

羌寨美食 不喝咂酒心不宽

文 / 长城

民以食为天,吃永远是人类津津乐道的话题,一个古老的民族文化背后自然少不了特色的美食,羌族人的食谱里罗列着洋芋糍粑、羌山老腊肉、咂酒、山野菜……它们都是羌族同胞招待客人必不可少的美食,每一道菜品都散发着独特的香气,热气腾腾地端上桌来,色香味俱全,令人欲罢不能。

好吃得哭的老腊肉

一般人都认为,新鲜的东西总是更鲜美可口,但羌族人几乎没有吃鲜肉的习惯,而是保持了源远流长的腌制腊肉的习俗。羌族老腊肉有一个重要特点,那就是长期保存也不会变质。在边远的羌族山区,寻常人家都能拿出保存了三五年乃至七八年的老腊肉。

作为羌族美食的头号明星,羌族老腊肉其实源自成都。在描写远古羌族从西北迁入岷江流域的著名史诗《羌戈大战》中,成都被称为“夷多”。在史诗的开篇《羊皮鼓的来源》中,记述道:“远古岷山多草原,草原一片连一片。牛群羊群多兴旺,羌族儿女乐无边。”由此可见,刚刚来到岷江流域的羌族,仍延续着其在西北放牧的习俗,以羊牛为主。

史记记述了羌族首领派人到“夷多”学习养猪技术并领回种猪的过程,这极有可能是今岷江地区羌族养猪业的伊始。“派人夷多去买猪,沿途路遥很艰险;阿巴白驹派合巴,夷多地方把猪赶。大儿合巴基,往返一月半;夷多肥猪赶回了,大小一共五十三。”对于从成都购回种猪的用处,史诗也清晰作了交代:“大猪有千斤,用来祭上天;小猪送到各村寨,要在羌地把种传。”

羌族老腊肉与苗族玛瑙肉做法虽不同,可吃起来味道却很相同。老腊肉制作周期短,没有玛瑙肉时间那么长,而且原坯猪肉都是用自然放养的山猪肉腌制成的,有野猪肉的香味,口感也很独特。自然放养的山猪不是野猪,是羌族人圈养的一种家猪,每天早上将猪放笼出圈,任凭它上山下河自己寻食。羌族的“羌”字,字型从羊从人,为牧羊人,羌族以前就是以养羊为主的游牧民族,定居后便从事农业耕作和放牧安居乐业起来,所以牧猪对羌族人来说是易如反掌。自由放养的家猪凭着山区里许多野菜杂果,锻炼得鼻尖毛长,滋润得膘肥体壮,猛一看还真像野猪。到年尾,这些山猪就成了羌族人的年节佳肴。

屠宰山猪时,羌族不用刀,而是用绳将猪勒死后放血洗净,掏去内脏后,将不沾水的猪肉剔去肋骨,切下猪头和四只脚,从猪颈部往下纵向剖成三块,中间一块叫“背柳”,两边的两块叫“扇子”。上面抹盐,将三块肉重叠起来,腌制数天后,再用绳子吊到羌楼屋梁上,任其风干。由于腊月间气候寒冷干燥,加上火塘的火烟长时间熏烤,腊肉具有一种独有的烟香之味,而且具有耐存放,脂肪不发黄变质,没有哈喇味等特点。

羌族老腊肉有两种吃法,一是火烤,二是清蒸,无论哪种吃法,味道都香美。羌族老腊肉质鲜嫩香醇、瘦肉率高、营养丰富,含有17种氨基酸和多种微量元素,亚油酸含量比鲜肉高2.5倍。老腊肉黑褐褐的,看相不美,羌族人家都会挂上一大排;来客了,都要拿出老腊肉来款待客人。先用洗米水洗除腊肉上的油污和表面灰尘,再用软稻草轻轻抹擦,便可将腊肉上尘埃油污去掉,然后清蒸或熏烤。做熟后的老腊肉油润光亮,香气四溢,吃在嘴里肥而不腻,瘦肉绵滑,鲜嫩味香,有一种特有的山野味道。

