

# 毛南牛肉苗家酒

## ——环江双乐民族新村见闻

□ 莫景春(毛南族)

好酒配好菜。来到双乐民族新村，无论到谁家，都可以吃到毛南族的牛肉，也可以喝到苗家的美酒，还可以品尝到瑶族的酸肉。

印象之中，移民区都是些低矮的瓦房，朴实陈旧，因为是政府援建的，不可能弄得像花园一样。那天回趟老家，来到了双乐屯，只见村里鸡犬相闻，一片和谐。

走进寨子，碰到一个背着手四处漫步的老人，我向老人打听一些情况，老人便热情地叽里呱啦讲了一大堆，同时不断变换着手势。可是我半句话都听不懂，如云里雾里的。幸亏跑来了一个年轻人，把老人的话翻译给我听。我才知道老人讲的是苗语，连忙合起手，频频表示谢意。

一群小孩在房前的空地上玩游戏，不停地追逐打闹，不断地呼喊欢笑，真是非常开心。我叫了一个小朋友，问他在玩什么游戏。他饶有兴趣地说了一番，但我一句都听不懂。我摇摇头，叫他说普通话。他便很吃力地一词一句地解释，尽管有些拗口，毕竟我能听懂了一些。原来他说的是瑶语。

村前竖着一块醒目的牌子——花果山。举目四望，只见金黄的柑橘挂满枝头。一辆辆大卡车正等在田间地头，一筐筐金灿灿的柑橘正在往车里装。冬季时节，水果较少，这满山满坡金黄的柑橘满足了人们的需要，源源不断地从这里销往各地。

这里就是远近闻名的环江毛南族自治县思恩镇双乐移民新村。这里聚居着壮、瑶、苗、毛南等少数民族。在党和政府的支持帮助下，他们的生活就像这柑橘一样甜。该村几个民族同心同德，大力发展生产，保护青山绿水，办起了农家乐，展示着独特的民族风情。该村成了人们休闲度假的好去处。

想想20多年前，这些少数民族村民分别从大山里搬迁出来的时候，那种艰难难以言喻。首先是土地问题。土地就是农民的命根子，农民都渴望拥有足够的土地来满足生活需要。稻谷种多了，可以种玉米；玉米种多了，可以种黄豆。坡上可以种上杉木，也能种上各种各样的果树。土地就是一个聚宝盆，拥有了，随时随地可以掏出一把金银来，红红火火过日子。

毛南族兄弟从大山深处搬出来了，苗族兄弟从高原山沟里搬出来了，瑶族兄弟从重重山岭中搬出来了。他们原来居住的地方，山石耸立，沟壑纵深，土地极少，水源稀缺，日子过得像这里的土地——紧巴巴的。“在美好生活的道路上，决不让一个同胞掉队”，即使他们生活在偏远的大山深处，党和政府没有忘记，将关怀的目光投向了他们，伸出了热情的双手，握住充满渴望的手，将他们从穷山恶水中拉出来，融入外面精彩的世界。

原住的壮家儿女也敞开了宽阔的胸怀，奔走在田野里。东家让出一块平坦肥沃的田地，西家让出一片开阔厚实的坡地。荒山野岭上，沟壑田园间，划分田地的人们到处走着。

也许有过犹豫，毕竟田地有限，献出了就不再有了，这是老祖宗代代辛勤耕耘而留下来的。也许有过争吵，家里人口众多，养家糊口不容易，少了一分地意味着少一份口粮。户主以大局为重答应出让土地，但家里其他亲人未必理解，可能会争吵一番。但不管如何，看着远道而来，风尘仆仆的各族兄弟，他们两手空空，一身疲惫，真是于心不忍。

于是，当地壮族同胞经过反复的思想斗争，最终决定出让土地。



▲漂亮的寨门。

二  
迁移过来的毛南族同胞原来住在山里，遍地石头，炮声一响，凿子一凿，成方成条的石头就可以用来砌墙打地基，结实耐用，可以建成传统的干栏楼。可在这里，丘陵地带，土坡土丘，想找块石头垫个脚都难，建房石材只能从几里外的地方拉来。苗瑶人家，世代住在山林里，到处是林木，搭建房子用到的木材，到山上转一转，便可寻到合适的树木，不用多加考虑，立即砍下，搭房建屋。这样的树木长满山坡，因为山高路险，没办法运出山，只能自己使用。木材可以做柱子，可以做梁椽，甚至整座屋子的墙都可以用木板合起来。走廊上木条拦起，就成为精致的栏杆。

毛南族的干栏楼房建起来了，山墙和地基不再是石头砌的。这里到处是土坡泥地，房子用水泥和砖头砌起来，不再是传统的两层，有的是三层，两边厢房依然突出，像是在接纳上门的客人。房前墙侧都镶上了极富毛南族特征的花竹帽。苗族和瑶族的吊脚楼也依坡而建，没有那么多的树木作梁作椽，便用水泥铸成仿木的柱子，也能将屋前的廊檐展开，很有情趣，让人想起著名文学家沈从文笔下的湘西吊脚楼。

各具特色的建筑分别坐落在坡前坡后，跟当地壮族人家的干栏楼房相映成趣，组成了美丽的少数民族传统村落。据统计，从1995年下半年启动搬迁项目来，从驯乐苗族乡、下南毛南族乡等各大石山区里搬迁来到思恩镇陈双村毛苗瑶移民点的共71户294人，形成了3个自然屯。

