

塞上村志

系列报道

张亮村：无论古今，名声响亮

本报记者 刘旭卓

一说起贺兰县常信乡的张亮村，人们总会想到“张亮香瓜”，这里因为香瓜产业而被人们熟知。其实，除了香瓜外，历史上的张亮也是鼎鼎有名的宁夏古八景之一——“月湖夕照”中的月湖所在。从古到今，许许多多生动鲜活的故事，就发生在这处小村落所在的区域。

得名源于明代堡寨

张亮村位于贺兰县北部的常信乡，从贺兰县的如意湖公园出发，沿着金京公路北行约4公里，就到了张亮村的地界。当下的张亮村绿意正浓，有名的“张亮香瓜”大部分已经收获完毕，只有一些零星地块还在做收尾工作。和张亮村的人闲聊，大家都知道“张亮”这个名字的由来。

“都说是过去有个叫张亮的人在这守边，还建了个堡子。”一位村民笑着说，他们这个地名，可是有历史的。村民说的没错，“张亮村”的得名，的确和一位叫“张亮”的人有关。《朔方道志》所附的“宁朔县疆域分图”上，赫然标注着“张亮堡”。资料显示，在明朝时，仅宁夏就有驻军的屯堡156个，张亮堡便是其中之一。至于它的得名，《乾隆宁夏府志》载：“宁夏堡寨，或以人名，或以事名，以地名。”张亮堡，就是以当时守堡将官或屯长的名字命名。

如今的张亮村，昔日屯堡已不见踪迹，眼前一片广阔的绿色。村民感慨说，过去这里什么样子他们不得而知，而眼前的张亮村一片生机。

这里有宁夏古八景之一

历史上的张亮村“鼎鼎有名”，因为它的境内有宁夏古八景之一——月湖夕照。

跟村民聊起月湖，许多人一头雾水，都表示从来没听过什么月湖。说是湖泊，但此处也早已无半点湖泊的影子，放眼望去，视野开阔，良田万顷。他们对此处湖泊的记忆，是过去的一个叫“张亮广湖”的湖泊。



张亮村。资料图片

如今的特色产业多姿多彩

《贺兰县志》中，记录了张亮村的一些变化。

新中国成立之初，张亮堡隶属于贺兰县第一区，1950年5月改属第二区。1955年10月撤区并乡，设立了张亮乡，1956年并入王澄乡，之后又几经变革，于2003年7月并入常信乡。如今的张亮村，为贺兰县常信乡14个行政村之一。

说起过去的日子，许多村民都印象深刻。上世纪六七十年代，当地老百姓间流传着一句顺口溜“撒一葫芦收一瓢”。意思就是播下一葫芦的种子，最后的收成还到不了一瓢。主要原因是这里地势较低，湖泊多，盐碱大，土地贫瘠，种粮食得不偿失。

日子开始好起来是在上世纪80年代以后，那时的张亮村还隶属于当时的四十里店乡。据《贺兰县志》记载，1985

年全乡共种蔬菜6000余亩，面积将近全县种植蔬菜面积的一半；种瓜1308亩，总产457.5万余公斤。当地还充分利用湖泊众多的特色发展养鱼产业，1985年共有鱼池3600亩，在被称为“鱼市”的包兰公路和银汝路口，一年四季鱼商不绝。“鱼筐就在路边一字摆开，叫卖声此起彼伏，有些人还用鱼和路过的拉煤车换煤。”一位村民说。

上世纪90年代起，“张亮香瓜”成了张亮村的一张鲜亮名片。这里出产的香瓜肉厚而细腻，口感脆而香甜，果糖、蔗糖比例适中，多年来一直是村里的特色产业之一，也是全国农产品地理标志产品。“我们这里昼夜温差大，灌溉有黄河水，所以生长的香瓜脆甜脆甜的。”聊起香瓜，不少村民笑着说。除此之外，村里还大力发展无公害蔬菜产业，打造“五彩鸡蛋”产业新名片……用一幅幅新图景，描绘一个新的多姿多彩的张亮村。

文物探奇

系列报道

兽头銮铃——古人马车上的“喇叭”

本报记者 李尚

文物小档案

兽头銮铃

春秋战国时期（公元前770年—公元前221年）文物。长11.5厘米，宽5.5厘米，高18厘米，銮径3厘米。

喜欢听评书或者爱看古代背景小说的人可能对銮铃耳熟能详，有达官贵人出场时，常会有“马挂銮铃”“銮铃马蹄之声”之类的话，路人听到这声音，就会赶紧避让开来。其实，这銮铃正是配置在古代马车上的，相当于现在汽车上的喇叭，但可比喇叭讲究多了。

