

□风物

三刀三画： 难得一见的芜湖传统



芜湖铁画

芜湖传统特产“三刀三画”，除了铁画外，还有“堆漆画”、“通草画”。其中“堆漆画”和“通草画”是十分珍贵的手工艺品，现在已经十分难得一见。有关堆漆画和通草画的来历，是在上世纪70年代初芜湖工艺美术厂成立时，由于大力提倡开发多画种而产生出来的。

堆漆画是由当时漆匠出身的吴思才老艺人研制独创的；堆漆画内含泥塑之技，外呈浮雕之形，兼蓄油画特色，三者浑然一体，具有雍容富丽、斑斓多彩的风格，既宜用鲜明的色调表现花卉、也宜用大笔写意技法挥写山河景致。上世纪60年代初，吴思才带领几个学徒专门从事堆漆画生产，创制的堆漆画有梅、兰、竹、菊等花卉；柳燕、荷蛙、芦雁、松鹤以及狮虎等动物；木兰从军、梁红玉擂战鼓、弋钢全暑等人物景色，形象逼真、栩栩如生。作品曾在北京展出，有的作品由省博物馆珍藏。

而通草画是由当时的老艺人谢柏水自行设计制作，但都因生产工艺复杂，到上世纪80年代初就基本不做了，且逐渐被其他的画种所取代。基本市面上已经很难看见手工制作的通草画了。

“三刀”为芜湖市的传统产品。“三刀”是指剪刀、菜刀、剃刀。剪刀生产始于明末清初，做工精细讲究，全国有名的张小泉剪刀就是由芜湖的剪刀发展起来的，为全国三大名牌剪刀（即芜湖赵云生剪刀、杭州张小泉剪刀、北京王麻子剪刀）之一。菜刀处理后可做到一刀三用，即前部用于片，中部用于切，后部用于剃。剃刀式样美观大方，刀口锋利，耐磨经用，轻便灵活。

■张亚琴

□异域

兰卡威环岛记

从空中俯瞰兰卡威，这座宁静的岛城就像海的女儿在浩瀚的印度洋上撒落的一串美丽珠贝。当你的双足浸在 Datai 海岸线上又白又细的沙滩中，当你驱车在翠峦叠嶂的蜿蜒山道上，当山风的呼啸和海浪的呓语穿过你的发梢，当立足悬空海平面500多米的廊桥，你脚底的颤栗从那一块块拼接有序、露出手指般粗大缝隙的木板之间发出……

一切语言都变得不再有意义，仿佛只有那一片海蓝与天蓝辽阔雄浑的奇妙交织，除此之外，海天相接的地方，还有一个屏息瞪目的你。

兰卡威是一个靠旅游资源维生的岛城，它发达的旅游服务业供给当地居民一应起居所需的必要经济来源，也吸引了全球数以万计趋之若鹜的游客。

岛上的时光悠闲从容到令你几乎忘记时间，通常中午十二点的时候，街上还有近一半的商铺懒洋洋地没有揭开门板营业。

岛上居民之慵懒，还可从其宜人的居住环境窥出门道。路边的小舍通常都花木扶疏，最高不过三两层，爬满了红色的、白色的、紫色的、粉色的花蔓。那是一种漫不经心的生长，和人们舒缓的生活节奏相得益彰。

吃喝玩乐是人们在岛上唯一可干的事情。先生在机场花三百令吉租借了一辆尼桑，供我们在岛上挥霍时光之用。要知道在兰卡威没有一辆自己的车，简直就好像陆地动物没有自己的脚、海洋生物没有自己的鳍一样。

当地设有很多出租小汽车和摩托车的摊点，租金很便宜，手续也简单便捷，大家彼此信任，友好愉快地进行国际交易。即使是设路障检查过往车辆的警察，对外国游客也特别照顾，只要你主动出示驾照，他们通常会礼貌地优先予以放行。

先生在岛上的脾气格外的好，他会主动避让对方车辆，在错车时及时调整近光灯，尽量不超车，并给他人提供方便。而在国内开车时，先生是出了名的爆栗子，从不向其他驾驶员示弱，好像只有使用强横的手段，才能保障行驶畅达。

对此先生的解释是：投我以桃李，报之以琼瑶。这当然是国民素质的一项考较，我们不得不羞赧地承认，当我们的驾驶员在宽阔然而异常拥堵的马路上像强盗一样奋勇抢道的时候，兰卡威的居民正宽容地礼让着对方，而他们的马路，大多数都仅

