

淮涟地区编织业的前世今生(中)

■钱承贵 武祝高

二、蒲编

蒲草是多年生草本植物,长度在两米以上。根部可供食用,是一道有名的淮扬菜。蒲编是我国传统的手工艺品,广泛应用于日常生活。它细腻而轻巧,朴实而不失典雅。蒲编是从何时开始的?中国传统经典读物《三字经》中就有“披蒲编,削竹简”两句话,意思是说西汉时,路温舒把文字抄在蒲草上阅读,公孙弘将《春秋》刻在竹子削成的竹片上。他们两人都很穷,买不起书,但还不忘勤奋学习的故事。从这里我们可以从中了解到,蒲编至少是从西汉时就开始,历史在千年以上。

蒲编产品主要有蒲扇、蒲包、蒲合、蒲鞋、蒲帘等。蒲编操作前,首先将从水中收割上来的蒲草放阳光下晒干,然后下半部取下约50厘米,留着搓绳使用,上半部分用石滚反复碾压,以便于操作。比如蒲扇制作,首先是蒲草每两根搭成一道,连搭15厘米,再分别取6厘米宽、25厘米长的两个翅膀收编成半圆形连

接扎起来,取约20厘米长做柄子,便于手拿取凉。

再以豆腐包为例,制作是从中心开始编织,一圈一圈向外放大,一般包底编到70厘米见方,然后扶起编带约20厘米高度,最后收口,一个豆腐包便告成功。

30年前蒲编在城乡是常见的编织物,1950年我县土产公司和各乡镇供销社收购1.1万只,1983年收购5.1万只,以后逐年减少,现已基本绝迹。但是如果到我们到寺庙去烧香拜佛,跪拜用的草甸俗称蒲合,仍然是正宗的蒲编之品。

三、苇编

芦苇是一种多年生草本植物,水中及旱地均可生长。芦苇的长度最长的在四米以上。秸秆有一定的韧性,适合编成多种生产生活用品。苇编的出现时间尚不可确定。我们淮涟地区常见的芦编物,主要是有芦席、折子、堆箩、建房时铺在

桁条上的柴垫,以及编成笆作屋内隔断,室外简易围栏等。芦席是床上用品,原料必须是旱地生长的芦苇,收割上场晾干,然后用石滚碾平变成柴垫,按床的大小做成席子。折子的制作方法和席子大同小异,其作用主要是囤粮食。新中国成立后,政府非常重视芦席、折子的加工和收购。有关资料显示,1978年,涟水县芦席折子等苇编制品集市交易量达到1万件,供销社收购折子、芦席等苇编制品达17.78万件,是历史最高峰,以后逐年下降。1987年全县供销社收购量为9.28万件,1990年这两种苇编制品上市量不足3000件。1995年后,供销社停止收购。市场只有零星上市,现已基本消失。究其原因,首先是市场需求量不断减少,比如芦席,过去每个家庭大小小至少需要三四件,现在由于手头宽裕普遍用竹席和草席,苇席自然走向消亡。二是最近十多年夏秋两季收获时,粮食收购商多数在田头,直接从农民手中收购粮食,一手交钱,农民无须在家中囤积,几千年的折子也就自然失去它的应用和存在价值。

四、竹编

竹子是多年生草本植物,它干脆利落,开裂性强,富有弹性和韧性,能编易织坚固,耐用。竹子枝叶翠绿,经霜雪而不凋。古人云,“宁可三日无肉,不可一日无竹”,人们在庭院里栽上几棵竹子,就显得清新高雅。早在新石器时代,我们的祖先就学会利用竹子编织成器物,在殷商时代竹编的编织纹样丰富起来,出现了编织纹、米字纹、回纹、波纹等。到了春秋战国时代,竹编图案装饰气味越来越浓。秦汉时期的竹编沿袭了楚国的编织技术,1980年考古工作者在西汉出土的秦陵铜马车底部发现有编织纹,据分析,这就是根据当时竹编席子的编织纹翻铸



