

绣娘出圈

解良

家乡的苏子河南岸有一座平坦的山岗,土垣围簇一座城,叫赫图阿拉。岗上,是旗袍的故乡,十六世纪努尔哈赤在城中创建八旗,部民所穿传统灰大衫称“介衣”(旗袍)。几百年后,中国旗袍风靡世界,“清宫刺绣”也赢得赞誉,当年没有走进紫禁城的民间针缕则在赫图阿拉周边的满族聚居区穿针引线几百年,形成别具特色的满族刺绣。

我每年都去赫图阿拉,曾给岗上带去一支童谣:

农历十月十三日,
满族同胞好日子。
颁金节,到来了,
把酒共话桑麻事。

童声清脆,铿锵。孩子们在庆祝颁金节的舞台上咏唱我的童谣,童谣如游曳的山风摇响一串串护花铃,叮当悦耳。每年,赫图阿拉都要举办各种各样的文化活动,2018年举办国际旗袍节,让满族刺绣与海内外宾客“连麦”。在县政府的大力支持下,县旗袍协会在岗下的赫图阿拉村开办了“满绣坊”,招募、培训来自十里八村的绣娘,让流传了几百年的满族刺绣技艺有了一大批优秀的传承人。一批又一批出徒的绣娘回归家庭开展家绣活动,“满绣坊”通过电商平台接收订单,然后交给绣娘家庭制作满族刺绣服饰,辛勤的劳动加精美的绣品让绣娘们获得了可观的收入。2019年仅凭电商平台订单这一项就为绣娘们带来20多万元的收入。满绣被列为省级非物质文化遗产项目,一技之长则成了当地百姓致富的新引擎。

我退休后离开家乡来到北京,一直关注着家乡的满绣,像船老大时刻关注着风讯。近日读到一条微信,家乡的绣娘跻身“娃圈”,让满族刺绣娃衣火起来。心随之鼓波。

她叫桑菊,永陵满族小学教师,今年48岁。儿时,她羡慕奶奶、姑姑及左邻右舍绣花的女人,师承了满族刺绣技艺。在学校,她讲授非遗课程满族刺绣。在“满绣坊”,她既是绣娘又是师傅。2019年,她接到来自于河北一位先生的一份特别订单——给BJD娃娃制作一件满绣娃衣。正是这个机缘,让她和家乡的绣娘们带着满绣娃衣跻身“娃圈”。

BJD娃娃即球形关节娃娃。桑菊眼界大开,“娃圈”是一个养“娃”爱好者的世界,还有“娃圈经济”,制作、交易娃娃及头发、妆容、服饰。她凭借一双巧手,细针密缕,描龙绣凤,完成一件蝶恋牡丹图案娃衣,与“娃圈”内的年轻人碰撞出火花,让精美的非遗绣品在“娃圈”火起来。她不仅参与“娃圈”举办的线下交流会,还参加了北京、上海等地举办的娃展,她和家乡绣娘们刺绣的满绣娃衣精美,倍受青睐,被现场购买,当场下订单,一件精美的满绣娃衣少则价值千余元,多则万余元,她欣喜,家乡的绣娘们用新颖别致的满绣娃衣赢利,她更欣慰,绣娘们用年轻人的方式让年轻人爱上了传承几百年的非遗。

我好久没回家乡了,恨不能马上回去看一看。看白云行游赫图阿拉城,赏野花为岗上编织的新妆,听岗下的苏子河哗哗啦啦唱新歌谣,我还要去岗下的“满绣坊”一饱眼福。

红
张
亮
摄

鸡肉抓饭和土桃子

胡 岚

半夜读书,腹内空空,墨亦未进,食亦未进。突然想起那天吃的抓饭——

那个香,当我说出香,金黄的米粒停止了跳动,鼻尖嗅到的是空气里的舞蹈,真香啊,吃了就停不下来,是我迄今吃到的,最好吃的抓饭——鸡肉抓饭。

柴火慢慢地燃烧,烈焰变成红碳,炉火炖时间,再加上喜悦的调配,一定有这样的好心情才能焖得出这样鲜香的饭。鸡肉的香,胡萝卜的甜,稻米的香,自家榨的菜油的香,吃一口,就再也忘不掉的味道,想一想舌尖就在跳舞,唇齿留香,说的就是这样吧……

在一份鸡肉抓饭面前,所有的味道都不是味道,或者说都不能称之为味道。只属于这儿,图大洪家出自皮亚曼古丽之手的抓饭。

我们大快朵颐之际,满脸笑意的女主露面了,她的笑,含蓄,清浅,眼睛里盈满土桃子一样的甜意。这甜意里有朴拙,清芬,独特,还有一份幽深,是香里浸透的香,深深地诱惑你,吃了还想吃,一直吃下去,饱了,撑了,才轻吁一口气,很不情愿地说,吃不下了。心里有些后悔之前土桃子吃多了。

