

了解民族肉食习俗，弘扬我国肉食文化

■ 郭红蕾 黄德智 薛元力

21 黎族的肉食习俗

黎族主要居住在海南省中南部等市、县。肉食来源于家禽、家畜饲养，并以狩猎为辅。食鼠是黎族人的风俗，无论是山鼠、田鼠、家鼠、松鼠均可捕食。食鼠时，先把鼠投入火中烧一会儿，然后刮去毛、除去内脏，再烧成烤即可。黎族人桌上的菜大多为山珍野味，其中有火烤的兽肉干，还有最有名的南杀。南杀是用小青蛙、田蟹、蚂炸、四脚蛇、牲畜皮等为原料、切碎以后，混在一起搅拌均匀，灌进盐水，装入陶罐里，封严坛口，经过较长时间沤烂即成。黎族人用野兽肉蘸“南杀”汁敬客，以示欢迎和尊重。如果客人吃得很香，主人手舞足蹈，认为宾客是一条心；如果来得客人多，吃光了桌上的所有饭菜，主人便觉得很光彩；如果客人过于客气，席间吃得很少，客人告别以后，女主人一定会受到长辈的责备和批评。黎族香饭种类很多，有肉香饭、野味香饭、盐巴香饭和黑豆香饭。其中佼佼者野味香饭。野味香饭大都是山猪肉、鹧鸪肉、山鸡肉、鹿肉、南蛇肉等。吃的时候顿觉异香满口，确为美饌佳肴。

黎族大多数节日与汉族相同，如春节、与汉族过春节的情形基本一致。过春节前，家家都要置办年货，除夕的早上，男人杀猪、宰鸡，妇女煮年饭，酿年酒，准备丰盛的佳肴美酒。节日期间，寨子里照例要组织春节围猎，由男子集体上山狩猎。妇女们集体下河捕鱼。所获得的猎物，供全村人分享。对于首先猎获野兽的、分给一条动物的腿肉，以示嘉奖。除夕各家守岁，不互相串门。

年初二，村寨举行轮流射箭比赛。事先将一条又大又肥的牛腿挂在50米以外的高树枝上，由各村寨选出自己的优秀射手进行比赛，谁先射中了牛腿，牛腿就奖给那个村寨，由全村寨人共同分享。

黎族男女青年的订婚仪式要送槟榔。由男方把槟榔送到女方家，女方的父母如果满意这门婚

事就收槟榔，算是定亲了。如果不满意这门婚事，就当场把槟榔退掉。女方的父母同意女儿定亲后，过几天男方就要送猪肉，酒和大米到女家商量迎亲的事。

办喜事那天，男女双方各自村寨的人们，每家都得准备一只毛色鲜丽的大肥鸡，杀了请新郎或新娘到家中吃酒，以示对他们的庆贺。酒后，主人要将一双鸡脚送给对方，带回家中留作纪念。得到的鸡脚越多越光彩。

黎族特有节日“三月三”源于黎族先人繁衍后代的一个传说，每逢这天，青年男女要穿戴美丽的民族服装，男的手执黑伞，携带山兰酒，女的手提小腰篓，内藏腊肉，糯米饼等，到传说中的娘母洞前祭拜祖先，然后一起吃带来的食物，共同娱乐，相看意中人。相中后，男女双方对歌互诉心曲，吃一种糖心的灯叶糕饼。

海南岛的黎山山脉之中有座大山峰叫黎母峰。黎母峰从远处望去，极象一只蛇卵。当地的黎族之中有一个蛇氏族，全族人以蛇为图腾，并传说自己的始祖母是从一只蛇卵之中孕化出生的。

22 畲族的肉食习俗

畲族主要居住在浙江省景宁畲族自治县，分散居住在福建、江西、广东、安徽等省的山区。肉类来源是家庭饲养的猪、鸡、鸭和少量牛、羊、兔等，因大部分畲族与汉族杂居，则肉食习惯也大多与汉族相同。肉食最多的是猪肉。

畲族人很重视传统节日，在节日期间除酒肉必备不可少外，每个节日吃什么都有一定的传统习惯，如成年人过生日，除杀鸡，宰鸭外，也要做糍粑。

畲族人在婚嫁日有一个十分有趣的习俗，就是男方要请会唱歌的厨师到女方家中开厨点灶火。这种既作歌手又当厨师的人被称为赤郎。婚嫁日当天，新娘子全家把灶头收拾得空空荡荡的，烹调

用具藏得严严实实。赤郎到后,无法进行操作。这时赤郎手端米筛或一只铜盘子,放上一只鸡,一斤挂面,唱出“借锅歌”;女方就取出锅来,再依次唱下去,通过唱山歌,唱出一件炊具,女家就取出一件炊具,待一件件炊具取齐备全后,赤郎才能点火刷锅。这时,新娘家的女眷们常常用各种办法来捉弄赤郎,以试其手脚是否灵活,技艺是否高超,她们为赤郎准备的木柴是湿的,或乘赤郎不备,冷不防把米糠撒进空锅里,试探的方法不一而足。然而担当赤郎重担的都是一些出类拔萃的厨师,他们早已有准备。他们在湿柴上浇些柴油,在刷锅时,袖口里放一点肉,一边刷、一边迅速地把肉投进锅里,使女眷们无机可乘。万一赤郎在某一点上失了手,丢了丑,必须喝“陪情歌”,并做可口的佳肴陪情。

