



“风情八桂”广西民族节庆系列之二十八

# 独具特色的龙胜瓢里鱼宴节

□ 龙政文/图



▲节日当天进行的放鱼苗活动。

▲选手正参加紧张的鱼宴比赛。

▲鱼宴节上的长桌宴。



▲准备参加鱼宴比赛的鱼宴大菜。

中国饮食文化的发展与繁荣,是与整个中国历史的发展相和谐统一的,具体体现在从宫廷到民间,从内地到边疆,从王公贵族到平民百姓,食风的体现在盛、雅、艺、精、奇等方面。“吃”的繁荣。菜系林立,风味饮食小吃上千种,各地食风食味之独特与多样化。“吃”的艺术。美食、美味辅之以美器,追求三者的和谐统一,浑然一体。调味之精益求精之华贵,膳食之繁盛,烹饪技艺之巧妙,均堪称举世无双,独树一帜。“吃”的典雅。御宴排场之豪华,宫廷宴席与祭祀祭食礼仪之庄重,礼制和礼仪等级之森严各式宴会氛围之典雅。“吃”的效益。官场之交接人际关系之沟通,食疗之精到,延年益寿之成效,益神健体,却疾疗饥之功能。“吃”的奇异。边疆塞外,民族众多,风俗奇异。民族食艺、食风、食味,别具情调饮食是少数民族文化之奇葩。中国历代饮食文化,一方面,正如清代著名文学家、诗人、美食家袁枚所云,它是一门须“先知而先行”掌握各种烹调技艺的“学问之道”;另一方面他也是包含饮食、美器与礼仪,食享与食用等多重文化内涵的一门“综合艺术”。

每年10月10日的瓢里“鱼宴节”是龙胜各族自治县最具地方特色的一次民族饮食文化展示活动。

鱼宴节上推出各种特色鱼产品,除红烧醋鱼外,还有很多新式吃法,可谓鱼宴大全。鱼宴比赛是每届“鱼宴节”的固定项目,还有民族体育竞技活动、鱼文化主题游园活动、千人摸鱼大赛等等。而最能代表瓢里饮食文化的是“鱼生”。龙胜“瓢里鱼生”自上世纪80年代末开始对外经营至今,经过20多年的探索、发展、整合、提高,目前已成为饮食文化品牌的地标之一,是龙胜饮食业的一张王牌。“瓢里鱼生”有着悠久的历史,过去人们每逢夏季,喜欢把小饭桌往家门口一摆,吹着凉爽的河风吃晚饭,过着“南风吹吹,烧酒醉醉,鱼生扒

扒,老酒喝喝”的休闲生活。如今,“瓢里鱼生”吸引着大批县内外食客。鱼生是龙胜瓢里鱼宴节上最主要饮食品牌之一。

当天,瓢里镇滨江广场挤满了人,广场上几十个身穿白色厨师服的男女分外引人注目。他们一字排开摆上桌子、厨具,从箱子里拿出一条条活蹦乱跳的鱼,原来他们都是瓢里镇各村寨的民间厨师,来参加鱼宴节烹饪比赛。切丝、摆造型……,为了赢得比赛,每个参赛村寨都是几个人一起上阵。炖、煮、焖、煎,大家各显神通,场面十分壮观,吸引不少群众观看。只一个多小时,厨师们就做好了鱼生、黄焖鱼、全鱼宴,等待大家品尝。

鱼宴做得热闹,村民们在田里捉鱼也非常开心。在街道附近的一块田里,以村委为单位的千人“浑水摸鱼”大军,在一声号令后,卷起裤腿跳进田里,争先恐后看谁捉的鱼多。

产生于当代的瓢里鱼宴节是当地的一个民间节日。为了让更多群众感受节日的快乐,镇里同时举办商贸一条街活动。游客可在鱼宴节上尽情品尝瓢里鱼生、特色小吃,并参与互动狂欢,充分体验瓢里镇独有的食鱼文化。

瓢里镇总面积208平方公里,居住着苗、瑶、侗、壮、汉5个民族,人口约1.53万,是桂林市30个重点建设的小城镇之一。瓢里镇交通便利,321国道线穿镇而过,通村公路达100%,80%的行政村通了柏油路。瓢里镇位于321国道旁,依山傍水,生态环境优美,当地群众沿江而居,河里盛产鱼类,境内的石门塘素有“河鱼仓库”之称。因此,瓢里人的餐桌少不了鱼,食鱼文化历史悠久,烹饪技术也日益高超,形成了以鱼生、黄焖鱼为主的美食文化。

通过举办“鱼宴节”活动,进一步弘扬了瓢里的食鱼文化,搭建了民族节庆交流平台。



▲“浑水摸鱼”比赛。



▲正宗的瓢里鱼生令人垂涎三尺。



▲清蒸全鱼。



▲香酥河鱼。



▲鱼宴全席。



▲众多食客慕名前来参加瓢里鱼宴节。



▲老坛酸鱼。



▲粉蒸鱼。



▲全鱼火锅。