

文化漫谈

虎年话虎(下)

老茂

傈僳族称虎为“腊扒”，打猎不打虎，据说虎也不伤其族人。他们所崇奉的虎为黑虎，与彝族相同。

纳西族人有古老的象形文字东巴文，记载着这一民族的历史，其中有名为《虎的历史》的东巴经，虎作为贤能的象征一直受到他们的崇敬。他们外出必选定虎日，认为虎日吉祥，可得到虎的保佑。虎日出生的子女也非同一般，受到重视。纳西族的门神则以牦牛与虎为配，一左一右，以祈平安。

普米族与怒族、拉祜族也都是崇虎的民族，习俗小有差别，但大同小异。此外，四川、甘肃的羌族，西藏的珞巴族等也有崇虎的习俗。

土家族分布于湖南湘西、湖北西部以及四川的部分地区。在该族的神话中有天上的白虎神变为人，下凡帮一老牧人与其孙女牧羊，于是这个孙女就嫁给了白虎神，并生下了七个儿女，以后就繁衍成土家族的田、杨、覃、向、

彭、王、冉等七大姓。在土家族居住的地区，有不少名为白虎山、白虎堂等带有“白虎”字样的地名。

民俗与虎 虎作为吉祥物，象征镇恶辟邪。汉应劭《风俗通义》卷八《祀典·桃梗苇茭画虎》引《皇帝书》说，上古时有神荼、郁垒二神擅长抓鬼，捉来的害人鬼都用苇索捆绑，“执以食虎”“于是县官就在除夕饰桃人、垂苇茭、画虎于门，皆追效于前事，冀以御凶也”。由此可知，虎图是最早的门神画。旧时华北各地每逢除夕，喜在正厅悬挂年画《镇宅神虎图》；福建漳州一带则有《五福图》（画五只猛虎，谐音五福）一类的年画；山东潍坊则有《神虎图》的年画；山西、陕西等地有捏面花礼馍以祭祖或相互馈赠的习俗，面花礼馍即以虎、兔、鱼、鸟的造型为主；江浙一带年节时有以柏叶点铜绿并剪裁为虎形，名曰“老虎花”等。

古代元宵节有猜灯谜的习俗，猜谜者称“打虎”或“射虎”，将猜谜比作打虎，可见其难。

旧时安徽黟县、歙县等地还有农历二月二“打白虎”的风俗。

据说白虎为岁中凶神，新春后出现于人间，必须驱走才能得福。此外，还有端午节“悬艾”以驱毒的风俗，将艾草扎成人形悬于门上，后又扎成虎形，称“艾虎”。

中国民间有许多关于虎的有趣习俗，在年节、婚礼、葬礼、祭祀时常常用到虎的造型，许多孩子出生后，要穿虎头鞋，戴虎头帽，吃虎馍，玩虎玩具，虎伴随着孩子成长。虎字音与福相近，吉祥图案中有“虎鹿图”，谐音“福禄”。在民间，虎的吉祥纹图多见于年画和剪纸中。

清代文人舒位《黔苗竹枝词·红苗》曰：“织就班丝不赠人，调来铜鼓赛山神。两情脉脉浑无语，今夜空房是避寅。”（注：红苗惟铜仁府有之，衣服悉用班丝，女红以此为务。击铜鼓以鼓舞，名曰调鼓。每岁五月寅日，夫妇别寝，不敢相语，以为犯有虎伤。）寅为虎，五月寅日若夫妻同房而眠，老虎就会伤害他们。于是，没人敢违背避寅习俗。

有关虎的诗词、成语、故事、别称等就不一一赘述。祝愿大家虎年龙腾虎跃、生龙活虎。

文旅资讯

研究问题 做好整改

市文广旅局组织召开优化营商环境专题会议

本报讯(吕璇)近日，全市优化营商环境领导小组暨“一办四组”工作例会结束后，市文广旅局立即组织召开局优化营商环境专题会议，对传达落实会议精神进行部署。

市文广旅局党组书记、局长裴军在会上重点传达了《信阳市12月份营商环境整改工作考核评分及奖惩办法》和《信阳市2022年度营商环境月考核季排名工作方案》，对会上通报的相关问题进行专题研究，要求分管领导和相关科室深入研究问题根源，认真做好整改。

裴军要求，市文广旅局作为全市优化营商环境重要的责任单位，局直系统全体党员干部、所有涉及营商环境评价的机关科室和局属二级单位负责人，要严格按照省营商环境评价指标中关于办理建筑许可、执行合同、政务服务、知识产权全面保护、市场监管、包容普惠创新、企业权益保护、信用环境等具体要求，深入研究承担的营商环境工作任务，开拓创新精准做好每一道优化营商环境评价题目。

共抗疫情 爱不缺席

信阳博物馆开展党员活动日进社区活动

本报讯(文瑄)为认真贯彻市委、市政府关于疫情防控工作要求，切实发挥党员先锋模范作用，近日，信阳博物馆20余名党员志愿者走进浉河区车站街道新公房社区开展“共抗疫情 爱不缺席——党员活动日进社区”活动。

志愿者深入了解社区在疫情防控工作中存在的困难和难题，帮助群众清洁家园，并对贫困家庭和独居病弱老人开展走访慰问，送去食用油、大米等生活必需品，陪老人聊家常、谈生活，嘱咐他们保重身体。此次活动，进一步培育了党员干部向上向善、诚信互助、德行天下的良好品质，助力实现“美好生活看信阳”的城市愿景。信阳博物馆支部书记、馆长刘传玲要求党员要经常参与此类活动，真正下沉到社区为群众办好事、办实事，为打造信阳文明之城、美好之城发挥良好作用。

非遗名片

非遗美食——信阳焖罐肉

信阳焖罐肉制作技艺是将猪肉经过炼油、储藏、再加工等工序制作成焖罐肉的祖传技艺。焖罐肉制作起源于明末清初，兴盛于当代，百余年来，在信阳城乡世代相传，因发源于信阳，故称“信阳焖罐肉”。信阳焖罐肉制作技艺已被申报为信阳市非物质文化遗产保护项目。

制作信阳焖罐肉是以信阳土生黑猪的五花肉为原料，在每年腊月，将鲜肉切成长5厘米、厚2厘米的肉块，用盐腌制后风干，入热锅炼至出油，以油淹过肉块、肉皮颜色稍黄为准；将出过油的肉块加适量精盐，装入陶制砂罐中密封，埋入地窖或置于阴凉处储存一星期或数月，待食用时开罐，此为第一次加工。第二次加工是先将葱、姜、辣椒切段入热油锅炸出香味，再加入萝卜或莴笋或霉干菜等季节性蔬菜，取适量焖罐肉放入锅内，再加入盐、酱油、八角、茴香等调料，旺火烧开后装入砂罐改用小火焖熟即成。

信阳有句俗语“焖肉天天尝，



上图:美味的焖罐肉
右图:所需食材

身体棒又棒”，足见信阳焖罐肉在市民心目中的地位。在没有冷藏设备保存食品的年代，它给老百

姓的日常生活带来便利，又为现代人提供了丰富的美味佳肴。
(文图:浉河区文旅局提供)