

## 精湛的朝鮮歌舞

延 靜



朝鮮友好藝術團訪華演出，祝賀中國春節，也拉開了今年慶祝中朝建交七十周年活動的序幕。習近平主席和夫人彭麗媛，日前會見了藝術團主要成員並觀看了藝術團的演出。

朝鮮民族能歌善舞，音樂舞蹈精湛。上世紀五六十年代，朝鮮藝術團就曾多次來華訪問演出。七十年代，歌劇《賣花姑娘》訪華演出轟動中國，為當時枯燥的中國舞臺帶來一股春風，《賣花姑娘》插曲傳唱很多地方。周總理在百忙中會見代表團並觀看演出。據專家評論，朝鮮聲樂水平較高，歌舞節目精湛，每次朝鮮藝術團來華演出，都受到廣泛讚譽。

在朝鮮國內，文藝事業受到高度重視。傳聞《賣花姑娘》脚本最初是金日成在抗日戰爭時期擬就。

金正日也曾親自指導文藝團體。在平壤，有多個演出劇場，最早的是平壤大劇場，曾演出根據中國劇本改編的唱劇《春香傳》。

》，之後不久又專門興建了萬壽台藝術劇場，規模宏偉，設備也更加精良先進，鄧小平訪朝祝賀朝鮮國慶期間曾在該劇場觀看演出。每逢重大節日，朝鮮都要舉行專場歌舞演出，以示慶祝。

朝鮮和韓國正在共同努力，推動半島局勢走向緩和，實現持久和平。朝韓之間交流活躍，其中就包括藝術團互訪。去年，朝鮮三池淵樂團訪問韓國，演出古典和現代歌舞節目，曾引起不小的轟動。

這次朝鮮藝術團訪華，由朝黨中央政治局委員、中央副委員長、國際部部長李洙暎率領，一行二百八十餘人，包括近百人組成的男聲動合唱團和三池淵樂團，規模龐大，顯示了朝鮮對與中國關係的高度重視。

去年，朝鮮最高領導人金正恩曾三次訪問中國，今年初金正恩又對中國進行了訪問。習近平主席與金正恩會晤，使得中朝傳統的友好關係得到加強和發展。今年是中朝建交七十周年，朝鮮藝術團訪華既為中國春節獻上一台豐富多彩的文藝節目，也是慶祝中朝建交七十周年活動的前奏。



該時過年，大年夜裏是最忙碌的。先是打掃，揮塵，拖地，換床被。我是專司抹玻璃的，用廢報紙把窗玻璃擦得閃閃亮，然後是熱氣騰騰的烹煮，一場廚房大行動，這是色香味俱全的全家行動。

爸爸總攬全局，又擅做揚州獅子頭，剝肉，調料，拌餡，下油鍋煮之類，一步不差，環環入扣。煮出來的獅子頭鬆軟適當，色澤誘人，鹹淡可口，味道鮮美，讓人吃了一隻又想下一隻。而媽媽的紅燒肉是絕對拿手菜，直至今日，朋客們品嚐了這入味的紅燒肉，也都要比原先多吃一兩碗白飯的，有的僅舀些湯，就又多吃了一碗，啞啞有味。姐姐們多半做些下手，揀菜洗菜端盤子之類。我雖最小，也有一個十多年不斷的節目，就像春晚趙本山多少年不退一樣，雷打不動。坐在小板凳上，面前一隻火勢正旺的煤球爐，拿着一柄長勺，勺底沾點油，倒上一匙搖勻的蛋

## 過年的味道

安 諒

液，饒有興致地製作蛋餃。一個又一個，樂此不疲，半天光陰都泡在上面了，直至我成家了，在家過年，我還是操此活計。

這一頓全家人出力的年夜飯，真是奇香無比，家人圍坐在一起，也是快樂無比。還看着爸爸變戲法似的，從衣兜裏掏出一疊紙幣，都是十分嶄新的角票，分發給我們。這就是盼望已久的壓歲錢了。我們笑逐顏開，年夜飯因此也進入了高潮。其樂融融，彷彿就在昨日。

