老人張懷德。

「小時候我太爺爺就在博山大集上給我買鼓璫玩，他說他小時候就喜歡玩這個，現在我要買回去給我孫子玩。」張懷德說。

博山大集上總能尋找到傳統文化的影子，看到父輩生活的過往，這成為許多博山人趕大集獨有的鄉愁。

■博山大集數百年來始終在這條百年老街上未曾變過位置。 網上圖片

博山區文化研究院副院長、文化學者李福源等專家表示，博山大集積澱千百年歷史文化，老百姓歸根結底趕的是一種傳統的生活方式，一種街坊鄰里人際交流方式。現如今，傳統與現代的相互交織，不變的文化沉澱和變化的時代風貌，讓人們能夠在百年大集上觸摸歷史的脈動、感受歲月的變遷。

種麥鋤地上舞台 豫農版「春晚」促惜糧

香港文匯報訊（記者 馮雷 河南報道）2月2日晚，第四屆「石洞飛歌」2019石洞溝新年聯歡晚會在河南省滎陽市高山鎮石洞溝村文化廣場舉辦，鋤地、揚場、種小麥、推着獨輪車交公糧等一系列反映農村、農民過去傳統的農耕文明的場景亮相舞台，引起台下觀眾熱烈掌聲。

當晚，在邙山黑虎嶺下、古鄶溪旁的傅巖裡石洞溝村文化廣場大舞台前，十里八村的農民坐在小馬扎上觀看村裡的「春節晚會」，《三句半》、《吉祥中國年》、《戲曲聯唱》等歌曲、舞蹈、小品、古箏演奏、情景劇《傅說封相》等節目相繼登場。

由村民參與自編自演的《農耕文化展示》將晚會推向高潮。鋤地、種小麥、揚場、獨輪車交公糧等一系列反映農村、農民過去傳統的農耕場景一出現在舞台就引起台下觀眾的熱烈掌聲，勾起眾多人們難忘的回憶和濃濃的鄉愁。

一位觀眾說，這個節目特別親切，小時候也經歷過這些事。80後的榮譽村民李海霞說，展示農耕文化能讓現在更多的孩子們了解糧食來之不易，也讓城裡人了解農民的生活。

■《農耕文化展示》勾起人們難忘的回憶和濃濃的鄉愁。 香港文匯報記者馮雷 攝