



温和平静的气候,多样的地理风貌,使得云南成为动植物的天堂和乐园,也让云南的食品在新鲜和自然上,独占鳌头。怒族同胞世代生活在这里,他们在意的是植根于山地原野的味觉,并不太在意食物长得怎么样,而是新鲜的程度怎么样。他们有一种普遍的认同:最高明的厨师并不是人类,而是自然。



怒族珍馐：最高明的厨师是大自然

文/ 王宇萌

“咕嘟饭”遇到“咕嘟酒”

丙中洛是怒江州最大的高山平地,也是怒江州最富庶的地方,这里已寻不到高悬于怒江大峡谷上的“大字报”地,满眼都是平展展的梯田,梯田里生长着丰收在望的稻子,一层又一层像登天的金梯……重丁村隶属于丙中洛乡甲生行政村,这里的石片顶房上摇曳着缕缕炊烟,房前屋后翠绿着各种各样的果树,一座白色的天主教堂矗立于村子中央,映衬着大山峡谷,多了几分静穆神秘的味道。一个叼着烟斗的怒族妇女,坐在自家的门前,用简单的织布机在编织一条彩色的条纹布,一副悠然自得的样子。她大概不会讲汉语,一个劲地朝着我们笑……

拐弯抹角的小巷把我们带到了丁大妈家门前了,大家都不约而同地喊着同一个声音:“真累哟……饿死了……”走进正屋,只见丁大妈正将火塘一角燃着火焰的柴撒掉,红红的火炭映红了她的脸。丁大妈吩咐我用勺在吊锅里不停地搅动,她给我们煮的是一锅香喷喷的“咕嘟饭”……

“咕嘟饭”的原料多是包谷面。就是先把一满锅水烧开,舀去一半水待用。将包谷面或荞面倒进锅里,盖上锅盖煮。等水渗透包谷面或荞面后,用小勺搅拌,这时面粥会越煮越稠。把先前舀出的开水适量倒进锅里,盖上锅盖片刻后,再搅拌,再焖,反复几次。这样做出来的饭,有一种沁人心脾的香味,入口之后,回味绵长。由于在烹饪过程中,会发出“咕嘟咕嘟”的面粥沸腾声,因此怒族人形象地称它为“咕嘟饭”。

“咕嘟酒”是贡山怒族最具特色的特产,是一道清甜香绵的醇美佳酿,是怒族人日常生活的饮料及待客的必需品。“咕嘟酒”是用“咕嘟饭”酿制而成的酒。有客光临,“咕嘟酒”,是必不可少的待客之物,一般是边饮边聊,如果将某人视为知己时,不论男女老少,便要与他喝“同心酒”。同心酒,怒族人家一种特别的饮酒方式,即不论男女老少,两人腮贴腮、嘴挨嘴,一手搂肩,一手同端酒碗,仰面同饮,一饮而尽。只有喝了这情深意浓的同心酒,才算怒家人的真正朋友,是非常受怒族人民喜爱的一道美味佳酿。

怒族“咕嘟酒”,的酿制法,是将“咕嘟饭”煮熟后倒在簸箕里晾凉,拌上自行配制的土酒曲,装入竹篾箩里捂好。几天后散发出酒味时,进行密封或渗出酒液装在罐子里,封严坛口发酵,密封十几天就成了。吃时先用箬篱过滤,再兑上一点冷开水,加一点蜂蜜或甜味剂,略酝酿几分钟,即可饮用。这种酒酒色淡黄,酒味甘醇醇厚,既可解渴提神,又有滋补健身之功效。

下午的阳光照不进光线昏暗的老屋子,火烟熏燎得黑乎乎の木窗壁板更增添了屋内的黑暗,浓重的昏黄中,朋友们的笑脸被火塘闪烁的火焰映得红艳,大家喝“咕嘟饭”和“咕嘟酒”,吃着丁大妈烙制的石板粑粑,狼吞虎咽的状儿,风卷残云的模样,完全没了半点斯文,丁大妈则笑眯眯地烤饼,做了一个又一个,连声地说:“爱吃就好,爱吃就好……”透过我们制造出来的嘈杂喧哗和丁大妈可亲的笑脸,一种无形的东西强烈地感染着我,我觉悟到在这个不为许多人知道的角落,弥漫着在艰苦环境中的让人倍感亲切温馨的生活气息。

