

壮家味道：从历史深处走来

文/大萌子

从活血到龙泵三夹

龙泵三夹是壮族传统名菜，已有300多年历史，是当地办喜庆筵宴的压席菜。“龙泵”是壮族用猪小肠酿进猪血制成的食品，而用猪龙泵配上猪肝、猪粉肠制成冷盆菜，食用时各来一块共三件，夹在一起吃，因而得名。

所谓“龙泵”，就是用猪小肠做外表，里边灌装猪血、米饭、油渣、香料等，煮熟后做成的一圈圈，就像“龙”一样的小吃，最长的有两米多，吃时切成三厘米左右的小段，便于一口吃下。因各家所选香料的不同，味道当然各异。有薄荷味、沙姜味、八角味、枣果味等。由于“龙泵”柔软，富含铁元素，因此老少皆宜。既可当下酒菜，又可以充饥，因此也多作为第一道菜来下。望着一段段排列成“龙”样的“龙泵”，客人吃前也必定有一个代表说一些祈福的贺词。

“龙泵”的前身是吃猪“活血”。据当地的壮族老人讲，并不是每个人都可以把“活血”做成功的。要做“活血”，在杀猪之前得先准备好一个干净的盆，在盆里放上适量的盐。在杀猪的时候一件重要的工作就是接血，拿着放好盐的盘接刀口处流出的血，同时还要用一双筷子沿着同一个方向搅动猪血，整个过程中既不能停，也不得忽快忽慢，更不能改变搅动的方向。之后，再取几斤猪肉和内脏下锅煮，煮熟后将汤放凉备用。同时，取煮熟的肉和内脏切成碎肉，配好大蒜、盐下入油锅炒香当佐料。等汤凉到50摄氏度左右时就可以做“活血”了。水温过高或者过低了都做不成“活血”，壮族人习惯的做法就是伸手指到汤里试试，不烫手就可以。把前面取好的活血分装到碗里，然后再把炒香的佐料也分装到碗里，接着就要倒入温度适宜的热汤，在往碗里倒热汤的同时还要拿筷子在汤中搅动，搅动方向与取猪活血时的方向应该一致。

十分钟左右就可以判断“活血”是否做成功了，概括起来就是一看二动。看就是看碗里的活血是否结成硬块，如果成功的话，那“活血”就像豆腐酪一样，鲜红中带着透明，但这样通过看的方法判断只适用那些制作“活血”的高手；动就是倾斜一下碗，如果活血不动就成功，如果活血流出碗那就失败了。

由于吃活血不雅观，久而久之，人们变换花样来吃，不但血由生吃发展成为熟吃，而且赋予龙的外观，更利于老少享用和利于吉庆场合，成就了今天的“龙泵”。“龙泵”的演化过程体现了壮族人民的进取精神。“龙泵”外表光滑，容易保存不变质，就是在夏季也可保持一个星期不坏。

“龙泵”有其显著特点，一是有外“包装”，除了“龙泵”以外，还有“打包生”（生菜作外包装）、豆腐圆（豆腐作外包装）等；二是内容的多样性，表达了一种容纳和追求完美的愿望。“龙泵”的原料有五六样之多，如果做成龙泵三夹，就更能登大雅之堂了。当然每次同时夹三件是不容易的，因此吃“龙泵”时又多是斜切成较厚的片状。



壮族是岭南的土著民族，历史悠久。春秋战国时，其是百越的一支，南宋时始称僮人、撞丁。明、清时与土、依、沙并称。壮族在广西境内聚居繁衍的历史悠久，勤劳智慧的壮族人民不但创造了光辉灿烂的壮锦文化，而且在饮食文化方面也颇具特色，让人回味无穷。



