



1. 冬宰季

甲辰龙年岁末,想起在北疆采风时,曾无私给予我帮助的塔先生,于是拨打了电话。铃声响了十余下,没有接听。我再次拨打,遥远的他乡,一个中气十足的声音友善地问好。我很高兴,努力地回忆着与塔先生见面时的点点滴滴。

“忙啥呢?”

“在赶路,去吉木乃买羊,我们要为一个不是节日却胜似节日的冬宰做最充分准备。”塔先生快人快语,机关枪一样的语速引起了我的好奇心,难怪刚才没接电话。

“要买多少只羊?”

“今年买得多,我添了个孙子。”难掩喜悦之情的塔先生补充道。

我们上回见面,大约是在2024年10月中下旬。塔先生介绍,每年12月中下旬,他和兄弟姐妹,或亲家、邻里等,相约一起到牧民家采购,随即将宰好的羊、牛、马等拉回市区,搁置几天,排酸。“一只羊,有好的部位和不好的部位,我们不会只要好的,其他人也不会只要不好的。”塔先生说,假设一家人一起买羊,他们会将分割均匀的肉块分成三份,每一份都包括不同部位。日常生活中简简单单的道理,透出朴素而公平的道理。

除了羊,还有牛和马。身体虚弱的人,最适合食用马肠子。切成小块的马肠子与皮牙子(洋葱)一同入口,是人间美味和挚爱!纯纯的马肉被灌入肠衣中,前后端捆实,在果木柴火的熏制下会散发特殊清香,农耕时代的质朴感觉和滋味油然而生。

将马肠子切薄,配上宽面片和皮牙子,这是我在阿勒泰吃到的第一顿美食——纳仁,那口感至今记忆犹新。当时已是7月,过了马肠子生产的高峰季,绝大部分都是去年冬天的结余。我把店家仅有的马肠子都“消灭”了。之所以成为“吃肉小能手”,是因为当时咳得厉害,到了“药大把大把吃,咳嗽照旧”的地步。一向跟着感觉走的我,觉得纳仁口感独特,让人难以自控,不愿按下“终止键”,就这样,吃着吃着、嚼着嚼着,把店家的“库存”吃光了……说来也神奇,没二天,我的咳嗽竟然奇迹般好了!

塔先生火急火燎地组团驱车到两百公里外的吉木乃县挑选冬宰,其动力当然是那个宝贝孙子,他想让小宝品尝一品美味的汤。我想象着高大魁梧的塔先生用小勺儿沾肉汤在怀中婴儿的唇上,让其永远记住这种滋味的温馨画面!

孜亚提汗是一位刺绣非遗传承人。一次采风,刚好遇上饭点,在她家吃了顿便饭。说是便饭,这可让孜亚提汗在厨房里独自忙活了一个多小时。在餐桌边,大家边聊边啃骨头。当她递了块肉给我,我指了指那块“连骨肉”。大姐聪慧,转而放下精肉,心照不宣地将带肉的骨头递给我。老话说:“吃肉不如啃骨头,啃骨头不如嗦指头。”“原来,我们都爱啃骨头,有机会一起去吉木乃尝鲜……”就这样,一起啃骨头、嗦手指,一个眼神、一个微笑,“连骨肉”将我和大姐紧密地连在了一起。正如一个饕餮开一半,你一半我一半,感情深而相互共享。

无论塔先生还是孜亚提汗,均不约而同地中意于吉木乃羊。其原因还得从吉木乃羊生长的生态环境说起。边陲小镇吉木乃县境内有座萨吾尔山,是牛羊马驼的美好家园。萨吾尔山最高峰的冰川,有个浪漫的名字叫木斯套。夏天,蓝天白云之下,黄花绿地之上,成群结队的牛羊马驼散步在山谷、山腰。牧羊人自豪地告诉我们:“这里的家畜喝的是冰川融水,吃的是中草药。”9月底,山里气温骤降,植物以其独特方式渐入冬眠;牛羊马驼则转场到了冬窝子,阵阵北风,提醒着这里的万事万物,寒冬即将来临!站在山脚下,木斯套尖尖的雪山之巅似乎很近很近,走起来却很远很远!在人们的想象中,萨吾尔山、木斯套有了“诗和远方”。而在日常中,这里的人们要承受繁重劳作与无限艰辛。冬宰季的到来,无疑给了他们名正言顺休养生息的时间和机会。

