



祭火祭品

软骨时，刀要顺着胸肋将腹膜切成圆圈状，将腹膜圈折挂于胸骨尖部。

用捻好的毛线在胸骨尖处顺时针裹绕三圈，再从胸骨尖到胸肋绕线九圈，最后把毛线卡在胸骨尖部。绕毛线时不能打结。装饰好后，胸骨尖向上放入木盘，胸叉上面放五色布（红绿黄白蓝）、五谷杂粮、柏树叶、冰糖、红枣、黄油、奶酪、葡萄干等。木盘下垫两层红白方纸，纸上绘有莲花图案。

在煮过羊胸叉的肉汤里下糜米并放些红枣、葡萄干、奶酪等继续烹制，这个饭称之为“嘎令不大”（祭火饭）。嘎令不大香甜可口，邻居间会互相赠送品尝，有的还要储存到春节期间，用来招待拜年的客人。

三、祭祀仪式

祭火时，在灶口上方置一铜制佛

灯，灶口前铺白毡，毡上放供桌，桌上摆放装饰好的胸叉（骨尖向着灶口）、祭火饭、供品等。

男主人焚香诵经，女主人点燃佛灯。男主人跪在灶口前的毡上，双手取出胸叉，举到眉头处吟诵祭火词，所有祭火者用右手或双手捧哈达、念珠、奶食顺时针平转，齐声“呼来”。主人将胸叉放入灶膛内，所有祭火者对着灶口叩首行礼。礼毕起身，将祭火饭（嘎令不大）涂抹在灶口上方、家门框上、羊圈门等处，意为供奉各处神灵、驱邪。

在封建时代，祭火分户祭和公祭。户祭就是家庭祭祀，公祭指扎萨克衙门（王爷府）举办的大型祭祀活动。台吉家（奇姓贵族）是中午祭，其他人晚上祭。早年间，百姓们（阿拉巴图）中午帮助台吉家祭祀，晚上回自家祭。

因为对火的特殊感情，蒙古族民间