

□ 食尚

舍得小孩娘,舍不得驴板肠



利辛张村古称文州,是个人杰地灵的地方,其传统名吃不下数十种,但最著名的地方风味特产是张村驴板肠。驴板肠是独具地方特色的美味佳肴,东北人说,宁舍一顿饭,不舍二人转;张村人说,舍得小孩娘,舍不得驴板肠。

驴板肠就是加工好的驴大肠。《本草纲目》说,驴身上全是宝。驴皮能熬制中药阿胶,有补血止血、滋阴润燥之功效。驴板肠又是驴八珍之

首。板肠的“板”字,是整块的意思,指驴的全副大肠。张村驴板肠自明末清初采用40多种名贵大料秘方煮制而成,距现在已有300多年的历史。据史料记载,乾隆皇帝下江南时途经张村地界,品尝驴板肠后顿觉神清气爽、龙颜大悦,称道张村驴板肠名不虚传,可谓人间极品,从此张村驴板肠被列为朝廷贡品。

制作驴板肠的过程比较复杂。驴大肠反复

用清水洗净后,用筷子将一头抵住,像翻裤筒一样将肠管翻个个儿,然后放在案板上,取一把快刀,开始刮肠。刮肠难度最大,下手要稳、准、狠,要以迅雷不及掩耳之势,几下子就将肠液及杂物刮尽,又不伤肠肉。将刮好的大肠放入净水锅中煮八成熟后捞出,加少许盐面、玉米面及醋汁几滴,反复用双手揉搓、冲洗,直至无一点异味以后,再将全副大肠一律切成二寸左右的小块。在锅中将少许猪油烧红,投入花椒、辣椒、大蒜,待炸出香味后,马上放入肠块,加水煮至十成熟,再取出放入蒸笼,用急火猛攻,慢煨些许时。待肠快完全绵烂出笼后,重新再加一点原汁汤进去就可以食用了。

驴板肠有凉拌、红烧、混炒等多种吃法,不管怎样吃,它都具有脆香、清淡、不腻人、回味久长的特点。

此外,张村还有一道“驴肉香肠”的美食。“驴肉香肠”也是选用精驴肉,剁成肉末,加绿豆粉芡,小磨香油、多味名贵作料用老汤调制成的糊状,灌入驴肠衣内,扎成小捆,经高温蒸煮灭菌,最后用果木熏制而成。因此“驴肉香肠”又称“驴灌肠”。驴肉香肠营养丰富,鲜美可口,回味无穷,深受消费者青睐。

张村驴板肠原来皆取材于本地驴。近年来,本地养驴者日趋减少,为保证餐馆正常营业,他们多从陕西、宁夏、甘肃、新疆等地购驴,运费昂贵,因此驴肉价格不菲。

■ 张亚琴

□ 风物

祁西土布:厚实暖和的手工作品

祁门生产土布始于清代道光年间,为农家妇女自行纺织的一种布匹。祁门西乡的村子多有出产。因为这一带均属,故称“祁西土布”。

祁西土布的品种有醉红、窄绿、紫青、十文青、三文青、白地青花、青花白地等,可做衣服、印花被面、包袱、头巾。因其特别厚实暖和,耐用经磨,用来做冬天的内衣和棉被里子非常适宜。

以前,祁西一带的农家妇女有不少会织土布,从棉花到成布,一般要经过轧花、弹花、搓条、纺纱、摇线、煮浆、解线、经纱、梳纱、织布等工序。所用的机件都是竹木制成,单人操作,手工完成。这种土布独特的是,在颜色搭配方面,主要是用青、白两色纱线交织而成,看上去朴实大方,密而有序。其染色方法有煮色、瓮染、印染3

种,颜色鲜明,不易褪色。还可通过印花工艺,印染上一些简洁明快、造型生动的图案,古朴拙素,乡土气息浓郁,给人一种特别的美感。

在“徽州民俗物品展览馆”中,就有一套当年的织布工具,保存完好,让人可以想象那时的织布情景。据说,由于工具简陋,一个勤快的妇女一天也只能织成一个土布。在纺织过程中还有些讲究,大多数是纬线用色线,织成的一点一点的似爬满蚂蚁,叫“蚂蚁布”。也有用等距离的隔色纱织成的,叫做条子布、骰子布。

祁西土布曾在祁门流传了百余年,在抗日战争时期,“洋布”货源枯竭,土布还解决了祁门人民穿衣的大问题。现在的土布退出了人们的视线,渐渐地不为人所知。

谭棚毛笔:作为礼品敬献领导人



谭棚毛笔

“文房四宝”,一直是徽州的有名:“徽墨、宣笔、端砚、宣纸”。

但是,阜阳临泉谭棚镇的毛笔也是相当有名的特产。清代书法家徐广缙曾赞曰:“明道堂,笔中王。”谭棚镇生产毛笔始于明代,时称为“明笔”。相传明朝末年,谭棚西有“元圣笔庄”,清代咸丰年间,谭棚东小王庄李万钟曾开设“明道堂笔店”,世传祖法,善制好笔。由于李万钟经常肩挑、背

