

传承千年的图瓦食俗

文、摄/王成

千年传承“阿尔克”

山中岁月，云间部落。禾木村中77岁的老人巴木布克独自坐在木栅栏边，轻声哼起一首家乡的歌，“自己故乡的人喜欢自己的故乡，外面故乡的人喜欢外面的故乡，外面故乡再怎么好看，也比不上自己的故乡；野鹿都喜欢这里的山水，村里这么多亲戚朋友，天天生活得多么开心。”

巴木布克老人酿造的“阿尔克”奶酒是当地一绝，是图瓦人古老的传统技艺，历经千年还保留着原生态，是记录民族的符号。我们来得很巧，正赶上巴木布克老人制作阿尔克奶酒。在老人的家里，我们目睹了图瓦人古老的酿酒方式。

图瓦人把新鲜的牛奶、羊奶煮熟后，除去奶皮子，将其晾至手感温暖，加入酸奶，放4至5个小时，再将其倒入木桶或皮桶中充分发酵，还可加入不到一公斤的用纱布包着的麦粒。发酵期间，每天加入煮熟并晾温的新鲜牛奶、羊奶，直至桶满为止，边加边搅动。7天发酵期过后，把滚烫的新鲜牛奶或羊奶兑入，使整桶酸奶温度上升至手感温暖，不停地搅动一个小时，分离出酥油，将分离出酥油后的酸奶静置12小时，再将其倒入铁锅中。

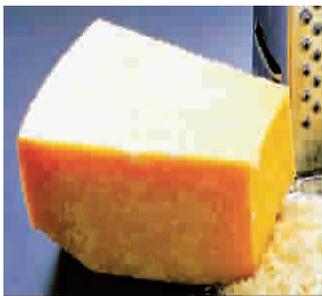
老人把木柴放进炉里点着，在烟火迷离中，炉里发出了噼噼啪啪的声响。看着火堆渐旺，老人把爬山松又加了进去。火堆已经很旺了，为什么还要加入爬山松？布尔津县文化馆的朋友解释说：“这是图瓦人的一个重要的民俗活动。酿造奶酒时，一定要在自家的灶火上添加爬山松。”

此时，老人的儿子把已倒入羊奶的铁锅上架置了一个大木桶，在木桶上方放上了一口与木桶大小相称的小铁锅，层层叠叠像个小塔。之后，用水瓢把小锅盛满水。一切准备就绪后，用大火加热至锅内酸奶沸腾，大量的蒸汽上升至木桶上方，遇冷水锅底凝结成蒸馏水，滴到木桶里的溜槽中，并顺其流出桶外，就成了图瓦人喜爱的奶酒。在制作过程中，还应勤换冷水，以保证其冷却效果。

“阿尔克”酒精度在20度以下，清澈见底，清冽爽口，是图瓦人的最爱——那微带酸味的酒香沁人心脾，劳累了一天，“阿尔克”是最佳的解乏之物。据说，适量饮用可健胃，可改善血液循环，增强抵抗力。来喀纳斯的朋友喝过奶酒之后，称之为“腿软酒”，喝着口感不错，有股淡淡的奶香。但是几杯下肚之后，你便再也爬不起来了。第二天起床后，你会发现，前一天发生的一切早已从记忆中抹去，所有的快乐与烦恼都已成过眼云烟。

砸骨吸髓享美味

居住在哈纳斯、禾木、白哈巴的蒙古族图瓦人，一年中有许多庆典



在国家级风景名胜区喀纳斯，远道而来的游客不仅能够欣赏到神奇秀丽的自然风光，还能够探访当地土著居民图瓦人村落。如今，喀纳斯村和邻近的禾木村共居住着2900多名图瓦人。400多年来，生活在这里的图瓦人保留着古老、完整的民俗食俗。



节日，除了春季的放包节外，还有冬季的邹鲁节（也叫点灯节）、春节和元宵。而这其中最特色的节日当属春节。每年大年三十，图瓦人家家户户都不慌不忙地一边煮肉、喝点奶酒，一边等待亲友们前来拜年，进行隆重的砸骨头仪式。