“咂酒”边喝边掺水

咂酒是羌民族饮用最普遍的一种酒,咂酒其味醇香爽口,是各种场合羌民饮用之佳品。咂酒的历史悠久,一位游历到四川的朝鲜诗人李齐贤在《鹤鸣天·饮麦酒》的词中写道:

“未用真珠滴夜风,碧箫醇气相同,舌头金液凝初满,眼底黄云险欲空。香不断,味难穷,更添春露吸长虹,饮中妙诀人如问,会得吹笙便可工。”词中所叙麦酒的色、味、香以及饮法都与羌族咂酒极为相似。

羌族的咂酒大多选用本地出产的青稞、小麦、大麦、玉米。酿酒的原料要选上等粮食,酿酒的日子由家中的老人用占卜的方式确定。女性负责原料的筛选、清洗工作,男性则由老人带领把客厅打扫干净,焚香祈祷,用柏香焚熏,意为驱走房中的秽气,使厅房弥漫着一股浓郁的柏香味。厅房扫净晾干后,把洗净的粮食装入大瓮中蒸熟,再用簸箕搬到厅房,用竹耙拨平,用竹竿把它围住以防“走气”。等酒料晾温后拌上酒曲,装入一人高的大肚坛子里,用麦草和泥封住坛口,置于一旁,然后老人继续焚香祈祷,祈求人神、祖神、坛神,保佑酿酒成功,许愿开坛时请众神享用。

七天后的开坛是一个大日子,开坛时庄重肃穆,老人带领全家男丁跪在祖先神像前祭拜,然后用铁铲子把泥上凿开一条缝,一股酒香便扑鼻而来。老人先盛上一罐,添上凉开水,献给众神,感谢酿酒成功及他们对羌人的佑护之恩,然后把酒从大坛子中



老腊肉



洋芋糍粑



罐罐茶



咂酒

取出,放入装水坛子里再和泥封住坛口。当天晚上一家老少就可以喝上甜美的咂酒了。

咂酒是粮食酒,酒含于粮食酒料之中,须加水稀释后方可饮用。喝咂酒不能只顾喝,而要边喝边掺开水,加水的目的就是使通过开水的温度使谷物颗粒内的酒精成分充分浸出。倒进去的水浮在上面,经过浸泡后的酒沉坛底,而酒竿是直插坛底的,喝咂酒时千万记住,莫把酒竿抽出放在酒坛颈部处喝,小心烫伤你的舌头。咂酒是逐渐从酒坛内槽槽的上部往底部喝的,所以咂酒味美香醇、富含营养,比白酒温和,微酸有解渴止饥、除乏驱寒、去暑消食的功能。

羌民每次饮咂酒都要敬神,咂酒成为一种连接人与神的中介物。羌族以酒敬神,认为神人共饮,酒里会含有神的力量,人喝完以后就会感到心神俱佳。咂酒由老人先喝,是因为羌族认为老人能通神,是离神最近的人。他能消除神力中的压力,然后再由年轻人喝,吸收神力。羌族称小孩为“鬼娃”,认为小孩还未成人,介于人鬼之间,阳气不足,不能直接喝敬过神的咂酒,只有等大人吸收了绝大部分神力后,小孩才能接受余下的神力。

古时各部落之间、各家族之间、各村寨之间发生冲突时,有过错的一方必须背上一坛咂酒到对方去承认错误,届时双方围坛饮酒,边喝边剖析自己的过错,最后达成共识,矛盾通过酒的媒介而得以解决,因而羌人中有“烟散气,酒结情”之说。

羌族有首山歌这样唱道:“不唱山歌心不安,不喝咂酒心不宽,不栽林擒哪有梁,不推麦子哪来面。”由此可知咂酒在羌族人生活中的重要性。

“万年火”旁的食俗

羌族家家户户都烧着永世不熄的“万年火”,名曰“锅庄”。锅庄既在堂屋中间的火塘或火炉上架一个“希米”(三脚架),上安一个直径近一米的大锅圈,圈上架锅。“锅庄”既是羌族的火神,又是羌民取暖和烧饭的热源,还是欢歌狂舞的中心。“锅庄”是神圣的,任何人都不得踩、蹬,不得在上面烤衣、裤、鞋、袜及尿布等;不能向火塘里吐唾沫,也不能跨过火塘。

