详学糍粑

四川阿坝藏族羌族自治州的茂 县,是全国羌族人口比例最多的一 个县。茂县风光优美,民族文化浓 郁,看黑虎碉楼,赏皮鼓舞,看叠 溪海子,都是去茂县必不可少的景 观。而民族色彩浓郁的祭山会,却 不是每一个游客都有机会碰到。

羌民族的祭山会,又称赶山节, -般选在每年农历的六月十九,是 羌民族传统文化最重要的组成部分。 羌民以祭山还愿来表示对上天的崇 高敬仰, 也是祈盼天神恩赐百姓来 年牛羊兴旺、五谷丰登。

祭山会一般选在群山环抱的山 间,附近村寨的羌民非常虔诚地穿 上华美的民族服饰,带着各家各户 自备的食物,以供祭山时共同享用。 届时,一个扮着巫师释比的长者穿 戴更是讲究,要戴猴头帽,戴念珠、 手执神杖,主要的法器是羊皮鼓。 祭山会的祭品,一般为宰杀后的羊、 狗和鸡。如果碰上三年一轮的"大 祭",还要以宰杀神牛(牦牛)为 祭。祭山会首先由释比领众人围塘 而转,口念封山、育山、敬山的经 典。如果是"大祭",释比还要领着 众人为古羌部族、古羌部族的迁徙、 部落英雄而诵经,时间长达两三天。

我有幸参加了一次茂县的祭山 会,除了欣赏热情奔放的羌人盛装 跳起的"铠甲舞"外,还见识了羌 人喝酒的独特仪式。在歌舞的间隙, 每家每户都把自制的"咂酒"拿出 来供大家畅饮。喝咂酒对于羌民来

说是必不可少的节目, 酒以青稞、大 麦、玉米酿成,饮酒前先在酒罐上插 上竹管,由在场的最年长者叙说一些 吉利话,作为"祝酒词",待年长者象 征性饮用一口后,满桌的人再按辈份 长幼依次轮哑。

"咂酒"当然离不开美食, 牦牛 肉和羊肉鸡肉是常备的肉食,其他则 是一些果蔬素食。而素食中最具羌族 风味的是一道叫洋芋糍粑的菜,衣食 用具一应俱全的羌人现场就演绎起了 这道菜的做法。

先在锅里把洋芋煮熟,剥皮后放 人石臼中捣烂,然后用木棒反复捶打。 捶打的过程十分重要,洋芋的淀粉含 量大,黏性强,为了洋芋泥不粘木棒, 捶打时必胜快速有力, 反复捶打后的 洋芋泥会产生一种韧劲,一直捶到不 能轻易掰断就表明洋芋糍粑已经备好

接下来是吃法,切成条放锅里油 炸是最简单的,金黄色的油炸洋芋糍 粑外酥内软,味道十分独特。而最刺 激味蕾的则是酸汤洋芋糍粑, 先锅里 下油,放入姜、蒜、干辣椒、花椒小 炒后放入酸菜,炒香后倒入清水,待 酸汤沸腾后放入捣好的洋芋糍粑,稍 煮片刻置入盆中,浇上少许油泼辣子, 撒人香菜即大功告成。一锅酸汤洋芋 糍粑酸辣鲜香,有嚼劲却又松软,它 是羌人就地取材的舌尖美味, 既是下 饭菜也是下酒菜, 直到今天, 酸汤洋 芋糍粑也是祭山会留给我们的最美好



阵凉意,干燥的 感觉也同时袭 来。这样的时候, 分外想念母亲熬 的粥。小时候,每 年秋天,我们的 餐桌上都是粥香 四溢。粥的味道,

香浓软糯。配上素淡的小菜,喝上两碗 浓香的粥,觉得日子就像粥一样朴素温 情了,生活似乎有了一种返璞归真的真

母亲说,粥养人。的确,粥能和胃补 脾、润养肺燥,秋季喝粥最养人。母亲不 懂什么医学知识,她凭借自己的生活常 识,把一家人的日子打点得妥妥贴贴。 母亲做的粥,再简单不过,通常就是玉 米面粥,或者大米粥、小米粥,有时候还 把大米小米混合起来,加上些绿豆花生 什么的。但我的记忆里,母亲做的粥别 具风味。以至于现在想到粥的味道,还 **埜**不住咽口水。

母亲说,熬好一锅粥,也得有耐心。 一个"熬"字,让人品出岁月悠长的味道 来。熬粥的过程,需要把心沉下来。不能 心急,用小火慢慢熬,粥熬到火候自然 味道醇厚。我想,这个过程有点像我们 的生活,经历了岁月的打磨,才能品出 生活的真谛。粥熬出来了,香香的、浓浓 的,喝上一两碗,觉得幸福也是浓稠的。

我最喜欢母亲熬的玉米面红薯粥。 每年秋季,田里的红薯都会大丰收,在

院子里堆起一座小山。都说物以稀为贵, 可红薯这么多,我们仍吃不烦。这种最朴 素的食材,有很多吃法,比如烤红薯,蒸 红薯,母亲还做过一次拔丝红薯。当然最 简单的是做玉米面红薯粥。玉米面也是 新的,陈年的玉米面不好吃了,母亲把今 秋的玉米磨成面,用来做粥。红薯要去 皮,切成小块,放在水里煮熟。待到红薯 软了,把玉米面放进去,再熬上一段时间 就可以吃了。每次,我们姐妹都会吃得小 脸红润润的。

不管如今食物多么丰富, 粥永远是 我们贴心的归宿,让你难舍难离。世界上 恐怕没有任何一个民族会像我们一样爱 吃粥。或许你远在异国他乡,你用刀叉精 致地吃着西餐,偶尔有一天,餐桌上端上 来一碗粥,你的心忽地一软,会禁不住感 慨:是故乡的味道。吃过多少世间美味, 蓦然回首,才发现,粥永远是我们味蕾上 最绵软悠长的记忆。我们对粥的情感根 深蒂固,因为,那是母亲的味道。

这个秋天,我站在一窗秋风下,遥 望着故乡的方向,想念母亲的粥香。恍 惚间, 闻到粥香从远方飘来……

编: 200336