“民以食为天”,中国是一个极为讲究美食的国度。饮食文化是传统民俗文化的重要组成,而民俗作为一种传承的社会文化现象,是在共同地域、共同历史的作用下,积久成习的文化传统。如东北的铁锅炖大鹅、漓江的啤酒鱼、湘西的腊肉、川渝等地的麻辣火锅,广东的白切鸡、狮头鹅……而新疆的冬宰季,早已成为各族群众翘首以盼的“欢乐时刻”——旅游达人专挑此时抵步新疆。冬宰有哪些内涵、寓意?羊等家畜不同部位之间,寄予了人们哪些美好的祝福?为此,笔者走访了多位民俗专家、学者,以及北疆阿勒泰等地德高望众的长者、智者,通过专家们生动而详尽的介绍,上了一堂与冬宰有关的科普课、民俗课。

冬宰开始的一个月前,男当家的相继谋划采购、膘肥体壮的家畜随后要经历被挑选、宰杀和制作等工序。制作冬宰肉有哪些秘笈?得知,家畜不同部位在日常生活 中被赋予了各种象征意义,巧妙地将人们内心深处的情感、情绪、个性等价值信息表露出来,起到了沟通人际关系、规范行为、表达思想观念的物化符号。据民俗专家介绍,一只羊常被分割成13块“连骨肉”。以下逐一为大家介绍头、盆骨、前腿掀板骨、后腿骨下半部等部位的不同含义。

头/我第一次了解羊头的深刻内涵是在富蕴县夏牧场。长者告诉我,重要场合都有贵客,第一道亮相的美食便是羊头。托盘上,肉少的羊头是“显眼包”。或许,仪式重于内涵、形式大于内容。牛羊马等家畜的头均由头骨、下颌骨组成。家畜中的羊头,在众人眼中被认为是最尊贵部位。羊头是主人家为有威望的长者、亲家或是远客准备的。特殊情况下,若为迎接年少者,则会让其坐在长者身边同享;若专为招待女客,原理同上。人们认为,万事万物都有其自身规律和源头。无论动物,还是人,其头部有控制行为和思维的大脑、眼睛、鼻子、舌头等器官,而在现实生活中,单位、家庭、群团等社会组织也是由一个“首领”来管理的。主人家用羊头招待尊贵者,认为他们是后辈学习的榜样。同时,将羊舌头、羊耳朵给孩子们吃,一心希望他们将来能养成尊老爱幼、能说会唱的好性情。

盆骨/阿勒泰的大尾羊,特征鲜明,大量脂肪囤积在尾部,一晃一晃的,比模特走猫步还耐看。大尾羊的盆骨比一般羊的要大,由左、右髌骨、荐骨和前尾椎(3~4个)以及两侧的结节阔韧带组成。顶壁为荐骨和前三个尾椎,底壁为耻骨和坐骨,侧壁为髌骨和荐结节阔韧带。骨盆入口(前口)呈椭圆形,斜度较大,其周缘以荐骨岬、髌骨体及耻骨前缘为界。盆骨的生理作用非常重要,盆骨内的盆腔是孕育生命的地方。羊的12块连骨肉中,盆骨肉排第二,但在冬宰中的牛、马等家畜的肉中却排在首位——因其肥瘦均衡,是肉食中最好吃的部位之一,可用于招待长者及德高望重者,象征生命的源泉,多子多福。

前腿掀板骨/即前臂骨,意为“老骨头”。它还有另一种叫法是“蹶水者”,因其是家畜在渡河时最先入水的部位,故在煮肉时最先放入锅里。在众人眼中,前腿掀板骨的重要性排在第三位。它是牲畜前身的支撑,是前臂骨类中最有价值的。吉木乃县的哈尔哈沙年过九旬,在当地非常有名望,他说:“前腿掀板骨是手上拿着棍子的护卫。”在牧区,人们将前腿掀板骨啃干净后,用小棍子从骨头上的小洞穿过,挂在圈棚周围或临近的树木上。夜里视野一般般的情况下,穿小棍子的前腿掀板骨,看上去很像手持电棒的“保安”。相传,民间还有这样一则故事——很久以前的某天夜里,一大户人家遭盗贼窥视,只是,这群贪婪者发现眼前的圈棚外有很多“护卫”在把守,犹豫再三,没敢下手。次日,他们佯装过路,走进毡房,发现除了一老一少之外,这里并没有外人与他们一同生活!于是,当天夜里,他们再次“狩猎”,但所见还是和前一夜相同,不得不放弃