23 傣族的肉食习俗

傣族是云南省主要少数民族之一,他们主要居住在西双版纳州和德宏州及其附近的30余个县。傣族人日常肉食有猪、牛、鸡、鸭,不食或少食羊肉,居住在內地的傣族人喜食狗肉,善于制作烤鸡、烧鸡。

酸肉是傣族人最爱吃的肉食。傣家酸肉以黄牛肉,水牛肉为原料的居多,也有以犬肉,猪肉为原料的,一年四季都可腌制,其作法是先取瘦肉,剔除筋腱,用淘米水洗后,再用清水洗几遍。然后切成手掌大的肉块,放上新鲜花椒叶、辣椒面、盐、姜末等佐料及少量米饭,拌匀后装入罐子里压实,两个月后即可取出食用。吃的时候一般都切成薄片与青蒜放在一起炒、入口酸辣适中,鲜香诱人。

傣族人过春节、端午节、中秋节等,内容与活动大体与当地汉族一样,较典型的肉食有狗肉汤锅,猪肉干巴。

在西双版纳傣族中,一家盖房、全寨都要来帮助,新房落成要贺新房,先上楼的是小伙子,抬着牛、唱祝福歌,壮年男子抬箱子,已婚妇女抱被褥,姑娘们端着饭菜依次而上,然后在火塘上支好三脚架,摆上竹桌,置酒备菜,唱贺新房歌,乡亲们还要给主人送一些象征吉祥的礼物。

“赶摆黄焖鸡”是西双版纳男女以食传言的求恋方式,即姑娘把黄焖的鸡拿到市场上出售,如果买者恰恰是姑娘的意中人,姑娘就会主动拿出凳

子,让其坐在自己身旁,如双方情投意合,两人就端着鸡,拎着凳子到树林里互诉衷情;如买者不是姑娘的意中人,姑娘就会加倍要价。姑娘过门,由男方分给每个送亲者肉4片,排骨4根,丸子4个,酥肉4个,然后方可吃正餐。

在傣族人的婚筵上,有一道十分罕见的肉食叫火烧猪。火烧猪一般在客人酒至半酣时送上。陶土盆里放着猪肉片,白白的膘,鲜红的肉,只有猪头皮被火烧得焦黄,入口时清嫩爽脆,鲜美异常。

火烧猪的制作方法很特别:取1口35~50公斤重的小耳朵猪,使其停食2天,排尽粪便,然后缚住四足,把一根烧得通红的细长铁棍,猛地从猪的肛门插入,直出咽喉,再由二人分别拿住铁棍两端,在通红的炭火上烤至焦黄后,剖腹洗尽,切为薄片装盆食用。

傣族人还喜欢吃烤猪肉。他们选用后臀肉,腿肉先切成大块,将肉用刀划开长长的口子,加入适量的盐、辣椒粉、花椒粉、姜末、葱、蒜等佐料,揉搓均匀后腌制10分钟,用竹夹子将肉夹上在文火上烘烤,边烤边翻,等到肉的水汽烤干后,再边烤边涂上芝麻油或猪油,烤熟后的猪肉黄亮不焦,鲜香酥嫩,可长期保存。

傣族人还供奉忆村寨的社神,他们称“丢拉曼”,也称“披曼”,是保护神,每年要祭祀两次,栽秧前为祈求丰收,秋收后为谢恩,要集体杀牛或宰猪一头,各家备贡品送入供奉社神的房内,待念完祭词后,大家共食。新加入社的成员,要用鸡、酒和腊肉条供奉社神。在有些地方屠宰祭牲仍留着剽牛和煮食牛皮的风俗。每年要祭一次部落神,祭品有的须是黑牛、白猪。他们每年农历三月祭龙树时,全村要杀红牛,杀前在红牛身上用白灰画成花纹,还要在牛身上披红绿布。同月还要杀猪祭“天公地母”以求保佑牲畜平安。

24 白族的肉食习俗

白族主要聚居在云南大理白族自治州和临近的一些地区。白族人普遍饲养牛、羊、猪、鸡、鸭,并捕捞淡水鱼虾。

白族人的肉食以猪肉为主,除用鲜猪肉做各种炒菜外,还喜欢腌制年猪,加工成火腿、腊肉、

香肠、猪肝炸、吹肝(鲜肝灌入佐料,经风干而成),饭肠(将糯米填入肠内煮熟而成)等精美风味肉食品。冬天,白族人都喜欢大锅牛肉汤,食用时加蔓菁、萝卜、葱等佐料食用。

白族人每逢节日,尤其是年节最为隆重。自腊月起家家都要置办年货、杀猪、宰羊。隆重的团圆饭在餐桌中央摆一个大的铜火锅,必上猪头肉,周围有八大碗寓意深刻的节日菜肴。特别是每年阴历七月的中元节,是祭祀祖先亡灵的节日,届时要准备八大碗饕餮祭奠,其中有千张肉、排骨、酥肉、酿茄子、百合、羊肚菌,以及脍鱼包肉馅。

