

走进苗寨建筑群

吉首中黄村

图/文 米跃进



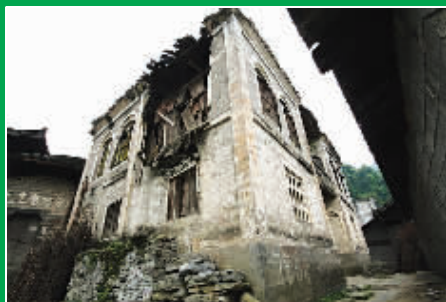
中黄村近景。



街巷幽幽无人。

中黄村(重武)地处吉首市矮寨镇,西北部与花垣、保靖两县交界,东与吉首寨阳、己略乡相邻,距吉首市区 19.5 公里。2005 年由原名“重武”、“补沙”的两村合并为中黄村。该村于今年早些时候被吉首市选入第一批民族民间传统文化保护名录。

中黄依山而建,一条小河从村前流过。小河两岸峡谷,山清水秀,鸟语花香。步入村口,一棵古树之下映照着一座古香古色的石拱桥。干活归来的村民们坐在桥上聊天。从桥上纵向望去,一栋古朴而又醒目的穿斗式木板结构的四层楼房拔地而起,相传在旧社会大户人家请上一批苗族姑娘在此楼挑花刺绣,为此称作绣花楼。在村民的带领下,我们走进了这栋绣花楼,该楼有四道门分别与前后左右相邻人家互为相通。一楼设为厨房,二楼为居室,三楼是绣房,四楼为冲天而起了望楼。楼房的周围是颇具规模的古建筑群。我顺着房门走进右侧的一家民居,窗前的雕花古朴而又精美。据吉首市文物保护管理普查员龙宝成介绍,该村古建筑群始建于清朝后期,其重檐翘角的墙壁、古街老巷、吊角楼、雕花窗等,具有浓厚的地方建筑特色和较高的艺术观赏价值。



阁楼沧桑。



这样的圆门内,曾经演绎过什么样的故事呢?



初秋季节,苗家庭院。



又有谁曾在这楼上绣花呢?

中秋节与月饼

中秋节是我国的传统佳节。根据史籍的记载,“中秋”一词最早出现在《周礼》一书中。到魏晋时,有“谕尚书镇牛渚,中秋夕与左右微服泛江”的记载。直到唐朝初年,中秋节才成为固定的节日。《唐书·太宗记》记载有“八月十五中秋节”。中秋节的盛行始于宋朝,至明清时,已与元旦齐名,成为我国的主要节日之一。这也是我国仅次于春节的第二大传统节日。

根据我国的历法,农历八月在秋季中间,为秋季的第二个月,称为“仲秋”,而八月十五又在“仲秋”之中,所以称“中秋”。中秋节有许多别称:因节期在八月十五,所以称“八月节”、“八月半”;因中秋节的主要活动都是围绕“月”进行的,所以又俗称“月节”、“月夕”;中秋节月亮圆满,象征团圆,因而又叫“团圆节”。在唐朝,中秋节还被称为“端正月”。关于“团圆节”的记载最早见于明代。《西湖游览志余》中说:“八月十五谓中秋,民间以月饼相送,取团圆之意”。《帝京景物略》中也有说:“八月十五祭月,其饼必圆,分瓜必牙错,瓣刻如莲花。……其有妇归宁者,是日必返夫家,曰团圆节也”。

中秋节为何吃月饼?中秋节这一天人们都要吃月饼以示“团圆”。苏东坡绝句“但愿人长久,千里共婵娟”,已经道出了人们中秋吃月饼盼团圆的愿望。古往今来普天之下,中华游子莫不“举头望明月,低头思故乡”、“每逢佳节倍思亲”。只要是炎黄子孙,不论离国多远,离乡多久,一到中秋就会想起月饼,眷念亲人。

月饼始于古代面食,月饼又叫胡饼、宫饼、月团、丰收饼、团圆饼等,是古代中秋祭拜月神的供品。据史料记载,早在三千年前的殷周时代,民间就已有为纪念太师闻仲的“边薄心厚太师饼”,一种简单的面皮包糖酱馅心圆饼。汉代张骞出使西域,引入胡桃、芝麻等,出现了以胡桃仁为馅的圆形“胡饼”。唐高宗时,李靖出征匈奴,于中秋节凯旋而归,当时恰有一个吐蕃商人进献胡饼,李渊很高兴,手拿胡饼指着当空的皓月说:“应将胡饼邀蟾蜍(月亮)。”随后分给群臣食之。但“月饼”一词,最早是见于南宋吴自牧的《梦粱录》。月饼是圆的,且被赋予团圆之意的时代是明代,刘侗《帝京景物略》说:“八月十五日祭月,其祭果饼必圆。”田汝成《西湖游览志余》说:“八月十五谓之中秋,民间又以月饼相赠,取团圆之义。”沈榜在《宛署杂记》中还记述了明代北京中秋制作月饼的盛况:坊民皆“造月饼

制,大小不等,呼为月饼。市肆至以果为馅,巧名异状,有一饼值数百钱者。”心灵手巧的制饼工人翻新出奇,月饼上做出各种花样。彭蕴章《幽州土风吟》描述说:“月宫符,画成玉兔窟空居;月宫饼,制就银蟾紫府影。一双蟾兔满人间,悔煞嫦娥窃药年;奔人广寒归不得,空劳玉杵驻丹颜”。清代,中秋吃月饼已成为一种普遍的风俗,且制作技巧越来越高。清人袁枚《随园食单》介绍道:“酥皮月饼,以松仁、核桃仁、瓜子仁和冰糖、猪油作馅,食之不觉甜而香松柔腻,迥异寻常”。清代乾清宫供月御案的“月饼山”高达十数层,垫底巨饼直径数十尺重二十余斤而山顶小饼仅二寸大,三两重。皇帝拜月饼祈丰年后,把精巧别致的“迷你”小饼赏予宠妃,捧酥香软糯的“敖尔合”满语即“奶子”月饼敬奉太后,将垫底大饼切开分赐众王公大臣、妃嫔公主、福晋命妇,每人一份。

月饼成为中秋节的主要食品后,经过长期的演变和发展,花样不断翻新,品种不断增加,地区的差异使品种外观、口感、味道各具独特风格。我国月饼品种繁多,按产地分有:京式、广式、苏式、台式、滇式、港式、潮式、甚至日式等,它们花色近似,但风味却迥然不同,京式月饼以素字见长,油与馅都是素的;而广式月饼则轻油而偏重于糖;苏式的则取浓郁口味,油糖皆注重,且偏爱于酥酥;潮式月饼身较扁,饼皮洁白,以酥糖为馅,入口香酥。就口味而言,有甜味、咸味、咸甜味、麻辣味;从馅心讲,有五仁、豆沙、冰糖、芝麻、火腿月饼等;按饼皮分,则有浆皮、混糖皮、酥皮三大类;就造型而论,又有光面月饼、花边月饼和孙悟空、老寿星月饼等。

随着人们制作月饼经验的日益丰富,市场上月饼的种类也层出不穷,工艺越来越讲究。同时为了契合市场的个性化消费需求,近几年,出现了许多新品种月饼,如冰皮月饼、果蔬月饼、海味月饼、椰奶月饼、茶叶月饼、纳凉月饼、保健月饼、像形月饼、迷你月饼等。

(李金玉)

吉首一心阁食品厂特约刊登

订货热线:8512163(厂办) 13974319732