壮家最爱的是糯米

对于糯米的喜爱，没有一个民族能超越壮族。壮族的糯米食品只有在节庆、婚嫁中才出现，也被壮族人誉为幸运的象征。驼背粽、花米饭、风莫、粽子，所有这些美食都离不开糯米。

年三十晚上壮家人没有包饺子的习惯，而是吃粽子，现在依旧如此。驼背粽是以它的形状命名的，包成两头扁平、背面中间隆起的形状。形状酷似一个驼背娃娃，因而叫“驼背粽”。“驼背粽”大的能到二三斤，小的也有一斤。包“驼背粽”前，要先将糯米洗净后泡3个小时左右；把粽叶用热水烫过洗净晾干，粽叶通常是一种大竹子叶；至于馅料，也要先腌一下才能入味。

壮家姑娘多是在腊月二十九晚上就把粽子包好，也把对来年的美好祝愿密密实地裹进糯米、绿豆和肉片做成的粽子里。粽子被墨绿的粽叶包裹得严严实实，再用金黄的稻秆一圈圈紧紧地捆扎起来，煮上整整一天，到三十晚上就可以开锅了。一打开，只见粽叶在白色的糯米上留下淡淡的绿色；整个屋子顿时弥漫着诱人的清新粽叶香和浓浓的米香。切粽子非常讲究，只需一根稻秆：牙咬紧一端，右手捏紧了另一端，然后把稻秆在左手托着的粽子上绕一圈，右手使劲一扯，又糯又软的粽子就被切下一片来，整个过程不沾半点铁腥。咬上一口，自然美味，唇齿留香，通常一家人合吃一个粽子，以此象征和和气气，团圆美满。

“风莫”也是壮族人喜爱的一种特大粽子。腊月二十八，姑娘们筛选糯米泡入清水中，浸一夜捞上来，滴干水，再用食盐、五香、胡椒、生姜等调味品拌匀，就包起“风莫”来。“风莫”中间有的放绿豆，有的塞上猪腿或鲜猪肉。形状如竹筒，也有呈方形的。大年三十晚上掌灯时分，姑娘们便从大铁锅里捞出大“风莫”放置厅堂的方桌上。正月十五那天，大凡出嫁的姑娘都回娘家欢聚一堂，吃顿“风莫”饭。午时三刻，人们开始吃“风莫”。老父或老母打开“风莫”，从大到小依次分给全家人，而亲人也要严守规矩，老人分给的“风莫”要尽可能吃完，以表示孝敬父母，恭祝父母延年益寿。这种风俗据说在北宋时期就开始有了，如今还在代代相传，是敬老爱幼的文明习俗。

壮族人家极其重视“吃立节”，节日时间在农历正月最后一天，大月是三十小月则为廿九，既是标志着正月结束，更是标志着春节这个大长节真正落幕。吃立节上人们有吃母粽的习俗，说春节初一吃的是子粽，元宵节十五吃的是中粽，吃立节三十吃的才是母粽，吃立节全家人共同吃完这个又大又香的母大粽子，年后全家人就是分别在不同的空间、不同的地方、不同的岗位工作与生活，每个家庭成员都会以家为轴心，彼此之间互相思念，互相关心，互相照顾，有福同享，有难同当，像母大粽子一样黏黏糊糊，芳香香，团团结结，美美好好。

母大粽子的做法也像平常的粽子一样，只是包粽子时所用的粽叶比较多，放的馅料也格外多，煮蒸的时间比较长，唯一真正不同的是馅里

面的大肉段是用腊猪肉做，所以味道特别的香，糯米香、腊肉香、山姜香几种香味混合在一起，吃起来别有一番浓浓的乡间风味，吃立节那晚晚餐一开桌，全家人个个都先喜气洋洋地抓起放在桌面中央的母大粽子津津有味地尝尝鲜，一边尝鲜母大粽子一边唠唠家常，一边小饮几杯甜酒甜饮料，有说有笑过着具有壮族特色的吃立节。

妙趣横生的酒文化

酒，古人称之为“天之美禄”，意思是说酒是老天赐给人间美好的东西。在我国古代，酒被视为神圣的物质，酒的使用，更是庄严之事，非祭天地、祭宗庙、奉佳宾而不用。壮族生活中随处可以找到酒的踪影，诸如农事节庆、婚丧嫁娶、生期满月、庆功祭奠、奉迎宾客等民俗活动，酒都成为中心物质。