砸骨头，图瓦人叫“吉累克”。大年三十下午，家家都提前煮好一块牛后腿大骨，等到日落西山，星星出来后，一般几户亲朋约好，先到家中老人年龄最大的一家，举行砸骨头的仪式，再集体到另外一家接着“砸骨吸髓”。这同汉族人在长辈家中的团圆年夜饭不同，图瓦人的年夜饭虽然也是全家出动，却是在约好的各家各户中轮流进行。几户邻居相约，先到有老人年龄最大的一家吃饭。进门寒暄之后，大家会对着正屋墙上龛中的班禅额尔德尼·却吉坚赞的画像三揖叩拜。长者居中落座，



客人依次坐下后，主人家便将牛后腿连骨带肉端上。

接着，图瓦小伙子就会用刀将煮好的牛后腿肉剔出，将骨头上的肉削下大家分享，直到剩一个大后腿骨头。这时，年长的煮粥人就会将一小块白色的哈达系在大骨头上，手执骨头再次向班禅画像拜三拜后，接着一番祝福身体健康、牛肥马壮的祝词，然后交给年轻的图瓦小伙子，并由他执行砸骨头的使命。

图瓦小伙子将骨头放在剁肉的树桩上，左手扶住骨头，右手高举斧头准备开砸。这时候，幽默的图瓦人开始笑着调侃，仿佛是故意让小伙子精神不集中，一边有人大喊着“砸不砸骨头？”一边有人则笑着说“不砸不砸。”反复三遍后，满屋子的笑声一片，小伙子也笑得合不拢嘴。他忍了半晌，才高举斧头向下劈开，满屋的“呼啦啦”（祈求保佑）声此起彼伏。

老人说，很早以前，传说执行砸骨头的图瓦人威猛无比，一般都是用手掌将牛骨打断，不过现在已经见不到了，改为用斧头等利器来砸。而且只能一下砸开，如果没有砸开

骨头，还必须另换一个人来做。骨头砸开后，先由尊贵的客人吸骨髓，再由年长的老人吸，最后依次轮流吸。砸骨吸髓仪式结束后，接着要品尝主妇的手艺了，喝酒吃肉，把盏言欢。然后再到另一家，依样砸骨吸髓、吃肉喝酒，不到尽兴便相扶着前往下一家。

一辈子喝快乐酒

先前就听说图瓦人特别能喝酒，忽然碰到了仍是不免大吃一惊。一个小伙子骑着马从山里出来，像是按捺不住急切的心情，打马疾驰到一家小商店前，将马拴好，进商店大呼店主拿酒。店主递给他一瓶酒，他递给店主一张钞票。就在店主给他找零钱的这段时间，他举着酒瓶咕咚咕咚全喝完了。店主见状，问他还要不要。他竖起一根手指头，店主就又给他拿了一瓶，重新找了钱。他举着酒边喝边往外走，等走到马跟前，又喝完了。于是他转身返回，又买了一瓶，一边喝着一边上马离去。马越跑越快，他的身子左右摇晃，但就是掉不下来。

图瓦人逢过节或遇到高兴的事，便会宰一只羊，买来一两箱酒，邀三五个好友，坐在家中喝。这时候的礼节很多，主人倒满一碗，自己先喝了，然后给客人一一敬下去。一轮

转毕，主人又喝一碗，又敬下去。村里用来喝酒的碗很大，一斤酒一般只能倒三碗。酒量不行的人，喝第二碗酒后，人和碗便一起落了地。对图瓦人来说，这只是热身，敬酒和斗酒还没开始呢！主人敬三碗酒后，便将酒瓶递给客人中的一位朋友，他马上接住，敬一圈，再递给另一个人。一天下来，一箱子酒往往不够喝，主人吆喝一声，老婆或孩子便出去又搬来一箱。最后，所有的人都喝醉了，骑着马，由马自己走回家去。

