



初一哥各哥 初二遛外婆

快过年了，集成楼的孩子们可高兴了，楼上楼下地跑着叫着：

“初一哥各哥，
初二遛（看望）阿婆（外婆），
初三穷鬼日，
初四𪗇（休息）一日，
初五出年架（年过完了），
初六好归家（去娘家的媳妇们应回来了），
七不去，八不归，
初九初十看打狮（舞狮），
十一、十二龙灯出，

索性𪗇（休息）到月半（正月十五）过了正（才）来归。”

注：哥各哥（拟声字）。快活自在而念出的声音，意思是年初一是在家休息，找村邻𪗇，悠闲自得。遛，白宫人念lá，看望的意思。白宫人对外婆也喊阿婆，即年初二回娘家。回娘家后找些理由一住住到正月半过了才回家。

这是一首《月半归》的客家童谣，从正月初一串到十五（月半），生动具体反映出客家民间春节元宵的俗习。年关将到，各家人忙着办年货。我也跟着阿婆去赴墟（赶集）。白宫墟比往日更热闹了。



阿婆买的东​​西装满了两箩筐。里面有香烛纸宝，门神、利市，白味（酱油）酸醋（醋），火盐（精盐）配料（佐料），黄糖（红糖）逼酒（白酒），还有猪肉、甘蔗、纸炮（鞭炮）……

白​​宫墟上买不到的东​​西，就要去丙村了。丙村是个大镇，那里的墟（集市）比白​​宫墟大多了，离到溪角有二、三十里路呢，平时我很少去，只是办年货的时候才跟着阿婆去一趟。集成楼的五家人在丙村墟上都有店铺，那是在建集成楼的时候买下来的。那几间铺子虽然又小又简陋，但出租出去，一年也能有一些收入。每逢年尾（年底），五家人都会去丙村收取租金，收来的钱就地买些花销大些的东​​西，比如鱿鱼、墨鱼、油糖（糊状，用来做甜板的有油香味的红糖），还有布料。买的布料够全家人做新衫（衣服）用的，油糖也要买七、八斤。大人们挑着箩筐回到集成楼，一群孩子便跟在大人背尾（屁股）后面，看看有没有掉下来的油糖渣子，轮着用手指揩起来吃。

集成楼的人家喜欢请本村“下马田”的阿永叔来做衫（衣），年年都请。阿永叔是做衫师傅，瘦长的脸庞，高高的个头，待人很和气。我家里有缝纫机，是从印尼带回来的。阿永叔就用缝纫机来做



衣衫。这家做完了，做那家。做一天，请他吃一餐午饭，再给他些手工钱。

过节的前几天，各家各户都在忙着准备敬祖公和各路神明的贡品和过节期间吃的各种食品。米酒，甜酒（年糕），煎丸，发板（用米粉、糖混合发酵蒸成的食品），猪肉，鸡，鲢鱼，鲇鱼，这些都是必不可少的。再加上其它的食品，一连要要做好几天。我们家的都是阿婆来做，我帮着烧烧火。

蒸酒、做甜板、煎丸子，都用自己种的糯米。把糯米来装在大箩筐里，放在溪水里浸泡几个时辰，洗净晾干，糙糯一般用来蒸酒，白糯要踏或磨成米粉蒸。

蒸酒时，把泡湿泡透了的糯米放进饭甑（木制蒸饭用具）里去蒸，蒸到米熟了拿出来把酒饼（酒曲）化了撒在上面，搅拌均匀。拌好了，放在大盆里，盖上盖子，捂上被子。几天后，酒酿出来了。把酒筛出来，加上点白酒，放在大坛子里。大坛子坐在稻草上，周围堆满谷糠，把坛子埋起来。再点上火，火便慢慢地燃烧起来了，过了一会儿，酒在里面就咕嘟咕嘟地响开了；要在糠火里煨很久时间才好吃。过年时蒸的酒，都要放上点红米，酒蒸出来就是红色的。



做甜板的糯米先要用碓（舂米用具）翻来覆去地打成米粉，用水把油糖煮成浆，用糖浆把米粉和成半干不稀的糊糊，把泡软了的豆腐皮或香蕉叶铺在筛子上，把糊糊摊在上面，再把筛子放到大铁锅的筛子上去蒸。蒸甜板很费力又很费火，要用大块木柴一连烧好几个钟头，其间还要几次掀开大铁锅盖，用手巴掌沾上冷水，迅速地拍打甜板上凸起的小气泡。这样蒸出来的甜板才不会像个大花脸或麻子脸，而是表面光光声声（光滑明亮）的靚（漂亮）甜板。

