

扫一扫更精彩



康巴传媒



甘孜发布

藏历新年愿

◎荆林钢

藏历新年临到，
春泉，
百花开，
牧场田野万灵籁，
娇态，
去千灾。

年这个人

◎扎西才让

年还没有做好回家的准备。
这一年来，他曾经在春风浩荡的草原上沉睡过，在松涛澎湃的森林里迷失过，在瓜果飘香的绿野上驻留过，在冰雪照辉的雪域怅惘过。
年其实不想回家，这些年，他已厌倦了繁华与喧嚣。但他不得不回家，他没法选择，这是最后的归宿。在路上，他走一会，歇一会，拖拖拉拉的，不像个回家的样子。
走来走去，还是走到了。在藏历十二月的村口，在新旧日子交替的前夕，他停下了脚步。
村子里，孩子们还没换上新衣，他们围成一团，突然间又轰然散开。紧接着一声爆响，一粒红红的鞭炮就消失了。孩子们大笑起来，年也笑了一声，在路边找了块石头，歇了会儿，渐渐恢复了力气。
和孩子们一样，年也爱着他的村庄。和孩子们一样，他也爱着五彩的经幡、白色的桑烟，和那来自净界的若有若无的吉祥乐声。
年看了会儿孩子们的嬉戏，就走进一户人家。这一家，早就做好了迎接年的准备。没有打任何招呼，但他来到这个村庄的消息，早就传遍了。年不想惊动任何人，他进了上房，在土炕上盘腿坐下来，陪着黑脸膛的房主抽烟。房主锁着眉头，正为一笔即将要偿还的债务发愁，始终不曾注意到年已经到来。院子里，一只蝴蝶飞入荒芜的菜地，一片午后的似乎能触摸到的寂静，也安稳了空空的身躯。
一到年底，年都会衰老一下。这衰老似乎是突然间发生的，只那么“咯噔”一声，就感觉身上的什么东西瞬间就失去了。但年不会担心自己的寿命。在有限的生命里，有许多事需要他去做，比如抚慰一个失意的男人，找寻一个孩子丢失的灵魂，或者抚平一个女人内心的创伤，等等。年热衷于干这些事儿，他知道，这些，不仅是他的义务，也是他的责任，需要他倾尽心血来完成。
大多数情况下，他还是完成了使命。也有失败的时候。失败了，他会抱怨自己，对人对事都很内疚。
他知道，一旦他失败了，就意味着一个人从此就失去了活着的意义，但还需要他千方百计去拯救。

新年，是新的开始，是每一个人心中一份美好的心情，辞旧迎新，总是满满的期待与祝福。按公历来说，元旦就是新年，从日历上看，这一天就是新的一年的开始，可是对中国人来说，很多人心里都是要过了农历春节才算是真正新年的开始。

乐萨

扎西德勒

◎杨燕

春节是中国最富有特色的传统节日，在春节期间，都要举行各种活动以示庆祝像祭奠祖先、除旧布新、祈求丰年等。对很多人来说春节也是家人团圆的重要日子，一桌大年三十的团圆饭就是心中对年的深深烙印和期盼，从每年春运拥挤的人潮中就可以看出，这个节日对人们的重要性。
藏历新年和春节一样，都是新的一年开始的开始，对藏族人来说，这是生活中最重要的节日。
藏历新年像农历春节一样喜庆热闹，走到任何一个藏族聚居地都能感受到浓浓的节日气氛，大家穿上节日的盛装，准备可口的食物，载歌载舞。
过藏历新年，很多地方也有自己不同的风俗习惯，在家乡巴塘，过年前的各种筹备中，做果子是我从小到大最深刻的记忆。只要家里开始做果子，那就意味着快过年了。每一次看到油锅里刚炸好的红色果子总是迫不及待的想要品尝，还没有等果子凉透，就已经下肚了好几个。现在，长大了，再做果子，不再是为了吃，觉得那红红的颜色就是过年必须的喜庆颜色。

在巴塘，吃长面也是新年里必不可少的，巴塘人擅长面食，也有很多被大家熟知的美味面食，但说起过年，大家都会对那一碗碗的冒长面记忆深刻，巴塘人习惯在新年的早晨吃上一碗热气腾腾的冒面。
过年前，每家每户都会准备足够的长面，加工好的鲜面拿回家后，一小把一小把的分好然后晾晒，晾晒后的长面更容易保存以方便过年食用。藏历大年初一，家里最勤快的舅母会早早的起床，首先梳妆打扮好自己，穿上新做的藏装，然后开始为家人做新年的早餐——冒长面。
臊子是冒面味道的关键，巴塘的冒面臊子一般都是牛肉的，剁碎的牛肉和上姜、蒜、花椒等佐料在锅里翻炒，等炒出了香味以后，再加上水熬煮，这时凭着各人的口味，可以在汤里加上番茄或是白菌、松茸等美味食材，看着翻滚的臊子汤，扑鼻而来的是让人垂涎的鲜美香味。臊子汤做好了，家里人也开始陆续起床了，这时，舅母就会开始煮面，面煮得刚过芯，就捞起来，漂在凉开水里，等大家洗漱完，舅母就忙

