

# 苏普拉 (Supra) : 走进格鲁吉亚的传统宴会

梁孔孔

兰州大学格鲁吉亚研究中心兼职研究员，研究国家为格鲁吉亚

## 一、寻找苏普拉

2013年9月，因工作契机，我来到了地处南北高加索山之间的国家——格鲁吉亚，在那里度过了七年美好时光。

格鲁吉亚不仅是欧亚文化融合的十字路口，保留了大量古老的历史遗迹，而且拥有许多壮丽的自然景观，如雪山、草原草甸、海洋、沙漠戈壁等。春天，草原草甸地区各种野花盛放，红的、黄色、粉的，争奇斗艳，一片片的花海一望无际。当我和同事们驱车行驶在公路上时，只见路两边都是大片大片的花海，仿佛置身天堂。夏天是去黑海海滨度假的好时节。

周末，我们乘坐火车抵达美丽的海滨城市巴图米。海滩上遍布着形状各异的小鹅卵石，赤脚踩来踩去，非常舒服。有时我们也会前往山区、林区避暑，那里空气新鲜、气候湿润，让人流连忘返。金秋时节，葡萄成熟了。此时，前往当地朋友家的葡萄园采摘葡萄，可体验格式特色家酿葡萄酒工艺。冬天的格鲁吉亚最美，古多里 (Gudauri)、巴赫马罗 (Bakhamaro)、巴库里阿尼 (Bakuriani) 白雪皑皑。每年这个时候，滑雪场陆续开放，前往滑雪可体验在茫茫雪原中疾驰的快感。

提及格鲁吉亚，其曾为前苏联加盟共和国，到1991年4

月9日才正式独立。然而国人对于格鲁吉亚知之甚少，大多数人对格鲁吉亚的了解只停留在茅盾先生笔下的《第比利斯的地下印刷所》以及它是斯大林的故乡。其实，格鲁吉亚悠久的葡萄酒酿造历史、优质的旅游资源以及璀璨夺目的文化才是这个国家的名片。

纵观格鲁吉亚酿造葡萄酒历史，有8000年之久，是世界葡萄酒发源地之一。东部卡赫季州是名副其实的葡萄和美酒之乡，为格鲁吉亚最重要的葡萄酒产区，该地区种植的很多葡萄品种为格鲁吉亚独有。此外，首都第比利斯的街头巷尾都种满了葡萄树。到十月时，葡萄树枝头挂满了晶莹剔透的葡萄，踮踮脚便可以摘到，内心的幸福感油然而生。这里的葡萄主要用来酿酒，家家户户都掌握了酿酒的技术。不仅超市里琳琅满目的葡萄酒，让人眼花缭乱，而且在当地人喜欢的聚会上，一定少不了葡萄酒。不夸张地说，葡萄酒之于格鲁吉亚人，类似于白开水之于中国人。

而与葡萄酒密切相关的当地传统文化无疑是，我在当地生活7年中令我印象最深刻、心底最怀念的苏普拉(Supra)。之所以怀念苏普拉，不仅是因为美味的格餐和香醇的家酿葡萄酒，更是因为传统格式宴会融洽、和谐、热烈的氛围和别具一格的酒司令——塔玛达(Tamada，格鲁吉亚语:თამადა)文化，每每想起都亲切无比。

苏普拉(格鲁吉亚语:სუფრა)是格鲁吉亚的传统宴会文化，分为Keipi(格语为ღვინის სუფრა)(宗教、节日类宴会)和Kelekhi(格语为ჭირის სუფრა)(即严肃的、通常在葬礼后举办的宴会)。在格鲁吉亚语中，苏普拉意为“桌布”，可能与波斯语中的sofre(سرفس)，阿拉伯语中的sufra(سفرس)，亚美尼亚语中的sproc(սփրոց)和土耳其语中的sofra有关。上

至国家元首接待外宾，下到每家每户过节聚会，苏普拉都是主要形式，是格鲁吉亚社交文化的重要组成部分，2017 年还被列入了“格鲁吉亚非物质文化遗产”名录。

传统上，苏普拉的参与者主要为男性。一方面，女性和男性社会地位的差异，加之女性需要为聚会准备丰盛的各式美食，做大量的前期准备及聚会过程中的传菜侍应的工作，所以她们在聚会中被视为次要位置。而当下，女性的社会地位大幅提升，这种情况已大有改观，女性也成为了参与苏普拉的重要角色。整个聚会过程中，餐桌上的男士会多次起身碰杯，相互致意，女士则无需起身，而且男士要主动为在座的女士斟酒，以示对女士们为举办聚会付出辛勤劳动的感谢。



