



“风情八桂”广西民族节庆系列之三十

金秋烧鱼香飘大苗山

——融水元宝山金秋烧鱼季记趣

□ 本报通讯员 何富荣 文/图

游客深入田间体验剪禾。

相传在很久以前,在融水苗族自治县的大苗山里,人类发明了火以后,就用火烧河里的鱼虾吃,还可以用火烧烤从山林中捕获的禽兽食用。尤其是用火烧来的新鲜鲤鱼吃了香甜可口,百吃不厌。在人类社会发展的历史长河中,融水苗族同胞吃火烧鲤鱼的习惯一直延续下来,从不间断。如今,热情好客的融水苗族人民,都在一边收割稻谷一边烧鱼,满山飘香。这样一个苗家特有的民俗文化活动,引力了来自四面八方的游客。如今,融水苗族自治县就把苗族烧鱼这样的文化项目,作为一个旅游项目。

在融水苗族自治县的农村里,每年春插,苗家人就在稻田里放养鲤鱼,到秋季的时候,稻谷丰收了,鱼也长大长肥了。这时,苗寨家家户户酿起香醇的甜酒,蒸着香喷喷的糯米饭,带上食盐、辣椒、蒜苗、葱花、姜等配料到田野里去剪禾、打谷子。每当将要到中午的时候,就安排一个人专门准备午餐,如果邀请有亲戚朋友参加剪禾、打谷子,人数多就安排几个人专门负责后勤工作。

后勤人员在稻田附近选好平整的草地或在小溪边,烧起一堆炭火,从田里抓来一条条肥美的禾花鲤鱼,用树枝和竹片把一条鱼夹成一排排,然后放在炭火上翻来覆去地烤,大约半个小时,等到鱼油流出,鱼鳞变金黄色,此时远远就可闻到香味。另外,在享用这些美味的烤鱼之前,苗族同胞还要先制作一种特别的调料,他们把所有的香料放进一个锅里,加入清甜的山泉水,然后将从开始起火就放入火堆中的卵石取出,把石头放入盐水锅里,香喷喷的味道顿时从沸腾的锅里冒出。将美味的烤鱼沾上这样的百味盐水,那味道可不是天下第一绝?开餐的时候,大家就在一块平整的空地或沟边树荫下的大石头上,围成一圈,一手拿着糯米饭,一手拿着烧鱼沾上盐水,边吃边聊,时而举杯痛饮香醇的糯米酒,在野外的美餐中享受丰收的喜悦。

为促进旅游业发展,促进农民增收,融水结合实际,大力推广“禾花鲤”养殖产业。该县把禾花鲤作为一项特色产业来发展,发展山区稻田特色养殖是融水少数民族地区建设生态经济的方向,特别是以香粉乡、四荣乡等乡镇为禾花鲤养殖示范点。该项目也是各旅游景区大力发展禾花鲤规模化养殖,增加农民收入,带动融水旅游业发展的重要措施。该县还通过政策扶持和示范等手段,带动山区群众科学养殖,促进农业结构的调整,加快脱贫致富步伐。自2012年以来,该县推行“农民纯收入倍增计划”,实施稻田禾花鲤养殖,在种植水稻的同时养殖禾花鲤,给田埂实行硬化,使稻田更适合禾花鲤养殖。

融水苗族自治县已经成功举行了十二届中国·融水苗族自治县芦笙斗马节,2013年,该县把烧鱼文化与芦笙斗马旅游节活动同时举行,而且时长一个季度,即为2013年第十三届中国·融水苗族自治县芦笙斗马旅游节暨元宝山金秋烧鱼季。自9月28日起至12月底为2013中国·融水元宝山金秋烧鱼季,相对集中在香粉乡大方村、香粉乡小潘木屋、四荣乡小东江、四荣乡田头苗寨、四荣乡月亮湾山庄等地进行秋收烧鱼,让游客集中体验苗山丰收的喜悦。

入秋以来,来自南宁、桂林、柳州、玉林、梧州及区外等地的游客和媒体记者陆续深入融水的苗寨,体验元宝山金秋烧鱼季的大苗山秋收文化,亲身体验抓鱼、剪禾、烧鱼、品尝原生食材等活动的乐趣。融水县旅游局局长管开善介绍说,“每年到秋季的时候,稻谷丰收了鱼也长大长肥了,就是我们丰收的季节。融水山区苗族人民热情好客,都在一边收稻谷一边烧鱼,满山飘香。我们觉得这样一个苗族民俗文化活动,对游客来说还是很有吸引力的,所以今年我们就把苗族烧鱼这样的文化项目,作为一个旅游节目推介出来。”



▲媒体记者拍摄烧鱼全过程。



▲“美人鱼”。



▲“大家动手,丰鱼足食”。



▲烤鱼加上糯米饭,人间美味也。



▲游客与村民一起享受烤鱼乐趣。



▲金秋烧鱼季开幕。



▲众多游客参与有趣的捉鱼活动。



▲在小溪边烤鱼,其乐融融。



▲香喷喷的烤鱼。