“侠啦”与“叭辣”不可少

怒族朋友口中,一般没有顺口溜,却高频出现一个生僻词汇——“侠啦”和“叭辣”。怒族人不仅爱饮酒,而且也善于用酒做出各种美味的食物,“侠啦”和“叭辣”就是贡山境内的怒族珍馐。在怒族语中,侠的意思是肉,叭的意思是蛋,辣是阿辣的简称,意为烧酒。因此“侠啦”和“叭辣”翻译成汉语的意思是“酒炖的肉”或“酒炒的蛋”;也可以理解成酒与肉蛋密切结合不分家,酒中有肉,肉中有酒,酒中有蛋,蛋中有酒。

其中的酒,多半是怒江当地所产的低度粮食酒,也有植物地下块茎酿成的酒,酒精度通常在40以下30度以上。据说早些年



前的侠啦,都很少使用白酒,以当地自然发酵的水酒——杵酒或者捏酒为主。至于肉类,通常现宰小型动物获取,鸡、鸭、鸽子、鱼以及飞禽或者小型兽类都可以,不过最常见的是鸡肉。

“侠啦”的关键是漆油,所谓漆油,正是漆树籽榨出来的油脂,含蜡量高,常温下凝成硬饼,仿佛红糖砣子。在怒江,漆油是一种极为常见的食用植物油脂。漆油大致有两种:传统的黑漆油;由黑漆油提炼而成的白漆油。黑漆油气味浓烈,如果操作不当,会让敏感体质的人有过敏反应;白漆油气味较淡,据说已经析出使人过敏的成分,但也散失了部分风味和养分。

烹制“侠啦”不算太复杂,首先在锅中化开适量的漆油,并加热到略微挥发出青烟,这时再把剁得很细的鸡肉入锅炒制。鸡肉炒到水分基本收干稍带焦黄,在锅中“噼啦”作响的时候,加大火力,灌入白酒数斤,把鸡肉和鸡骨中的养分萃取出来。汁液煮到将涨未涨之际,侠啦即成,可以饮用,此间要注意保温,以免油分凝结。倒入白酒前,如果先倒入少许开水让鸡肉回软,“侠啦”的口感会略有甜意。盐巴可以稍微来上一点,提一提味。如此工艺,直接就是化学实验里的萃取法,肉里的营养成分大部进入汁里。锅里剩下的可以加水炖汤,也可以放些洋芋、辣椒、青蒜等焖熟吃。

烹制“叭辣”用的一般为鸡蛋。烹制方法相对简单,把鸡蛋调匀,入油锅煎炒,当鸡蛋被炒黄之后,加入烧酒焖上几分钟,就可起锅。

“侠啦”和“叭辣”中的酒香、肉香、蛋香交织在一起,鲜美可口,甜辣适中,有健骨舒筋、滋养身体的奇特功效,是滋补食品和祛病良药。在怒江的怒族人家,叭辣是宴请宾客必不可少的一道佳肴。据说早年是怒江地区最传统的妇女产后保健食品,功效要远远好过汉地的红糖鸡蛋,吃后三天后就可下地干活。当地老人得了风湿麻木,同样都可以通过吃“侠啦”和“叭辣”得到改善。

怒江是靠近藏区的地方,在丙中洛,还有一种“酥油侠啦”,即用酥油取代漆油,其他原料和程序则相同。也有人在做“漆油侠啦”的时候,加入一小块酥油,这样一来,可以让“漆油侠啦”香味复合而浓郁。

我给“侠啦”和“叭辣”取了个新名字——东方大峡谷鸡尾酒会。“侠啦”和“叭辣”在酒的形之上,更多的是集体痛快的神。其形也简,不过是火塘边的一锅含酒精混合饮料。但就是这么一锅东西,人们围绕着它,可歌,可舞,可兴,可泣,可叹,可怨!怒族朋友离开怒江也会做侠啦,虽然三碗下去后,也能把酒歌唱到余音绕梁,但还是会感觉少点什么东西。其实不必细说,就是缺乏气氛,“侠啦”和“叭辣”一旦离开怒江,可能就断了根系,失魂落魄。来到怒江一看,确实如此,“侠啦”和“叭辣”更像是个聚会的理由,口味不能算绝对重要,规模较大的聚会,“侠啦”和“叭辣”虽然是其中唯一