爸爸接着也會放一會兒鞭炮，二腳踢和連環炮，雖然並不太多，但喜慶的氣氛已在煙火味兒中濃郁起來。

那晚，我們早早睡了，父母親還在燈光下忙碌，搓圓子，備糖點，還為我們整理好簇新的衣服。

大年初一清早，從夢中醒來，父母早已起床，又忙得不亦乐乎了。床頭櫃上，已放置了紅紙包裹的香糕和紅棗。我們縮在被窩裏假寐，都不想最先起床開口。因為今早醒來，必須先道一聲：「爸爸、媽媽過年好！」有點羞澀。想拖延

着，就隨着姐姐們叫一聲。有時也就鼓起勇氣先叫了。爸爸媽媽便遞上香糕、紅棗，也回敬一句：過年好！過年的第一天就這樣開始了。

爸爸病癱在床期間，大年三十，全家也一起陪着爸爸過，當然，除了媽媽還煮幾碗紅燒肉外，爸爸的獅子頭等已無法品嚐了，我也無心精細地製作蛋餃了。而當爸爸去世之後，我們十餘年，沒有在家團聚吃年夜飯了，全家廚房大行動，也偃旗息鼓了。

與很多人家一樣，飯店成了吃年夜飯的去處。省卻了很多麻煩，人也輕鬆一些，可那種其樂融融，卻又淡然寡味許多。心，未免滄然。

一年又一年。什麼時候，能擺脫一些事物，也安定一下心神，能和媽媽及其家人，再全家大行動，自己烹製一頓年夜飯呢？

菜餚可以發生變化，但不能少了媽媽的紅燒肉和我的蛋餃，讓姐姐也露上一手，她早已學會了紅燒獅子頭。舉家圍坐，讓在鏡框上爸爸也微笑着注視着我們，在天堂裏，也感受一樣的團聚和快樂。

## 漁民春節託福船頭將軍

張 茅



農曆新年前後的大澳漁村，洋溢春節氣氛，一條石板大街，兩邊商號，貼滿「生意興隆」、「財源廣進」的揮春，門前一盆盆大吉，取意大吉大利，賣臘味的舖頭生意興旺。

過了一度橋，漁民居住的棚屋旁水而建，由大澳涌頭延伸涌尾，讓外來的遊人體會過春節的風俗特色，與陸上人不一樣，棚屋門前及屋內，家家張貼的揮春特別多，讓人感到過年氣氛濃烈，揮春的吉祥語帶有漁民生活與捕魚的特色，「風調雨順」、「一帆風順」、「海不揚波」、「一本萬利」、「海上平安」、「大汛豐收」，揮春內容，表達人、船、海、魚的關係，願天后、海神、船頭將軍賜福，網網魚滿，保人船平安。

本港漁區香港仔、大澳、青山、蒲台、長洲、沙頭角、梅窩的漁民春節習俗，從年廿九到大年初四習俗與陸上大致相同，但儀式與祭祀分別很大，有些習俗是陸上許多人不知道的，這些新春習俗，是華南漁民文化的傳承。

漁民十分重視過年，在年廿九之前，出海的漁船由桂山島、滘江、海南島、南海油田附近海域紛紛回航，停泊漁區的海灣，海面一時熱鬧起來。近年，新一代漁民出市區謀生，平日少回漁村的，也都回到自己漁區的棚屋及漁船過年。

漁民過年第一件要做的事「歲晚大掃除」，上午擇吉時動手，洗船艙，清潔船板，整潔漁網漁具，收拾睡床。最費力的工作清潔船身，將船身兩旁長結的青口剝除，局部維修翻新，大掃除叫作「排勾艇」，清潔完畢，張貼揮春，船頭貼「大吉大利」，船尾貼「一帆風順」，在船舷旁邊的杆上紮紅布條，掛上生菜、芫荽及紅紙錢，寓意和氣生財。船裏船外裝扮完畢，晚餐時間祭灶君，點香燭，燒衣紙，供奉魚肉，必備兩塊片糖，甜甜密密，請灶君上奏玉皇大帝多說好話。部分漁家還祭海神，拜祭的方式備紙船一艘，插上羅傘、紙人，在船頭上香，放紙船於海面，祈求出海平安。晚餐家人開胃口、剖魚、煲靚靚粥，水蟹粥，還有魚肉飯菜。



