



本报资料

# 体验异域特色婚礼 探秘金川嘉绒净土

## 参加金川“嘉绒藏族婚礼”

时光荏苒，岁月匆匆。过了“诗与远方”的豆蔻年华，待到婚后，回娘家便成了许多远嫁女的奢望，也是她们心中最为幸福的一件事。

今年国庆节，我带着两个女儿回娘家，一路激动不已，就像是多年未归乡的游子。两个女儿也是期待满满地想见亲人们，看着她们的笑脸，我也开心地笑了，想起家里等待着我们的亲人们，还有家乡那令人怀念的美食，我的嘴角情不自禁地上扬。

今年国庆节回娘家是一件值得高兴的事，同时，表弟结婚也同样是一件喜事。话说金川“嘉绒藏族婚礼”，那真的所有金川嘉绒藏族的自豪，毕竟结婚是一件非常神圣的事，意义非凡。

10月1日这一天经过十几个小时的车程，我们一家人终于平平安安地回到了娘家。之后，亲人们又是嘘寒问暖，又是端茶递水，真的无比温暖。

10月2日一早，我们一家人和娘家人去了舅舅家帮忙，帮着招呼客人、布置新房以及准备婚礼中要用到的所有东西。因为第二天就是表弟结婚的大婚之日。

10月3日7点左右，接亲的车队就出发了，总共去了48辆车。到了接亲的目的地，新郎以及接亲的队员就被新娘那边送亲的队员各种“刁难”，红包要了

一个又一个，开了门。进门后，结果还是被“刁难”，接着又是一个接一个的红包发出，找新娘的喜鞋、背新娘等等上演着一系列的接亲惊喜。

在龙达翻飞、哈达飘飘中，新娘被迎进了夫家，还有一系列的惊喜等着呢。进夫家后还有抢红盖头、抢红鸡蛋、抢红核桃、抢红包的活动，所有人都可以参与，最终在大家的欢声笑语中告一段落。接下来就是婚礼进行时，新郎新娘为双方父母敬茶以及为客人们准备的歌舞表演。在席间，这对新人还将向众客敬酒答谢。

婚礼当晚，为答谢客人以及邻居们，舅舅家特地准备了更为隆重的歌舞表演，同时还备了烤全羊，歌舞升平，茶水飘香，每一个人都玩得非常尽兴。



婚礼中的歌舞表演。

以前小时候，母亲就给我们说过该如何制作酸菜，其实很简单，制作酸菜的时候把圆根菜的菜秆和菜叶煮到快熟时，取出冷却，然后装入坛子或木桶里，密封好放在阴凉处，一个星期左右就可以食用了。但是在娘家，母亲一般都做得比较多，随吃随取。

制作面汤时，依次加入酸菜、阴干的腊肉或新鲜牦牛肉、土豆、面块和盐等材料煮熟，香喷喷的酸菜面块就做好了。

文/图 本报记者 李善鸿

## 相关阅读

### 了解金川 “嘉绒藏族婚礼”

位于川西北阿坝藏族自治州境内的金川县，这里生活着嘉绒藏族，至今仍保留着传统、古朴的婚礼习俗。时下，已有很多人都不了解当地的婚礼习俗，然而，对于金川儿女来说，金川婚礼独具一格。

#### 新娘由哥哥背出门

结婚那天的清晨，新娘在最接近的几位亲戚陪同下，由哥哥背出寨子的大门。这时，阵阵莽筒声、唢呐声响起，新娘和她平时要好的姐妹们忍不住哭了，新娘要走向新的生活，是激动也是对娘家的留恋。

新娘的乡邻们在路边唱起了山歌：“我们送出了姑娘，你们要好好照顾，愿你们吉祥如意、一路平安。”来接亲的队伍也以山歌对答：“请你们放心，我们会善待新娘，一切都会美满如意”。

新娘来到新郎的村寨时，寨口已有许多乡邻在翘首盼望。新娘的舅舅用柏树枝蘸着净水（称圣水）敬天、敬地、敬山神。

到了夫家，一道难题摆在新郎面前，因为新娘和伴娘的装束完全一样，红头巾盖着她俩的脸，到底哪个是新娘哪个是伴娘，要由新郎自己来认。新郎颇费思索，从自己送给新娘的信物手镯、戒指认出了真正的新娘，于是红头巾揭开，新娘与参加婚礼的乡亲们见面。

#### 婚礼由新娘的舅父主持

婚礼是以新娘的舅父为中心进行的，显示出这种婚礼折射着嘉绒藏族古代以妇女为中心的痕迹。虽然嘉绒地区早已走过母系氏族的历史发展阶段，但是人类原始社会只知其母、不知其父，兄长作为家族兄妹一代的保护者的地位，却沿袭至今。

嘉绒藏族的婚礼是隆重的，也是神圣的，婚礼自始至终村寨里载歌载舞整日彻夜。但是最奇特的是在婚礼的这天，新娘不能和新郎同居，只能由伴娘陪伴着，连说一句话甚至碰根指头的机会都没有。第二天还要回娘家去，在娘家过上一段日子以后再回到婆家，这样，夫妻生活才真正开始。

第二天，新娘舅父带着自己的外甥女要离开新郎寨子的时候，新郎寨子的乡邻们，特别是青年男女，夹道恭送。道路两旁，两位青年牵着一根红绸，横拦着回去的道路，这叫“拦红”，同时有人上前给离去的新娘的家人额头上抹上白面粉，让他们钻过红绸。嘉绒藏族十分崇尚白色，互相涂抹白面粉是对亲人、乡邻和生活的祝福。

文/图 本报记者 李善鸿



婚礼酒席。

## 与“老根儿”品酒吃香猪腿

回到娘家后的第四天早上，和我从小一起长大的“老根儿”说什么也要请我和两个女儿去她家吃午饭，我们欣然前往。我们两个一路都牵着手走着，摆谈着小时候的事情，讲到有趣的地方，笑得前俯后仰，孩子们也跟着我们一起傻呵呵地笑着。

“老根儿”为我们准备了一顿丰盛的午饭，简直都快达到金川九大碗的标准了。当然，在金川，酒也是必不可少的，“老根儿”准备的是当地有名的粮食酒加了黄糖特制的黄糖酒，味道甘醇，唇齿留香，是我和“老根儿”都非常喜欢的酒。

“老根儿”家做的“香猪腿”在金川当地比较有名气，味美可口，是节日和招待宾朋的美食。每到冬季，家家户户都要宰杀肥猪，过去宰猪多数把猪四脚捆住，从胸部用刀开一孔，伸手入胸腔扯断心肺联结处，将猪杀死后，缝好刀口，反复用干草把猪毛烧尽后剖开，将其肥、瘦肉剥离开。

席间，我与“老根儿”吃着美食品着金川当地人特制的一种黄糖酒，一起回忆我们的小时候，这感觉没有什么能够比得过。

## 走到哪儿都会想起的“酸菜面块”

只要是金川人，提到酸菜面块哪都是一脸的回味，一般体会不了。这是我们家乡的一道特色很浓的传统晚餐，晚餐时候来上一碗酸菜面块绝对算得上是人生一大憾事。

母亲是当地有名的大厨，不管是做金川九大碗还是做日常的饭菜都是一等一的好吃。但是母亲从来不会

盲目的惯着我们兄妹几个，经常会在她做饭的时候教我们，如何切菜如何摆盘如何兑佐料。母亲曾经说过，什么事都要自己学着做，她不可能在我们身边一辈子。

突然想吃母亲做的酸菜面块和手抓肉，便讨好的向母亲说着，母亲伸手点点我的额头，便乐呵呵地准备食材去了。