这次，我们通过宁夏博物馆的馆藏文物兽头銮铃，一起了解古人如何出行，以及文物背后的故事。

铃象鸾鸟之声

銮铃在一些文学作品中常与马联系在一起，很多人以为这是挂在马脖子上的，其实不然。

马车是古代主要的交通工具，有身份的人一般都驾车上路。而銮铃，就是安装在马车上的响铃，插在车衡和马轭上，是车驾仪仗的一种配置。

“古代的銮铃一般用青铜制成，分为上下两部分。銮铃整体又可分为铃体、铃球和銮座三部分。”宁夏博物馆副研究馆员母少娟介绍，銮铃的上部是铃体，下部是一长方形的銮座。铃体内是铃球，铃球由两个半球扣合而成，或者就是一颗用石头做成的弹丸。马车一走，铃球晃动碰撞铃体，銮铃就发出清脆的响声，悦耳动听。銮铃出现在西周早期，一直流行到战国时期。《说文解字》讲：“铃象鸾鸟之声，声和则敬也。”所以，銮铃也写作“鸾铃”。

数目多少体现身份

豪车是身份地位的象征，这件事古

已有之。先秦时期，士人的必修课叫作“六艺”，即礼、乐、射、御、书、数六种技能，其中的“御”就是驾车的技术。

“当今社会，‘宝马’是豪车，其实在古代，能乘坐装饰豪华的马车往往是封建统治阶。一匹骏马加一辆豪车，这种香车宝马的配置就是有身份地位的人讲究的排面。”母少娟说，配有銮铃的马车，一方面走起来叮当作响和音悦耳，马蹄蹙声节奏十足，行路漫漫，有清脆的銮铃声陪伴，也能给旅途减少些许疲惫。

作为马车上的配置，銮铃也扮演着象征着主人社会地位的角色，最高级别的马车上可装八个銮铃，在一些墓葬中，亦可通过銮铃数目推测墓主人的身份。

兽头銮铃

宁夏博物馆收藏的这对銮铃为兽头銮铃。这种銮铃在西周时期开始流行，其上部为动物形象，兽首鹰喙，立耳，弯颈低头作角斗状，形象生动，造型逼真。

可是，这种形状的“兽”似兽又似鸟，它到底是什么动物呢？母少娟介绍，相似的形象在宁夏固原和陕西也曾发现过。固原西吉县新营乡陈阳川村战国墓中曾出土一件鸟首纹铜带钩，整个图案由两种动物构成，上部动物似鹰，下部动物看似蜥蜴的狼。细看之下，和宁夏博物馆的兽头銮铃有相似之处。陕西神木市曾出土过一件金怪兽，也是鹰喙兽身。专家认为，这件器物出自北方草原匈奴人之手，可能就是史书中记载的神兽“兹白”。另外，2017年，



兽头銮铃。宁夏博物馆提供

美国著名的中国文物与艺术品收藏家尔文·哈里斯收藏的一对兽头銮铃曾在佳士得拍卖，那对兽头銮铃与宁夏博物馆的这对非常相像，应该都属于北方青铜文化系统。

专家推测，宁夏博物馆的兽头銮铃，佳士得拍卖的銮铃，固原博物馆的鸟兽纹铜带钩，以及陕西神木出土的金怪兽部分相似，可能都只表现了神兽“兹白”的局部。

神兽“兹白”

那么，“兹白”是何方神圣呢？《逸周书·王会》中记载：“正北方义渠以兹白，兹白者若白马。锯牙，食虎豹。”说北方的义渠国崇拜一种叫作“兹白”的动物，这种动物似马又非马，牙齿

锋利似锯齿，以虎豹为食。

到了唐代，诗人张说写了一首诗，叫作《舞马千秋万岁乐府词》，其中有一句“不因兹白人间有，定是飞黄天上来。”意思是，人间怎会有“兹白”这种神物，它定是从天上飞临人间的神兽。

母少娟说，从这些记载中我们可以看出，“兹白”的形象像马又不是马，和“飞黄”一样，是一种神兽，具有美好的寓意。现在我们常用的成语“飞黄腾达”，说的就是“飞黄”这种神兽腾云驾雾的样子。总而言之，“兹白”是北方青铜文化中义渠戎常用的艺术形象，宁夏固原一带在春秋战国时期正属于义渠戎的统治范围。这对兽头銮铃制作精美，为我们了解义渠戎的文化特色和文化水平提供了难得的实物资料，弥足珍贵。



