



# 鄂南年味

■摄影/撰文 雪雁鸣 袁慧



鄂南一带的春节前后,都有传统艺术的展现,特别是在乡村,更是非常热闹,还有做美食,也是忙得不可开交。每年到了腊月,也就进入了年关,这个时候,就有一个时间表,农人就按这个时间表的顺序来做各种事情。

“二十四,打扬尘;二十五,接祖人;二十六,杀猪肉;二十七,烫粉皮;二十八,剃头发;二十九,家家有;三十日,吃现食。”也就说,在这几天,是年前最忙的时候。农人一年辛苦到头,盼的就是春节的热闹,亲人的团聚。特别是进入了打工时代,村庄里的青壮劳力都千里迢迢地出外打工,辛苦自不必说,到了年关,留守老人盼儿归,孩童盼望爸妈回。其实在外打工的人也是归心似箭,都纷纷回到温暖的家。一年一次,年年如此,大家欢聚一堂,也欢愉在和谐的村庄里。

农村的传统艺术最隆重的算是舞龙,特别深入人心,老少皆喜,舞龙队伍穿行在各个村庄,送福祝贺,村庄的人也是锣鼓喧天,迎接他们的到来。舞龙,也叫玩龙灯,是一种传统民俗文化活动。舞龙源自古人对龙的崇拜,每逢喜庆节日,人们都会舞龙,在鄂南一

带,舞龙活动主要在春节开始,在二月初也会举行,即是“龙抬头”。舞龙时,龙跟着绣球做各种动作,穿插,不断地展示扭、挥、仰、跪、跳、摇等多种姿势,有严肃的展示表演,也有活泼的表演。舞龙一般为三年制,也就是说,要么不开舞龙,只要头年开始了,就连续要进行三年,到了第三年的元宵节,就要举行“灿龙”仪式,即烧龙,人们拖着长龙在熊熊烈火中拖过,这就是送龙回家。

做传统美食是一连串的室内活动,因有多种美食要做,都是为过年准备的,主要有做糍粑,也就是年粑,再就是漏薯线粉、炒米爆、打豆腐、烫粉皮,都非常忙碌,也十分热闹,是必不可少的节前活动。年粑,是由大米舂成粉后和着水揉成软坨子放进粑印捺制而成的,正面有花纹图案,都是一些吉祥物和祝福的宇词句。做年粑是参与人数最多的做美食活动,特别是在印年粑的时候,是男女老少一起上,时间也比较紧凑,几乎是需要一气呵成,做出的年粑可蒸着吃,可煮着吃,可煎着吃,可烧着吃,也可烤着吃,是春节必不可少的传统美食。