图1 格鲁吉亚著名画家尼可·皮罗斯曼尼 (Niko Pirosmani) 的油画作品“Begos 的朋友们”，展现的就是苏普拉之一 Keipi 的宴会场景。图中右侧手持牛角杯发表祝酒词的人为塔玛达 (酒司令)。该作品收藏于莫斯科国立东方艺术博物馆。

## 二、“一食两得”：与苏普拉的第一次邂逅

我第一次参加苏普拉，是受学生 Mecia 的邀请一起前往其卡赫基州的老家庆祝生日。Mecia 和她的父母、姐姐在首都

第比利斯生活和学习，祖母和其他的亲属则在老家生活。出发前一天，我订了生日蛋糕作为礼物。第二天早上，Mecia 的爸爸开车来接我和另一个同事，取完蛋糕后，我们就出发。经过两个多小时的车程，我们终于到达。只见 Mecia 的祖母、叔叔和婶婶在门口热情地迎接我们，我用仅会的几句格鲁吉亚语和他们打招呼，然后就一起进入院子。院子虽不大，但收拾得非常干净，两侧花园里种着葡萄和蔬菜。而 Mecia 的叔叔早就搭好了烤肉的架子，上面架着一排排串好的烤肉，香味四溢。

格式宴会，烤肉不可缺少。提及格式烤肉，其中的姆祖阿迪（Mtsvadi）是特色，其食材以猪肉和牛肉为主，肉块较大（见图 2）。晒干的木材是烤肉的理想热力源，而葡萄藤是烤肉木材中的上品。烤制前，先将切好的肉块用调料、

盐和洋葱腌制，烤的过程中再往肉串上数次淋浇葡萄酒或葡萄汁，烤出来的肉质嫩滑、味道鲜美。边



图 2 格式烤肉姆祖阿迪（Mtsvadi）

图片来源：[https://www.tripadvisor.com/Restaurant\\_Review](https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review)

吃烤肉，边喝葡萄酒，真是极致体验。

Mecia 的叔叔在院子前方忙着烤肉，婶婶领着我们走进房子。客厅宽敞，中间摆放着一张长方形大餐桌，够十多人就餐。餐桌上早已摆满大盘小盘的格式菜肴和餐具，两大瓶家酿葡萄酒摆放在餐桌正中间，非常醒目。两大盘金卡利

(Khinkali) 紧挨着葡萄酒，也在中间位置。

金卡利是格鲁吉亚美食界的“网红”，其外形神似中国的包子，烹制方法则更像饺子，以水煮而非汽蒸；其馅儿以拌有香料的肉末儿为主，有奶酪馅儿、土豆馅儿和蘑菇馅儿。在山区，居民以牧羊为生，使得羊肉成为主要的肉类食材，因此山区居民多喜食羊肉馅儿的金卡利，而在其他地区，牛肉和猪肉末的混合馅儿则更受欢迎。金卡利一般趁热吃，吃法也颇有



图3 金卡利 (Khinkali)

图片来源: <https://www.tasteatlas.com/khinkali>

讲究，不能借助刀叉，而是直接上手。一只手捏住顶端的“尖尖儿”，另一只手托住底部，在皮儿上咬一个小口，从这个小口儿一点点吸吮里面的汤汁，等汤汁吮吸完，再将皮连同馅儿一口一口吃掉，最后留下顶端的“尖尖儿”放在盘子上。不吃“尖尖儿”倒不是因为什么特别讲究，而是因为“尖尖儿”往往夹生的，所以当地人一般不食用。关于金卡利的起源众说纷纭，一说古代鞑靼人将制作金卡利的方法带到该地区，也有人认为金卡利是格鲁吉亚原始山区的本土产物。之所以能从古代保留至今，大抵是因为它将格鲁吉亚人最喜欢的两种食材——肉和面食，完美地结合到了一起，可谓“一食两得”的缘故。

而金卡利旁边摆的是烤蘑菇。烤蘑菇是将口蘑的根茎去掉，蘑菇口朝上放在陶制盘子中，将奶酪挤入口蘑中，置于烤箱中烤制而成。烤蘑菇的旁边放的是两大盘恰恰布里 (Khachapuri)。恰恰布里是“一食两得”的另一种美食，温热





图4 哈哈布里 (Khachapuri)

图片来源: <https://foodperestroika.com/2014/02/04>

粘稠的奶酪夹在饼中，轻咬一口，奶酪几乎要流将出来。奶酪香味四溢，实乃人间至味。而格式炖肉哈尔丘(Kharcho)、茄盒拌核桃末儿

和格式腌菜依次摆放在桌子的四周。

院子里烤好的烤肉端上了桌，Mecia 的爸爸开始招呼我们落座。看着满桌的美食，我的肚子已经开始咕咕叫了。Mecia 的爸爸告诉我们，暂时还不能开席，因为苏普拉的主角之一——酒司令塔玛达还没到。