土桃子是图大洪从他家树上摘下来的。

那日图大洪招呼我们吃桃子:多吃点啊,别处没有的,是自家院里种的桃子。模样看着和寻常街道上卖的桃子并无不同。南疆多有这种桃子,鸡蛋大小,青绿色,上面密密一层绒毛,熟透的略发黄,不是本地人一般是不会买这种桃子的,并无卖相,像黄毛丫,实在是太过普通。在库尔勒的街头我买过几次,口感和记忆中的相去甚远,淡而无味,水夸夸的,吃了多有失望。

土桃子是小时候吃过的味道。在这里又撞见。汁水饱满、甘甜,味道醇厚。吃了还想吃,一吃就放不下,往昔的岁月又回到了舌尖。

成都的水蜜桃很有名。汁多且甜,个头大。硬的脆甜,要用水果刀把皮削去,软的可以用手撕去皮,一口一口咬着吃。吃起来并不爽利,和北京的多宝桃有一比。有一年朋友从北京带来多宝桃,大且甜,咬在嘴里又绵又细,肉肉的,滋味厚重。吃完一个桃子需要半盏茶功夫,手上也全是汁水。这两种桃子外形都好看,青红相间,红白相间,味道好,价格也不菲。两种桃子吃起来都不如土桃子,来得轻盈,爽朗。

土桃子汁浓,水分足,像水蜜桃,但又多一份清甜,那种甜是藏在时间深处慢慢成熟的味道。对半掰开,直接吸。滋,一口蜜汁下肚,再一口蜜汁下去。唇舌间充斥着甜香,滋味万般,手上只留下薄薄的青皮。一次可以吃十来个,过瘾。土桃子单看外表并没有食欲。只有吃过的人才知道它的好。论外貌,说桃子实在是抬举了它,好似桃子里的村姑,不在大雅之堂。食之却再难忘怀,滋味让人惦记一生。

新疆从夏天始至秋天都是甜蜜的季节,我常把

水果当晚餐。新疆水果甜是共性。差异只在舌尖细微的感觉,绵脆厚薄。

五月中旬桑葚熟,桑椹的滋味在软糯。一把一把喂在嘴里,几把桑椹下去人就饱了,桑椹太甜,吃多了会腻,齁嗓子。

六月杏熟。白瓷碟里装一盘小白杏,颗颗黄润,如密蜡,亮澄澄的,不吃摆在盘里,看着也是好的。小白杏果肉黄中泛白,质细汁多,吃起来有一种清新的鲜甜,一掰两瓣入嘴即化,沁心入舌。正宗的小白杏核薄,轻轻一咬杏仁就到嘴里了,杏仁的清脆中和了小白杏的甜,有丝丝的凉润。老辈人常说,吃了杏子不能喝凉水,要吃几颗杏仁,否则会闹肚子。我却偏不忌口,生了一副水果的胃肠,吃什么水果都不拘。

吃毕小白杏,蟠桃就上市了。

库尔勒本地要属五〇四的蟠桃出名。去蟠桃园采摘过多次,每次见到累累的蟠桃,一望无边的绿树丛荫,心下不免追慕古人,会桃花之芳园,序天伦之乐事。“开琼筵以坐花,飞羽觞而醉月。不有佳咏,何伸雅怀?如诗不成,罚依金谷酒数。”这原是春天的美景,春天的乐事,吟诗歌曲,赏花悦目。

然花期总是错过,口腹之欲倒是没有落下。

蟠桃树一人高,站在树下随手可摘。只捡大的,渗了胶的摘。入口又轻脆又甘甜,软一些的人口即化,汁水浓而不腻,甜而不齁,果形大,品质上佳。《西游记》中王母娘娘的蟠桃宴,一年一度邀众仙聚会,给了世人几多遐想。蟠桃常吃常想,常食常鲜,有了这些蟠桃入胃,不作神仙也罢,人间烟火里有脚踏实地的现世安妥。

肠胃里抓饭的空隙已被土桃子的汁水填得满满当当。在新疆说来也是吃着抓饭长大的。抓饭的品种多,羊肉抓饭、风干肉抓饭、碎肉抓饭,素抓饭最是常见。南北疆的抓饭大抵相差不多。主料无非米,胡萝卜,羊肉,细微的差别在于有的里面加了鹰嘴豆,有的里面加了葡萄干,杏干。至于素抓饭是专为不吃羊肉的人解馋的。里面多是葡萄干,杏干,只是没有羊肉。在新疆大部分主妇都做得一手好抓饭。平日里自己也常做,感觉不比饭店里的差,鸡肉抓饭做过一次,实在不敢恭维。那日买了上好的鸡小腿,起念做一顿鸡肉抓饭,先是放油煎炒至金黄,放入米,胡萝卜,盐,水,焖至熟。出锅总是觉得欠一点,不够鲜香,不够入味。不如羊肉抓饭做得好。有了此番比较,吃到图大洪家的鸡肉抓饭简直是世间美味。抓饭油大,配的小菜通常是凉拌皮辣红和胡萝卜丝。胡萝卜切成细细的丝,提前腌渍好,这两道小菜是抓饭的绝配,酸脆爽口,解油腻。

其时已是深秋,抓饭是不论季节的,土桃子已鲜有,一个清爽甘甜,一个食而不腻,在离家二千里之外的墨玉享有这般滋味,实在是有一口福。

想想这些滋味,夏天就在眼前,秋天从未走远。

