



“风情八桂”广西民族节庆系列之十九

诱人的侗族百家宴

□龙政文/图



▲农历六月二十四这天,地灵侗寨舞龙庆贺百家宴,热闹场面像过春节一样。

▲侗寨六月二十四舞龙场面。



▲侗族“百家宴”。



▲地灵侗寨百家宴选在宽阔的空地上举办。



▲侗族拦路歌。



▲侗家酸鱼。

“百家宴”是侗族一种特殊的饮食习俗,又名“合拢饭”、“长桌宴”,是侗家集体待客的宴席,是侗族待客的最高礼仪。地灵侗寨的百家宴,源于一个美丽古老的传说。相传古时候,地灵侗寨遭到洪魔的袭击。眼看稻田被淹没,房屋被冲倒,人们就要被洪魔吞噬,忽从天上下来一位英雄,用他有力的臂膀斩断了洪魔的脊梁。为了表示对英雄的敬意,家家户户都想请英雄到家中吃饭,但英雄第二天一早就要离去,不可能一一到各家做客,怎么办呢?这时,一位漂亮的侗族姑娘想出了个好主意:每家做几道最好的菜,全寨人一起来款待英雄。由于这个宴席集百家之长,所以就叫“百家宴”。从此,地灵侗寨每逢寨子里来了贵客或遇上喜事族人聚会时,都会设“百家宴”,这个习俗一直沿袭至今。

现在,“百家宴”已经成为地灵侗寨的一个节日,时间定在每年的农历六月二十四。地灵村属龙胜各族自治县乐江乡管辖,该村聚居着700多户3000多侗族同胞。这里世代代流传着齐心协力、乐于公益事业的美德。村里雕龙画凤的鼓楼有7座,村前结构奇绝的风雨桥有3座,青石板铺成的村中道路和路旁工艺精巧的石栏杆,加上现代化电视接收天线的点缀,更显示出这里的人杰地灵。农历六月二十四这天,全村各家各户的代表,提着竹编的精致的食品盒,盒内放着一碗碗侗家人最爱吃的腌制酸猪肉、酸鸭、酸鱼等,还有自己酿造的糯米酒,从四面八方赶到村头风雨桥上。在登台铁炮声响后,长龙般的百家宴在风雨桥周围摆设开来,侗族村民坐在长长的木桌两旁,丰盛的侗家佳肴摆满了长条木桌。百家宴是全村村民聚会佳日,也是村规民约制定、通过及实施的一种重要方式,还是全村公共事业筹办的决定场合。百家宴上,侗族同胞畅所欲言,总结过去,展望明天,交流思想,增进团结。村民们边谈边吃,百家宴从下午4点一直进行到晚上8点。

侗家人有一种说法:“吃百家饭,联百家心,驱百种邪,成百样事”。百家宴的菜肴以酸辣为主,酸鱼、酸鸭、酸肉是宴会必备的三道菜,其余的则是各家独具风味的拿手菜。这样一来,两百来桌就有近百种民俗特色的菜谱食,宾客可以自由穿梭进餐,品尝各家不同风味的菜肴。侗族的饮食文化自成一统,大致可用“杂”(膳食结构)、“酸”(口味嗜好)、“欢”(筵宴氛围)3个字来概括。杂异的食源。侗族地区大多日食四餐,两饭两茶。饭以米饭为主体。平地多吃粳米,山区多吃

糯米,糯米种类很多,有红糯、黑糯、白糯、秃壳糯、旱地糯等等,其中香禾糯最有名。侗家人将各种米制成白米饭、花米饭、光粥、花粥、粽子、糍粑等,吃时不用筷子,用手将饭捏成团食用,称为“吃转饭”。侗族一般习惯于清晨做好一天的饭菜,带上山去食用。其中香禾糯做成的“转饭”尤为甘美,有“一家蒸饭,全寨飘香”之说。侗族人喝的茶专指油茶,它是用茶叶、米花、炒花生、酥黄豆、糯米饭、肉、猪下水、盐、葱花、茶油等混合制成的稠浓汤羹,既能解渴,又可充饥。与饭、茶配套的,还有蔬菜、鱼生、肉品、瓜果、野菜、菌耳和饮料,食源广博而杂。二奇:无菜不酸。侗族嗜好酸味,自古便有“侗不离酸”的说法,他们自己亦称:“三天不吃酸,走路打倒窜。”在侗家菜中,带酸味的占半数以上,有“无菜不酸,无菜不酸”的说法。这些酸味菜的特色是:(1)用料范围广。猪、鸭、鱼、白菜、黄瓜、竹笋、萝卜、蒜苗、木姜、葱头……皆可入坛腌渍。(2)腌制方法巧。先制浆水,加盐煮沸,下原料续煮,装泡菜坛,拌上酒和芝麻、黄豆粉,密封深埋。(3)保存时间长。腌菜可放2年,腌鸭可放3~5年,腌肉可放5~10年,腌鱼可放20~30年,非有大庆大典不开坛。侗家盛宴,碗碗见酸,而十道大菜组成的“侗寨酸鱼全席”,世所罕见。三奇:欢腾的宴席。在侗家人的心目中:糯米饭最香,甜米酒最醇,腌菜最可口,叶子烟最提神,酒歌最好听,宴席上最欢腾。侗族人宴客要打“侗耙”,其工艺复杂而细致,品种繁多。例如:加苏子汁的叫红侗耙,加杨桐叶的叫黑侗耙,带馅的叫豆沙侗耙、枣泥侗耙等。宴客时泡茶要加柚子皮、冬瓜皮雕成的蜜饯花卉;席上要备畅销全国的“五味姜”,清香适口的“油茶”,清甜软糯的“黑珍珠饭”,以及闻名遐迩的“鱼生”,为的是宾主一起欢聚共乐。

最有特色的要数客人进寨时特殊的迎宾仪式——“拦路酒”了。侗家人在进入寨子的在门楼边或村头设置“路障”,挡住客人,饮酒对歌,你唱我答,其歌词诙谐逗趣,令人捧腹,唱好了再撤除障碍物,恭迎客人进门。入寨后又是换酒“交杯”,邻居或自动前来陪客,或将客人请到自己家中,或“凑份子”在风雨楼上共同宴请,不分彼此,酒席上还有“鸡头献客”、“油茶待客”、“酸菜苦酒待客”、“吃合拢饭”、“喝转转酒”等规矩,欢中有礼,文质彬彬。清人诗云:“吹彻芦笙岁又终,鼓楼围坐话年丰,酸鱼糯饭常留客,染齿无劳借箸功。”正是侗寨百家宴生动情景的写照。



▲村民与来客喝“交杯酒”。



▲地灵风雨桥。



▲侗家糯饭。