

“酸”住你的心

黔东南苗族侗族自治州州府凯里,有一道名扬天下的菜,也是所有初探苗家美食的人必吃的入门菜——酸汤鱼。来到距离凯里 16 公里的南花苗寨,喝过了拦路酒之后,等待着我们的是热情淳朴的苗族村长潘真,村长说要吃酸汤鱼不难,但要先往稻田里撒上鱼苗。

苗寨里做酸汤鱼的原料,是在梯田里土生土长的鲤鱼,可不是在集市上买的。在这种人迹罕至的大山中的梯田里长大的鲤鱼,喝的是山泉水,吃的是杂草和害虫,完全是纯天然的绿色食品! 村长让我们撒鱼苗的用意很简单——一条鱼长大要几个月的时间,把鱼抓走,就得补充鱼苗,你得让后来的人也有鱼吃啊。

苗族有句民谣:“三天不吃酸,走路打蹿蹿。”酸汤具有开胃健脾之功效。苗族同胞居住在大山里,山高路远,几乎家家都有酸坛,少的一两个,多的好几个,甚至十几个:酸水坛、道菜坛、腌鱼坛、腌肉坛,还流传着“三月腌菜,八月腌鱼、正月腌肉”和“坛不下,菜不烂”的口诀。

苗家人的酸菜分荤酸菜和素酸菜两种,荤酸菜有:酸鸭、酸鹅、酸鱼、酸鸟、酸猪牛肉等;素酸菜有:酸芥菜、酸咸菜、酸萝卜、酸姜、酸蒜、酸辣椒、酸豆角等。酸菜制作并不难。是荤酸的,先将处理干净的鸭、鱼、猪牛肉置于盆内用适量的食盐腌泡一两夜,然后取出滤水干净分层放入坛子, 每层放一些糯饭、碎姜、辣椒粉,一层一层把它压紧,盖好盖子,在坛沿里放足水,千万不能让水干,这样待两三个月后取出切成小块,在炭火上烧烤至熟就可以食用。是素酸的,如姜、蒜、萝卜、辣椒、豆角等,制作简单,将其洗净用盆拌好适量食盐,置入坛内加之煮熟的糯米甜酒,密封坛口,半个月时间就可以取出食用。

把适量的酸汤放进锅里,等煮开后,把收拾好的鱼放进锅,在苗寨里吃酸汤鱼有一个最大的特点就是鱼是不刮鳞片的,大家觉得稻田里的鱼干净不用刮鳞。等鱼快熟的时候,放入适量的盐、姜、蒜和鱼香菜,再配上辣椒,最重要的是要放上当地生长的一种植物的果实——木姜子,又名山胡椒,据说它有温中行气祛湿健脾的功效,酸汤鱼好不好吃全靠它了! 苗家的酸汤鱼又分白酸汤和红酸汤两种,红酸汤就是在米汤里再加入西红柿一起发酵,味道比白酸汤要更浓一些。

苗家酸汤鱼讲究的不仅仅是那一锅又红又酸的汤,蘸鱼吃的蘸料也很重要。蘸料是每人一份,原料很简单,就是白腐乳,香菜和葱,再用勺子舀一点已烧开了的酸汤放在小碗里,加上一点特制的辣椒酱,和匀即可。这辣椒酱不是一种辣椒做成的,而是用了两种不同的辣椒,一种长辣椒,味道香醇,可是并不很辣;一种是尖辣椒,这种辣椒就是以辣昭示天下的,两种辣椒混在一起,就既有了辣,又有了香,算是取长补短。除此之外,这辣椒酱里面还加入了其他原料:花生,酱油,木姜子汁,菜籽油,胡椒,花椒……一份独特的辣椒酱就这样制成了。

酸汤是苗族人民在长期的日常生活中总结出来的佳肴,因其制作方法简单、美味可口、开胃,现已延伸到酸汤鸡、酸汤鸭等。近年来还走出苗岭深山,成为许多大中城市一道独特的饮食风景线,颇受大众欢迎。有的酒家、饭店还特意打出“贵州酸汤鱼”的招牌,借以招徕顾客。对于酸汤鱼的印象人们这样形容:一吃喜欢,二吃开怀,三吃还想再吃。