贪念……后来,他们干脆向老头坦白,想搞明白其中原因。这时,老头指着毡房外圈说:“这些就是你们看见的手上拿着棍子的人影。”“呀,原来是前腿掀板骨在作祟!”自此,牧人有了共识,前腿掀板骨是象征家畜安全、家庭富裕、上天保佑的吉祥物。

后腿骨下半部/即小腿骨,带髌石的骨。小腿骨由胫骨、腓骨组成,推动身体前进。后腿骨下半部重要性排在第四位。主人家会将其送给女婿、儿媳和已婚年轻夫妇,髌石则留给孩子们玩乐。此部位送给年轻人吃的原因在于,其位于畜后肢骨的最下方,以膝盖骨连接股骨,由此寓意年轻人在现实生活中要像小腿骨一样重要;其次,这块骨最长、外表非常好看,可用来制作摇床上的导尿管。

股骨/“中间骨”之意,股骨是长骨,由后上方斜向前下方;近端大,是股骨头;前部是滑车关节面,后部是内、外侧髁。以髁间窝跟盆骨连起来,是最粗大的一块骨头。股骨重要性排在第五位,常与头骨、盆骨、前腿掀板骨、后腿骨下半部一同待客,多为侄子、外甥或未婚青年,因为他们 是家庭未来的基石。股骨另一端跟后腿骨下半部是以踝骨连起来的,踝骨有韧带,很难抓。客人若能啃食干净,会被认为是技高、专注的标志,以此希望其成为有智慧的、手脚灵巧的人,并像后腿中部骨那样,拥有高大、挺拔的外形。

肩胛骨/三角形的扁骨,位置在倾斜胸廓两侧的前上部,由后上方斜向前下方。它是畜骨里最薄、最宽的一块骨。据老人家介绍,肩胛骨一般不会单独送给客人,它跟羊头、盆骨肉一同盛盘用于待客。据说,很久以前,肩胛骨专门送给有特定需求的人吃,吃完肩胛肉之后,主人会在肩胛骨的扇头上开一道口,寓意未来的日子一片坦途。如今流行这样一种做法:“不会给客人送什么样的肉,就送肩胛骨。”意思是肩胛骨可送给不同等级、不同辈分的人。现代社会,一块常见的肩胛骨成为了破圈、化解尴尬的“万金油”,餐桌礼仪文化中的一种新现象。

胸骨/常见于心脏、肺等关键部位,胸廓底壁的正中,向后下方倾斜。由胸骨柄、胸骨体、肋窝组成。大畜的胸骨一般要分开来吃,胸骨只送给女婿和儿媳——对男性来说,它是英勇的象征;对女性来说,它是包容的象征。借此希望女儿女婿、儿子儿媳相互尊重、相互关爱,白头偕老。

肱骨/位于上臂,处在肩胛骨、臂骨之间,又叫上臂骨,肉量少、口感较硬,多为自家人食用。

颈椎骨/颈椎一般有七节,具有活动性和坚固性。主人家会把颈椎骨分成六节,将连在胸椎上的第7颈椎单独取下,送给宰牲者,犒劳其不怕苦不怕累,举止坚定、果敢。

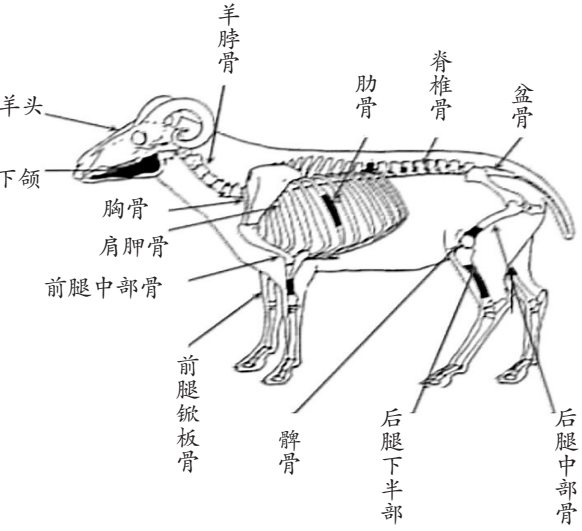
脊椎/一般分为长、短两种。牛和羊有6节长、短脊椎,马有9节长、短脊椎。一般把羊的脊椎二三节随同各种骨肉一同盛盘,马马的则可单独上桌。

