

在素有“鱼米之乡”美誉的威信县旧城镇,有一种承载着农耕文化和乡土文化的宴席——“九大碗”。

“九大碗”已流传数百年,其历史可追溯至明清时期。当时,随着中原移民的迁入,中原宴席文化与当地彝族、苗族等少数民族饮食习惯相互交融,逐渐形成了“九碗成席”这一具有地方特色的宴席形式。

“九大碗”是红白喜事中不可或缺的宴席标配。无论是婚丧嫁娶,还是乔迁祝寿,但凡遇上人生大事,都要置办“九大碗”。“九大碗”最初是指盛在碗里的9道菜,由于各乡镇风俗习惯不同,菜品搭配也各有差异。家境富裕的人家置办“九大碗”,鸡鸭鱼肉一应俱全,菜品丰盛;家境一般的人家,则就地取材,以家常果蔬为主。现在的“九大碗”,菜品增至10多道,主要包括凉菜、蒸菜、烧菜、汤菜和各类甜品等。

进入腊月,日子便浸润在浓浓的年味里。在旧城镇,一场接一场的“九大碗”随着腊月的寒风,热热闹闹地办起来了。因与四川省接壤,两省文化在此交融碰撞,这也让“九大碗”融合了川菜麻辣鲜香和滇菜的醇厚质朴,形成了独有的“川滇风味”。老人们常说:“我们的‘九大碗’,是祖祖辈辈传下来的,每道菜都有讲究。”“九大碗”不仅是一顿饭,更是连接邻里、凝聚亲情、传承文化的重要纽带。

“头碗”:宴席的开场白

掌勺的师傅是宴席的灵魂人物。他们动作沉稳娴熟、精准利落,对火候的掌控、调味的分寸,全凭多年积累的经验。当“头碗”被郑重地端出,热气腾腾地摆在桌子中央,这场宴饮的精彩乐章便正式奏响。

“头碗”的做法繁复,要经过炸酥肉、摊蛋卷、炕火肉、蒸制等多道工序。经过长时间的蒸煮,酥肉的香、蛋卷的鲜、火肉的咸相互渗透、充分交融,各类食材有序搭配,造型饱满美观。“头碗”不仅表达了主家对宾客到来的诚挚谢意,还蕴含着“鸿运当头、好运连连”的吉祥寓意。

红油鸡:麻辣中的温柔

作为“九大碗”的头道凉菜,红油鸡有着“开门红”的美好寓意,通常选用当地散养的土鸡。鸡肉经过精心烹煮,保留了原汁原味,切成大小均匀的块状,整齐地码放于盘中。这道菜的精髓在于那一勺红油——用当地特产的干辣椒手工舂制,搭配花椒、芝麻、花生碎及多种香料,浇上滚烫的菜籽油,瞬间激发出浓郁的香气。

红油鸡看似简单,实则很考验厨师的功底。鸡肉烹制的时间必须恰到好处,煮久了肉会变柴,煮的时间短了肉会夹生;红油的炼制对火候和配料的比例要求更高,既要香气浓郁,又要辣椒醇厚、麻味纯正。老师傅有句口诀:“鸡要土,油要沸,辣要香,麻要透。”寥寥几



字道出了这道菜的精髓。

大刀白肉:质朴中的功夫

如果说红油鸡展现了旧城人的热情,那么大刀白肉则体现了他们的质朴与智慧。这道菜精选猪后腿的“二刀肉”,肉质紧实,肥瘦比例恰到好处。片肉环节,最能体现厨师的刀工。极致的刀工片出的肉片更易吸附由红辣椒油、蒜泥、酱油、醋及少许糖调和而成的蘸料,入口醇厚鲜香,尽显食材本真之味。

旧时,因肉片又薄又长,形似裹脚布,民间便戏称它为“裹脚肉”。文人觉得这名字不雅,就根据肉片莹白的特点,将其改名为“白片肉”。在民间厨艺比拼中,人们常以“片得又大又薄”为评判标准。于是,片肉用的刀越做越大、越磨越薄,“大刀白肉”的名号就此传

旧城镇『九大碗』:

暖胃更暖心的乡情宴

通讯员 白蕊 文图

开,成了这道菜兼具技艺标识和文化记忆的独特符号。

红烧鱼:年年有余的美好祈愿

鱼在中式宴席上必不可少,象征着年年有余。把鲤鱼或草鱼处理干净,在鱼身两面划上花刀,用盐和料酒腌制后,放入油锅炸至两面金黄。接着另起油锅,将葱段、姜片、蒜瓣和青红辣椒爆香,待香气四溢时,放入炸好的鱼,加入料酒、生抽和少许醋,再倒入高汤,用小火慢炖。炖煮过程中,要不断将汤汁浇在鱼身上,让鱼均匀入味。出锅前转大火收汁,最后撒上葱花即可。

