

难忘的漆人漆食

从怒江州的州府六库沿着怒江逆流而上到其境内最后一个县——贡山独龙族怒族自治县，大街小巷内很多地方都会出售一些颜色或深或浅如块状红糖的物品，这就是漆油。对当地人而言，漆油是滋补身体和招待贵客的好东西，家里有人大病初愈、妇女坐月子或遇有重要节庆日、招待远道而来的朋友时都会取漆油煮食鸡肉、猪肉或炒菜。尤为令人惊叹的是，在独龙江边的村寨，产后妇女食用漆树炖鸡3天就可下床种地干活，足见其神奇的保健作用。

用漆油做菜，自然得用漆油，而要吃到鲜榨的漆油，须等到每年的11月份，如豌豆大小的漆树籽就会像葡萄般一串串挂满漆树枝头。虽然机械生产的漆油产量高、纯度大，但不少独龙人还是喜欢自己动手制作。在村民屋子旁边，摆放着一个大部分由木头制成的器具，由一个支架架起一根七八米长的木杆，木杆的一头用来供脚踩提供动力，另一头则连着舂米的木桩。据了解，这个器具平时用来碾米破壳，而到了收获漆树籽的季节，便用来剥除漆树籽外壳，剥壳后再将其碾成如面粉般的白色粉末，放在锅里焙炒，经过这些工序后便可榨油。刚榨出的油呈半透明状，冷却之后逐渐凝固成块，在模具中定型成为人们熟悉的红糖状。

可惜的是，不是谁都有这个口福。许多人对漆油过敏，包括很多当地人都会过敏。哪怕是手上沾上了漆树的汁液都会起疹起泡。但由于当地浓郁的民族传统，很多人就算会过敏还是坚持吃，于是在这个过程中不断脱敏并消除反应。

直到上桌之前，我也不知道这著名的漆油鸡是要做成火锅吃的。资料里说这是道肉菜，后来一琢磨，与其在锅里炖几个小时，倒不如在火锅里滚着，还能配些个蔬菜，只是这一锅灰黑如墨的汤好像不太漂亮。后来实在经不住诱惑，横下心来一试。鸡肉忒香了，一口咬下去，满嘴肉香，没有任何调料味，才知道敢情鸡肉是可以这么香的。除了口腔发麻以外，没有其他什么感觉。

做漆油鸡的鸡是最重要的，必须是山养土鸡，腿毛不能用开水烫，一定要用火烧，所以又有火烧漆油鸡之说。锅里的油要宽些，热后直接倒入鸡块。注意，一是不能放葱姜、黄酒，二是不能翻炒，更不能盖上盖焖着，听着锅里噼啪响动小了，水分干了再翻炒。漆油鸡制作工艺中最让我吃惊的是任何佐料都不搁。看来美食就是要原汁原味，借助佐料的味道不是烹饪的最高境界。

索取不应太过分

春日的阳光照在这头命运不佳的独龙牛身上，牛神色并不显慌张，也没有大义凛然之态，它好像是被人牵着哄着去吃草晒太阳。

剽牛祭天的主祭人是一位认真严肃的长者，现在由他执行祭神仪式：用新鲜的艾草点上洁净的泉水，向着天空不断抛洒，如此往复，以示向天神磕头。随着祭师高呼念咒完毕，两位由众人推选而出的剽牛师手持锋利的竹梭，向牛腋做猛刺的动作，但并不落在牛身上，剽牛师谁左刺谁右刺事先已商量好，不得有误。否则，便有不吉利之说。剽牛师同样必须是村寨中最有威望的长者，所有剽牛师一生只能剽牛四次，超过四次则被认为是对上天的不敬。

冷不防，牛背上的独龙毯被人揭走，眨眼间两根刺杆向牛的颈部直直地射去。一刺，它似乎还没反应过来；二刺，它便疯狂地挣扎着想要逃出危险境地，如同一个就要急疯的傻子，但又只能围着牛桩绕圈打转、大跌大撞，像一头十足的疯牛充满着野性的攻击。它的颈部开始渗出殷红的血，汨汨而流，剽牛师接下去是三下、四下……四周伴随着曼妙的歌声和婆娑的起舞，七彩的独龙毯像彩旗在风中飞扬。其实，生命不就是从原来回到原来吗？独龙牛干脆不动了，站在刚才画圆的某一点，血流如注……力气慢慢

没有到过独龙江的人，只是从道听途说中，想象它是一个不可思议的“秘境”：长天野水的蛮荒边地，高耸入云的高黎贡山和担当力卡雪山，波澜壮阔的独龙江，惊心动魄的毒箭狩猎，驿路上马帮飞扬的情歌和铃声，“藤索飞溜”、世纪“绝色”文面女、血肉横飞的剽牛祭天……但最让人回味无穷的还是独龙族的淳朴好客，以及那一道道别具风味的美食佳肴。

大口吃掉独龙江最后的秘境

文/王美好



离它而去，但四脚仍牢牢地站立着，支撑着就要坍塌的躯体，在痛苦中它睁大着双眼，眷恋似的看着这个世界。

剽牛师给了它最后的一刺，干净利落，这是最快最好的结束。牛直直地跪倒在那里。它跪下去，我的心才落下去，可定睛看清楚才发现它仍喘着粗气，肚皮一起一伏，刚才悬下去的心又变得不安起来，心头很不是滋味。牛头向着独龙江那滔滔流逝的方向，我见证了一种生命的结束。