腰椎/腰椎构成腹腔顶壁的骨质基础,支持腹腔内脏器官的重量和传递后肢的推动力。椎体短、横突长,关节之间连结紧密,又要有适度的活动性。家畜身上腰椎共有6节,小畜的腰椎骨分开后,分别跟羊头、盆骨、后腿下半部、前腿骨一同用于待客。而大畜腰椎在整个连骨肉中排在盆骨肉之后,可单独盛盘,若家中没有盆骨时,可代替该部位待客。

尾椎/不同家畜,尾椎数有别,前数个尾椎尚有椎骨的典型结构,向后逐渐退化,仅保留细而长的椎体,跟两个盆骨连接并为形成臀部起作用。羊和牛的尾椎骨无特殊意义,而马的则是美味佳肴。

肋骨/肋骨是支架,是脊椎动物用来保护心、肺、肝脏等器官的骨骼,是整个胸腔架。人们把家畜肋骨大致分成三种,牛和羊有26条肋骨、马有36条,哪些部位用于待客,是有讲究的。羊的肋骨可两两相连用于搭配,牛的则需要分段盛盘;而马的部分肋骨要塞进肠子里制成马肠子。这道美食最珍贵,深受老百姓喜爱!

“民以食为天”,中国是一个极为讲究美食的国度。饮食文化是传统民俗文化的重要组成,而民俗作为一种传承的社会文化现象,是在共同地域、共同历史的作用下,积久成习的文化传统。如东北的铁锅炖大鹅,广东的白切鸡、狮头鹅……而新疆的冬宰季,早已成为各族群众翘首以盼的“欢乐时刻”——旅游达人专挑此时抵步新疆。冬宰有哪些内涵、寓意?羊等家畜不同部位之间,寄予了人们哪些美好的祝福?为此,笔者走访了多位民俗专家、学者,以及北疆阿勒泰等地德高望众的长者、智者,通过专家们生动而详尽的介绍,上了一堂与冬宰有关的科普课、民俗课。如何将阿勒泰宝贵的饮食文化资源同动态的旅游活动相结合,做到既弘扬中国饮食的俗文化,又发展了旅游产业,使之更为特色化,这就涉及到饮食文化旅游产品的开发问题。虽然说我 国饮食文化是一个古老话题,而且中国的饮食在世界上享有盛誉。而将饮食与旅游结合,尤其是将冬宰季系列活动纳入文旅产业,却还是一个较为新鲜的课题。文旅创意产业相关学者指出,在旅游过程中,吃是一个很重要的方面,是旅游业发展的三大支柱之一,但在新疆,吃只是旅游构成的一个方面,还没有完全将“餐饮+旅游”作为一个特色产品来开发、作为一个融合产业来对待。是否在不久的将来作为产业开发,“拜托”餐饮仅仅是旅游的一个附属,这其中有着最为本质的区别。乙巳蛇年,我们翘首以盼,我们万众一心、众志成城,期待阿勒泰将“雪都”品牌擦得更亮,期待能品尝到阿勒泰物美价廉的特色美食。



3. 庆献岁

外出打工已两年的灭尔别克,冬宰季前回到了阿勒泰。两年里,他在山东教人骑马。“打工经历是长见识、学知识、长本事的过程,尽管有些苦,但收获非常大,人好像一夜之间长大了!”灭尔别克是非赛赛马传承人的爱徒。灭尔别克身体素质较好,灵活、轻巧,适合马上竞技运动,如赛马、刁羊等。赛马讲究人与马的磨合,人能驾驭不羁的马,在马背上自由翻滚、移位、俯身等。活动主办方为了增加竞技比赛的乐趣,往往会沿途放置几只羊,行进中的马,人与人争夺羊,马与马配合人。活动有了奖品、有了竞争,便有了观赏性,可引发观者的兴致。