白油蹄筋:时间沉淀的软糯

白油蹄筋的制作是一场与时间的对话。需提前一天泡发蹄筋,再用文火慢炖数小时,直至蹄筋变得透明软糯。

最后用猪油、姜蒜、泡椒等简单烹制,以保留蹄筋的原汁原味。

上好的蹄筋,讲究弹而不烂、糯而不腻。用筷子夹起时,会微微颤动。这道菜考验的是厨师的耐心与经验,每一口都蕴含着时间的味道。在旧城镇,蹄筋象征着坚韧与长久,常用来祝愿长者健康长寿。

喜沙烧白:甜入心扉的祝福

喜沙烧白是“九大碗”中咸甜口味的典型代表,寓意生活甜甜蜜蜜、幸福美满。挑选肥瘦相间的五花肉,经过煮制、上色等多道工序后切成薄片,在肉片中间夹入由红糖、花生、芝麻等混合而成的馅料。经长时间蒸制,肉片的油脂渗入馅料,二者相互交融,口感层次更为丰富。成品色泽红亮、形态饱满,入口即化、甜而不腻,老少皆宜,充分展现了旧城人“物尽其用”的

饮食智慧。

糖醋圆子:酸甜交织的人生况味

糖醋圆子是“九大碗”的点睛之笔,象征着家庭和睦。其酸甜口味能唤醒味蕾,为后续菜品做好铺垫。把猪肉剁成细茸,加入适量淀粉和调味料,手工搓成大小均匀的肉丸,先炸至定型,再复炸至金黄色。将炸好的圆子浇上精心调制的糖醋汁,迅速翻炒均匀,使其裹满亮红色的酱汁,最后撒上白芝麻点缀。咬上一口,外皮酥脆,内里鲜嫩,酸甜适口,既开胃又解腻。

油炸粑粑:童年记忆的香气

在“九大碗”的众多菜肴里,油炸粑粑最具乡土气息。它通常作为主食或小吃,在宴席中途上桌。旧城镇的油炸粑粑选用当地优质糯米为主料,把糯米浸泡后磨成米浆,加少许白糖,静置后,手工团成饼状,再入锅炸至两面金黄。

炸制时,厨师需精准把控火候——油温过高会外焦里生,油温太低又会吸油过多。炸好的粑粑外皮酥脆,内里软糯,米香四溢,承载着许多旧城人童年记忆中那份单纯纯粹的快乐。

酥肉红豆汤:圆满收尾的温暖

酥肉红豆汤,总是能温暖每一位食客的胃与心。这道汤品讲究先炸后炖:先将酥肉炸至金黄酥脆,再与煮得软烂的红豆一同放入大骨熬制的高汤中炖煮,红豆的绵密与酥肉的焦香相互交融,汤汁浓郁醇厚,酥肉软嫩不柴。出锅前,先将鲜嫩的豌豆尖铺在碗底,再舀入滚烫的汤将其烫熟,以最大限度保留蔬菜的鲜香,整锅汤营养丰富、汤鲜味美。

在旧城人的传统观念中,红豆象征着相思与团圆,这道汤不仅满足了味蕾,还寄托着人们对家庭美满、亲友团圆的美好祝愿。

“九大碗”:凝聚乡情的美味纽带

“九大碗”的烟火气,从来不是一个人能撑起的。设宴前夕,主人家会邀请至亲好友,喝茶笑谈,定下吉日。正日子的前一天,左邻右舍、亲朋好友似有默契,陆续赶来。院坝、灶房瞬间热闹起来:这边麻利地洗菜切菜,那边谈笑风生、热闹非凡;蒸汽裹着菜香飘散,笑语混着锅勺作响。众人自发帮忙,既分担了主人家的劳碌,也在协作中将人情暖意融入每道菜肴,这份凝聚与温情,远比食物本身更为珍贵。

“‘九大碗’吃的不仅是味道,还是人与人之间的情往来。”主人家感慨道,“饭店也能做出这些菜,但总感觉少了点烟火气、人情味。”

走出大山的年轻人在城市尝试复刻“九大碗”,但总说“不是那个味儿”。或许他们心里惦记的从来就不是食物本身,更是围桌而坐的至亲乡邻、席间的家长里短,以及那些记忆里的乡土光阴——邻居的欢声笑语、亲友的真心祝福和家乡一年四季的景色。

我们的节日

刨汤宴:乡愁与烟火共融

通讯员 李志明

在靠近四川大凉山一带,有一个特别的民俗——“吃刨汤”。刨汤宴,宛如一条无形的纽带,不仅紧密地串联起一个村庄、一个家族,还深深牵动着在外游子的乡愁。

春节过后,村里的年轻人便背上行囊外出务工,家中只剩下年迈的父母和年幼的孩子。留守家中的老人,生活看似平淡,心中却满是对子女的牵挂与期盼。除了每日接送孙子孙女上学,他们还会精心饲养几头猪,只为在腊月能宰杀一两头肥猪,迎接外出务工的孩子归家。