我烧火烧得不耐烦，就问阿婆甜板什么时候算是蒸熟了。阿婆说，你用筷子插一下，拔出来的筷子不粘板，就是蒸熟了。



发板蒸熟了。

蒸熟了的甜板，要打开锅盖凉着，凉透了切成四四方方，一砖一砖的，存放起来。吃的时候，可以切成长方形的薄片，蒸着吃，也可以煎着吃，就是凉的也很好吃。甜板蒸好了，阿婆总会在边角上切一小块给我吃。

做煎丸子简单得多。用米粉和糖浆和在一起，揉成一个个圆圆的丸子，再涂上些炒好了的芝麻，



拿到油里去煎，煎好了，吃起来又甜又香。

做发板不用糯米，用一般的大米就可以了。泡透了以后，拿到磨里，



盐焗鸡是广东客家人首创的名菜。

一边转一边加水，磨成米浆，加上发酵粉、红糖和红釉，倒在一个小碗里，到六七成满，摆放在木板上，在大锅里蒸。蒸熟了，阿婆打开锅盖，看见发板一个个突起在碗面上裂开，像一座座裂开口的小山头，便自言自语地笑着说：“这发板这么笑啊！”听阿婆一说，我也笑了。发板放凉了，阿婆用竹签在碗边上一转，就把小山包似的发板挖了出来。

放杂物的房间有个板架，一层一层的。这层放甜板，那层放发板，还有煎丸，都是些好吃的东西。

杀好洗净的鸡，抹点盐，放到大锅里去整个的煮，一煮就是六、七只。先放鸡煮，再放鸡下水。看着阿婆煮鸡，我问，怎么样就系熟了？阿婆说：“等一下你看。”她没有急着回答我。过了一会



儿，阿婆拿着筷子去捅鸡大腿，告诉我说：“你捅一捅，筷子能穿过去就是熟了，没穿过去就再煮。”我试了试，筷子穿过去了。阿婆说：“行了。”阿婆还说：“你们不要动鸡下水！”我问为什么，阿婆告诉我，敬祖公天神的贡品都要完整，不能缺胳膊断腿的，少一点都不行。我很听阿婆的话，阿婆说不让动，我就不动。可我见到集成楼有的细阿哥（小男孩）乘大人不注意，偷偷揪下一小段鸡肠子或者揪下鸡到帽（鸡脾）来吃。大人们怕孩子偷吃，就吓唬说：“鸡道帽不能吃，吃了就会到去到转（走来走去，比喻记忆力不好）！”

鲩鱼或鲢鱼一做也是六、七条，把鱼杀好，去除内脏，但不去鱼鳃和鱼鳞，抹点盐，整条整条地放在大锅里去熏，底下垫上大麻竹的竹壳。阿婆叮嘱我，火要烧得小一点，一把柴烧完了，再来一把，不能放的柴太多，不然就把鱼烧成饭痢（锅巴）了。我一边烧水，一边又问：“阿婆，什么时候就熟啊？”阿婆说：“你看鱼的眼珠子凸出来了，全白了，拿筷子一拨就出来了，这就熟了。”

除了米酒、甜板、煎圆、发板以及鸡、鱼、猪肉这些家家户户都要做的食品以外，还有其它许多。有的人家买些香料粉卤鸭、卤鹅、卤猪头皮，



祖公屋厅下敬祖公，桌上摆满各家的贡品。

还有的做萝卜丸子、梅菜肉（咸菜干焖猪肉）和鲩圆（鱼丸）、猪肉丸。

年前各家各户还要大清扫，扫屋扫地，拆洗被褥，清洗锅盆碗勺，一件一件洗刷得干干净净。集成楼大门两侧的对联，又换了新纸，但内容不变，还是“集资裕后，成室光前”那几个字。大门的两扇门板上贴上了门神，门框上面贴上了“利市钱”，一张一张红利市钱纸排着，利市钱上面还挂一块红布，红布的两边垂坠下来，说是挂门红，图个吉利。

入年假（阴历十二月二十五日）以后，到溪角的人要先带着香纸蜡烛和供品，去新田村敬祖公。新田村在西阳深山里，离到溪角有二、三十里路。我们李氏家族的祖先在到达到溪角之前，先在新田村居住过。那里还留有一个小房子，叫祖公屋。房子有一个小厅子，左右各一个房间。那里现在没有人居住，我们每年敬祖公去一次，平时房屋就托付附近住的邻居照看。

