



侗族“酸”永流传

侗族自古便有“侗不离酸”的说法,他们自己亦称:“三天不吃酸,走路打拐蹶”。过去,酸食冠于侗家菜肴之首,日用菜肴百分之七十都是酸味。与其说它具有经济性,不如说它具有简便性。因为酸食不要热炒便可食用,所以每家每户都置有五、六个之多的酸坛子:一个酸水坛,一个醋水坛,一个腌菜坛,一个腌鱼坛,一个腌肉坛。

“日常三餐不离酸,待客不离酸,办喜事不离酸,敬神祭祖不离酸、送礼交友不离酸,侗家酸味种类丰富。”和里村 84 岁的侗族大妈杨萨会圆点着指数数着数不完的侗家酸味,“有草鱼酸、鲤鱼酸、鱼蛋酸、虾子酸、鸭肉酸、猪肉酸、辣椒酸、姜酸、青菜酸、豆角酸、蒜苗酸、黄瓜酸、萝卜酸等等。”她说侗家腌酸不论季节,一年四季皆可腌酸:春节杀猪过年,开春就腌猪肉;三月青菜熟就可腌青菜;五月有蕨菜又可腌蕨;六月腌豆角,八月腌鱼……

装食材的坛子必须选用密封的,因为一旦漏风,食物便会变质、腐烂。但如何判断外观圆润的坛子是否密封呢?经验丰富的侗家人事先会在坛槽里加点水,然后往坛里烧张纸,盖上盖子,待纸烧过,如果发现里面坛壁上有水珠,则说明漏风,不能使用。装坛也有讲究,先把坛子晾干,然后在坛底垫些糯稻秆,再放个 6 或 10 厘米高的竹片十字架——这样可起到坛底吸水、坛内干燥的作用。之后便将鱼往坛里装满,再盖一层酒糟或糯米饭,再加放一些辣椒、生姜等佐料压实,盖上盖子后再压一块压坛石,在阴凉处静静放置。经过这些工序,剩下的便交给时间,在日复一日的沉淀中酸食不断发酵,等待着主人的开启。

通常一个月后便可以开坛,而腌的时间越长,风味也越好。开坛后,里面的鱼肉不变色、新鲜如初,才算上好。其味道独特,醇香可口,既可生食,亦可煮食。往往一家开坛,全寨飘香。尽管是小小的一坛酸食,侗家人却非常讲究,一般不轻易开坛,许多侗族人家开坛还要“看日子”,然后由主人家亲自开启。这主要是由于古时侗族群众物质生活相对贫困,小小的坛子不仅凝聚半年甚至一年大部分的收成,而且关系到他们重要的节庆活动以及来年的肉食着落,酸食在侗家人生活中的重要性由此可见一斑。

侗家人不轻易开坛,除了要“看日子”,还有一层意思就是将其作为办喜酒、平常或过节接待贵宾之用。例如,谁家添丁,孩子满月了,这时作为外婆就要好好准备几坛酸食了。热情好客的侗家人以有酸食待客为荣,更以有珍藏高级酸食待客为殊荣。到侗乡做客,如果能吃到侗酸便算是受欢迎的人;若能吃到珍藏的侗酸,那可算是最受尊敬的人了。

而为把酸食做好,侗家人之间也比起了手艺。一些手艺不到家的人,通常不敢白天开坛,要等到半夜才悄悄揭开盖子。如果坛里一阵腐臭味冲出,便只能一家人偷偷抬着坛子拿到野外倒掉,不然这个脸就丢大了。

侗不离酸 侗不离鱼

文/大萌子

广西柳州市的三江侗族自治县是有着 3000 余年历史的农业大县,文化以侗族文化为中心,并有着“民间文化艺术之乡”的称号。腌鱼、酸菜、油茶等是三江侗族同胞的特色食品,历史悠久,最负盛名。它们具有味道鲜美、肉质细嫩、促进肠胃消化等特点及功效,加工制作过程复杂,是侗族待客的最美菜肴。



坛子里的侗乡腌鱼

在侗族的饮食文化中,不得不提鱼文化。正所谓“无垌不侗”,常年居住在山脚下的小河和水田旁的侗家人,丰富的鱼类资源成为他们日常最主要的美食之一,酸鱼也是许多村寨必备的春节佳肴。寒露至霜降这段时间,村民们早早放干了自家的鱼塘,捞上一条条肥嫩的草鱼、鲤鱼等,家家户户做起了春节的酸鱼,寨子一派热闹喜庆的景象。

侗家腌鱼的方法在不同的村寨中其办法大同小异,有的放有大量的佐料,有的放得少,但都要以盐和拌。腌草鱼的方法是先将草鱼洗净,用菜刀在离鱼尾两寸处开一个口子,依着草鱼的脊背开刀直到把鱼脑壳破开,使其肚边相连,除其内脏,还要用筷子在鱼壳的内侧均匀地戳上几个洞,在每个洞里放入一些盐,此外还要将盐均匀地搓在草鱼上。搓盐不仅要及时,而且里里外外都要搓到,把搓好盐的草鱼——地放在小缸内或较大的盆子里,使盐份浸入鱼体中。若是草鱼较大,在十来斤以上的的话,这种浸泡的时间就要长一些,有的要浸泡五六天;若是鱼不大,在三、四斤上下的话,浸泡两三天也就够了。待盐溶化后,再将蒸熟的糯米饭捏成,加以干辣椒和适当的盐与极少量的火硝拌匀,制成腌鱼糟。