在建造房子的那段时间，当地的壮族兄弟都纷纷过来帮忙，挖土方，搬砖头，拉家具，大家都忙得不亦乐乎，就像是在做自家的事情。一听说哪一家木板、顶木没有了，房子没办法搭架，壮家兄弟立刻跑回家里拆下旧木板、旧顶木，扛起就往工地跑。甚至有的拿起斧头、锯子，匆匆往自家林地赶，二话没说，哗哗地砍下树木，送来搭建房子。住在一起，就是自家兄弟，就不再说两家话了。

房子盖好了，住的问题解决了，便想着腰包的事情。刚来时，当地的壮族兄弟手把手地教会他们种甘蔗，后来见种水果赚钱，壮族兄弟又教他们种柑橘。于是，在一个万物苏醒的春天，全家老少齐上阵，砍光铲尽山上丛生的荆棘草木，种上了一棵棵的果树，将这些荒芜的山坡变成了金山银山。柑橘没有辜负他们的

希望，在他们的精心护理下，吸足阳光和水分，茁壮成长，如今沙糖橘挂满了枝头，把树枝都压弯了。这是大地母亲的回报！

走在山坡边缘，我有些不敢相信自己的眼睛，那漫山遍野的柑橘金光直逼人们的眼睛，空气里弥漫着柑橘的甜味。这是瓜果飘香的花果山，幸福甜蜜的移民区！

### 三

苗家的酒开坛了。这坛酒足足窖藏了5年，埋在地下，默默吸收了大地的精气，浓缩了岁月的精华。酒已经变得晶莹剔透，犹如琼浆玉液，散发着清甜的芬芳。

苗家有窖藏米酒的习俗，特别是家有女儿的人家。女儿一生下来，一坛酒便酿制出来，在房子附近挖一个洞，将酒坛埋下去。这酒是用精选的高山糯米和山泉水酿制的，酒曲是从山上扯几把天然的草药，晒干碾碎配制而成。

女儿出嫁一定要热烈隆重，面子才足够。美味佳肴，自然备有；一坛好酒，必不可少。婚嫁当天，主客开怀畅饮，酒桌上，山歌不断，酒喝得越多，歌声越嘹亮。从早唱到晚，每个人都喝得东倒西歪，满脸红光，有些人甚至趴在桌子上起不来。主人看着喜在心头，客

人尽了兴，主人得了面子。

所以酒一般很少开坛，女儿长到18岁，酒坛也要藏到18年。这酒的香还真是让人无法抵挡，于是有人便多窖藏了一些酒，逢年过节或者有重大喜事，也开坛热闹一下。这不，这苗家的柑橘果苗下了地，开一坛酒祝贺，预祝长势良好，来年丰收。

香喷喷的酒已经上桌了，门外传来了热闹的声音，原来是山坡那边的毛南族和瑶族兄弟听到这个好消息，纷纷赶过来祝贺。

毛南族兄弟带来的是新鲜的菜牛肉。这牛肉层次分明，一层瘦肉夹着一层肥肉，红黄相间，肉质饱满，手指轻轻一摁，指头绝不沾水。如此鲜嫩的牛肉，本身就很香甜，不讲究什么配料，只需找几片生姜，切成细条，加点盐，往烧得旺旺的锅里一置，便滋滋有声，不消几分钟，一盆热腾腾、香喷喷的姜炒牛肉便摆在你眼前。

烧开的汤水中放入几片切得薄薄的牛肉，顿时香气四溢。捞起一片，轻轻送入口中一咬，甜汁顺着嘴唇甜透了全身——这是毛南族牛肉下火锅甜甜的感觉。牛肉不能煮得太老，肉煮老了，变得硬且韧，咬不断，而且营养都流失了，所以牛肉一煮开，便赶紧捞出来，就能保证毛南牛肉的品质。这种菜牛肉的蛋白含量达53%，脂肪低至7%。

瑶族兄弟带来的是别具风味的酸肉。刚掏出的酸肉，被米饭以及各种配料包裹，已经没有原来生肉那种猩红了，更没有生肉那种腥味。由于数月的腌制，肉已经被酸化，白的依然白，红的却变暗了，像是被煮过了一样。夹起一块，凑到嘴边，一股酸辣的味道穿鼻而入，不断地诱惑着味蕾。口津慢慢生起，忍不住轻轻咬上一口。一股奇特的酸味慢慢渗入，别有一番风味，让人赞不绝口，堪称瑶家一绝。

这酸肉肥而不腻，还很开胃。表面上看，这肥肉依旧肥，但油腻已经不见，剩下的只是滑柔细软，还有一丝丝柔韧，让人胃口大开，食欲大增。这酸肉本是深居大山里瑶族同胞贮藏食物的一种方式。没有冰箱保鲜，剩下的东西容易腐烂变质，于是找个坛罐储存起来，没想到不知不觉中变成了别具风味的美食。

饭桌上顿然变得丰富多彩：红的牛肉，白的酸肉，还有绿的青菜。各族兄弟语言交流虽然还不太顺畅，但相处那么多年，基本上能沟通了。再说心有灵犀一点通，即使不说话，举举手，顿顿脚，也都懂得了彼此的意思。

(下转第18版)



▲民族大联欢演出。