

孝义苏家庄年俗

□ 梁大智

腊八粥中民俗浓，
小年供灶蜜糖融。
抹擦打扫萝卜买，
割肉蒸馍对则红。
守岁接神迎福拜，
元宵塔火照灯笼。
填仓米面开金豆，
抬起龙头五谷丰。

苏家庄年俗，一个土色土香完整的文化生态，是汉民族历史的记忆。大多以物事操办、除旧迎新、庆喜纳福、奠拜祖先、祈求丰年、图腾信仰、社戏社火为主要内容的庆贺礼仪。

俗成形态具有四大特点：一是时间流程长；二是年俗文化内涵丰富；三是演绎了历史文化与农耕文明的人文古韵；四是有自己独特的年俗文化符号。年俗活动以“忙、贺、闹、收”四部曲展现了地域原生态文化特色。年俗“小中见大、大中融小”大节套小节融入风土人情，富有浓郁的农耕特色。

腊八节有“溜冰山”活动，教化子孙不忘勤俭持家；祭灶节恭送天地诸神上天言好事；腊月廿四至廿九人们称无禁忌，取义事事百无禁忌；腊月廿七人们称去垢节，象征赶走疲劳消除晦气；除夕人们称翻身节，中午吃翻身火烧；大年初一“吃甜头”，忌讳动扫帚泼污水；正月初八“祭星”人们又称本命节，期盼来年五谷丰登；正月初十“石不动”人们称为石头节，称之为“安石向主”驱避伤害庄稼米面等。

年俗是集乡情、民情、族性、友情、亲情、情感之美之强烈升华，为衣、食、住、行、用、福、禄、寿、禧、财智慧之美的人生理想的美好追求。年俗活动22个节中套节，从腊八节的开始阶段(腊月初八至三十)，再到“贺新年”的庆贺阶段(正月初一至初八)，直到“闹正月”的社火阶段(正月初六至廿五)，最后在“二月二”落下帷幕。

年俗文化在悠悠的历史长河中经过发展、演变，被赋予了丰富的文化内涵，以祭祀祖先、祈求丰年、庆喜纳福等带有地方特色的形

式被保留下来。近年来，苏家庄建起了祈年台，为苏家庄年俗注入了新的内涵。祈年台也叫年度台，它的主题造型是斗文化的造型，斗在古代的农耕文化中象征丰收的意思，也就是年丰岁和的意思。祈年台，以上下两斗，加以旗杆支撑的造型为主，从中轴线切割开来，西半部分以传统农耕文化为主，东半部分为表现年俗节庆的节日，这样一个祈年台展示了苏家庄古老而又悠久的年俗文化。



年俗 武克强 摄



看戏 梁大智 摄



汾阳古浮图村“炸云子”

□ 樊启俊

“炸云子”的来历

关于“炸云子”的来历，据村里的几位老年人说，从前，“炸云子”的用料白面是由乡村公田里生产出小麦再加工后提供。“炸云子”的地点设在村里的一座大庙里。从每年农历正月初七日开始至十七日，全村各家各户依序进入大庙里“炸云子”、品食和祭祀。

又据传：云子是一种古老的

祭祀食品，庙宇多的村庄都有专人管理，俗称“神胳膊”。每年夏秋粮收获季节，他们挨家挨户上门倡捐，然后由村公所统一保管。当年进了腊月门，神胳膊们就开始工作了。先把百姓们捐回的粮食换成小麦，磨成白面，做成一串串香甜可口的云子，拿竹签子串起来。腊月三十摆到神像前

的供桌上，设香火祭祀。正月尽的时候撤下来，以捐粮款多少分给各家各户，其余赠给上供的香客。这种食品的制作由两种面组成，一半是在调好的发面里加白糖和油，另一半用红糖和油分层卷在一块儿，切开后断面象一层层舒卷的云彩。下油锅炸制时就香味扑鼻，让人垂涎欲滴，确实是一种属于“油蛋蛋”“油散散”系列的汾州地方风味食品。



过年 孟养玉 作

传承“炸云子”习俗

笔者对云子情有独钟，清晰地记得母亲生前是村里制作、油炸云子的高手。每到每年元宵节早晨，总见母亲将面、糖、油配比得当的白面面卷与同等重量的黑面(小麦磨制面粉时摘去精白粉后剩余的比较粗黑的次等面粉)面卷成长条面团，再用菜刀认真地切成长约7厘米、宽2厘米、高1厘米的条块，然后小心翼翼地放入油锅中炸熟。因母亲能够适时适度地掌握火候，所以炸熟的云子色泽鲜亮，食之绵甜可口，余味无穷。炸熟云子母亲首先祭祀，接下来才让家人品食。多少年来每逢过元宵节，母亲都“炸云子”。

母亲去世后，笔者和妻子便继承了母亲的意愿，开始延续起每年元宵节“炸云子”的习俗。当年，市场上豆油、葵花油都很缺乏，价格昂贵。于是，笔者便利用工余时间和节假日，前往家乡村南的罗城洼盐碱地上捋“扎林”。“扎林”是一种野生植物的俗称，它的果实能够炸出黄澄澄、亮晶晶堪比香油还要清纯的优质油来。但又因果实上带刺，所以人们在捋它时必须两手都戴上帆布手套，以免刺伤皮肤。记得第一年捋了30斤“扎林”，炸出3斤多油来。就是这么点油，全家人食用了整整一年，第二年过元宵节时，还炸了满满一大盆云子哩！从此，妻子勤俭持家的美誉在全村传扬起来了。

