

苗族盛装 穿在身上的 史书

本报记者 潘鑫 通讯员 张洪涛



张家界任何一家银庄，都有自己的镇店之宝。在大庸银庄，一处独立区域的橱窗内，就陈列着一套价值数十万元的苗族盛装。在射灯的映衬下，其中一件戴着银帽、身上镶嵌满银片的女装格外闪耀。

这套以银饰和织锦为材料手工制作而成的女性盛装，是店内一道特殊景观。许多客人走进店里，都忍不住举起手机拍照。

苗族对银饰的喜爱，在世界众多民族中都是极为罕见的，被称为“嗜银”的民族。所谓盛装，就是苗族人在出席重大节日活动时穿戴的衣服，华贵无比，走起路来，环佩叮当。

苗族的银饰以大、重、多为美。因有“无银无花，不成姑娘”一说，苗族人家在女儿年幼的时候就开始为她逐年打造银饰，一年积一点，存放在专门的木箱里珍藏。等女儿渐渐长大，遇盛大节日或出嫁，就要装扮起来。穿戴银饰的多少、大小往往折射着姑娘的社会地位。

一套最隆重的女性盛装包含大银角、银冠、围帕、耳饰、项饰、胸饰、挂饰和衣饰片。大庸银庄内的盛装属收藏观赏价值，只有银冠、围帕、项饰、胸饰和衣饰片。其重头戏在银冠，重约六斤六两，全部采用拉丝工艺。在银子拉丝而成的花丛中，一只凤凰屹立在前，鸟儿、蝴蝶环绕四周，似有“百鸟朝凤”之意。衣服分为上下两件，在红色织锦上镶嵌着不同图案的银片。太阳花、蝴蝶、蝙蝠、花鸟、牡丹，而这些图案的寓意，竟然与苗族的历史有关。

据考证，苗族没有本民族的文字，仅凭强烈的认同感，靠世代口传身授，将流传千年的故事、先民居住的城池，迁徙漂泊的路线等点滴无遗地融进服饰文化当中，也一针一线绣进衣冠服饰，世代传承，永不忘怀，因而，苗族服饰被誉为“无字史书”和“穿在身上的史书”。

店员介绍，苗族银饰工艺流程非常复杂。银匠先把熔炼过的白银制成薄片、银条或银丝，利用压、寥、刻、镂等工艺，制出精美的纹样，然后再焊接或编织成型。一件银饰多的要经过一二十道工序才能完成。了解完这些，就不难理解为什么一套衣服动辄要数十万元了。



中秋节临近，各地月饼礼品也各出新招。就连杜蕾斯都跨界推出了中秋礼盒。

广式的莲蓉蛋黄味、京式的传统五仁月饼、徽式的梅干月饼，还有近年来流行的冰皮月饼、流心月饼，你最钟情哪一款？

在张家界，无论商超里的月饼多么琳琅满目，口味丰富，销售最走俏的一定是宝塔岗月饼。

宝塔岗位于天门山脚下，澧水河畔，崇文路横贯东西，因有建于乾隆十八年的崇文塔而得名。这一带共有四个月饼作坊，其中“永久”牌名头很响。

宝塔岗“永久”糕点厂就在街口东巷94号。1985年，大庸县食品厂工人，45岁的屈永久借个体户兴起之时，离厂在宝塔岗开起了糕点铺，主营月饼、发饼、麻花，尤以月饼、发饼闻名。其儿子屈新生回忆，父亲1962年曾到长沙九如斋学习过月饼做法，同时也吸取了广式月饼的工艺。

宝塔岗月饼的外表是烤出来的千层皮，与芷江猪油饼相同，但烹制方法有别，采用烤箱烘焙，饼皮酥，松软，易掉碎屑，与猪油饼类似，其核心区别在馅料和烹饪。正宗的宝塔岗月饼只有两种馅，一个是洗沙馅，一个是火腿馅，内在尤为丰富。

洗沙馅包含熟面粉、冬瓜丁、芝麻、冰糖、蚕豆粉、白糖、橘子皮（青丁），味甜腻。据说，洗沙可能得名于张家界方言“细沙”，因月饼口感细腻、松软，如手中细沙滑漏之感，故名“洗沙”。而“火腿”馅则包括风干里脊肉、枸杞、少量冰糖、柚子皮、冬瓜丁、芝麻、蚕豆粉、橘子皮丁（青丁），味稍淡。

一位知情者告诉记者，对宝塔岗月饼的生产者来说，中秋前后一个多月的销售，就足以支撑企业的运转。

如此火爆的宝塔岗月饼并不需要排队抢购，在张家界大大小小的商超、南杂店均有销售，这恐怕也是它如此接地气的原因。

吃宝塔岗的月饼，不仅物美价廉，对老庸人来说，更是一种情怀。

中秋当天，全家人围桌而餐，团圆之际来一口传统的“张式”月饼，不仅是对美味的追寻，也是对一段特殊岁月的回味。



一口桂花龙井， 体会江南秋味



西湖龙井被誉为“绿茶皇后”，以色绿、香郁、味醇、形美而闻名于世。

清香四溢的龙井似乎和花是绝配。杭州龙冠的“瀹（yu）”茶闻香系列：雨前龙井、茉莉龙井和桂花龙井，足以让人从一杯春、到一盞夏、

到一碗秋，体会江南不同季节的味道。

桂花是杭州的市花，一到秋天，大家小巷都弥漫着桂花清甜的香味。春时采摘的龙井茶，依旧鲜香青翠，而桂花正盛。一春一秋，龙井再生。

龙井色翠香幽、味醇形美，桂花香气扑鼻，色泽金黄。冲泡时，嫩绿

的茶芽悠悠沉于杯底，黄色的花瓣轻轻浮于水面，犹如繁星点点，桂花香甜，龙井鲜醇，一口下去芬芳又鲜爽。

桂花龙井的要求是“茶为骨，花为韵”，既不让金黄的花色夺去茶汤的清雅，也不让浓郁的花香盖过茶香。所以对龙井和桂花的要求都很高。必须选用清晨采摘的带着露水的桂花，将经过筛选的桂花先在竹箴里阴干，然后按照100斤茶叶，15斤鲜花的配比，一层茶、一层桂花叠放起来，再将其放到石灰缸里窰制。

窰制时要保持温度的稳定。最后再经过散热、筛除花渣、复烘干燥等步骤，做成的茶才会有“三分桂花甜，七分龙井韵”。

龙井茶“三分看茶青，七分看炒功”。龙冠将手工炒茶拆解出标准可控

的流程。茶叶采摘后，经过18至24小时自然摊放，此时茶青的含水率降至75%左右，芳香物质得以充分释放。

在炒茶这一环节中，也有严格的步骤和标准。先以180至220度的高温炒制茶青，初步做形，将茶青含水率进一步降至25%。后将茶叶筛分之后，以60至90度的低温炒制茶叶，以实现定型、增加茶身光洁度。再将分筛，复辉，增强茶香，含水率也被降低至6%。最后经过飘筛、去片去毫，龙冠龙井茶的制作方才完成。

同机器相比，手工制茶的最大妙处，是保证每一片茶叶的物质都被转化，炒出来的茶更重实，叶和芽紧紧地包裹在一起，不仅有扁平挺秀、色泽绿润的外形，味道更加清透、淡雅。（本报综合）

本报记者

张家

潘鑫

通讯员

周传友