

山水传情 歌舞为伴 美食相飨

中国·宁南第三届布依“三月三”文化旅游节精彩纷呈

□ 王咏 四川经济日报记者 胡智 陈国盼



宁南的这个春天,注定是令人难忘的。
“桃花诗会”的浪漫之约,“风车枇杷节”的甜蜜相遇,让春意“写”满了宁南。4月,如约而至的中国·宁南第三届布依“三月三”文化旅游节更是让宁南的这个春天变得更为多姿多彩。
活动期间,宁南县布依族儿女身着传统服饰,齐聚西瑶新寨,在明媚的春光里载歌载舞,首首山歌蕴含暖暖春意,歌声响彻山寨,唱出了红红火火的新生活,唱出了对幸福生活的感恩与祝福。

魅力“三月三” 歌舞不断 精彩不断 欢乐不断

“热情的杯子举起来,祝福的美酒喝起来。”远方的客人将至,西瑶新寨的布依姑娘们已穿戴好华丽的服饰,等待在寨子的门口。
这里将举行布依寨独特而又盛大的欢迎仪式——进寨迎宾酒,也称之为“拦路酒”。迎宾酒是布依族人自己酿造的米酒,用竹筒做的杯子盛上,每一杯都是满满的祝福。以酒敬劝酒,表示出主人对客人的欢迎,客人在进寨子之前,一定要喝上这么一杯,而且一定要一口气喝完。在布依族的习俗里,这是布依族待客真诚的表现,

客人喝下的酒越多,就象征着“长吃常有”,主人就越高兴。
喝完了美酒,带着一丝幸福的微醺,以“彩色宁南·魅力布依”为主题的中国·宁南第三届布依“三月三”文化旅游节正式拉开了帷幕。
“咚咚咚”,身着传统服饰的布依族大祭司敲响铜鼓,在激昂的鼓声中,布依族大祭司主持仪式,以布依传统方式祈福祭祀。
铜鼓是布依族最古老、最具民族特色的神器和乐器,布依语称铜鼓为“来年”。布依先民认为

“万物有灵,灵魂不灭”,铜鼓是他们崇拜的三大祖神之一,每逢重大节庆都要举行隆重的击鼓仪式,祈福祭祀。
祈福祭祀后,激情的歌舞表演开始了。以彩色宁南·魅力布依之青山绿水,彩色宁南·魅力布依之人文风情,彩色宁南·魅力布依之脱贫致富,彩色宁南·魅力布依之美好未来的四个篇章文艺演出,展示出了崇尚山水自然的布依族文化魅力。
精彩的歌舞表演,看醉了大家的眼;浓浓的布依风情,迷醉了大家的心。

风情“三月三” 魅力独特、多姿多彩的布依文化

“三月三”是布依族最重要的民俗文化节。宁南县西瑶镇是四川最大布依族聚居地,300年前,布依族从贵州迁徙而来,繁衍生息。迁徙宁南三百多年来,广大布依族同胞和汉、彝等兄弟民族像石榴籽一样紧紧抱在一起,在共同团结奋斗、共同繁荣发展、共同建设美丽幸福文明和谐新宁南过程中,创造了魅力独特、多姿多彩的民族文化。
以山水传情,歌舞为伴,美食相飨,今年的“三月三”文化旅游节可谓是精彩纷呈。

花米饭是布依人的专利品。将米饭染得色彩鲜艳、五彩斑斓,并由此赋予米饭无尽的诗情画意和浪漫情调。“三月三”文化旅游节上,宁南布依族人用3.3米的大蒸笼蒸出500斤五彩斑斓的花米饭,3米3代表三月三,五彩花米饭代表一年的五谷丰登,幸福满满。
吃完了五彩花米饭还有热闹布依千人宴,西瑶新寨席开100桌,鸡、鱼、豆花、香肠、砸骨等布依特色菜品风味独具,让游客既饱了眼福,更饱了口福。

青年男女对唱山歌是布依族“三月三”活动的主题之一,在拉落村老寨,布依青年男女以唱歌为媒介开展社交活动,通过唱歌来交朋友,寻找配偶。青年们到山坡上吹木叶、唱山歌。如遇上称心如意的手,晚上便相邀到布依村寨,通宵达旦地对歌。
此外,还有稻田摸鱼比赛、竞技钓鱼比赛、环湖彩跑、“巧手绣未来”绣品大赛、跳竹竿舞等,民俗风情体验打糍粑、做花米饭、做砸骨肉、绣糠包、做米酒等活动项目。

精彩“三月三” 打造宁南“四季四节”文化旅游品牌

“举办‘三月三’文化旅游节,就是要展示、传承优秀民族文化。”在中国·宁南第三届布依“三月三”文化旅游节开幕式上,宁南县委副书记龙仕江表示,“三月三”文化旅游节举办的意义就是要充分展现宁南独特的自然风光、人文景观和民族风情,打造宁南布依文化品牌,推动文化与旅游深度融合,将宁南文化旅游发展推向新的水平。
近年来,宁南县把旅游作为推动宁南转型