有单车道而已。

瓜镇是距离我们居住的酒店最近的热闹市集，我和先生怀揣地图在岛上环行了近一周，才在炽烈热情的热带阳光下找到那个规模等同于屈指三孝口至四牌楼之距直径画圆的弹丸之地。唯一的 shopping mall，唯一的超市，唯一的小镇广场，一切都简单如那片一览无遗的蔚蓝。

由于岛上商品免税，啤酒几乎和纯净水一样便宜，一罐在吉隆坡售价十几令吉的 tiger 牌啤酒，在兰卡威二至五令吉就可以买到。

兰卡威也有它的奢华，譬如 Datai 海滩上的名流酒店，藏在曲径通幽的阔叶林里，一面山，一面海，需要酒店派出专门的车辆接送至餐厅，而食物因为贵得离谱的价格显得奢靡不凡。

除此之外，当然也有彬彬有礼的侍者，异国风情的熏香和古榻，甚至于用来净手的水都飘着兰花的香瓣。原色的木制建筑里坐满了静谧的客人和侍者，每个人都安静得像是一只猫，即使交谈，亦近乎耳语，似乎提高一点分贝即会为自己引来羞耻。

Datai 海滩拥有整个兰卡威最白、最细、最洁净的海沙，像雪白的面粉一样铺撒在海洋的边境，让一片蔚蓝更加澄澈和明净。夜晚的海风温柔似姑娘的柔黄，头上繁星漫天，在透明的宁静里眨着晶亮的小眼睛。

我们就这样踩在“雪白的面粉”上，看潮水在深蓝的夜空下忽起忽落，好像巨兽柔软的舌头舔着我们的脚趾。背后一排古朴的煤气灯如宫廷里谨慎的侍女，守礼地立在湿润的空气里，既不太远，也不太近，隐隐照出沙滩上一个个指头大小的洞穴。间或有透明的小蟹从这些小洞中爬进爬出，调皮而自以为是地忙碌着它们的生活，一如陆地上整日匆忙行走的被放大的我们。

夜色舒缓，流淌着美丽的音符，那是海琼斯的小夜曲，奏出了人间的轻盈曼妙。

岛上时光易逝，凌晨时分，我们离开兰卡威，先生恋恋不舍，对花木扶疏的路边小舍和湛蓝的海水许愿道：有空，我们再来。随身的行李中，还夹带着一掬 Datai 海滩边的珍贵海沙。希望那洁白的海沙能够跨越时空的界限，保存在我们对于美和爱的纪念中。为此我还曾担心通过边检时会招来麻烦，算是小小地“走私”了一回吧。

■刘鹏艳

□食尚

华祖焖鸭： 远近闻名的亳州药膳



在公布的第一批“游安徽不得不吃的皖菜”名单里，有华佗药膳的名字。

华佗药膳又称华祖焖鸭，是一道远近闻名的药膳美食。

提起“华祖焖鸭”在民间流传着这样一个民间故事：相传在一千多年前，神医华佗外出行医采药时，见天色已晚，借宿山间一户人家。谁知这户人家有一孩童不知因何原因，已多日不吃不喝，日渐消瘦，面黄如柴，这家主人见华佗是郎中，就向华佗求助，华佗见状立即为孩童把脉，诊断出孩童是因受到风寒，没食欲，脾胃虚弱。

诊断后，华佗问：“家中有土鸡否？”这家主人问答：“没有鸡，家中倒有两只红嘴鸭子。”华佗听后，大喜：“好，你家孩童有救了”。说罢，华佗把随身带的中草药和在山中采来的草药，交给这家主人，让他立刻宰只家中红嘴鸭，洗净后与草药一起放入锅中大火焖一个时辰，直至鸭肉软烂，让孩童吃下。

这家主人听后，立即按华佗所说，宰鸭，起火焖鸭。当孩童吃下鸭肉后，次日，孩童气色果然有所好转，也有了食欲。从此以后，这个故事在民间广为流传，人们还把这道“焖鸭”命名为“华祖焖鸭”。

以后，在民间，只要谁家小孩受到风寒，身体不适，家中大人定会选中草药焖鸭给小孩吃。现如今，经过厨师们高超精湛的厨艺，不仅更进一步地提炼出了“华祖焖鸭”的食疗价值，还使得它成为一道营养丰富、美味可口，滋补养身的亳州药膳。

华祖焖鸭的做法其实并不难，但是它的选料以及制作都是很讲究的。首先需选用亳州当地产的红嘴番鸭。

华祖焖鸭既然是一道药膳，那么它肯定具有很高的营养价值和养生作用。对于小孩和脾胃不好的人有很好的疗脾胃，增食欲的作用。对于血管不好的老年人来说，华祖焖鸭有很好的通血脉作用。

■张亚琴