▲漁民在船頭參紅掛花，貼「大吉」揮春，準備拜船頭將軍

網絡圖片

大年卅晚一家人在船上吃團年飯，先由長輩帶領後生祭祀，首先參拜祖先，然後拜船頭，拜左邊海口，右邊海口，上香、燒衣、燒炮仗，供奉燒肉、雞、魚、臘味、蘿蔔糕等。吃過團年飯，各人用柚子葉洗身，去舊迎新。這段時間，漁婦分外忙碌，從子時（十一時）至凌晨一時，迎接大年初一到來，忙於煮齋菜，做年糕，煎堆、油角拜過祖先，家人互相恭賀，長者派利是，舉家吃過團年飯，下午各自「埋街」，上岸拜年，到熱鬧的地方看節目，或看電影。若有離島做神功戲，便前往看戲。

本港漁民春節的大事是拜「船頭將軍」。對於這位船頭大將軍，許多人沒有聽說過，只以為漁民拜天后。漁民供奉天后，視天后為至高無上，其次是洪聖廟。香港最多廟宇為天后廟，且建廟甚早，香港仔天后廟建於一八五一年，長洲更早，建於一七六七年，鴨洲洲洪聖廟建於一七三三年，至今每年一度做神功戲。

但尋遍港九及各大離島，沒有一家「船頭將軍廟」，陸上人不知船頭將軍可以理解。

會問漁民船頭將軍的神像是怎樣的，都說沒見過，只知道船頭將軍對他們很重要，前輩一代傳一代，春節必須拜船頭將軍。可以說，船頭將軍是一位沒有形象的神，在凡間從未亮相，但長存於打魚人個人及家庭，漁民認為他時刻皆在他們身邊，庇佑風調雨順，四海平安。

電影《秋天的童話》周潤發的「船頭尺」，暗戀留學生鍾楚紅，編織一段愛情的無花果。片中的「船頭尺」，有出處，與「船頭將軍」名稱接近，內容很不相同，船隻在船頭刻畫一把尺，作為量度載重量，及船的食水深淺，具有實用功能。「船頭將軍」傳說即木龍大將軍，道家神靈，沒有神像，是漁民供奉的菩薩，庇護出海平安。

春節初二漁民拜「船頭將軍」，按習俗，船頭將軍神位安置於船頭桿下，奉茶、酒、上香，燒冥鏹，必須有魚蝦菜茶，寓意「魚蝦大汛」，網網豐收。豬脷，豬大腸作餸，放置於大木盆，漁民一家大小上香參拜，燒冥鏹，先拜天，再拜船頭將軍，三拜，三敬茶，三斟酒，中間一杯指定敬船頭將軍。再拜船頭左吉位，右地主財神。香港及華南地區以外則在大年卅晚子夜拜船頭將軍，俗稱「跑火把」。將禾稈捆好，點成火把，先拜廟，持火把到海邊繞漁船奔跑一圈，再進天后廟進香，叫喊：「大將軍，八面威風！」「二將軍，開路先鋒！」又高呼：「船頭壓浪，舵後生風！」大將軍是船頭桿，二將軍是右船桿。

船頭對漁民很重要，漁船出海，船頭先行，乘风破浪，帶領船隻開進有魚群的漁區，漁民認為這是託福於船頭將軍，有將軍庇佑，船頭朝正向前，不會觸礁，不會擱淺，因此，春節拜船頭將軍是漁民重要的一項祭祀。拜過船頭將軍，拜灶君，接灶君回宅。

初三也是漁民赤口，上岸遊樂。

年初四開年，即一年工作之始，漁民擇潮漲吉時「開新」，「開新」即漁船出港捕魚，這一日的儀式拜船頭，求「船頭旺相」。祭品用燒肉、生菜、水果、糖果，拜畢，以清水洗淨船頭。澳門漁民還放紙紮「魚門」及大船，紙船載茶、米、油，放送海面，祈求海龍皇將魚門打開，大海出現漁汛，網網豐收。

漁民的春節習俗，內容豐富，是人、魚、海及大自然和諧祈福，形成獨特的漁民文化。

## 藏在禁忌裏的時光密碼

紫 愛



春節是中國的傳統節日。小時候，爺爺奶奶尚健在，大年初一有許多傳統的禁忌和習俗要遵守。這些禁忌經父母親言傳身教，在我這一代謹慎力行。不過，隨着成年後在異鄉生活，我常常因為偷懶，不再遵守。然而，猶如信條和儀式對於宗教的意義，少了這些禁忌，年味也淡了不少。原來，風俗禁忌是最悠長的鄉愁，讓遠行的遊子得以穿越歲月的隧道回家。