探寻苗家味蕾上的记忆

王宇萌

“最白最白的,要数冬天雪。最甜最甜的,要数白糖甘蔗。最香最美的,要数酸汤鱼。”苗族民谣,运用朴实而又生动的对比,赞美了鲜香美味的酸汤鱼。事实上,苗族同胞的美食腌鱼、蚱蜢酱、瘪汤等系列代表菜也同样让人难以忘怀。



神秘的牛瘪汤

“名字虽叫百草汤,药房里面找不到,牛羊两家胃里有,吃上一口众生倒。”这个谜语说的也是一道菜。牛瘪是非常独特的一种食品,深受苗族同胞的喜爱,作为地道的特色菜,被苗家人视为待客上品。牛瘪这个名字也很奇特, 外乡人可能从来就没听说过有这道菜品。这个“牛瘪”到底是什么东西呢? 有人猜牛杂,有人猜牛内脏,有人猜牛肺,五花八门猜什么都有,就是没有人能猜到。

那么“牛瘪”到底是什么东西呢?牛瘪实际上是一种液体。当地人将牛宰杀后,把牛胃及小肠里未完全消化的内容物拿出来,挤出其中的液体,加入牛胆汁及作料花椒、生姜、陈皮、香草等,放入锅内文火慢熬,煮沸后将液体表面的泡沫、杂质等多次过滤,去渣干净后的黏稠液体就是牛瘪了。

这种看上去脏兮兮的食材,既然能得到当地人的喜爱,必有其独具魅力的地方。所以,我想一定要亲眼去见识一下这种神秘食材的模样。苗族同胞见我好奇,就让我见识了制作牛瘪的全过程。杀牛前,首先给牛喂些牛爱吃的中草药,比如首乌、葛根、绿豆、柴胡、人参、当归、荞麦等等,和一些新鲜的鲜草,喂半小时左右把牛杀了。煮牛瘪的同时,还要将新鲜的牛肉放在樟木制的砧板上切丝,切好后放入锅中拌生姜片爆炒二十分钟左右,炒熟后将牛瘪倒入牛肉中,同时加盐味精等配料,吃时还要放些五香(即石菖蒲)藿香川芎等香料即可。

我对牛瘪总体感觉是:未煮之

前,闻着有股腐草味,煮时锅中飘出淡淡的牛粪味,仿佛把人带到了乡间田野,让人感觉到原生态,非常的田园。煮好后看起来绿绿的,黏黏的,似乎给人的感觉很不好,仿佛一层杂物飘荡在锅里,初次相遇让许多人都不敢下筷子。

其实,你大可不必担心它的卫生,只要你勇敢地品尝了第一口,你就无法忘记。整道牛瘪菜带点淡淡的青草香,初入口,并没有感觉到有什么异样,微苦中带甜。不但可以清心润肺,去食积解酷暑,吃到后来就感觉不到苦味,反而是越吃越香了。所以不要被它的外表所吓到,透过现象看本质,所谓“人不可貌相,海水不可斗量”是也。

牛瘪调料大有讲究了,在加入花椒粉、胡椒粉、橘皮粉等调味料,反正是能盖住腥膻味的作料差不多都用上了。其中榧油籽是必须要放的,这是一味药材,有清凉祛火消炎的作用。还要加上牛胆汁,牛胆汁味苦,有清热泻火的功效,加到牛瘪里面使这道菜变得更加清凉。最后,在炒好的牛杂里浇上做好的牛瘪汤,一道真正的干香牛瘪就做完了。

苗家人喜欢吃牛羊瘪,这和他们生活的环境分不开,他们居住的地区沟壑纵横,层峦叠嶂,气候潮湿,流行腹泻、痢疾等疾病,在过去缺医少药的年代,只能就着周围环境想办法,想吃草药,又不知道哪种能吃哪种不能吃,于是就看牛羊吃哪种草,可是又搞不清楚牛羊到底吃了哪种草是有效果的,于是只能在牛羊吃完草没有不良反应的情况下,把牛羊肠胃中消化到一半的东西拿出来吃下去,这也是苗家人千百年来在与自然相处的过程