荷花

可赏可食，花叶皆美

本报记者 王敏

“曲曲折折的荷塘上面，弥望的是田田的叶子。叶子出水很高，像亭亭的舞女的裙……”荷花历来为文人墨客所歌咏，因其脱俗的气质，高洁的品格，让赏荷变成了一种文人的情趣雅事。当下正是赏荷的季节，我们就来说说荷之滋味。

5000年前就是人类食材

从很早开始，人类为了生存，就会采集野果充饥，这其中，荷花的野果和根节（即莲子与藕）就成了夏日里不可或缺的美味食材。

宁夏大学人文学院副教授张钰说，荷花除了可以观赏、食用，它在人类发展史上，也有重要的意义。公元前五六千年的新石器时代，随着农耕文化的出现，人类对荷花开始了进一步的了解。当时，河岸湖畔或有天然泉水的沼泽地带成为人类生存的首选之地，而这些地带恰是野生荷花主要的分布区域。“比如在河南省郑州市北部大河村发掘的‘仰韶文化’房基遗址，就发现室内台面上有炭化粮食和两粒莲子，经测定，距今有5000年的历史。”

张钰介绍说，人类在生产劳动中，对荷花的生长习性、生存环境等积累了丰富的感性认识，而这些也为中国古老的荷花文化的产生发展奠定了良好的基础。

酥炸荷花难在火候

不说历史说美食，在银川工作的孟凡可以说是“专家”。孟凡会做很多以荷花为食材的美食，如炸莲藕、荷花酥、荷香拌菜，还有比较有难度的酥炸荷花……这样的夏日，如果能在赏荷时品尝荷的味道，那真的别有一番趣味。

真正打开孟凡对荷花宴的探索，是因为一次去济南出差，期间品尝了当地特色美食“酥炸荷花”，从此便对荷花怎么变成美食产生了浓厚的兴趣。说起那盘让自己记忆犹新的美味，孟凡笑称，“为了这道菜，可以再去一趟济南。”

酥炸荷花是济南的一道名小吃。取新鲜的荷花中间最嫩的花瓣为原料，过浆勾芡之后油炸即可，烹饪步骤简单，其重点在于油炸时对时间和温度的把控。炸好的荷花口感外酥内软，唇齿留香，甘美异常。

“我是在当地一家开在荷花池旁的私房菜馆品尝到的，太绝了，看着窗外盛开的荷花，口中被荷花的香甜滋味充盈着，那种感受非常奇妙。”孟凡的手机里，还有当时拍下的照片，只见雅致的盘子中，摆放着六瓣荷花，中间还有一个可爱的莲蓬。桌面上，一枝含苞待放的荷花让整个菜品格外雅致，虽然未曾入口，香气已扑面而来。

“我自己试着做过，发现最重要的就是火候的掌握。”孟凡说，虽然做法简单，但因为选取的是最嫩的花瓣，所以想要做出正宗风味，还是非常有难度的。

浑身是宝成就美味

虽然酥炸荷花比较难，但孟凡用荷花、荷叶和藕拌的凉菜，却是十分有滋味。

这道凉菜除了采用荷本身的三个部分为食材，只需再准备香菜、胡萝卜等配料即可，再加上少许盐和香醋，就是这道菜的全部。均匀搅拌后，香气瞬间被激活，吃上一口清香无比，浓郁的味道留在口中久久回味不散。

“现在银川正是赏荷的好时节，不过本地没有餐厅专门做荷花宴，所以我就从网上买食材自己做。”孟凡说，这道菜是自己琢磨着试做的，食材都是从网上购买，很方便也很新鲜。其他食材好买，但藕芽却难寻。藕芽是莲藕的根茎与叶子之间相连的部分，口感鲜嫩的，特别适合清炒后食用，能为人体补充丰富的营养，还有清热凉血止痛止血的功效。

孟凡说，网上多是卖酸辣藕芽的，就是已经包装好的小菜，很少有卖新鲜藕芽的，所以特别让山东的朋友通过快递发来，也算是费了一番工夫。不过，这样的“麻烦”，也让孟凡更加期待自己的“作品”。一番折腾，这道酸酸甜甜的凉菜简直太适合盛夏食用了。当然，荷花浑身都是宝，孟凡还会用莲子熬一锅莲子荷花粥，清清爽爽的莲子配上甘甜的荷花，不仅味道独特而且清凉解暑。

“现在网络很方便，要是想多学几道荷花宴，网上找一些菜谱都可以尝试。寻香之间，真的是一叶一花皆美味！”孟凡说。



酥炸荷花。受访者提供