的。此外,竹编也被能工巧匠制成小孩的玩具,到唐宋时代更为流行。明代中期竹编的用途逐步扩大,江南一带从事竹编的艺人不断增加,走街串巷上门加工,竹席、竹篮、竹箱等都是相当讲究的竹编工艺品;抗日战争胜利后,竹编工艺逐步复苏;1990年以后,竹编进入鼎盛时期;2000年以后,竹编工艺出现了滑坡现象。

竹编在我们淮涟地区,产品产量历来不多,需求量大主要有淘米篮、菜篮、竹筐、扁担、凉席、斗笠、竹垫、竹筛、竹椅、竹凳、笼屉等生产生活用品。随着社会的发展,部分产品已非人民生活的必需品而退出市场,比如淘米篮,竹筛,竹筐等。另外近20年来,由于土地开发和房屋拆迁,各地竹园基本被清除,少数竹编艺人因无米之炊改做他业。近年来各种塑料制品和不锈钢产品大量上市,也对竹编市场造成重大冲击。面对市场激烈竞争,广大竹编艺人采取多种措施应对挑战,将竹编的实用性和艺术性、装饰性有机结合,提高产品质量,比如竹编挂件、竹编花盆、竹编礼品盒等。其次,对竹子进行深度开发,提高产品附加值,比如把竹子加工成竹纤维,生产出新型的竹席等床上用品,以及竹纤维服装、竹纤维装饰材料等多种产品,在我们涟水市场上均有销售。

创业史

四、培育文气

孙谦挑选弟子的方式很独特,凡到他的门下读书的学生,都要先通过考核,达不到要求的不收。考核内容也并不复杂,问些家务、节气、亲戚关系之类的问题,而后让这些学生到学堂来忙工,通过观察,认为学生达到了“行端表正”的标准后才收学生到自己门下。对于考核有“不孝不劳不勤不谦”等情形的不予接收。现在看来,孙谦先生着重强调的是对学生的思想品德、行为规范、劳动实践等方面的表现,秉行的是先行后文的教育思想,与现在的“德智体美劳”全面发展的教育理念是一致的。

有一次孙谦在鸡爪村书室讲学,他发现窗外有一少年在侧耳听,神情专注地听课,一连数日都是如此。有时候课讲得精彩,学生会心而笑时,窗外也脆生生地跟着笑起来。孙先生奇怪,莫非这个少年听得懂课?下课后再向孙先生打听情况,知道那是本村的一个牧牛娃,姓王。这一天,先生一节课讲完,忽问窗外何人?那少年“呼之则退”,在下一节课时仍过来“旁听”。早就安排好的几个学生冲出书室,将少年追捉回来。先生带到背静处,一问才知道那少年果真为鸡爪村牧牛儿,姓王,因家里太穷,无力供其读书。近来放牛时听到有读书声,王氏少年心生羡慕,寻声而来,他把牛牵到附近安置好,自己则趴在教室窗外偷听听课。先生有意要考考他,将近几天教的内容提了一下,那王氏少年十分聪慧,所答竟然比他的弟子都要透彻。先生听了后非常感动,从王氏牧牛儿身上看到了自己童年的身影。

第二天,先生找到王氏牧牛儿家,动员其父母送他到校读书,却被婉拒,原因不外乎家里太穷,没钱读书,又没人放牛。孙先生仍不甘心,这样一棵读书的好苗子,让其放牛,岂不荒废了学业!可惜可惜。于是再次来到王氏少年家,表示要自掏腰包,出钱雇人为王家放牛,牧牛儿的父母这才同意其到校读书。先生思其日后必为国家之栋梁,遂将牧牛儿更名为王胜高。投到孙先生门下后,王胜高读书甚是用功,学业看长,不负先生苦心,显示出异于常人的天赋,所学科目皆为优等,只用三年时间,就通过县考,成为童生(补弟子员,县学生员)。正当他备考秀才时,忽生一场大病,于次年去世。孙谦痛心不已,叹曰,真昙花一现耶?何天之?祝子,丧子也!翻译过来的意思就是,我徒儿何至于这么命短?这是在要我的命啊!