“一年之中，7个月冬天，5个月夏天。”这是图瓦人常挂在嘴边的一句话。冬天，大雪将村庄与外界隔绝，酒成了生活中的依赖。有人曾做过统计，图瓦村人有一年喝了45吨酒，按人口算，一个人一天平均喝两瓶半。

还有更让人称奇的故事——有一图瓦猎人善饮，打猎的时候也会带上一瓶酒。一次，他被一只狼逼到一个山洞里，枪也不慎掉入山谷。对峙了十几分钟后，那只狼突然向他扑来，狼用双爪攀在猎人的腰上，死死咬住猎人左臂不放，无论怎么按就是不松口。猎人一急之下，打开酒瓶盖，将瓶口使劲塞入狼嘴里。狼突然嚎叫着身子一软跌倒在了地上，它大概被酒呛住了，浑身抖个不停地在原地打滚。猎人知道狼的腰和麻秆一般细脆，咬牙稳住身子，一瓶子将它的腰打断，用一根粗藤缚住拉回了家。现在，那张狼皮每天晚上铺在猎人身下，成了温暖无比的褥子。

夏来灵宝羊肉汤

如果有人问我，哪种美食可以成为豫西灵宝特色饮食业的代表，我一定会说是羊肉汤。

其实来灵宝工作之前，我是不喜欢吃羊肉的，主要觉得羊肉做法欠佳，受不了那种膻味。但灵宝的羊肉做得很地道，也很诱人，富于地方特色，而且营养丰富，色香味俱佳。记得几年前的一个夏天，一位学中医的朋友要请我喝羊肉汤，当时颇觉诧异：“夏天也能吃羊肉么？”这位老兄扶了扶眼镜，笑道：“怎么能不？医书上说，羊肉乃助元阳、补精血、疗肺虚、益劳损之妙品也。在咱灵宝，一年四季都有很多人吃。”接着他如数家珍地说：“春

天吃羊肉可提阳气、祛风湿，夏天吃羊肉可促排汗、降毒素……”一番话说得我心悦诚服，再加上灵宝师傅的绝佳厨艺，从此我也成了众多羊肉食客中的一员。

灵宝羊肉汤秉承“大锅熬汤，单碗烩作，肉汤菜饼结合，荤素营养全面”的制作方式，注重对味精的足量运用，讲究“浓而不腻，香而不膻，辣而不辛，鲜活清爽，味和绵长”的口感，形成了“肉烂汤白辣子红，味鲜香浓烧饼脆”的特色风味，深受人们

喜爱。

据当地史料记载，灵宝羊肉汤烹制历史极为悠久，其渊源可以追溯到春秋战国时期。那时强秦东伐六国，无论是誓师出征还是班师回朝，在巍巍函谷关下，必架几百口大锅。锅内滚滚翻腾，所煮食物必是羊肉汤，另有几千只大筐中装着黄澄澄的大烧饼。我常常想，猎猎军旗下，浩浩长风中，大秦帝国的虎狼雄师举碗齐饮，那将是怎样撼人心魄的场景？故土的别离、春闺的遥望，如



雨的马蹄、如雷的呐喊，铁血男儿的血性与杀气也在瞬间迸发。那一刻的心绪，定有难以言说的复杂。当历史的劲风扫过，他们都已化为尘埃，只有这浓香扑鼻的羊肉汤代代相传，滋润万民了。

在灵宝喝羊肉汤，汤是可以免

费加的。说起来很有意思。前些年，像我们这些工资微薄、饭量又大的年轻人，喝羊肉汤是比较“较真”的，肉一片不动，先美滋滋地把汤喝掉，老板一看就明白了，常常笑呵呵地说：“兄弟们好胃口！伙计，再给每人加勺汤，记着再加佐料啊！”当时我就想，在灵宝羊肉汤的千年传承中，何尝不是融入了灵宝人的文化与精神呢？纯朴、厚道、热情、坦荡，不正是大多数灵宝人的气质么？

所以说，在灵宝，时不时地喝上一碗羊肉汤，品味着它的火力与风韵，体悟着灵宝的文化与气质，岂不是美妙的享受？正这样想着，只听有人说道：“走，喝羊肉汤去！”刘杰