跨越发展的首位产业,立足于得天独厚的暖冬气候、自然天成的田园风光,聚力打造布依风情、阳光温泉、高峡平湖、风车花海等精品旅游线路和品牌,高水平举办春季布依“三月三”文化旅游节、夏季彝族火把节、秋季核桃成熟采摘开杆节、冬季凯地里拉阳光音乐节等以“四季四节”为主的系列活动。
成功创建了凯地里拉、金钟山两个国家4A级旅游景区和凯地里拉省级旅游度假区,

旅游产业实现大发展,“彩色宁南·温泉小镇”的知名度和美誉度持续提升,支撑凉山推进国家级旅游业改革创新先行区建设和打造国际阳光康养休闲度假旅游目的地动能更加强劲。
下一步,宁南将继续围绕“彩色宁南·温泉小镇”建设目标,进一步做大做强旅游产业,加快创建天府旅游名县,以旅游业大发展带动县域经济提档升级。



布依族儿女放声欢歌

开幕式演出现场

做客布依人家 体验浓浓民俗风情

打糍粑

糍粑是宁南布依族逢年过节、接待客人、红白喜事的“重要角色”。
制作糍粑之前,要把糯米在水中浸泡一天,在锅里煮至八成熟后,再放在“甑子”里蒸至全熟,蒸的过程中要往米上洒三次水,这样可以将米蒸得更柔软。
蒸好的糯米放在耙槽里,两个壮小伙儿一人站一头,手拿白棒,一人一下地用力白槽中的糯米,一直到糯米白成糊状。打好糍粑,每人分一坨,拿在手上裹着豆粉和红糖,味道很是香甜。

做花米饭

做五色花米饭是布依人民的民间传统。每年“三月三”,家家户户从山中采集天然的树叶、树花、山草、根茎等通过布依传统秘方,熬出汁液,取出红、黄、紫、黑等天然色素调入盛有上等糯米的缸中浸泡、洗净、蒸熟、搅拌、晾干,蒸熟成五色花米饭。
布依五色花米饭不但色香味美,而且还有良好的药用作用。李时珍的《本草纲目》中提到,五色花米饭中,用来染黑颜色的“枫香叶”,人食之,能“坚筋骨、益肠胃、补髓”;染黄颜色的“染饭花”具有清热凉血等作用;用来染红色的“红兰草”具有生血的作用;用来染紫色的“紫兰草”,在布依族民间疗法中,单方熬汤服用,能治疗糖尿病、高血压、头晕等症。

做砸骨肉

宁南布依族有一种传统的美味佳肴叫“砸骨”,砸骨肉制作技艺起源于乾隆元年。
由于贵州南隆大乱,潘氏祖宗脱离布依族大族群带着其制作工艺,自贵州迁往会理州宁远府,之后又迁往宁南县松林坪,最终在西瑶镇拉洛村定居。
“布依族砸骨肉”是由于当地物资匮乏、生活贫困等因素制约下创造出的产物。将猪排骨用刀砍碎,再用碓窝白成粉状,将花椒面、辣子面、盐拌在里面搅匀,放在坛子里,成品色泽红润,味道香辣且酥,口味独一无二。
想吃时拿出来蒸、炒、煮都可,就像汉族腌制腊肉一样,做一回就要吃上一年半载。

丢糠包

宁南布依族有丢糠包的习俗。
糠包由布依姑娘亲手绣制,包上绣着手工绣制的美丽图案,糠包绣好后往包内装满谷糠,再将包缝合上。
糠包可以说是布依族男女爱情的“信物”。当姑娘看中了人群中的中意男子时,便会向对方扔出自己亲手绣制的糠包,当男方接住扔过来的糠包后,两人的恋爱关系就确定了;要是扔糠包的姑娘不是男方心动对象,那么男方就会主动避开,不接糠包,这样也避免了双方的尴尬。

酿米酒

布依族人会酿酒、好饮酒,更喜米酒。
布依人的糯米酒是用自产的糯米和自制的酒曲酿制而成的。将糯米洗净,然后清水浸泡5小时左右,过滤蒸熟后,放凉放入酒曲搅拌均匀,然后放进缸里压紧、压平,并在中间刨一个小窝,再将缸口盖严密封,24小时后可开盖,这时候的酒称为糯米甜酒。
再过一周,酒糟变辣,加进泉水浸泡两天,然后倒入大灶的锅里,用木制酒甑罩上,木甑的顶部放一口大锅,锅内加水,生火将酒糟煮沸,酒液从视槽里流入入酒坛,便成了度数较低、醇香可口的糯米酒。

“三月三”的由来

相传在遥远的过去,有一年农历三月初三,掌管农业生产的“山王神”出生了,随即也把蚊蝇、蝗虫、蚂蚱等害虫放了出来。这一年,百姓的庄稼受灾严重,人畜均患病。
为了赶走“魔鬼”,保护庄稼,保护百姓、牲畜的健康,人们便开始举行“扫寨赶鬼”“祭祀山神”等活动,并逐渐增加了携家踏青、游戏娱乐、情侣对歌等内容,使之演变为一场隆重而盛大的民俗节日,表现人们对美好生活的感恩与祝福。



铜鼓祈福



打糍粑



跳竹竿舞



稻田抓鱼比赛



长桌宴