孙谦嗜书如命,“黎明即起,二鼓即眠,静坐读书,数十年如一日”,为其门生树立了标杆。“日变化,使拔取者多出其门,来学愈众,教思愈广,八九年间,化洽远迩,息讼盗止,金江上游号为乐土”。他所教授的门生个个都有出息,“皆游洋食饷,贡成均者四人,秉铎司训者三人”。通俗地讲,就是他的学生中至少都是秀才,在不到十年的时间里,有4人在最高官办学府国子监进修,有3人成为教授(任教谕),使永善地区成为书香四溢、文风蔚起、安定祥和之地。

孤禽避飞弹

——隐士孙谦先生传略(四)

■刘奋武

钩沉稽古



涟水话里的饮食和烹饪(三)

——涟水方言概说之五十八

■万洪勇

以前没有冰箱,正月里的熟食、熟菜存放久了表面会生出白色的霉,这已是轻度变质,如不及时处理,难免会发生转味(也称走味),要不时回锅蒸一下,以保持食品的新鲜。这种白色的霉,涟西人称为白“毛”(音调同“包”),涟西人称为白“包”,而“毛”和“包”的本字则为“醃 b á o”,音同“不”,声调同“浮”。韵母 u(务)和 ao(奥)在普通话里存在着转换关系,如“瀑”有两读,一读 b à o,音同“暴”,指河北的一条河,一读 p ù,音同店铺的“铺”,指瀑布。再如“堡”,共有三个读音,碉堡的“堡”音同“保”,另两个读音韵母都是 u(务)。考虑到重唇音母 b、m、p 存在相互转换的情况,涟水话将“醃”说成“毛”和“包”,则可谓照字读字,有根有据。

在正式烹饪之前,有些食材要做超前处理,以符合烹饪的要求。这当中就有一种叫做“紧”的处理方法。“紧”与“焯”“余”比较相似,都是将食材放进沸水中加以轻煮,然后捞起沥净晾干。“紧”豆腐是为了去除豆腐里的酸水和苦汁,“紧”血料(即畜禽的血液)是为了让其固化成形,这都要掌握火候,避免食材被处理得太老或太嫩。也有“紧”猪肝、“紧”茶干的。“紧”的本字可能就是

“紧”,意谓使紧缩而去汁水。做虎皮肉选的是带猪皮的五花肉,先水煮,这道工序相当于“焯”,煮到七成热捞起,趁着水气用酱油酱制,晾干之后再经日晒,最后进行油炸。做叉烧肉选的是猪的腿子肉或腰肉,先酱制,再作轻度的油炸,最后加糖、盐、酱油、八角等进行水煮,做成的叉烧肉汪在卤汁里,切片装碟的叉烧肉上面通常会浇一层卤汁,这样更入味、起鲜。腌腊的“腌”字很古老,起码在秦汉之际就已出现,现代注音为 m é i,《说文》释为背肉,《广韵》释为脊侧之肉,《韵会》注音为“枚”,和现代的注音完全相同。“腌”俗写为“梅”或“眉”,正字鲜有人用。当年南师大菜目牌上有“糖醋里脊”,我一时竟不能知其意,“里脊”原来倒是腌腊的俗称,敢情南师大还没有涟水有文化呢。

做熏烧肉选的是猪头肉,先放在锅里煮熟,但不能焯得太烂,要保持一定的硬度,捞起晾干后在其上涂抹糖色,然后放入锅中用红糖、茶叶熏制。做红烧肉、红烧排骨和甜肉也要加糖色,为使菜品颜色好看。做甜肉和做红烧肉选的都是带猪皮的五花肉,都切成麻将大小的肉块,不同的是,红烧肉是连肥带瘦,而甜肉

都是肥的,红烧肉不用在水里煮,而甜肉需要将大块肉先在水里煮到七成热,然后捞起切成小块,最后才用白糖或红糖加少量的盐进行烹制,在锅里要熬到相当的程度,黏丝丝、软绵绵、甜习习的,有到嘴即化的稀花烂感觉。做熟牛肉要先将生牛肉用盐“码”“码”,再用盐卤酱一酱,然后下锅焯,如此焯出来的熟牛肉才显得色亮味香,口感十足。“码”就是用盐珠子涂擦腌制,其本字未明。