图5 阿加路里 (Adjaruli)，哈哈布里的一种，做法类似于披萨，将奶酪置于做成格鲁吉亚传统面包——绍提 (Shoti) 状的面饼上，加鸡蛋后烤制而成。

图片来源: <https://www.tastingtable.com/dine/national/khachapuri-cheese-bread>

### 三、酒司令——塔玛达

传统宴会苏普拉的酒司令被称为塔玛达。毫不夸张地说，一场苏普拉成功与否，效果如何，与塔玛达的综合“素质”关系巨大。一名出色的塔玛达必须要有敏捷的思维，强烈的幽默感，要极善言辞、说话清晰灵巧，最重要的是要有“海量”。如果某位塔玛达在宴会中先醉倒，会被认为是一种“耻辱”。塔玛达通常由家里的男主人或者聚会组织者指定的有威望者

担任，通常坐在长方形餐桌的一端，方便给在座的宾客敬酒。

对于这次聚会，Mecia 的爸爸邀请邻居担任塔玛达。大约十分钟后，本次宴会的塔玛达终于现身，是一位四十多岁的中年人，身材魁梧，体格健硕，肚子微腆。塔玛达热情地跟在场的所有人依次行格式贴面礼，当看到我和同事两张中国面孔时格外高兴。然后，他就坐于专属位置后，抬抬手示意大家落座，宴会正式开始。

随后，塔玛达起身端起酒杯，发表第一轮祝酒词，大致意思是祝贺今天聚会的主角——我们的寿星生日快乐，学习进步，越来越漂亮，并号召大家一起举杯向她表示祝贺。话毕，塔玛达举起酒杯一饮而尽，众人也纷纷效仿。随后，塔玛达示意大家落座并品尝美味的食物。在塔玛达发表祝酒词过程中，其他人要认真听讲，显示尊重。甚至是在每一轮祝酒间隙，其他人也不能私下互相敬酒，除非征得塔玛达的同意。

吃了一会儿之后，塔玛达起身端起第二杯酒，开始第二轮的祝酒词。这一杯是敬上帝，感谢主的恩典，赐给人类美味的食物和佳酿。接着第三杯是敬和平。此时塔玛达特别动情，他表示格鲁吉亚历史上曾多次遭受外敌入侵，爆发过无数战争，像他一样的老百姓格外珍视和平。同时，他特别提到，“中国也是一个爱好和平的国家，历史上从未侵略过别国”，他希望借这杯酒祝愿格鲁吉亚和中国都不再遭受战争的摧残，祝愿世界和平。第四杯是敬国家。祈求格鲁吉亚和中国都国泰民安，民族富强。第五杯敬友谊。塔玛达说人与人之间的友谊是不可替代的美好情感，理应珍惜。他号召大家举杯同祝中格友谊万古长青，让我和同事深受感动。塔玛达特别强调下一杯敬亲朋好友身体健康，好运常在。此后一杯缅怀亡人，寄托哀思。再一杯，塔玛达建议在座的男士举杯

敬在座的女士们，感谢她们为聚会准备美味的食物，为家庭操劳。

几轮下来，酒至酣处，塔玛达带头唱起了歌儿、跳起了舞蹈，并邀请所有人加入，聚会气氛越来越活泼。塔玛达开始挨个给每个人单独敬酒，其他人之间也开始相互敬酒，所有人都沉浸在美好氛围中。此时，Mecia 的祖母将点燃蜡烛的蛋糕端了上来，众人将 Mecia 围在中间，唱起《生日快乐歌》，第一遍是格语版，第二遍是英文版，第三遍中文版则由我和同事、学生一起演唱。这一唱，在场的其他人都来了兴致，纷纷表示想学中文生日快乐歌，我们三个开始逐字逐句地教授。经过十分钟教学，塔玛达开始领唱，大家一起唱起中文版的《生日快乐歌》，聚会气氛也达到顶点。整个房子里飘荡着欢声笑语，快乐冲出屋顶，回旋在整个院子中，萦绕在每个人心里，沉淀在每个人记忆里。美好且难忘！

#### 四、结语

当下格鲁吉亚的饮食文化是由传统饮食方式演变，及与周边国家的交流和融合逐渐形成。民以食为天，一个国家的饮食习惯、食物种类、烹调方法是这个国家文化的重要组成部分，通过研究饮食文化有助于更好地了解该国社会演变与运行方式。而富有格鲁吉亚特色的酒文化是其悠久葡萄酒酿造历史的深厚积淀，也能够反映出格鲁吉亚民众热情好客、爱好和平、注重家庭和睦的性格特征。

本篇责编 高良敏 文字校审 许帅