羌民不分家,故三代同居者常见。平日吃两顿饭,由媳妇做;从清明节起,农事繁忙,则吃三顿。早饭由媳妇做,多为“玉米蒸蒸”

(玉米粗渣粒,先煮后焖而成);午、晚饭由婆婆做(媳妇上山劳动),多为菜稀饭加馍馍,晚上还喜欢吃“砣砣肉”,喝白酒,以解乏。盛饭由主炊妇女担任,盛好后,先捧给长辈,后送给男人,最后给女的。切肉则是男人的专职,女人是绝对不准的。据说是因为屠宰家畜与祭祀有关,必须由男人来干。

羌族人家中,座次是固定的,一进门是孩子们的座位,孩子对面是上席,供老人坐,老人背对后山墙,山墙上镶嵌着白石(即最尊贵的白石神)。老人左侧是男人位,右侧是女人位。切肉的刀放男座旁,炊具、餐具皆放妇女座旁。客人来,则男客坐男位,女客坐女位。如是贵宾,经老人邀请,可与老人同坐。羌族极重视年纪,其次是辈份,再次才是社会地位。虽贵为一寨之长,未经长者允许也不能坐上席。在羌族人家里作客,不能翘二郎腿,否则会被视为轻浮、无礼。

羌民重互助,农忙常换工。给谁家做,谁家伙食就格外好,除“猪膘”、香肠、猪肚骨头、白酒及各色馍外,第一次休息时还兴“打尖”(加餐)。路近就送醪糟蛋,路远则在出工时,即带上特制的馍馍。修房子时,同寨的人都来帮忙,只管酒饭,不付工钱。菜肴重实惠,少者八九碗,多至十二碗。不得刚好十碗,因为“十”与“石”谐音,狗吃食的碗才是“石碗”,故应避免。招待换工或帮工,应慷慨大方,吝啬者会被讥笑。

羌族长期以来形成的各类喜庆宴席模式,根据家庭经济状况和原材料拥有的具体情况决定其档次和形式。凡修房造屋、婚丧寿庆,席桌上的配菜、盘、碗都有规定,下酒菜、下饭菜大体分开,其形式多为“十三花”(即十三个菜),下酒菜“十三花”,即以腊肉为主的五荤干盘子加核桃花、豆腐干、野生菜菌为主的四素,另加三个炒菜、一个工艺性品碗;下饭菜“十三花”,即最简单也不低于四荤,好一点的就以全鸡、全鱼、全肘、烧白、龙眼、甜肉等六至八个荤菜,其余以比较名贵的野菜、野菌配足“十三花”。

上菜、开席、撤席均有规矩,违者视为对客人不敬。开席时间一到,支客人宣布上菜,先上堂屋正中一桌带品碗的“十三花”,即可,主人开始敬神、鸣炮、烧香、招呼祖老先人就位,然后将品碗回笼。待各席桌上摆好九个干盘子、餐具等,支客人向众亲友宣布设宴目的,并按客人的不同身分(辈分)的高低按上下左右顺序入席就餐、鸣炮;每桌由支客人安排一名主方客人坐正面右侧下角陪客斟酒,待客人全部入座后,随之上炒菜三盘;待酒过三巡,上品碗、鸣炮,支客人代表主家向客人致词,并由主人分别向客人敬酒,边敬酒边唱酒歌,敬酒完毕,便将菜盘全部收捡,再上下饭菜“十三花”,陪客不断向客人劝菜,直至客人酒足饭饱;待所有客人全部下席后,方可撤席。

别开生面的希腊 特产推介会

12月4日,一场别开生面的希腊特产推介会在上海商悦青年会酒店举行。推介会由希腊益尼亚贸易公司举办,首次面向上海各大酒店等商务客户及社会公众集中推广介绍了希腊橄榄油、葡萄酒、啤酒、蜂蜜、肥皂等特产,受到欢迎。酒店采购、零售界、电商四十余人参加了推介会。