

布朗山位于西双版纳州勐海县东南部，国境线长达96公里，西部和南部与缅甸接壤，是中国唯一的布朗族乡。在布朗山1016平方公里的土地上，生活着近16000名布朗族同胞，他们在最高海拔为2082米的三垛山和最低海拔为



535米的南览河与南桔河交汇处之间的坡地上，一代接一代地繁衍生息，并创造出了独具特色的古老饮食文明。

最后的刀耕火种

赶到布朗山乡时近黄昏，觉得这里简直像一座空镇，行人很少，两旁的房屋高大而破旧。只在靠近乡政府的那一小段柏油路上，才见到了一个个收工回家的布朗族男女，他们脸膛儿黝黑，口嚼槟榔，一律有着血红的嘴唇。

据专家考证：布朗族与柬埔寨的高棉人是同一民族，都是古代濮人的后代。布朗族唐时称“朴子蛮”，元、明、清时称“蒲蛮”，当此族南迁之际，大部分都迁到了今天的柬埔寨成为高棉人，而一小部分掉队者，则永远留在了中缅交界的布朗山，他们由于居住的地区各异有不同的自称，新中国成立后，根据他们自己的意愿，才统称布朗族。柬埔寨的高棉人打造了名垂青史的吴哥文明，而中国的布朗人则开创了中华最灿烂的茶叶文化。

每年4月，布朗族最隆重的节日“京比迈”一过完，雨季来临之前，将预定的山林砍伐干净，放把火烧了，烧过后的草木灰作为天然的肥料。在大火烧过的近90度坡地上，泥土混杂着杂草、砍伐过的树桩，男人手执一根下端尖尖的粗圆木棒，那叫“点种棒”，走一步，在整过的地里捅两下，杵成两个浅浅的小坑。女人紧随其后，从拴在腰后的篾篓里摸出几粒种子，在每个小土坑里播撒三五粒。

云南大学的尹绍亭教授曾对布朗族等村寨的刀耕火种进行过深入的调查和研究。他认为，刀耕火种是一整套极为复杂极为成熟的农业形态，其文化生态内容远比灌溉农业丰富。刀耕火种并不是在原始森林里漫无目的地放火烧荒，而是有着长时间的精心规划。比如，山民以村寨为单位，把全村的懒活地分成十份，这样就能一年种一份，十年一轮回。

在正常情况下，布朗人所烧的也不是原始森林，而是他们的“地”。山民们在当年需种植的山地上砍树、烧荒、播种、收获，每项工序都有传统的规则。比如烧火前要清理防火道，专人把守，以免山火越界。砍树时大树留桩，小树留根，以便来年春风吹又生。烧荒有很多好处，云南的红土多为酸性，草木灰为碱性，可

原始古朴的 布朗食风

文 / 王爱玲

以改良土壤。大火把草籽和虫卵烧熟，几乎不需要除草治虫。

烧地的时机也有专门的学问。烧晚了会误农时，烧早了不能马上播种，反而让杂草得到机会。一块地又砍又烧，只种一年，外人会觉得可惜。而布朗人则认为，耕种时间越短，树根就越容易恢复，植被越容易恢复，水土流失越少。每年新烧的都是已经恢复了近十年

的懒活地，可以保证地力常新。这样，布朗人总是有地可以种，有山林可供采集狩猎，与自然形成良性的循环。

在尹绍亭教授看来，刀耕、锄耕和犁耕并不是三种不同发展阶段的农业方式，而是三种不同场合的农业方式。后两者并不比刀耕火种先进，反而是人与自然关系紧张的结果。很多民族都知道在懒活地里种植水冬瓜树，水冬瓜树是一种速生树种，落叶多，并有根瘤菌可以固氮，有利于土地加强肥力。这种丰富的多样性表明，布朗族的刀耕火种并非愚昧无知，而是和他们的禁忌、自然崇拜一样，都是其传统生存智慧的表现形态之一。

异香扑鼻炸蜘蛛

每二天，我们仔细品味了布朗山下的原始森林——品种繁多的冲天巨树，配之以无孔不入的灌木与藤条，使这大地的一角，变得异乎寻常的难以捉摸，穿行于林间，看不见鸟的翅膀，但听得清鸟的鸣叫。那些千奇百怪的昆虫，更是多得只有上帝才能数清。

当天上午，朋友招呼我们到勐海县布朗山布朗族乡的一家风味小吃店就餐。临行前，朋友神秘地告诉我们：“今天晚上，我带大家进行一次美食冒险，在我们就餐的地方，你将看到一种可怕的食物，到时，请大家一定要镇静，千万不能叫出声来哦！”在那家乡野味儿十分浓郁的小吃店就座后，一盘盘制作考究、风味独特的菜肴端上来。但这些除了当地的野菜，就是烹饪方法独特的家畜家禽，并没有什么让我们感到害怕的。就在我们失望的时候，服务员端着一盘黑乎乎的东西走上来。早有眼尖的同行发现那盘子里的东西，于是，房间里

顿时尖叫四起：“啊！是蜘蛛！巨大的油炸蜘蛛！”“妈呀，这东西太吓人了！怎么还有人敢吃这个？”几位女士一边往后翘起，一边皱着眉头问。

“哦，别看这东西其貌不扬，它可是布朗族的风味菜。在当地，流传着这样一句话，不吃油炸花蜘蛛，等于没来过布朗山乡。”听了朋友的介绍，我仔细观察了一下这道菜肴，但见，橘红色的灯光下，这些蜘蛛个个如小手指般大小，身上长有一种并不规则的花斑，它们看上去脆而不焦，颜色微黄。我突然感觉，放在盘子里的它们，不仅不恐怖，而且还蛮好看，闻起来更是异香扑鼻。