年三十这天下午，全家人都要洗身（洗澡），换上新衫（衣服），穿上新鞋新袜。到了晚上，到



溪角李氏家族的老老少少、男男女女都要集中到老屋的祖公屋敬神敬祖公。

祖公屋前拼起了五、六张八仙桌，各家各户挑着供品，先后轮流到祖公屋的厅堂前敬祖公。摆放供品的样式、摆放的顺序是一样的。一个大盘子中间摆放一只煮熟了的整鸡，鸡俯卧着，两条腿顺在后面，两只筷子插在鸡翅膀的下面，筷子前面交叉着把鸡头支起。煮熟了的鸡下水，放在鸡的两条腿之间。鸡的两侧，左边放一条完整的熟鱼，右边放一大块长方形的煮熟了的猪肉。听大人们说，这叫左鱼右肉。在大盘子的两边是一盘甜 和一盘发。大盘子前面摆着一排五个茶杯和一把茶壶，一排五个酒杯和一把斟酒的锡壶，一排五碟干鲜果品，都是五个五个，也有摆放三个一排或七个一排的，但都是单数，没有摆双数的。

祖公屋厅堂正中有祖公的牌位，牌位前有条长桌，桌上摆着香炉烛台和供品。每个人都要在祖公牌位前，拿几只点燃的香火，对着祖公牌位弯腰行礼。敬完祖公，还要敬观音，敬天神，敬先师，敬溪拉伯公（河神）。灶君的牌位，各家有各家的，是早已敬过了的。敬门神很有意思，在祖公屋的大门外的两侧的墙面上，各有一个斜洞，斜洞里安着



过年



一个小竹筒，竹筒的外边缘和墙面是平行的，就像是镶嵌在里面一样。这是在盖房的时候特意留出来的。从祖公屋出来，敬门神的时候，只要把一根香插在竹筒里，手拱一拱，就算是拜过了。

当祖公屋香炉里的香烧过多半截的时候，就听见有人说：“差不多了，可以收了”，于是鞭炮和锣鼓就响起来了。烧纸宝也开始了。

各家各户拿来的纸炮（鞭炮），早就被阿哥（兄）们接到了一起，很长很长的，用竹竿挑起来，挂靠在祖公屋的院墙上，一听说祭祖结束了，就急不可待地将鞭炮点燃，同时敲起锣鼓。鞭炮一响，忙坏了细阿哥（小男孩）们，一个个在地上找寻、争抢瞎炮，胆子大的，用脚把还燃烧着的炮捻子踩灭了，把炮放进自己的兜里。

万欣哥、万章哥、万广哥、博文叔、阿新哥、阿伟哥开始敲锣打鼓，附近钟屋和王屋的祖公屋那



边，也传来了锣鼓声。万欣哥是捉鼓板（打鼓）的，就像是乐队的指挥，随着他打鼓的节奏，其他阿哥有的敲锣，有的打铜钹。锣有两种，一种是平锣，一种是敏锣。敏锣不像平锣那样，表面是平的，而是中间鼓起一个包，用锣锤打在上面，声音特别好听。敏锣只有一个，平锣有好几个。阿哥们打完一个调子（锣鼓谱）又一个调子，使劲地敲打，一个个都兴高采烈的。突然万欣哥不打了，用手捂住鼓面，锣鼓声随着嘎然而止。大家都抬起头来，竖起耳朵来听。听到钟屋和王屋那边的的锣鼓声还在响着，于是又接着敲打。这样三番五次，直打到钟屋、王屋那边没有了动静，还继续打，打到尽兴，才住手，还相互庆贺着：“都把他们‘程’（客话音cang）（比）下去了！”“他们都输蔺（客话音yan）了（输了）！”个个细阿哥都好逞赢的！

晚上，集成楼的大厅里支起了一张大圆桌，五家人的食品都摆在桌上，鸡、鱼、猪肉、甜板、发板、煎丸等等都是一样五盘，各家的长辈坐在圆桌的周围，品尝谁家的酒做得最甜，谁家的鸡、肉、鱼、板做得最好吃，受到称赞的人家自然十分高兴。孩子们时常跑过来，大人们就用筷子挟点别人



家做的食物，孩子们吃上几口，又跑开了。做阿公阿婆（祖父、祖母）的还包了红包，给孙子孙女们发压岁钱。阿婆给我的红包里有两个毫子（两角钱），有的孩子才拿到两个铜板（两分钱）。

吃完年夜饭，很多人打荷兰牌（扑克牌）、作（下）象棋，熬年夜，直到天明。做媳妇的最辛苦了，伺候着长辈们吃完饭，又忙着打扫，把脏东西都扫掉，扔到粪间的沤粪堆里去，还要准备好回娘家穿的衣服和拿的礼品。

