



中国非遗
脉动柳州



扫码观看视频。



厨娘在茶园里采茶。



吴爱仙在家里制作百家宴菜肴。



厨娘挑着精心制作的美食走向百家宴现场。



摆放各种特色美食。



游客在鼓楼前品尝百家宴。



厨娘与游客一起跳欢快的广场舞。

侗族百家宴 晨采云间翠 暮舞宴上歌

4月18日傍晚时分，在三江侗族自治县林溪镇程阳八寨岩寨屯侗寨鼓楼前，一张张桌子一字排开连成长龙，腊味的醇香与糯米饭的清香在晚风里缠绵，246名游客坐在长凳上，等待开启一场穿越数百年的味觉诗篇——这便是被列入广西第二批非物质文化遗产代表性项目名录的侗族百家宴，当地人称为“流动的团圆饭”。

“从前寨门开，贵客踏歌来。”今年55岁的吴爱仙是程阳八寨岩寨鼓楼百家宴负责人。她说，过去百家宴是寨与寨之间的文化交流。后来，游客增多了，百家宴用来接待四面八方的客人，让更多人通过百家宴了解极具特色的侗族文化。

自2007年起，吴爱仙在村里组建岩寨鼓楼百家宴厨娘队——她们白天背着竹篓上茶山采茶，到了傍晚就在鼓楼坪跳起多耶舞、摆起百家宴，迎接各地游客。

吴爱仙的儿媳杨翠也是一名地道的侗妹，年纪轻轻的她已是百家宴的主力厨娘。每天下午，婆媳二人采茶回来后便在厨房里忙着备菜、炒菜，侗家糯米饭以及蒸鱼、扣肉，还有新鲜采摘的时蔬……在她们手里变成了百家宴上一道道特色美食。

吴爱仙说：“现在厨娘队伍从最初的20多人增加到67人。去年我们做了330多场百家宴，几乎每天一场，厨娘最高年收入约有5万元。”如今，吴爱仙组建的侗族百家宴被列入三江第一批县级非物质文化遗产代表性项目传承团体。杨翠说，作为年轻人，她们要把侗族文化习俗传承下去。

如今，侗族百家宴作为极具吸引力的特色文旅产品，已形成拦路迎宾、品油茶、民族歌舞表演、吃百家宴、跳多耶舞、宴后送客等一套完整的经营服务流程。仪式感满满的侗族百家宴正在百里侗乡四处开花，吸引越来越多的游客前来体验游玩。

全媒体记者 黎寒池 报道摄影



众多游客在鼓楼前与厨娘对歌。



吹响芦笙。



欢送意犹未尽的游客。