的含酒精混合饮料,但在载歌载舞的热烈氛围中,很少有人会关心口感,快乐才是最重要的。

怒江土著鱼的遭遇

在怒江,随处都可以看见人类征服大自然的痕迹。人们已经在这个没有任何平坦地势的大峡谷里生存了好多年。野生鱼类中的珍品扁头鲌同样也是了不起的征服者,从西藏流出的雅鲁藏布江流进云南境内后,将巍峨高耸的碧落雪山和高黎贡山割裂开来,并形成了澜沧江、怒江、独龙江三条气势磅礴的江河,扁头鲌就生活在这些由北向南奔腾咆哮而下的江流里。一直以来,扁头鲌都是怒江大峡谷最具代表性的鱼类珍品,然而,随着人们的贪婪和无休止的捕捞,原本与世无争的扁头鲌渐渐从怒江消失,留下的只有奔流向前的江水。

在当地,人们都将扁头鲌称为扁头鱼。只要是吃过这种怒江独有的野生鱼的人都会赞不绝口。“味道鲜甜,肉质细腻,煮熟后甚至连骨头都可以一并咽下。”在丙中洛乡开餐馆的张老板介绍,每条扁头鱼的体形都不大,最大的也不过一个巴掌的长度,只用将其放入清水中煮开,加入简单的作料即可,这种鱼曾经是怒江两岸居民最常见的食材之一。

扁头鱼之所以会如此美味,跟它们独特的身体构造是分不开的。个头不大的扁头鱼一般都栖息在怒江的水底,它们的胸部具有由皮褶形成的吸着器,这种形态加强了鱼体的抓附功能,使之能伏居水底或贴附于岩石表面,以防止被急流冲走。也正因为生活在湍急的水流中,扁头鱼基本上不需要游泳,它们附着于岩石表面的同时,利用胸、腹鳍的左右交替移动,使身体匍匐前进或在强有力的尾部的配合下进行弹跳或短距离的急游,平时依靠取食水生昆虫、植物残片和附着生物为生。

对于怒族朋友来说,从江里打捞上来的扁头鱼并不是什么稀奇的山珍海味,扁头鱼就像是一道家常菜出现在日常的饭桌上。然而,人们似乎并没有满足现状,随着怒江两岸人口的不断增加以及外来旅游者的光临,扁头鱼的供求关系也在逐渐发生改变。但对于扁头鱼来说,这并不是件值得高兴的事情。随着名声越来越响,扁头鱼开始从村民家的餐桌延伸到了宾馆的饭桌,经远远不能满足人们的需求,于是,人们开始想尽各种办法索取更多的扁头鱼。而这一切,成为了扁头鱼噩梦的开端。在利益的驱使下,当地人开始采用杀鸡取卵的方式。电、毒、炸鱼等非法捕捞开始上场,在破坏性捕捞下,怒江里的野生鱼数量开始减少,其中扁头鱼数量的减少最为明显。

泸水县渔产办的一位工作人员说,由于扁头鱼属于怒江的土著鱼种,很难快速适应生态环境的巨变,再加上这些鱼习惯附着在石缝里,而渔民们投放的毒药也常常会渗透到石缝中,给扁头鱼种群带来了灭顶之灾。事实上,如今要想吃到一顿扁头鱼已经不是件容易的事情了。就连当地的渔民,也已经好几年没有见到扁头鱼的身影了,当地人对怒江水系杀鸡取卵式的捕捞似乎遭到了报应。在短短数十年间,扁头鱼就从当地人餐桌上的常见鱼种变成了云南濒危水生物种。

在过去村民们都会挑着一担一担的扁头鱼来到乡镇叫卖,这种情况早已经不复存在了。现在每家餐馆都要提前向渔民们订购扁头鱼,而且常常会遭到拒绝。在怒江州府六库等地方扁头鱼的价格甚至卖到了2000多元一公斤。即便是用高价买到的扁头鱼,品质也大不如前。过去一公斤扁头鱼也就六七尾,现在至少要二三十尾才能凑够一公斤。扁头鱼的个头缩小,表明人们还没有等到扁头鱼长大就将其打捞上来,看来为了抢夺这些价格不菲的土著鱼,人们已经到了不择手段的地步,然而这种做法注定会大大损害扁头鱼种群的繁育。

目前,怒江州已将扁头鱼、云纹鳊鲃、半刺结鱼、角鱼、缺须盆唇鱼、独龙盆唇鱼、怒江裂腹鱼、吸口裂腹鱼等21种土著鱼列为地方重点保护对象。不过对于扁头鱼和当地大多数的土著鱼类而言,它们将来的命运还是未知数。