

邂逅仡佬古寨的 传家美食

文/王成

每走一个地方，总会垂涎当地的美食。在中国大西南贵州务川的大山里，仡佬族人们世代相守，把那些陪伴他们祖祖辈辈的美食，像传家宝一样代代相传。不管您从什么遥远的地方赶来务川龙潭仡佬古寨，不论是路边小摊还是仡佬人家，总有一种是您爱的美食。

传承历史的三幺台

务川仡佬族苗族自治县龙潭仡佬古寨，是全国唯一一个保存最完好的仡佬族村寨，位于乌江主要支流洪渡河畔，建寨已有700多年。据专家考证，这里是“世界上最古老的仡佬古寨”，有悠久的历史 and 厚重的文化积淀。在龙潭古寨，仡佬族的美食“三幺台”是一定要尝尝的。

“三幺台”是仡佬族人每逢嫁娶、寿庆、建房、节日、接待贵宾时的一种民俗礼仪，“幺台”是方言土语，结束的意思，顾名思义，“三幺台”，就是一次宴席按饮食顺序分茶席、酒席、饭席前后三台完成。

茶席主食是油茶，还有长方块的麻饼，印有鱼、蝙蝠等吉祥图案的酥食，粘有红米帽子的花腰粑、坚果等土特产。油茶与一般的茶水不同，要把茶叶、大米、花生、芝麻炒成焦黄色后，和着猪油揉煮，再放进油渣、盐做成。喝油茶解饥渴，而且还可以提精神。茶席“幺台”了，撤去碗盘，留下筷子，进入酒席。

酒席以酒为主食，下酒菜是猪耳、香肠等干盘，拼成八卦、莲花等形状。酒席开始后，身着仡佬族服饰的仡佬族女孩，一边唱歌，一边向客人敬酒。被敬酒的时候如果用手去拦就会被罚酒三碗，所以老老实实地喝是比较聪明的做法。酒足茶酣之后，撤去杯盘碗盏，进入饭席。

饭席，又叫大菜。菜肴有：蒸菜、扣碗、炸酥肉、鸡、鸭、鱼、黄花菜、樱桃肉、豆腐焖排骨；凉菜有糟辣萝卜丝、霉豆腐、酸菜拌折耳根等。一席饭菜要具备9碗、4盘，最多的是16碗加4盘。大喜之宴，必须是按“九碗”（菜）“二盘”（红辣椒）安排，喻“四喜临门，夫妻长久”之意。

吃过三幺台的人都说：三幺台不仅展示了仡佬族人民的纯朴好客，也同时向远道而来的客人展示了仡佬族文明的历史传承。徜徉在务川大山深处仡佬族村寨的田间地头，品味三幺台，欣赏仡佬族地戏，考究古道车辙。看到一代又一代的仡佬族人民痴情地演绎仡佬族的民俗文化，对于逐渐消失的民族风俗，却借助“旅游”这样一种方式被展示在世人面前，不禁感到些许欣慰。



鲜香馥郁的灰豆腐

在龙潭古寨仡佬同胞家中，老乡从身后拿出一只竹篮，里面装着些灰不溜秋的东西，看上去像刚从灰里扒出来的小土豆，脏兮兮皱巴巴的，很丑陋。见我们脸上写满疑问，老乡解释：“这是我们这里最著名的美食：灰豆腐果，是仡佬族世代相传的美食。”他边说边把灰豆腐果倒进一桶淘米水里反复淘洗，直到将上面裹着的灰土淘洗干净。然后将灰豆腐果从中间切开，此时，切面上布满了小孔的灰豆腐果像极了小号的蜂窝！

老乡在锅中倒入少许油，油温六成热时将姜末、葱花、蒜末放入锅中炒出香味，接着放入切好的灰豆腐果，翻炒几下后放入盐、糖、酱油、干辣椒调味，再加入适量温水后小火慢炖，大约15分钟后用水淀粉收汁，淋上少许芝麻油便出锅了。不等端上桌，我们便被它浓郁的香气所吸引，迫不及待地夹起一块放进嘴里，绵软滑嫩的触觉和鲜香馥郁的味道顿时让大家十指大动……

不知不觉中，一盘灰豆腐果被我们消灭干净，我问老乡：“这灰豆腐果是怎么做出来的？味道太棒了！”老乡答：“这是仡佬族世代相传的手艺。先将黄豆泡发好，加山泉水磨制成豆浆，在大柴锅里烧开后用自制的酸汤点成豆花，再把豆花舀进滤布兜里，用几百斤重的石头压一夜，做成极紧实的豆腐。将磨制成的豆腐切成小块，形状正方、长条、三角、菱形不等。用草木灰沏制3至4小时，再放入桐壳灰于锅中一起翻炒约30分钟才算大功告成。整个过程要历时三天三夜，一共二十多道工序呢。炒好后，筛去灰，即为豆腐果。由于草木灰、桐壳灰均含有碱性物质，经过沏、炒兼之碱的化学作用，使豆腐果外形凸胀，内心松泡，状若海绵。之后再用灶灰吸干水分，约10小时后，分批放入锅内用灰炒炒黄即成。其操作过程始终不离灰，故名灰豆腐。”

既然灰豆腐果这么好，一定要多买些带回家。老乡说：“知道你们要来，我早就准备好了一袋烘干的灰豆腐果，这样耐储存，放一两年也不会变质，你在吃前先用温水泡两个小时，就和新鲜的一样了。”