制成的腌鱼糟与已浸好盐的鱼一同拌匀,置于特制的木质的“腌鱼桶”内。“腌鱼桶”在放入腌鱼之前,在桶底要先垫放一层腌鱼糟,糟上放一层鱼,鱼上又放一层糟。如是层层叠加,直到放满腌鱼桶。最上面一层是腌鱼糟,接着加盖毛桐闹叶,叶上加禾草卷成的圈,有的还要加内盖,在内盖上压大而圆的鹅卵石或大石块,要把桶里的鱼和糟压得紧紧的。要使桶里的盐水漫在内盖上,以隔绝空气。其后,还要以外盖密封。这样,只要木桶不漏水,可腌上二三十年或更长的时间,到时取出食用,仍然能够保持草鱼肉质红润,醇香扑鼻。

腌鲤鱼有两种方法:一种盐水泡腌法,另一种方法就是干腌法。干腌法只是“鱼糟”不同,不是用糯米,而是将包谷或糯米炒干,磨成粉,用干粉来拌。拌前先将鲤鱼搓盐,在放入木桶或土坛前,同样是在坛底放一个支架。鱼放在支架上,也是一层层压紧,若是用木桶腌鱼也要在桶盖上以大石压实,不让外面的空气进入。若是用土坛腌鱼,则要坛沿里的水常年不干,避免空气进入,否则腌鱼就要变质。

草鱼和鲤鱼分开腌有两个道理:一个是草鱼和鲤鱼的用途不同,价值不同。腌鲤鱼是用来招待平常的来客和家庭日常的菜肴;腌草鱼则是专备红、白喜事之用或招待贵宾的。哪怕有人出几十元一斤,村民也舍不得卖。酸草鱼平时决不轻易

动用。二是为了保证酸草鱼的质量。因为腌鱼桶不宜多次翻动,若翻动多了腌鱼就容易变质。所以除非是贵宾来到,非要动用腌鱼不可,这时村民才去小心翼翼地打开自己的腌鱼桶,取出一两条腌鱼来招待客人。腌制一年后的腌鱼,色呈红色,干湿适当,酸度适中,放入口中酸、辣、香、甜,让人精神大振,食欲大增。腌鱼可直接食用,不需任何加工,原汁原味。也可用火烤炙,皮脆骨软,味纯留香。腌鱼是侗族人公认的珍味,含有人工无法合成的氨基酸以及多种维生素等,具有健胃、助消化的功能。腌制 10 年以上的腌鱼还可以治肠炎、止泻,特别是病后或产后食欲不振,吃腌鱼还能增强食欲,振奋精神。

别具特色“合拢宴”

侗族,以好客而闻名。吃“合拢宴”是侗族好客的具体表现,是侗族人民招待客人的独特宴请方式。侗族是一个民风古朴、热情好客的民族,一直以来就流传着“抢客”的习俗。所谓“抢客”,据当地人介绍就是在节庆日,一个寨子的侗民到另一个寨子做客,客人入寨,作为主人的寨民就会蜂拥而至,尽其所能哄抢客人,场面热闹非凡。当然,也有抢不到的,那么就只好到客人多的家里去商量,要求分客人,客人多的家里不同意,则提出建议:没有客人或客人很少的家里可将自家的食物搬过来一起吃,桌子不够就架板子拼起来,这就是后来的合拢宴。

吃合拢宴,不是只限于一家之中的几弟兄,有时分了家的几兄弟或一个房族、一个寨子来了共同的贵客,而客人又不能久留时,主方每户来一成年男子,各尽其所有,共同筹办酒席并陪餐,谓之吃“合拢宴”。他们把自家好吃的拿出来,或开坛吃腌鱼腌肉,或杀鸡杀鸭,或炒猪、羊、牛肉,或炒鸡、鸭、鹅蛋,或炒雀子肉和野兽肉;自带甜酒、泡酒或烧酒以及粘米饭、糯米饭、粳米米饭、糍粑、小米粑等一起来陪客人。合拢宴一开始,首先由家长、族长、寨老端杯致欢迎辞,之后宴会才开始。

喝酒一般要喝“转转酒”表示亲热,也称“串杯”,即每人各喝邻座杯中的酒,全部同时举杯敬邻座,团结友好的气氛极其浓郁。吃菜要吃“转转菜”,一家的菜碗一人接一人传过去,人人都能吃到。酒至半酣,主人中之长者斟满两碗酒,和客人换饮,然后再按长幼顺序与客人换饮。客人酒量小,可稍许抿一点,方为不负盛情。席间,还要以歌助兴。宴席快结束时,要饮转转酒,主人长者先端起自己的杯递给身边的人,依次往下递,开成一个大圈,一同饮尽。吃合拢宴是侗族人民给客人的一种荣誉,能蒙此厚遇必非一般客人。这一习俗历时长久。

合拢宴的地点也是有讲究的,如招待个别亲朋,就选有客人落脚家或堂屋走廊较宽的人家举行。村寨重大活动宴会或招待“贵客”时的合拢宴选在宽敞的公共场所,各家各户拿出饭桌、或用洗干净の木板连在一起,摆成长龙式的宴席,参加宴请的人员坐到桌席两边,宴席有长几十米至一百余米。不论是招待亲友合拢宴还是村寨的合拢宴,菜肴、酒水均由各家各户自办自带。

吃合拢宴时要吃“转转菜”,一家的菜碗一人接一人传过去,人人都能吃到。合拢宴是侗家将自己腌制多年的鱼、肉、鸡都拿出来招待客人,是侗家人待客的最高礼节。腌制多年的食物都是生腌,无需加工,但陈香扑鼻,味道以咸和酸著称。

合拢宴结束后,热情好客的侗族同胞还要举行象征民族大团结、侗族繁荣昌盛的篝火晚会。几百人围着篝火跳起侗家多也舞,将侗乡的节日旅游气氛推向了高潮。