中学会的生存智慧。而牛羊瘪演变到今天已经变成了一道有保健功能的美食了。

苗乡爱情信物

糍粑是苗族人的人际关系黏合剂,逢年过节要打糍粑,祭祖要用糍粑,修建房屋要用糍粑。用糍粑招待贵宾胜用过鸡鸭猪狗招待。而每每到了过年,苗家人更要打糍粑,有女儿的人家,母亲总要给女儿准备一对比自家食用要大几倍的糍粑,且有几个女儿就准备几对。母亲们都知道,长大了的女儿总要送情郎糍粑,为女儿准备的糍粑,就像给女儿准备的嫁妆一样重要。

姑娘们送给情郎糍粑,当然也要有一定的恋爱经历,没有谁第一次接触小伙当晚就把糍粑赠送出去。因为糍粑可以见证爱情的深沉,可以代表姑娘真心喜欢小伙的诚意。赠送了糍粑,说明爱情已经达到了成熟,可以定亲或结婚。所以,在苗乡里,在春节期间,母亲早上起来看到桶里的那对大糍粑不在了,母亲就心乐滋滋的,甚至表现出一副得意的样子,她知道女儿有了爱情的归宿。

为了选择一个称心如意的终身伴侣,小伙子往往要跋山涉水到十几里、几十里甚至上百里以外的村寨去游方。游方一年都可以进行,一般是在农闲季节(如从秋收结束到第二年插秧前等)、传统节日(苗年、吃新节、芦笙节、斗牛节、爬坡节、翻鼓节、闹春节、对歌节等)和赶场天进行。每个苗寨都有自己的固定“游方场”、“游方坡”或“游方坪”。有时在寨子前后的桥边树下,或在村庄左右的平缓草坡上,总之是敞亮宽阔能跳舞唱歌的地方。

晚上,没有月亮与星光,邻寨的小伙子们成群结队地打着手电筒到游方场游方,打几串召唤姑娘信号“口哨”,姑娘们便从各个角落里“冒”出来了,她们点着随夜风摇晃的火把,叽叽喳喳,嘻嘻哈哈地来到游方场。这时,已是钟情的情侣悄悄相约到游方场的某个角落里去说悄悄话去了,还没有情人的小伙开始寻找自己的梦中情人。看到中意的姑娘,小伙子一句“叭哒,啊上莫”(译:姑娘,游方去!)。姑娘应上一句“谢捌垛哇?”(译:看得起吗?)。于是小伙主动拉着姑娘的手,从大伙儿中间走到一边去,爱情就这样开始。

相处一段时间后,爱情开始迸出了火花,小伙子为了试探姑娘对他的真情,向姑娘说:“给对糍粑嘛!”如果姑娘是真心爱上了小伙子,夜深人静的时候,姑娘便会从家里用帕子包好糍粑或用绳索穿好递给小伙子。

小伙得到了姑娘送给的糍粑后,带回家来,悄悄把糍粑搁在比自己年长的同辈的邻居家里,因为苗家人不像族外人那样张扬,青年人的恋爱事情,不好向自己父母揭露秘密,怕羞耻,只好让邻居“保管”。糍粑放在邻居家里一段时间后,等朋友们都到齐了,选择一个晚上把糍粑炒吃了,借以吃糍粑来显示小伙的爱情已取得成功。这个晚上,成了小伙朋友们的欢腾的庆功之夜,找到女朋友的小伙,个个得意洋洋,没有找到女朋友的小伙,只能沉默无语吃着闷棍粑。吃糍粑是秘密进行的,原因还是怕自己父母知道这件“羞耻”事儿。但是这个秘密还得告知父母,通过邻居去通知父母说儿子找到了中意姑娘,准备派人去姑娘家提亲、定婚,作好今后结婚的准备。

当然,姑娘赠送小伙糍粑有两种情况,一种是需要还礼,另一种不需要还礼。要还礼的,说明姑娘还不想嫁给小伙,这只是代表一种友谊,做相好的朋友;不要还礼的,说明姑娘愿意嫁给小伙,代表一种永结同心。这两种赠送方式,就得看当时姑娘递给糍粑时的情况。如果当时姑娘是用帕子包起糍粑的,说明姑娘要求小伙还礼,还礼的时候仍然用这张帕子包裹礼物。如果姑娘是用绳子穿起糍粑,证明姑娘不用还礼,也说明她真心诚意喜欢上了小伙,可以考虑婚姻大事。