小時候大年初一，定要早起，全家人都換上新買的衣服；起床後第一件事就是向長輩問安。依稀記得，兒時我從鞭炮聲中醒來，看到媽媽正在梳洗，呼出的熱氣在寒冬中結成霧，我一邊穿衣服，一邊說：媽媽，新年好，祝媽媽身體健康、萬事如意！這一天，小孩子一定要管好自己的嘴。平日裏若有一些「完蛋了」類的口頭禪，尤其要注意不能在大年初一說。如果不遵守，不僅會招來長輩的斥責，還會帶來衰運。

正是這些謹小慎微遵守着的「迷信」，構成了記憶中的「年味」。如今，隨着長輩的離去，越來越多的傳統從家庭的過年儀式中消失。幼時那個大年初一必定在早上六點起身的我，常常因為大年三十熬夜，次日睡到天昏地暗；至於一定要穿新衣服，一

定要尊稱長輩並道祝福，更是因為覺得麻煩而不遵守。起床後，見到在廚房忙得團團轉的母親，通常我會問：媽，中午吃什麼？而不是走到母親跟前畢恭畢敬地請安。

成年後的我不再遵守新春的禁忌，亦不會感到忐忑。因此，傳統到了我的孩子這一代，更是沉入了歲月的河床。但依然有一些我兒時父母告知的忌諱，因為妙趣橫生，得以保留。

比如，兒時母親說，脫落的牙齒必須扔到屋頂才能長出新牙。每次脫落的乳牙，我都交給母親，她會幫我扔到屋簷上。

兒子第一次脫落乳牙的時候，我說：「你得把它高高地拋起來，讓它落到屋簷上，這樣才能長出整齊的新牙。」可是城市裏都是摩天大樓，根本找不到幼時的屋簷。於是我和兒子發明一個儀式：我們一起站在家中陽台上，從十九樓把牙齒高高地拋起來，讓它落到二層的天台。兒子很早就已不相信有聖誕老人，但他卻深信脫落的牙齒要拋到屋頂的重要性。每次牙掉了，他都要鄭重地保存好，交給我一起完成拋牙齒的儀式。後來，兒子把這個儀式變成了許願，他說：祝我成為科學家。

你還記得小時候大人說的「禁忌」嗎？這些冒着傻氣的迷信，是我們關於童年和家人的溫馨記憶。它們就像光陰密碼，隨時等着我們打開時光隧道，和那時尚年輕力壯的家人重逢。

## 除卻遷西不是栗

馬 超



最易被忽略的美景都是眼前唾手可得的，美食亦如是。老家在河北唐山，每次回去，父親總說，帶些遷西板栗回去吧。遷西隸屬於唐山，在唐山北部，因為盛產好吃的板栗，又是京津冀後花園，人盡皆知。不過，背栗子這件事，每次都以太重了為由，能少帶就少帶點。直至前不久，看到同事的辦公桌上放着一袋遷西板栗仁，說是她父親到唐山出差專門買了，又帶到香港給她。多麼深厚的父愛。我的「嫌重」，顯得那麼的無知幼稚。

吃貨同事們聊天抱怨，在香港買不到好吃的遷西板栗，都要跑到內地才能買到。一直以爲，栗子非新鮮出爐而不食，袋裝的不如新鮮出爐的好吃。不過，吃過香港市場上買到的口感不佳的大顆栗子，有些還帶着陣陣苦味，才明白「除卻遷西不是栗」，即便是包裝好的板栗仁，板栗，非吃遷西不可。

誰不說咱家鄉好，光自己說不行，要大家都說好，才是真的好。遷西板栗享譽日本市場多年，常年需求量大，三千萬公斤左右

，說起遷西板栗，大部分日本人都知道，當年遷西板栗一定要經過天津港船運出，故而也有人稱之為「天津板栗」。在內地，遷西板栗也是供不應求，於是也有一些商販採維其他地區的板栗，以至於魚龍混雜，難以分辨。如果你吃到不甜的遷西板栗，那肯定是被採維了其他的品種，抑或偷樑換柱；如果吃慣了摻假的遷西板栗，還有人會懷疑是不是加了糖。遷西板栗含糖量已然很高，不需加糖就很甜，無需平添成本造價。