2016年，汾阳市古浮图村党支部书记王虎成上任后，深入到村里厨师和家家户主妇大多能够做出花样繁多的民间普通饭菜，还能够做出香味可口的一些节日美食，其中包括元宵节的云子、添仓节的添仓饼、端午节的粽子、中秋节的团圆饼等。他面对现实，通过与村党支部、村委会一班人共同商议，确定在每年元宵节开展一次群众性的“炸云子”活动。

连续三年，古浮图村开展“炸云子”民俗饮食活动都选定在每年农历正月十三日。早在前日，全村党员干部、村民代表和广大村民积极参与义务投工和捐献资金、白面和食用油活动，他们图的就是分享其中的快乐。村委会对所接收到的捐资捐物出榜公示，接受群众监督。

2019年的“炸云子”活动规模特别宏大，正月十三日上午九时许，小小古村落古浮图村宽敞整洁的胜利大街上沸腾起来了。全村约600多人集中在这里，共同拉开“游美丽乡村 品云子美味民俗饮食活动”的帷幕。

老党员李焕光、严启富和村民代表李正慈各自带领全家入倾情参加活动，他们时时、事事都体现出先锋模范作用。

妇联主任郭成香跑前忙后，连夜加班加点，深入各家各户督促主妇提前把起面搭备妥当，并精心呵护，生怕受凉影响第二天的“炸云子”活动。

巾帼不让须眉，在大街数以百计的摊点上，妇女姐妹们都是喜气洋洋，满面春风。她们非常娴熟地起面，搭碱子，配红白糖，擀面卷，这些高超的技艺活可不是一两天就能学会的。她们依靠的是平素做饭下厨间日积月累练就的硬功夫。纯正的食材，恰当的火候，确

古浮图村“炸云子”民俗饮食活动

保制作炸熟的云子、油蛋蛋、油散散、油花花品质纯正，色泽鲜亮。围聚在各个摊点四周围众多的游客们望着这些刚出锅的鲜食禁不住还未吃，涎先流，吃进嘴，顿觉甜美可口，余味无穷。“真好吃！”、“真好吃！”的称赞声在人群里此起彼伏。

汾阳市戏剧职业学校的演奏人员来了，他们以精彩的演出活跃了基层群众文化生活。

古浮图村的农民威风锣鼓队所表演的场地节目，阵容庞大，气势恢宏，展现出家乡的明天将会更加美好。

活动成功地开展让古浮图村党支部、村委会成为坚强的战斗堡垒，凝聚力、号召力得到进一步提高。村民代表和青、妇、武群团组织尽心尽职，其中特别是妇代会带领全村妇女发挥出主力军作用。广大村民普遍树立起“爱我家乡 奉献家乡”的思想观念，并都体现在行动中。同时将传统民俗饮食文化活动进行了改革创新，那就是把“炸云子”活动由以前分散炸改变为集中炸，由以前只炸一种改变为多种。

古浮图村历史悠久，文物古迹众多，其中特别是近年来出土的许多尊铁人吸引来省内外众多考古专家。再从村名“古浮图”三字来探索，就曾引发汾阳市内许多民俗爱好者的兴趣。他们虽都认为这村名非常奇特并都着手进行了深入研究，但至今仍无任何成果。村党支部书记王虎成和村委主任李海波说，要拓宽开展民俗传统文化活动的领域，不仅要开展炸云子、包饺子、蒸馍等节日民俗饮食文化活动，还要搜集整理以“村名来历”为主题的民间传说、故事，以实现文化兴村、文化强村的宏伟目标。

古浮图村的包村干部，汾阳市民俗学会会员吕继亲亲身参与组织了这次民俗饮食“炸云子”活动。他为了总结推广开展这次活动的成果和经验，精心制作了以“聚焦民俗文化 振兴乡村经济”为题的《美篇》。他在《美篇》中不仅以精美的图片展示出活动的盛况以及炸云子、炸油蛋蛋、炸油散散、炸油花花的整个制作工艺系列流程，还以优美的诗文配以说明。他在《美篇》开篇写道：

正月里，炸云子，
古浮图村民来祈福。

五谷丰登家兴旺，
团结实干奔小康。

短短的四句诗句，就讲明开展炸云子活动的重要意义。他在《美篇》的收尾里写道：

美酒千杯迎宾朋，
丽日晴天颂感恩。

乡里乡亲相守望，
村风淳朴扬美名。

古村变迁气象新，
浮云飘荡福气浓。

图强复兴有担承，
欢歌猛进勇攀登。

迎春接福纳吉祥，
你我联谊结同心。

这是一首藏头诗，如果把8句诗句的第一个字连接起来读，分明就是“美丽乡村古浮图欢迎您”。

2020年，古浮图村“炸云子”和王虎成被列入汾阳市第四批县级非物质文化遗产保护项目代表性传承人名单中。