年初一，大家最清闲。我想，民谣里说的“初一哥各哥”，大概就是说这一天很轻松，象唱歌一样（哥各哥）。按规矩，这一天不许打扫卫生，说是怕把财神扫出去了。也不许吃荤食，全都吃素食，吃米饭、甜粿、煎丸、发粿、油炒青菜，香菇木耳和豆腐。这一天还不许说不吉利的话。

年初二，大家一早起来都很忙。媳妇们早饭之后忙着梳妆打扮自己和儿女们。媳妇们一个个打扮得头开额发（光亮清秀），身穿一身新衫（衣服），脚穿绣花拖鞋或秀珠拖鞋，也有人穿布鞋的，但很少。有钱的媳妇们头戴金发夹，耳上戴金耳塞或金耳环，手腕上戴金手镯，手臂上戴金臂环，浑身上下，金光灿灿的。儿女们也都穿上了新



衫新鞋，头发梳得整整齐齐。打扮停当，媳妇们便带着自己的孩子，手提或肩挑着箩格（竹制的带盖的篮子），转妹家（回娘家）去了。箩格里面放着鸡臂（鸡大腿）、甜粿、发粿、煎丸等年货。人们称这些食品为“等路”。

到溪角娶进来的媳妇们都要回娘家，家里人手少，老人需要照顾的，就轮流回去。有的在娘家只吃一餐中饭就回来了，有的住几天，也有的住到月半（十五日）。

到溪角嫁出去的媳妇，这一两天也就会陆续回来了，在家的人也忙着准备招待亲人。

到溪角嫁出去的大细（小）姑姑姐姐们，都会回来。她们之中，最老的是姑婆辈的，最小的是送给人家的童养媳。

第一个回来的是阿美姑婆。我记事时，她已经六、七十岁了，满头雪白的头发，头后盘着髻结，还插一支银白色的簪子，穿一身黑色的大襟衫裤，一双布拖鞋。腰板笔直，走起路来很起劲（精神）。脸色白白净净，高高的鼻梁，单眼皮、薄嘴唇，眉清目秀。真美，难怪她的名字叫阿美呢！

阿美姑婆每次转妹家（回娘家）都肩挑两个箩格（盛礼品的竹箩筐），里面盛满了“等路”（食



品），分给五家嫂嫂，回去时也挑着两“箩格”回礼。

阿美姑婆和她的儿媳莲喜伯姆在乡下耕田，养着一群鸽子，鸽子窝架在屋檐下，在窝里咕咕地哼着，不知哼什么，还在窝里孵小鸽子，我每次去姑婆家，总是站在天井边上观看鸽子的活动，喜欢听鸽子咕咕的叫声。姑婆抓上几把碎米粒，撒在天井里，鸽子们全飞下来抢着吃。白色的、灰色的鸽子都有一双红色的爪子和红色的小尖嘴。黑眼睛很精神，一付机灵的样子抢着吃食，很可爱啊！姑婆说：“你很喜欢鸽子，捉几只回去养吧。”阿婆说不用了，一来么（没）地方养，二来么（没）人工（供）养它。我说可以在老屋下养，阿婆说：“在老屋下养也一样会给人偷走的！”

姑婆的丈夫和两个儿子都过番（出国）从商。我只见过她的大孙子，读了几年书也过番去了。她的丈夫和儿子们有时寄些钱给她。

姑婆和儿媳除了耕田种菜，还养猪、牛、鸡和鸭，捡柴割 薯箕（柴），样样都会做，还养鸽子卖，快快活活地过日子。我上中学时节，姑婆老了，满口牙齿只剩下几颗了，餐餐都食（吃）粥和番薯、芋头。



我常跟阿婆去阿美姑婆家食酒（赴宴），每次都受到姑婆和她儿媳妇的热情接待，我觉得



很亲切，而且我还喜欢看她家的鸽子。

如今过年各村仍有舞狮队到各家大厅里拜年。

有一次，姑婆要去菜园摘菜，我跟着去了。她的菜园不大，种着各样的菜，有三月菜、白菜，有葱，有蒜。有一种菜上结着青的、红的像小枣一般大小的果子，我问姑婆这是什么，姑婆说：“这叫‘官担目’（小西红柿），红了的可以生食，也可以煮汤，汤里放上一个鸡蛋更好吃。”姑婆摘了一篮子菜，拿到小水渠里洗，我也帮她洗，帮她拣（择）菜。回到家，姑婆对我阿婆说：“阿莉很伶俐，像她母亲一样。可惜她母亲这么短命，放下自己的女儿就走了！真么（没）福气啊！才二十多岁就走了！”我听了，心里很难过。心想，我一定要像我母亲那样，到处受人称赞。