驮,到各地赶集市卖笔。他在湿地撒上青灰,铺上油布把笔摆上卖,由于地上撒有青灰,从此人称“吊毛灰”笔,“吊毛灰”笔因毛笔质量好,而扬名中原大地。

谭笔品种计一百有余,中档笔有墨海腾波、山清水秀、刚柔相济、旭日红等;高档笔有信唐鸡距、谭笔生辉、玉润昌寿、特级石碾等,最大笔“墨龙飞舞”,笔头长30厘米,可书写1米见方的大字。

其中,现在的临谭笔庄仿制的“仿唐鸡距笔”很受人喜爱。此笔与常见笔迥然不同,杆粗而笔头短,颖齐而含墨多,锋尖如竹笋,似鸡距,千划如一,不发叉,不脱毛,毛尖书于纸上,如铁锥划沙,似鸿爪履雪,饱笔书写,如玉润珠圆,似龙腾虎跃。所书之字,似肥而不剩肉,似瘦而不露骨。赵朴初、吴作人、范曾、启功等书画家对临泉毛笔均给予高度评价。它还曾作为礼品敬献给邓小平,现存在北京历史博物馆。

■ 张亚琴

□ 行走

勒勒车

■ 蔡昌旭

在草原上,有许多让人难以忘怀的事情,那些河流、草场、骏马、牛羊,还有那些盛开的野花。但是停放在毡包前后的勒勒车,它那饱经风霜的车体,装载着蒙古民族的吃的用的物件,以及文化,也是草原上的一道亮丽的风景线,同时也不时勾起人们对古典草原的思念。

勒勒车,俗称“大轱辘”车,是适应草原自然环境和游牧民的生活习惯造出来的一种交通工具。“勒勒”是赶车的牧民吆喝牲口的声音。勒勒车历史悠久,而且造车的技术最高,车轮非常高大,原因是草原上行驶的勒勒车,常常要碾过茂密的草丛,深厚的积雪,河边湖滨的沼泽地带,较大的车轮是超越这些障碍的最佳选择。勒勒车是蒙古族牧民必备的家当和亲密的伙伴。每辆勒勒车都有各种不同的用途。有拉粪的车,备有木厢厢板,用柳条编的篱笆圈,也有用板子做的长方形厢。拉水车蒙古语称“散斯特勒尔格”,把水箱或水缸、水桶固定在车轱辘上。有一种勒勒车只有车轱辘,蒙古语称“航海勒格”,搬迁时装运“哈那和陶那”的车。还有牧民用来放置生活用品的车,蒙古语称“阿波德日特勒格”,即用木板做成长方形柜子,柜子盖为半圆形,外覆盖毛毡或铁皮。坐人的车上有着固定的宽高,还有篷。篷顶呈半圆形,外覆盖毛毡,防日晒和雨淋。蒙古语称“毛和俩特格”。搬迁时作为“草原列车”的车头,婴儿和儿童坐在里面。勒勒车是牧民游动的列车,又是牧民们的生活必需品,无论时代怎么变迁,草原上牧民的勒勒车依然在毡包外面排成一排排的,而且为草原上的牧民们提供着生活的物品。

天高地阔,只有一辆勒勒车从草原上碾过,只有一辆勒勒车在自然的背景上,灵动而精巧,如同蒙古民歌中那悠扬长调,“咯吱,咯吱”的声响,汇入飘荡着鸟语花香的风中。

勒勒车从远古走来,运载着丰厚草原文明,运载着草原牧民的歌声,运载着一代又一代少数民族的文化,运载着这个民族的伟大复兴和高亢的性格,运载着草原儿女们成长过程。

勒勒车车轮高大,宽厚笨重,但它在辽阔的草原上行驶着,它走过大漠,越过茂密的草丛,深深的积雪,湖泊河流,它穿过沼泽及沙化的草场。高大的车轮,正是跨越障碍的最佳选择。它在牧民心中是永远的“草原列车”。即使现在,在一些偏远的地带,生活在草原上的蒙古族牧民,勒勒车仍是他们亲密的伴侣。我就看见过,而且拍摄下它的图片,它不是让人参观的摆设,而是巴尔虎草原深处蒙古包边上的用品。这里的牧民还用了勒勒车,运送羊毛,走亲访友,坐勒勒车在草原上拾捡牛羊粪作为烧柴,用来装衣物以及食品的勒勒车。在巴尔虎草原上,我看见那些毡房前边或后边摆放着一行行整齐的勒勒车,我内心总是充满莫名的兴奋,禁不住上前摸一摸那久经磨砾的轮辐。我想,要记住草原的历史,必须记住这些锈迹斑斑的勒勒车。坐在勒勒车上,草原的温柔和美丽永远留在我心中,“草原上的列车”就是勒勒车。