除了盐卤、糖色,涟水的烹饪还用到了糖稀,这三种辅料非常传统、经典。盐卤与涟水的家庭作坊的制盐小工业有关。用海水制得的大粒盐叫大盐,价格比较贵;家庭作坊用家前屋后、圩里圩外的碱土、硝土做原料,用水溶解所含盐分,过滤后熬成的小粒盐叫小盐。碱土的识别很容易,硝土的识别则需要一定的经验。小盐即硝盐,是一种白色粉末状固体,一般是含有硝酸钠和亚硝酸钠等杂质的氯化钠,味道偏苦涩,不过价格比大盐便宜,当年,大盐一角三分半一斤,小盐只有八分半一斤。小盐虽然不值钱,但在小盐制取的产业链上所制取的盐硝和盐卤却是售价不菲、大有可图。盐硝即芒硝,是制作烟花爆竹的主要材料,涟水的

近邻阜宁、楚州是烟花和鞭炮产地,涟水本地也是鞭炮产地,盐硝供不应求。盐卤是具有一定浓度的深红色液体,是饮食行业的原料之一,除了焯牛肉用到,做豆腐也用到,豆腐有道“点卤”的工序,点的就是盐卤,它是我国数千年来豆腐制作的传统凝固剂,以之作为凝固剂,溶解性好,与豆乳反应速度快,凝固速度也快,蛋白质的网状组织容易收缩,做出的豆腐口味高,所以盐卤也是畅销产品。盐硝最贵,盐卤次之。盐硝成品呈坨状,主要是外地客户前来购买。盐卤主要是本地人购买。在猪肉七角二分一斤的时候,盐卤售价是一碗一角五分,这个碗叫“二碗”,比吃饭的大碗小。卖家为了表示优惠,在卖盐卤的时候会饶一勺给买家,这里的饶有个特殊的说法,叫“瞻”,其本字未明。所以说,家庭制盐小作坊一举而三得,只要经营得当,这种营生还是很多的,以至于在公社化初期,政府曾将这些业主组织起来,搞集体经营。

做大菜还须备有膏汤,小粉这些辅料。膏汤就是荤汤,荤汤即肉汤,就是焯过猪肉、猪骨头或鸡肉的汤。做大菜添加膏汤,可以使菜品味道起鲜、汤汁浓稠。膏汤通常是用猪



圆筒加上生姜、大葱焯制。小粉是用来勾汤的,作用主要是增加菜品汤汁的粘稠度。小粉是小麦面粉制作面筋而得的副产品,也就是小麦淀粉。涟水做菜,传统的勾汤用的多是小粉,现在多用淀粉和玉米淀粉。小粉在擀面条、擀馄饨皮的时候还有妙用,将其撒在面皮上,擀的时候不黏擀面杖。

糖色是用红糖炒至半焦而形成深棕色半流体,是烹制菜肴的红色着色剂。烹制红烧鱼、酱鸡、鸭、卤酱肉,使用糖色后,成菜红润明亮,香甜味美,肥而不腻,家庭可用油炒法制作。糖稀是含水量较多的麦芽糖,为浅黄色粘稠透明液体,主要成分为麦芽糖、葡萄糖及糊精,味甜柔、爽口,广泛用于糖果、糕点制品,如打烧饼、打朝牌的时候,就会用排笔蘸糖稀在面剂子上先行涂

刷,然后再将其贴到烧饼炉内烘烤,使用糖稀打出的烧饼和朝牌确实是颜色黄亮亮、味道香喷喷。糖稀书面语叫“饴”,读作 x í ng,音同“形”。“饴”字也指糖块、面剂等变软,如和好、揉好的面团在进一步加工或烹饪前要静置一段时间,使面团松弛缓解,延展性增大,便于下一步工序的进行,这个过程就叫“饴”,《现代汉语词典》对“饴”一词已作了通俗处理,记作“醒面”。糖色与糖稀很相似,区别在于糖色较稀而糖稀较厚,糖色用于做菜而糖稀用于做面点。据说现在已经很少使用传统的糖色和糖稀,所以相关的菜品和面点观感和口味均显逊色。

方言漫谈