当数九寒天来临,村庄便热闹起来。外出的游子陆续归来,家中长辈便开始忙碌起来,杀年猪、腌腊肉、灌腊肠,筹备刨汤宴。村庄里,烟火日夜升腾,仿佛要将隆冬的冰凌都融化。那沉寂许久的村庄,处处洋溢着热闹与喜庆。炊烟弥漫在乡间,“杀猪饭”的氛围格外浓厚。

头刀菜堪称一绝,猪血酸菜酸香开胃,回锅肉鲜嫩入味,嫩炒猪肝、爆炒腰花火候恰到好处,小炒肉鲜香可口,白果炖猪杂营养丰富,红烧排骨汤味道鲜美……多道农家菜依次上桌,每一道都很新鲜,再搭配清淡的水豆花,让人们尽享美食带来的愉悦。大家围坐一桌,大快朵颐,吃的不仅是美食,还是童年的味道,更是

对往昔岁月的怀念。

在刨汤宴的筹备中,男女分工明确,各展身手。女人围在灶台边,洗碗切菜,手脚麻利、动作娴熟。她们用枯枝柴火精心烹煮,为亲朋好友烹任出独属于家乡的味道。饭后,她们又燃起篝火,亲友们围坐在篝火旁嗑瓜子、吃烤肉。篝火在人们脸上映出红光,明暗交错间,笑容绽放在眉梢,暖意荡漾在心头,构成一幅温馨动人的画面。

而屠宰则是男人的活计。忙活完屠宰,到了傍晚的篝火晚会,男人们大口撸串,气势豪迈。他们时而高谈阔论,讲述着外面的精彩;时而低声絮语,倾诉着内心的疲惫。这,便是真正的人间烟火味。

乡间的刨汤宴,热热闹闹、有滋有味。数九寒天里,丝毫不感受不到寒意,唯有真挚情谊带来的温暖。聚少离多的亲人们围坐在一起,互诉衷肠,分享着一年来的点点滴滴。杀猪不过一日,宴席却能持续两天。吃的是一年的回味,卸下的是四季的辛劳。

刨汤宴,不仅是舌尖上的美食盛宴,还是游子心中难以割舍的乡愁寄托。它承载着村庄的记忆,凝聚着家族的情感,让每一个参与其中的人都能感受到家的温暖与力量,也让这份独特的民俗文化在岁月的流转中代代相传。

巧家县大寨镇:

“八大碗”里的年味

通讯员 罗 丹 文/图



“让一让……让一让,上菜了。”在巧家县大寨镇小寨村一户村民家的院坝里,人头攒动、热闹非凡,空气中弥漫着饭菜的香气,一场充满温情的农村“八大碗”宴席正式开席。

邻里乡亲围坐一堂,欢声笑语中盛满新春期盼与乡土温情。这一幕,既是小寨村传承已久的民俗写照,也是游子归乡、亲友相聚的生动场景,让冬日的小山村满是烟火气与幸福感。

“要得发,不离八。”“八大碗”不仅是一桌地道的农家美食,更是深深烙印在村民心中的民俗符号,承载着几代人的岁月记忆与对团圆的期盼。

每逢春节前夕,外出务工的游子陆续返乡。邻里乡亲常借办席之机欢聚一堂,以“八大碗”为媒,交流家常、迎接新春。这一习俗在大寨镇已传承多年且从未间断,成为增进邻里情谊、传承淳朴民风的重要载体。

主人家早已精心备好食材,村里的“土厨师”们个个身怀绝技,将蒸、炸、炖、炒的手艺发挥得淋漓尽致。灶台前,柴火熊熊燃烧,大铁锅滋滋作响,一道道地道的农家菜在“土厨师”们的手中陆续出锅。鲜嫩爽口的小炒肉、油而不腻的回锅肉、醇厚滋补的炖排骨、鲜香暖胃的清炖羊肉汤……再搭配上现摘的时令蔬菜,荤素相宜。满满一桌家常风味,每一口都饱含着家的味道。

院坝里,前来赴宴的亲朋好友、街坊邻居脸上挂着爽朗的笑容,大家举杯共饮,畅谈过往、共盼新春。筷子夹起的是美味佳肴,心中涌动的是邻里温情。一位村民笑着说:“每年春节前,能和亲朋好友、邻里乡亲聚在一起吃‘八大碗’,心里就特别暖和。”这份藏在烟火气里的热情与真诚,不仅传承了传统民俗,还传递着浓浓的乡土情怀。

大寨镇深入挖掘民俗资源,做好传统文化的保护与传承。“八大碗”作为当地极具代表性的美食,不仅承载着村民对美好生活的向往,还彰显了深厚的文化底蕴。

随着春节临近,越来越多的村民选择通过摆“八大碗”、共话团圆的方式传承民俗,增进邻里情谊。年味在烟火气中愈发浓郁,邻里感情也在欢聚中愈发深厚。