独龙人平静地围观，等待牛死去，然后先割下牛耳，嵌在树枝上，用它在牛的尸身上来回招拂，一边念着祝祷之词。意思似乎是希望得到牛的谅解，因为人们需要天神的庇护才不得不杀死它；也像是替这头为人献身的牛在祈祷，感谢它崇高无私的献身精神。剥开牛皮，男人们把牛肉按村寨的人口分成均等的分量，手法神速得叫人不不敢相信。只一会儿工夫，地上摆满了分成小堆的几十堆牛肉。杀牛人按惯例分得被刺杀部位的一大块肉。宰牛时从心脏流出的血也被一双双手捧进各自的竹筒。分配牛内脏是妇女干的事情，男人是不能动手的。

独龙族演绎的这场剽牛祭祀活动，看似颇有些残忍。但值得注意的是，独龙人对于自己赖以生存的环境来说，索取并不过分。比起现代社会中某些使用先进武器捕杀野生动物的行为来说，独龙人似乎更显得理性。

高山菜肴有讲究

踩着黄昏的阳光，我走进了独龙族寨子里，这条千年流淌的独龙江就是他们的母亲河，养育着祖祖辈辈的独龙族儿女们，使他们的日子过得有滋有味，靠江吃鱼便成为了他们生活中一道浓浓的食俗文化。

独龙族男人手脚极其利落，先把捕到的鱼的肚杂抛之清洗干净，再往鱼肚子里加入食盐和一些盛产于独龙江边的绿色无公害的香料。女主人早已在旁边烧好了一盆炭火，我们团团地围聚在炭火边，一边听着独龙兄弟讲烘烤江鱼的方法，一边把江鱼放在炭火上慢慢地烘烤起来。此刻，烤好的江鱼黄脆不糊，飘来了一阵阵奇香，我抓起一条黄脆的火烤江鱼细细品尝，当火烤

江鱼在嘴里满口余香时，又品上一口醇正芳香的独龙族人家的自酿水酒，胜似神仙般的山乡生活，有一种都市里无法找到的乐趣。

独龙族寨子里，人们都不显老，我还遇到好几位90多岁以及上百岁的老人，他们有的依然每天自己背柴。当地人说，独龙族长寿老人较多，与常食野蜂蛹和野蜂蜜有关。在独龙族房屋前，常有一些立在石头上的枯木，那是人们用来给蜜蜂做窝的。人们用炭火将木头慢慢烧空，再放在石头上，没几天就会有蜜蜂来筑巢，没多久就能收蜂蜜了。

常年的闭塞，让独龙江成为人们的想象之地，每年的12月到次年的6月，大雪封山，这里与外界断绝一切往来。

除了寡淡的封山期，独龙江的出产还是相当丰富的。靠山吃山，人们上山采蘑菇，还有雪山菜。这是一种长在雪线以上的稀罕野菜，又叫竹叶菜，学名“长柱鹿药草”，是一种野生百合科高山植物，通常生长在海拔3000米以上的高山地带，和内地所谓的竹叶菜（空心菜）完全不同。竹叶菜采摘的部分，仅仅是才冒出雪地的嫩叶片包裹着的芽茎，粗不过手指、长不及筷子，外表翠绿，内芯渐变成鹅黄直至洁白。食用时用清水煮成菜汤，吃起来味道清苦，脆嫩回甘。

在独龙江，竹笋是最常吃到的。早上一碗酸竹笋汤配一碗炒饭，就是一顿早点；下午冷时来上一碗竹笋鸡汤，又暖身又开胃。独龙江雨水充沛，阴凉的山管和肥沃松软的土壤使竹笋特别嫩，一场春雨过后，粗壮如胳膊的竹笋就顶着层绒毛一棵棵地从地里拱出来。独龙人将它剥去笋衣，或煮汤或煎炒，或是剖成两三片挂在火塘上方烟熏晾干后，一年四季随时都可以食用。

“食”破天惊 美味降临

6月11日至6月14日间，上海静安香格里拉大酒店携手香格里拉台北及台南远东国际大饭店三位主厨为食客们联手献上“台湾美饌精选”。宝岛台湾以美食之都著称，在台湾各个城镇中，从地道小吃到精致五星级料理，琳琅满目应有尽有，丰富多元的饮食文化，也让台湾成为各地饕客所推崇的美食天堂。品尝台湾地方特色小吃，也成为国际旅客最喜爱的宝岛行程首选体验之一。此次“台湾美饌精选”将于夏宫中餐厅举办，酒店特别采用台湾各地名产入饌，顶级食材包括来自东港俗称“乌金”的乌鱼子、鲜甜饱满的九孔、南部名产台南虾卷，搭配阿里山龙眼蜜衬芥菜酱及传统风味的美浓嫩炖猪脚等。三位师傅用严选台湾代表食材，期待能以特殊的台湾宝岛风情，热情演绎精致细腻的台湾饮食文化，为大陆贵宾推出一道道色、香、味俱全的台式佳肴。 小梅