白族有一种非常特殊的肉食品叫“生皮”,就是两只生猪的耳朵,还有一盘片得极薄的连皮的生猪肉,或者是一盘切片的生肝。猪耳朵刷得极干净,毛茸茸皮刮得也极清爽。洗净的猪耳朵是切开了的,由于刀功细腻,整只摆在盘子里,看不出刀痕。旁边摆放两碗用辣椒面、花椒、葱花、姜末,生蒜泥加酱醋调和成的佐粒度。吃“生皮”不像火锅那样涮着吃,而是类似日本人吃生鱼片那样生吃。

待“生皮”盘端上桌后,主人敬酒举箸,客人不宜踌躇,马上随主人一起蘸佐料进食,如稍迟疑,会被认为失礼,看不起主人。初去白族做客的人吃“生皮”往往心有余悸,因为很多人认为生肉带有各种细菌,总不敢尝试,在这种场合会非常尴尬。但“生皮”一经入口,顿觉鲜脆爽,比吃生鱼片并不逊色。

白族人喜食“毛驴汤锅”,制作方法是选用膘气充足无疾病的菜驴肉,切成大块洗净,放入热油锅中炒15分钟后,放入料酒、花椒,加满水,罩上铁锅,用旺火猛煮2~3小时。取出肉切成小方块,再入锅,改用微火炖烂,并配上草果、茴香籽、砂仁、糊辣椒面、蒜泥、姜丝、葱花、盐。吃的时候酌量舀入碗里。

白族人还喜欢用猪头放在柳条架上入锅蒸制,特点是肉中含有柳条清香,瘦而不烂,肥而不腻,人们称其为“柳蒸猪头”。其作法是将猪头劈为两半去脑,洗净,用柳条在锅内架甑架,再将猪头放置柳条架上盖上锅,蒸半小时,按比例涂抹酱油、红糖、八角、桂皮、草果、味精等合成的卤汁于猪头肉上。以后每隔半小时涂抹

一次,直到肉熟为止。吃的时候去骨切块,再蘸卤汁。相传此风味肉食是清朝白族子弟杨秀才考中进士,同窗好友相邀至野外祝贺,因司厨忘带甑子,以柳条代甑,熟后清香异常,从此广为流传。

25 佤族的肉食习俗

佤族主要居住在云南省西南部的西盟和沧源两个佤族自治县。佤族人的肉食主要来源于家庭饲养猪、牛、鸡,此外也有捕食鼠和昆虫的习惯。捕到鼠后,先用火把毛燎光,除去内脏、洗净与大米煮成稀饭食用。也有的用火塘把鼠肉烘干,制成鼠肉干储存,随吃随取。所猎取的鼠类有竹鼠、松鼠和田鼠。

佤族人有一种流传的传统风味肉食品——鸡肉烂饭。每逢年节,嫁女娶媳或宾来客至,他们必做“鸡肉烂饭”表示庆贺。吃时大家围坐在火塘旁,喝着自酿的水酒,嚼着香味四溢的鸡肉烂饭,别有一番兴味。

鸡肉烂饭的制法是:首先挑选一只肥嫩的大鸡,宰杀后去毛剖腹,将鸡杂用五加皮菜叶包起,放入鸡腹面内缝后,再将整鸡放入盛有山泉水的铜锅中煮。煮熟后捞出,用手撕成碎块。把洗净淘好的糯米或当地的红米放进鸡汤中煮沸,待汤快煮干时,把撕碎的鸡肉拌在饭里,鸡头栽在烂饭中间,再在炭火上焖10多分钟。临出锅时,将适量的盐、碾碎的生姜、八角、胡椒、草果、砂仁、薄荷、辣子、蒜、葱花等撒在烂饭上,搅拌均匀后倒在盆里。有的还要把香菌、酸笋丝和大蒜汁一块倒入烂饭中。鸡肉烂饭其香无比,不但鲜美适口,且营养丰富。

佤族人差不多所有的节日都伴有祭祀活动。传统的祭祀活动除杀鸡和宰猪外,还要进行特有的剽牛。如播种节全寨人聚居在一起进行特有的剽牛。剽牛仪式由捐牛的主人主持。届时由主人持长柄铁剽刺进牛的心脏使其致死。“崩南尼”是辞旧迎新的年节。全寨人都要聚集到寨王家,凑钱买猪、鸡各一只宰杀,和其他食品给寨王拜年,祭神灵和祖先。其他节日如接新水节、取新火、拉木鼓等活动都要杀鸡,宰猪祭祀。其中拉木鼓的祭祀规模较大,整个过程要十余天,需要一至数家剽牛祭祀,全寨人一起置酒庆贺。(未完待续)