着开始冒面，捞一小撮漂好的长面在小碗里，然后用勺子把滚开的臊子汤浇在面条上，反复几次，面被臊子汤冒热了，臊子的鲜味也入了面里，再把面倒进每个人碗里，浇上一勺滚烫的臊子汤，撒上几颗碧绿的葱花，一碗美味可口的冒长面就可以吃了，佐以巴塘醋海椒，那味道简直不能用语言形容。为了让面入味，冒长面一般都是一小碗一小碗的，有些人一顿能吃上二十多碗呢。
吃完早饭后，大家都要去寺庙祈福，每个人都穿上最漂亮的藏装，带上松柏枝去煨桑，带酥油去点几盏酥油灯，带着对新的一年的美好憧憬和期盼，为自己、为家人祈福安康，为世界祈福和平。走在街上，每个人的脸上都是喜悦的笑容，“乐萨，扎西德勒！”互相送上新年的祝福，在声声祝福里新的一年就这样开始了。
说到新年，最高兴的就是小孩子了，穿新衣服，有好吃、好玩的，还能得压岁钱，记得自己小时候就最喜欢过年，觉得家里既要过农历的新年，还要过藏历的新年，是一件很幸福的事。一样的好吃、好玩，不同

的是藏历新年的第一天，是一定要穿上藏装的。现在，长大以后感觉年的味道已经渐渐淡了，农历春节和藏历新年也没有多大的区别了，都是一样的过年，都是新年的开始。
新年里，歌舞也是节日气氛的重要组成部分，歌舞是抒发快乐心情的重要载体，过年了，不仅有歌舞节目表演，还有许多群众性的文艺活动，像锅庄舞，就是每一个人都能参与的，穿上节日的盛装，跳起欢快的锅庄，人们的脸上满是喜悦。无论是城市还是乡村，藏历年期间，走到哪里都能听到动听的歌声，都能看到热情的舞蹈，在这个节日里，每一个人都是主角，每一个人都在尽情的演绎对美好生活的满足与期盼。
可是，今年的新年和往年不一样，从农历新年开始，到藏历新年，因为疫情的影响，大家都只能待在家里，少了走家串户的拜年，少了各种各样的歌舞活动，过年冷清了许多，但是心里对新的一年的期盼和祝福还是一样，一句“乐萨，扎西德勒！”在电话里，在视频里，在短信里，依然亲切……

过年的青稞酒

◎阿戈青麦 拉姆

一年里，全家最热闹的时候要算过年了，不管是农历新年还是藏历新年，一家人都会聚在一起，热热闹闹的吃着美食，聊着生活，期间必不可少的就是青稞酒了，喝着阿妈亲手酿制的青稞酒，心里更是甜滋滋的。
为了过年大家能举杯畅饮，阿妈早早的就酿好了几大桶的青稞酒。
“这罐青稞酒是我自己制酒曲酿制的，今年过年多准备了一些，让你们回来了喝个高兴。”阿妈十分自豪地开始讲起了家传制曲秘方。
阿妈说，我们小村庄之所以叫“毛屋”，从藏语里顾名思义，就是药材之乡。地名也因盛产药材而远扬。阿爸在牧场一边放牧，一边就要采摘当地叫作“让嘎由”（大风草）、“哄木籽籽”（红藜）、“虾日哇”（鹿角苔）三种药材。牧场的气候总是多变，要把这些草药晾晒在棚内，慢慢风干，以备制作酒曲。
7、8月正值暑假，也是阿妈制作酒曲的最好时节。阿妈总要挑选一个吉日，一大早就把从牧场带来已晾干的“让嘎由”、“哄木籽籽”、“虾日哇”三种草药在木臼里用木杵春碎成细粉，揉捏成各种形状的酒曲丸子。等发酵后的丸子溢出丝丝的酒香味来，把这些小丸子晾在房内进行风干，酒曲就算制好了。
那时候我们掰着指头盼望的是等到秋收过后，农活渐渐少了，五谷丰登，是家家户户准备酿制青稞酒的时节了。
还记得秋收后的某一天，阿爸一大早就起床，将阿妈炒制好的新鲜青稞，倒入清水煮至半熟，沥干后加入阿妈自制的酒曲，装在陶器里，埋入地下或放置阴凉处自然发酵。待到一周过后，就要把发酵后的青稞舀进酒甕子里用大火高温烘烤，通过蒸馏以及物理冷却等环节，约摸一整天的工夫，才能酿出香甜的青稞酒。
当第一股涓涓细流从酒槽里流出来时，阿爸就会从蒸酒器旁起身，悠然地拿起杯子接住头酒，猛呷一口，然后高声唱道：“这酒真是苦哟，比熊胆汁液还要苦”，喝第二口酒唱道：“这酒好甜哟，比蜂蜜还要甘甜”。
如今，很多事已成为往事，过年的青稞酒却年年依旧……
今年的藏历新年，喝着阿妈的青稞酒，愿疫情早日结束，人们喜乐平安。