讓吃貨興奮的是，在香港某連鎖超市和便利店，能夠找到味道正宗的遷西板栗。經品鑒，的確是香港市面上口味最佳的、最具遷西味道的。遷西板栗特有的甘甜傾向，大抵是逃不過吃貨嘴巴的。那種入口即化，又不會黏牙不爽，也不會乾粉過度的遷西板栗味，就像你在富含鐵、錳、鉀礦物質的礦山中行走一樣，是吸天地之精華，而生長出的食物精髓，吸收了肥沃土壤的精華，才生得肉質細膩、糯性強、內皮易剝這些佳人之特

質。好山好水出好果，一方水土，造就一種美味，這是造物美妙之所在。

宋代詩人晁公溯云「風隕栗房開紫玉」，大抵是說遷西板栗。因為，如果你夠細心、夠吃貨，每粒果實打開，其心微微泛紫，不是大紅大紫，是渾然天成的紫。我想這是天賜遷西板栗的水土，只有那片土地，才能長出如此的珍果。筆者嘗過江南的桂花栗，甜糯有加，清香不夠；也吃過香港市場常見的大顆栗子，脆脆的，與糯無緣。生的栗子非常難以運輸，一不小心，就會發霉給你看。如同美玉，你要精心呵護的才是，熱不得涼不得，還要吸收天地之精華。這也是紫玉般的遷西板栗，用氣質和味道征服老饕味蕾的絕密之所在吧。

蘇東坡的弟弟蘇子由曾寫詩頌栗子的食療功效，「老去自添腰腳病，山翁服栗舊傳方。客來為說晨興晚，三咽徐收白玉漿。」板栗的藥用價值，歷代聖賢早已親身驗證。現代科學追加測驗，說遷西板栗果仁含水



▲遷西板栗品質出眾

資料圖片

百分之52%以下，蛋白質4%左右，碳水化合物38%以上，膳食纖維2%以上，維生素E40mg/kg以上，鈣150mg/kg以上，鐵4.5mg/kg以上，維生素C230mg/kg以上，還含有豐富的胡蘿蔔素及對人體有益的多種微量元素和氨基酸。主要有利於人體的指標均居全國各地板栗之首。早在一九七六年，為出口配額事宜，各地板栗專家專門對全國板栗進行盲測評分，最後結果是遷西板栗均為一百分，遠超其他地區的品種。

之前寫藜麥，講過植物的種子最有營養最能補氣。板栗，和其他堅果類一道，是植物的種子，是最聚神之天成的部分。唐代孫

思邈云，栗，腎之果腎病宜食之。」《本草綱目》中指出：「栗治腎虛，腰腿無力，能通腎益氣，厚腸胃也。」中醫學認爲，栗性甘溫，無毒，有健脾補腎，強身壯骨的作用。腎乃人之先天之本，脾乃人之後天之本。遷西板栗仁特有的黃色微含紫色，各入脾和腎，實爲補腎益氣之上品。不過，據中醫王英民老師講，板栗如果能燉雞或者燉白菜五花肉，肉的香、栗的糯，加上油潤栗，更易消化，緩解食業之滯脹，既是味道之天成，又是養生之王道。

遷西板栗好吃，價格卻是不菲。一是適合生長的土地確實就那一小塊，彷彿無錫的陽山水蜜桃一樣，稍微偏一點，味道就相去甚遠。同隸屬於唐山的遵化市，也盛產板栗，在當地人看來，除卻遷西不是栗。收穫栗子的季節，在農貿市場上，遷西板栗是山東栗子的好幾倍價格，卻迅速能夠搶購一空。遷西板栗，適合生長的土壤只有七十萬畝不足，年產量四五萬噸，三分之一都被海外市場分走，留給內地市場的，已然很少了。物以稀爲貴，也會有一些不法商販採維其他地區的板栗。所以，經過香港嚴格的檢驗檢標準，能夠吃到正宗而地道的遷西板栗，實乃老饕的一大幸事。