别看灭尔别克年纪小,真有点人小鬼大。平时不善语言,可说起马,那是滔滔不绝,仿佛换了个人。如何与马成为“老友”,灭尔别克有一套。每天早晚,他都会与马儿说说悄悄话。边抚摸着马背,边把苹果切成块,放在掌心喂食。马儿与他极有默契——人来了,跺跺脚、摇摇头;人走时,仰天吼一声,以特殊方式告别。人与马的感情在一天天中渐进,在一口苹果、一个抚摸、一个眼神的无声中积累。

“每当节日临近,一拨又一拨外地游客飞来阿勒泰。”灭尔别克敏锐地嗅到了商机。从产业发展的角度出发,饮食是旅游者六大消费要素中的首要和基本要素。旅游餐饮是旅游产品的有机组成,是整体旅游产品中的单项产品或服务内容,直接影响着旅游业的兴衰和可持续发展。而阿勒泰颇具特色的饮食更是一种独特的文旅资源。临冬宰季,可以赛马、刁羊、姑娘追等文旅活动为载体,“美食特色旅游”,或使得雪都特色旅游充满浓郁的诗情画意,使国内外旅游者,不仅从品尝“鱼羊鲜”、马肠子、马奶子等风味美食满足口腹,而且从中品味到精神上的文化内涵,涵养情操。或许,这才能彰显阿勒泰美食特色旅游与众不同——不光是一种美食,更是一种高层次的美食文化。

当五湖四海的游客飞身至阿勒泰共度冬日美好时光,这时人们会从忙碌中抽身、从日常琐碎中抽离,结识新朋友,走亲访友,交往交流交融的重要时刻和纽带。众人齐祝愿和盼望来年五谷丰登、人畜兴旺、安居乐业。而对于灭尔别克而言,正是将在外务工学习积累的阅历和经验,大展身手的好机会。他说,正努力学习视频直播,“我不化妆、做发型,就专注赛马知识。”灭尔别克抿了一下嘴,笑嘻嘻地讲述着,别的主播能识会道,他的嘴巴虽笨,但他能赛马、会刁羊,还拿过奖,这些特长和技能更实在。曾几何时,我们已是“刷脸”的时代,千篇一律的脸,好看精致,却少了个性和特点,多了乏味和寡淡。能像灭尔别克在高速行进的马背上上蹿下跳,还要动态直播,即便是年纪渐长的骑手,也无法做到。“人无我有,人有我强。”灭尔别克返乡后,有了新职业和新身份——主播和马文化宣传大使。灭尔别克上任上,就这样有了新的希望和期待。

吉木乃镇萨尔乌楞村,红色基因深厚,有着“中哈边境第一村”的美誉。冬宰季临近,村里家家户户升起了炊烟。纵然是边境,星点烟火气足以暖人暖面更暖心。萨吾尔山在注视着人间的烟火,木斯套的冰川在驻足观望,村民在歌唱、在舞蹈,众人祈祷新的一年国泰民安、繁荣昌盛。

如何将阿勒泰宝贵的饮食文化资源同动态的旅游活动相结合,做到既弘扬中国饮食的俗文化,又发展了旅游产业,使之更为特色化,这就涉及到饮食文化旅游产品的开发问题。虽然说我 国饮食文化是一个古老话题,而且中国的饮食在世界上享有盛誉。而将饮食与旅游结合,尤其是将冬宰季系列活动纳入文旅产业,却还是一个较为新鲜的课题。文旅创意产业相关学者指出,在旅游过程中,吃是一个很重要的方面,是旅游业发展的三大支柱之一,但在新疆,吃只是旅游构成的一个方面,还没有完全将“餐饮+旅游”作为一个特色产品来开发、作为一个融合产业来对待。是否在不久的将来作为产业开发,“拜托”餐饮仅仅是旅游的一个附属,这其中有着最为本质的区别。乙巳蛇年,我们翘首以盼,我们万众一心、众志成城,期待阿勒泰将“雪都”品牌擦得更亮,期待能品尝到阿勒泰物美价廉的特色美食。