纯朴亲和的吃新节

每年秋季丰收时，仡佬人要按习俗择吉日品尝即将入仓的新粮，叫尝新节，又称吃新节。这一天，家家户户煮好吃的，除了祭祖，陌生也可以来吃，又被称为“白吃节”。“吃新节”没有固定的过节日期，秋收较早的村寨，一般定在农历七月的第一个“辰”（龙）日或在八月的“巳”（蛇）日举行。

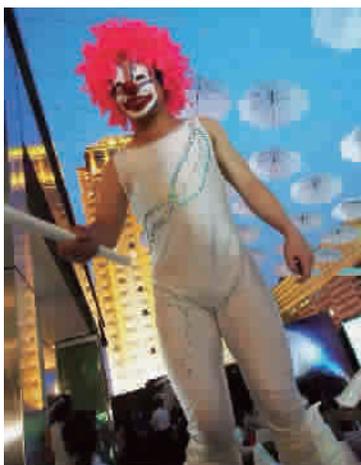
节日的清早，各家各户准备纯米酒三四斤，一寸

长半寸厚的肥猪肉四五块，苞谷饭五斤，巴掌大的红纸五十张，鞭炮一百封，携带全家老小，各持柴刀锄头全部集中到两棵老青冈树下举行“拜树”的仪式。拜草木时，一位年长者持刀在前砍草木两刀，问：“长不长？”众答：“长！”又砍第三刀，问：“长得高不高？”答：“高！”拜果树时，亦是由长者持刀，问：“果子大不大？”众答：“大！”往后砍第二三刀时问：“果子甜不甜？”众答：“甜！”“果子落不落？”众答：“不落！”最后便将一小团糯米饭和一块肉喂进刚砍那三个刀口处，并喷上一口酒，接着贴上红纸一张，表示来年树林长得高大翠绿，最后用锄头刮去树四周的杂草和枯枝败叶，培上新土，拜树的仪式就算结束。

长期以来，隆林仡佬族对树木怀着深厚的感情，从不乱砍滥伐，哪怕是穷得无米下锅，也绝不把这些古树砍了卖钱。因此，差不多每个仡佬山冲都保留着许多古树。每年祭树，长辈都带上鸡鸭米饭来到古树下祭拜，祈求树神保佑来年风调雨顺，六畜兴旺，老少安康。这一风俗在客观上使很多林木得到保护，促进了自然生态的平衡。

拜树完毕，正式进入“吃新”的内容，他们把大黄牯杀了，牛血、内脏（除牛心留作祭祀外）熬作一大锅，过节的习惯是每户派一名代表，路远的村寨每寨来三至五人共进午餐，吃过午餐，寨老按参加过节的户数平均分好的牛肉、牛心发到各户主和各村代表的手上，尝新节的仪式结束，节日活动内容转入家庭。

这天，全寨男女老少都停止一切农活，人人穿上新衣服，高高兴兴地到田地里去采新。在“吃新节”这一天，无论摘到谁家的瓜果蔬菜粮食作物，不仅不会受到干涉，大家还以此为乐，因此，每到这一天，无论大人小孩，都会因摘新而高兴，而快乐。仡佬族的吃新节及其过程所蕴涵的那种纯朴与亲和，想想都叫人羡慕和向往，如果我们的生活中能多一些仡佬族这种纯朴的情趣与观念，多一些类似的快乐节日，那生活将会更加地和谐，更加地惬意，更加地充满诗意。



老牌酒店的新露台酒廊

本月，以高贵优雅著称的上海浦东香格里拉大酒店揭幕了其全新露台酒廊 iKandy。由嫩粉色系装点，绿树成荫，藤制座椅，米色帷幔，在紫色迷幻灯光映照下，呈现出玫瑰色绚烂场景，令人如同置身于微风轻抚的棕榈海滩。

作为浦香最新餐饮设施，拥有130个座位的 iKandy 在盛夏到来之际，每周四至周日，上午11点至晚间，邀请希望消暑的城市人在泳池畔轻呷特调鸡尾酒如苹果接骨花木果果汁酒、覆盆子咖啡马天尼，感受由驻店 DJ 带来的动感热情夏意。iKandy 同时也奉上精选小食菜单，如开胃前菜、酒精饮品、水果鸡尾酒及适合小团体的饮料包价。泳池派对将于每周日举行，包含一杯玛姆香槟的惊喜入场价，不容错过。 顾闻



喜来登再添新成员

业大都市香港、深圳、澳门，交通十分便利，而珠海华发喜来登酒店正坐落在珠海——这中国最美丽的沿海城市之一。凭借着得天独厚的地理优势，以及至臻完善的服务，珠海喜来登必将会成为商务休闲宾客下榻的理想之地。”

珠海华发喜来登酒店计划于2014年11月盛大开业。酒店坐落于海滨位置，紧邻珠海国际会展中心——珠海市最新规模最大的会议中心。拥有548间客房的珠海华发喜来登无疑是商务及休闲宾客心目中远离城市喧嚣，却能商务兼顾的悠闲舒适之地。 总经理邢富涑先生表示：“珠海紧邻商

针对来自世界各地宾客对美食的不同需求，酒店精心准备了丰富多样的美食体验。盛宴餐厅是喜来登的招牌全天候自助餐厅，供应环球美食；大堂吧可供客人聚会或小憩，品茗小酌；喜来登的招牌中餐厅采悦轩、聚点美式主题酒吧，还有喜来登品牌外带美食店，为宾客提供多元化美食选择。 Susan