

蓑衣，服饰活化石

本报记者 潘鑫 通讯员 董明勤



孤舟蓑笠翁，独钓寒江雪。唐代诗人柳宗元一首《江雪》，白描出了一位身着蓑衣、垂钓江边的渔翁形象。

在多雨的江南，蓑衣斗笠曾是乡下农户们的必备之物。而屋前屋后那些粗枝大叶的棕榈树，为蓑衣提供了所有的原材料。

棕榈树在湖南的大部分地区都能生长，各地的蓑衣匠们也应运而生，慈利县金乡乡的朱良宗师傅就是其中之一。他的独门手艺就是制作蓑衣及其他棕制品。

在农耕为主要的时代，蓑衣制作手艺代代相传，很少有大的变化和改良。朱师傅们从各自师傅手中学习缝制技艺的时候，大概不会想到，手中看似粗糙的蓑衣，是目前我国保存下来的最古老、最原始的服装，堪称服饰活化石。

据了解，一件蓑衣的重量大约在6斤左右，缝制蓑衣看似简单，做起来却工艺复杂。朱师傅介绍，做领子是蓑衣编制中最难也最耗时的一道工序，决定整件蓑衣能否成型、结实。衣领制成后，再用棕榈片拓展编制出肩部、背部。然后制作蓑衣下摆，拼接成一件蓑衣。针脚越密，针步越多，质量也就越好。

一件蓑衣成品由上



下两件拼接而成，上半截如短披风，两肩棕毛高高翘起，像鸟的双翼；下半身则是简单平整的一大块垂下来。整件蓑衣看上去极为扁平，仅遮挡住了身体后部，前面空空，原本它就是专为在田中弯腰劳作的人设计的。

但这种最简单的款式，恰恰具备了中国古代服装的重要特征和标志：上衣下裳。上装是披在肩上的蓑衣披，圆领，两肩伸展，正如古装戏中，王公贵胄所穿的披肩，

亦是继承了这种形式。下装既可以是围腰短裙，也可以如这件稻田专用服，围在身后，整体形式一如裳的前身。

如今，蓑衣的实用价值已很少。大多时候，它摇身一变成了藏品。随着张家界旅游业发展，朱师傅也开始紧跟时代开发了棕制的日常用品、工艺品或纪念品，比如垫床的棕垫、扫地的扫帚，甚至一些精细的生活用品，如茶刷、杯垫等等，让这门古老的手艺焕发新生命。



扫码购蓑衣



还得板

本报记者

潘鑫
实习生

桂艺烜

楚宫有一贡名菜，以鸭为材，曾经让楚昭王魂牵梦萦派人寻访。现如今，它是老少皆爱的民间风味吃食，酱板鸭。随着历史的积淀，宫廷菜慢慢普及到民间，经过一代又一代楚地人的改良，便携袋装的酱板鸭随处可见。

湖南酱板鸭，有独特的湘味。走进湘小伍家，除了张家界特产外，也可以买到正宗的湖南特产酱板鸭。藏蓝色打底，印上土家纹理绘制的图案。首先吸引到人的，是它精美的外包装。土家人卖土家酱板鸭，除去特色包装之外，更应该被注意到的，是产品的质量与服务。

酱板鸭原料精选老谷鸭，来自常德。比起一般肉鸭，虽然价格高出一截，但仍旧物美价廉，更重要的是肉质更加筋道。筋道的肉质让人吃的时候更加享受。看上去不太辣的酱板鸭会在口中咀嚼时迸发出火气，肉中咬进的秘制调料全部被味蕾触发。油而不腻，辣而不燥，筋而不硬，不会辣到人的五脏六腑里去引起不适，一会儿辣劲消弭，回味无穷。

辣得舒服，这是为何？比起许多使用辣椒水泡制入味的酱板鸭不同，湘小伍家秉持了传统的食材，使用红辣椒腌泡。用真实的食材入味，健康有保障，吃在嘴里也就显得更高级舒适。酱板鸭袋内还自带手套，手套包装用上小鸭子的动画形象，鸭的元素发挥到了极致，服务也到了细微之处。

现在的酱板鸭，不局限于特产，可以作为家用零嘴。特别是在张家界这样的旅游景区，带上一两包酱板鸭，得累了，总想吃一些口味重的食物，正好代替爬山途中干巴巴的干粮。许多人不知道的是，酱板鸭还有活血、气顺、健脾、养胃、美容之效用。



腊豆腐，回味冬天的味道

实习生 桂艺烜

攸县香干、武冈香干、平江香干、新化白溪香干...细数湖南名产香干，每个地方似乎都有自己的风味品类。而张家界本地也有香干，土家人更愿意称之为腊豆腐，或者是炕豆腐。

在家家户户的案板上，都能见到腊豆腐。尤其是在春节期间，在浓浓的年味里，各式各样的炖菜火锅里。到了夏日，吃着一盘腊豆腐，竟然开始回味冬天的日子。

正如其名，腊豆腐和腊肉一

样，大都在腊月制作，经过柴火烟熏，炕腊成形，是土家族的特产。相比其现在通用于生活食材，回到过去，腊豆腐还有与婚嫁有关的意义。腊月里，丈母娘制好腊豆腐，女婿上门拜访，回赠其以腊豆腐制成的菜肴。

土家人制作豆腐，使用上好的黄豆，经过浸泡，磨浆，过滤，点卤，压榨而成。将其转变为腊豆腐，需要遵循传统熏制方法，一般用来自山上的天然木柴，熏制4至5天，期间还需要

人工翻动几次，以保证豆腐可以熏制均匀，待豆腐的水分流失到八成左右，表面呈天然的焦黄色，干度适中，富有弹性，即可食用。

将腊豆腐和腊肉炖在一起，腊腊相撞，腊味的极致在简单的用法里得到发挥。表面金黄，肉质紧实细腻，紧实而不硬的腊豆腐，可以剁成块，也可以切成丝，可干炒单独成菜，也可简单凉拌，都是一道可口的下酒菜。