



巍山「牛头宴」

隋陶荣文/图

3月1日,彝家小伙端着牛头穿过人群,送菜上席。

在巍山,每年三月如期而至的小吃节,呼唤着五湖四海的吃客来品一场唤醒味蕾的千年盛宴,而极具地方特色的“牛头宴”更是小吃节上的重头大戏。

国家历史文化名城巍山历史悠久,文化灿烂,素有“魅力巍山,小吃天堂”的美誉。巍山有名特小吃24个系列,350多个品种,形成了丰富多样、各具特色的“小吃大观园”,被中国烹饪

协会命名为“中国名小吃之乡”,名特小吃品种丰富、门类齐全、做工精细、风味独特、工艺传统、价廉物美,蕴含着悠久的历史,是巍山民族饮食的“活化石”,拥有“巍山乡厨”全国典型劳务品牌。

据资料记载,“牛头宴”的文化源自三国时期,诸葛亮曾七擒七纵孟获,并以牛头犒赏众将士。“牛头宴”也是清朝时皇家重大节日、庆典、宴请大

臣们的重要菜品。至今,还有很多地方都保持着“上乘贵宾,牛头宴之”的习俗,远远看着那牛角高高地指向天上,寓意着席上宾客蒸蒸日上,牛气冲天。

巍山是全国肉牛优势区域分布规划重点县,2024年共出栏肉牛6.93万头,综合产值达30.2亿元。牛头宴就是巍山县结合当地肉牛产业发展,在小吃节推出的“重头戏”之一,其中“金

牛报春”牛头精选优质肉牛炮制而成,肉质鲜嫩。除牛头外,席间还配以古城春晓、吉祥三宝、鸿运当头、翠竹红霞等特色菜品。

每年的“牛头宴”都在巍山古城南诏古街开幕,上百张长凳桌桌相连,上千游客共品美食大餐,席间配以民族服饰走秀、唢呐迎宾、山歌敬酒演奏等,让广大游客在旅游的惬意中尽情体验味觉、视觉与听觉的多重感受。



3月1日的南诏古街“长街宴”全景。当天,共有168桌1008名游客共品美食大餐,成为巍山小吃节一道亮丽的风景,“牛头宴”是其中的重头戏。



3月1日,长街宴上,牛头一上席,就成了全场的焦点,既是游客重点关注的菜品,又是本地群众的最爱。



丰盛的“牛头宴”。



“我们是专门坐飞机过来吃这个牛头宴的,感觉味道很好,氛围也特别浓,希望以后还能再来品尝更多的巍山美食。”外地游客对“牛头宴”赞不绝口。



“金牛报春”牛头精选优质肉牛炮制而成,肉质鲜嫩。