我阿公（祖父）的另一个妹妹阿定姑婆很早就嫁出去了。她因病去世后，丈夫又娶了一个老婆。



梅县提线木偶戏《西游记》剧照。

这个老婆把我们家当作自己的娘家，回来了。大家称

呼她为阿定姑婆，虽然她并不叫这个名字。在背后，如果有人不认识，问起来，人们就会说：“她是驳脚妹（继女）。”意思是说，这个阿定姑婆是我们家族的女儿嫁出去去世，此姑丈再讨个老婆，成为我家族后续的女儿。

初二那天，我会跟着阿婆去程岗岭卢家看望外婆。如果我的母亲回来过年，三个人就一起去，先去卢家，再去我母亲的娘家丘家。继母管我的外婆叫姆姆（母亲），我外婆不叫她丘云香，而是称呼她我母亲的名字阿松英。这样称呼起来使人感到亲切，好像我的生母又回来了。按规矩，转妹家（回娘家）先到卢家再去丘家，这个顺序是不能改变的。虽然都是李家的媳妇，但有先有后。

初一、初二两天，都不扫地，年初三，是穷鬼日，清早起来，各家各户都在房间厅堂大扫除，说是“送穷鬼”。

初七那天，家家都吃“七样菜”。有蒜苗、三

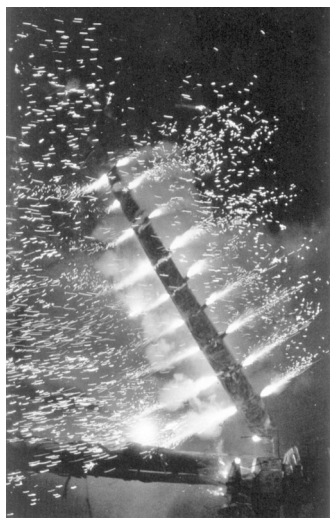


月菜、白菜、芥兰菜、芹菜、韭菜和香菜。加上过年吃剩下的鸡头、鸡脚（鸡爪子）、猪骨头、猪脚（猪蹄），还有汤汁，煮在一起，焖得烂烂的，味道很好，谁都喜欢吃。一天吃不完留着第二天继续吃。我问阿婆为什么要吃七样菜，阿婆说，吃了可以拾金拾银，身体好，行（走）好运。

打狮（舞狮）的年年会来，一来就是十几个人，一路敲锣打鼓地走过来，走王家串李家的。狮子是两个人舞的，还有带着面具的“小鬼”在耍狮，其他人在一旁敲锣打鼓。打狮的队伍到了我家祖公屋的院子里，“狮子”便摇头摆尾地拜祖公。有人搬了一张桌子过来，“狮子”便一会儿蹦上去，一会儿跳下来，一会儿又从桌角飞过去。打狮的人来了，家里人总要包个红包给他们。他们打完了，又转到别家去了。

我没有见过舞龙灯，却看过吊线戏（木偶戏）和烧烟架，这些只有在大的城镇和集市才能见到。我就是过年的时候，在白宫墟和梅县县城看见的。

夜晚，在白宫墟公王坪的大榕树下，搭了戏棚，上演吊线戏，是用线绳吊着木偶在演戏。戏开场的时候，出来一个叫“阿二哥”的木偶人，头扎红巾，手握宝剑在台上转来转去，大叫大喊。听大



烧烟架

人们说这叫“出煞”。木偶都穿着戏装，也说也唱也有伴奏的。在台上走来转去，像真人似的。鲤溪村也有很多人看戏，家住白慕下的人离白宫墟比我们家还远。但是他们还是把戏看完了才回家。回家时已经过了大半夜了。大榕树下还有大戏台在演汉剧，我一点也看不懂。

过年时，我在梅县的张家围看过烧烟架。张家围是姓张的大户人家，听说每年过年正月十五都要烧烟架。烟架是用竹草扎成的，有圆桌那么大，圆圆的，分好多层，中间是空的，拿绳子吊起来，底下点上火烧，上面就像走马灯似的旋转起来，出现了许多明亮的画面，有亭台楼阁，有人物车马，有动物花卉，五颜六色的接着又有燃烧“火烧”、焰火，客家话叫“放花梨。”非常好看。看的人很多，非常热闹！

新年一过，集成楼的妇女们便脱下鞋袜，打起赤脚，又开始了新的一年的忙碌。