热情好客的壮家人喝酒有其特定的习俗，向宾客敬酒有敬12杯之俗。“12”与壮族传统文化有待解之谜。壮族神话里早期有12个太阳，被郎金射下11个，以后把一年分为12个月，一天分12个时辰；人的属相相定为12；古代铸造铜鼓的太阳芒纹有12；活人有12个魂（命）；嫁娶时男方需送女方12块银圆、12斤酒、12个“店也”（母粽），送亲人数为12人；祭神供12盅酒；送亡人灵魂归祖要涉12条河、过12座桥、登12座山、经过12勐（寨）等，故向宾客敬酒有12杯之俗。壮族生活中充满诸多的“12”，好像以“12”为最高境界，满“12”为荣、为喜、为吉祥……

壮族议婚过程要吃“八字酒”：定亲以后，男方择吉日请几个男子一起，携酒肉等礼品到女家取“八字”。女方在祖宗牌位前点灯、烧香、敬酒，案上摆若干碗酒，将姑娘的“八字帖”藏某碗底下。男方一人去端碗寻帖，如无帖则需饮尽碗中酒，方可再端下一碗，直至发现“八字帖”为止。取到“八字”后，女家用男方带来的酒肉设宴招待媒人和女方亲友，通常媒人不喝醉休想告辞。

壮族人家用自制的水酒，配以鸡胆的，叫鸡胆酒；配以鸡内杂的，叫鸡杂酒；配以猪肝的，叫猪肝酒，统称“酒肴”。鸡胆酒就是将新鲜的鸡胆汁冲进水酒即成。一只新鲜的鸡胆可冲二两左右的酒，如酒多则太淡，酒少则苦。鸡胆酒苦中带甘，喝起来余香在口，回味无穷。鸡杂酒是把煮熟的鸡肠、鸡肝、鸡心剪碎，分放在酒杯里，斟上酒即成。喝这种酒要一饮而尽，留存嘴里的鸡杂再慢慢咀嚼，既解酒，又鲜美好吃。猪肝酒则是将新鲜的猪肝切成薄片，放进酒杯里约七八分钟，等猪肝变白，说明酒已渗透其中，细菌荡然无存，便可拿来吃。

铜鼓是壮族的标志，许多壮族村寨至今仍保留着祭铜鼓、喝铜鼓酒、唱铜鼓歌、跳铜鼓舞等习俗。喝铜鼓酒，壮语称“更劳尼”，“更劳”意为喝酒，“尼”意为铜鼓。每年大年初一凌晨祭鼓前，藏鼓者就到村旁的龙潭里取来清水将铜鼓洗净，置于堂屋，上香祭祀。祭品有四盅茶、四盅酒、两个糯米粿、一碗生猪肝。生猪肝是一碗比较特别的菜，是把新鲜的生猪肝剁碎，然后配以葱、姜、花椒等佐料凉拌而成，味道十分可口。凌晨“抢清水”过后，村里每户人家的户主都带上生猪肉或鸡来祭献铜鼓。拜祭者依次上香磕头，然后喝一口塞老倒在鼓面上的酒，以示驱邪纳福、平安健康。村民祭拜完毕，藏鼓人将铜鼓悬挂于堂屋或屋檐下，让寨老敲响开年铜鼓，祈求铜鼓保佑来年风调雨顺，五谷丰登，全村人畜平安。藏鼓者还在院心里置一个大酒坛，酒坛里插着数根金竹制成的吸管，谁想喝可随意喝。这坛酒叫同心酒，意在全村人要同心协力，团结一致。待饭菜做好时，大家聚在一起就餐，谈论着上年的收成和下年的打算，并相互祝福。天明之后，铜鼓由青壮年男子扛到村中心敲打，全村男女老幼和着铜鼓的鼓点唱歌跳舞，欢度新春佳节，气氛十分活跃。