

文化 看见时代 KAN JIAN SHI DAI



喝下姑婆们的拦门酒是新郎率领的迎亲团要过的第一关。



过了姑婆们把守的第一道关，还需过新娘“闺蜜团”把守的第二道关。



姑婆们唱起拦门歌。

迎亲团玩“钓鱼”游戏。

乙巳年新春，前往黔南腹地平塘，吃了一次喜酒。虽来去匆匆，却眼界大开，其中尤以醉人的拦门酒和美味的酒席让人印象深刻。

首先是新娘家的拦门酒让人耳目一新。

这场拦门酒，氤氲着酒香，更萦绕着歌声。

新郎率迎亲团浩浩荡荡到来时，新娘家这边早已“严阵以待”：小院里，一根长竹竿裹以红绸，系以红花，拦住进门之路；竹竿后摆放着一张小小的八仙桌，桌上置十八只碗，均覆以红纸；桌后，新娘的几位布依姑婆“把守要道”，虽个个赤手空拳，却都有一夫当关、万夫莫开的架势。

“昨晚晓得客要来，提起扫把扫金街。扫得金街等客过，倒杯喜酒等客来……”姑婆们开了口，开口便是动听的歌——看来，这就是她们“守关”的“秘密武器”。

歌声响处，一旁早有人笑盈盈递上了自酿的米酒。笑容暖人，酒香醉人，新郎是不能不饮而尽了。

“喜家喜酒香满街，今天客你接亲来。来到喜家大门口，要听喜家来安排。喜家安排客来坐，客你坐上钓鱼台。钓得哪样吃哪样，我们大家笑开怀……”接下来，迎亲团在姑婆们的热情邀请下玩“钓鱼”游戏。“钓”中一个碗，则揭开红纸，打开预先放在碗中的纸条，按纸条上的要求完成相应任务，如：请君吃生姜一片、请君学鸡鸣两声等等，都是些轻松有趣的小游戏。

自然，玩游戏也伴随着饮美酒，因为姑婆们又唱起了歌：“帅哥钓鱼本高强，钓鱼钓得两片姜。姜片还要酒来下，姜片辣来酒又香……”

嚼着生姜片的汉子辣出了眼泪，学公鸡打鸣的后生羞红了耳尖……此起彼伏的歌声、笑声、掌声、欢呼声、尖叫声中，一个个碗揭开了，一项项任务完成了，一杯杯米酒下肚了，欢快热烈的气氛也在竹竿高高抬起的瞬间达到了高潮。

山歌为锁酒作钥。过了拦门酒这一关，迎亲团也就势如破竹，

「宴」遇平塘别有「味」

贵阳日报融媒体中心记者 向昌桃 文图



随着互动逐步深入，气氛越发欢快热烈。

一路夺隘闯关了。

酒意未散，又迎来另一场舌尖盛宴——别开生面的酒席已悄然开场。

吃了这酒席，才知道火锅也能独自撑起一场喜宴，才相信“预制菜”也能惊艳舌尖。

露天坝子里，数十个炭炉次第排开，每个炉上架着直径尺许的铁锅。主人家用红漆木盘端来食材：“贵客请自便。”

此时方知，火锅为全自助，甚至熬油、炒底料也全靠宾客自己动手。看着满桌的菜碟，逐渐烧红的铸铁锅，正在踌躇不知所措之时，早有同桌的当地人卷起衣袖，动起

手来。一碟切成薄片的肥肉被悉数倒入锅中，逐渐熬出猪油，滋滋作响；辣椒面、花椒在热油里起舞，霎时满场喷喷与欢笑齐飞。依次加入各色调料、底料炒制完成。

“干锅还是汤锅？”原来，若吃干锅，此时可直接下配菜；若吃汤锅，倒入萝卜汤即为汤底。一桌人举手表决，选择了干锅。配菜无论荤素，大多预先炒过——这也是我将此称为“预制菜”的缘故，此时都倒进锅内二次烹饪。

一番翻炒之后，“咕嘟咕嘟”中，大家不禁食指大动，纷纷伸出了筷子。我也赶紧夹一大箸，一股脑全部塞进口中。嘴里辣得烫得

“嘶嘶”，心里却在感叹：配菜虽“预制”而底料全“现制”，现淘现吃，香极了，鲜极了！

席间无人正襟危坐。汉子们闹嚷嚷划拳，喝的是火辣辣的苞谷酒；爱尝鲜的年轻姑娘们端着饭碗，游走于桌与桌之间，评点着锅底制作水平的高下……

烟火作媒人相亲。肚子渐饱，身处一片闹热，我忍不住想：这“全自助”婚宴何尝不是平塘人的生活注脚？预制的是岁月沉淀的风味密码，现炒的是当下涌动的滚烫人情。就像院子里的拦亲与迎亲，看似对立的两端，终在火锅蒸腾的热气里融成太极阴阳。



宾客们围炉而坐吃自助火锅。



酒席上也有蒸鱼等其他配菜，但都被火锅夺去风头，只能沦为“配角”。



宾客自己动手炒制火锅底料。



提前炒制火锅配菜。