这时，已经有几个大胆的同行男士夹起了蜘蛛放在嘴里，随着他们小心翼翼地嚼动，一种美妙的表情渐渐浮现在他们脸上。看着他们幸福的表情，我壮了壮胆子，也忍不住夹了一只小的放在口中——嗯！果然肉质鲜香酥脆，满口生香，简直比炸蚕蛹还味香可口呢！我瞬间被这美味征服了，于是，再也顾不得其它，赶紧伸出筷子去夹第二只、第三只……

看着空空如也的盘子，朋友介绍道：“花蜘蛛学名大腹圆蛛，多生长在高山丛林间，这种花蜘蛛在野外林间结网，个儿有小手指般大，浑身长满白斑，故名。多在夏秋季节捕捉，功能解毒，可治疗疮、蜂蝎咬伤及毒蛇咬伤。民间治毒蛇咬伤，将活蜘蛛放在伤口，任其吸吮毒液，可减少肿势。花蜘蛛圆鼓鼓的肚子里，尽是具有丰富蛋白质的乳白色汁液。

捕捉花蜘蛛时，须用装有圆圈的木棍将花蜘蛛连网裹着取回。放入沸水中烫死，去头、脚，控干水分，晒干收藏。食用时，将花蜘蛛用开水浸泡，回软洗净。炒锅上火，注入菜籽油，烧至七成热，下花蜘蛛，用小火煎至桔黄色，取出入盘，撒上花椒盐即食。

吆五喝六“年猪饭”

每年冬季，布朗族家家户户便开始为传统的“年宰”而忙碌，此习俗由来已久。据当地老人讲，起初是布朗族狩猎人为祈求上天保佑多捕获猎物而用捕获到的猎物身上最好的肉去供奉山神。随着时代的变迁，此习俗便形成了当地不可缺少的一种饮食文化。布朗族杀年猪主要有两点，一是用来款待亲戚朋友，二是将剩下的猪肉分类做成腌腊食品，作为来年的食物储藏。



多付11元 香格里拉能给你什么

为庆祝即将到来的新中国成立65周年，香格里拉酒店集团特别推出“拾壹庆十一”活动，让客人在享受殷勤服务的同时获得更多实惠。客人在国内下榻香格里拉酒店集团旗下香格里拉、嘉里和盛贸三个品牌的任何一家饭店，只要多

付人民币11元，即可享受免费客房升级、第三人免费早餐、获赠两张当地著名景点门票等。

“拾壹庆十一”活动亦适用于中国以外的香格里拉旗下所有酒店，优惠内容包含免费双人早餐、延迟退房特权和贵宾金环会双倍积分

在布朗山还流传着这样的歌谣，“过年了，杀年猪、杀年猪、腌菜拌生肉，甩了一箸又一箸。”这正是年猪饭美味可口的真实写照。每年立冬后，人们都争相到市场上购买豆子、辣椒、草果、萝卜丝、干腌菜等10多种配料，以备“年宰”时用。很多当地人认为，杀猪那天一定要吆五喝六、热闹热闹，来年日子才会红红火火。

布朗族的年猪饭，因为做法的奇特新颖以及吃法的怪异，再加上当地独有的调料，赢得了较好的口碑。其中最出名的要数猪血蘸白片肉，红生拌腌菜水，以及生吃猪肝了。猪血蘸白片肉，就是把猪血放到锅里炒，加上一些酸腌菜，炒米面，炒上二十多分钟之后，就可以铲到碗里面。然后，再把煮在火炕上的土锅里面的五花肉捞起来，切成薄片，就是白片肉了。白片肉肉质松软，蘸了带有酸腌菜的猪血送入口中油而不腻，爽口爽心。然而，接下来的这两道菜没有胆量的人是不敢吃的。对于我来说，我曾几次下筷，但是都因为自己胆小而把筷子缩了回来。红生拌腌菜水中的红生是生猪肉把它剁细，然后再加上花椒、辣子、盐巴，和当地独有的一种调料——香胡椒根。最后，把它拌起来，特别地爽口，这道菜是男人们的最爱，但是吃这道菜需要的是胆量，所以，妇女和小孩儿们大多都不敢去尝试，不过，也见到几个强悍的妇女吃得酣畅淋漓。

布朗山寨民风淳朴，村民们勤劳善良，素有“吃不完的年猪饭”之说，因为菜只要吃了三分之一，布朗族的妇女们就会又给添满，从年头吃到年尾，这家吃完吃那家，他们酿制的包谷酒也是非常可口且原生态。吃着爽口的年猪饭，喝上一口包谷酒，再唱上几句布朗山歌，能体会到布朗族同胞的幸福快乐。

在布朗族同胞眼里，这吃“年猪饭”的日子虽说不是什么正式节日，但是看起来却比节日还要热闹。过去，人们吃年猪饭只是吃完饭就结束，可是如今生活好了，也开始注重文化生活了，年轻人不再习惯于循规蹈矩地按传统习惯办，而是把吃年猪饭的日子真正变成了一个节日，他们会在这期间举行各种比赛，也会相约一起出去游玩，打歌，交流情感。更重要的是，在这种玩乐之间也传承了布朗族特有的文化习俗。



等。“拾壹庆十一”活动有效期为2014年9月26日至10月12日，详情及预订请登录www.shangri-la.com。

此外，客人还可一如既往地享受到香格里拉免费无线网络服务和“儿童餐饮计划”等优待。毛群群