

药斑布，重放的美丽

楼耀福

明正德《姑苏志》有记载：“药斑布亦出嘉定县境及安亭镇，宋嘉泰中有归姓者创为之……”《古今图书集成·职方典》也有类似记载。遗憾的是朱彝尊(1629—1709)描绘的“练江风物最牵怀，药布筠筒布满街”的盛景后来消失了。安亭药斑布最后消失在1966年。

2009年初，安亭镇把药斑布工艺列入非物质文化遗产项目向上海市申报，我们投入其中，为之奔走，深入采访，用文字在《解放日报》等媒体助阵。拍摄宣传片时，妻子殷慧芬对蓝印花布一片深情的镜头让人至今记忆犹新。同年，我应“海派文化丛书”邀约，撰写《海上寻珍》，安亭药斑布是其中重要篇章。

2019年，拙著《土布上的乡愁》出版。2020年，在上图书店，一位女子拿着我的书让我签名，告诉我她叫柳玉成，来自安亭，是药斑布的非遗传承承

人。我说：“我知道，你师傅是王元昌，只是一直未与你见面。”她笑说：“那你自己什么时候到安亭来看看。”“好啊好啊。”我一口答应。

这话一说就是三年。2023年初冬，我有机会去了柳玉成的作坊。“楼老师，您终于来了。”这是那天见面柳玉成的第一句话。我说：“这三年，在家时间多。此外，因为《寻茶三记》的写作，我去各地茶山也多，耽搁了来看你的药斑布。”

门口挂了多块招牌：“安亭药斑布非遗传承基地”“上海市民终身学习非遗传承体验站点”“安亭镇残疾人创新创业基地”“上海工艺美院非遗传承校外研学点”……

在3楼展厅参观，我像是坠入蓝与白的江河，所到之处似有蓝白浪花溅身。十多年前，我写《蓝印花布之梦》，如今已不再是梦。一块块图纹各异的药斑布鲜活地、实实在在地展现

在我面前。

行走其间，乍看眼花缭乱，细看精彩纷呈。柳玉成的药斑布，纹饰都是她创新设计的。前些年，我也曾在一些地方行走，对扎染、蜡染等各种工艺的蓝印老布都有关注。在钦佩当地匠人苦苦坚守的同时，却对他们缺乏创新能力略有遗憾，图案多为传统的“龙凤呈祥”等。有些地方即使有些新花纹，也比较生硬僵化。柳玉成的可圈可点之处在于她不守旧，有新意却耐人寻味，美而具有艺术魅力。究其源，在于她的文化底蕴和独特的审美视角。比如“飞天”，她的灵感来自敦煌壁画，也有的图案从古代青铜器、瓷器、大自然花草和民风民俗中获得灵感。

安亭那棵1200多年的古银杏树也成为柳玉成的素材。盘旋着向四处伸展的树根、粗壮的树干、可以遮蔽半个天空的茂盛树叶，通过蓝白色彩的勾勒，呈现出蓬勃生机。千古长春，古

树成了安亭的地理标志和吉祥健康长寿的象征。

如果说墙上的《千古长青》像一幅画，是工作室富有亮点的一个装饰，那么银杏叶就是柳玉成药斑布的美丽图案，一片片像花朵绽放，像小鸟飞翔，像孔雀开屏……布局错落有致，看似随意，却浸透了匠人的用心。

我很喜欢一幅以中国二十四节气为题材的作品：《土地的勋章》。二十四节气所呈现的时令农作物和蔬果，千姿百态，通过蓝与白的色彩，重现勃勃生机。麦穗上跳跃的蟋蟀、颗粒饱满的玉米苞谷上小憩的蜻蜓……呈现着生命的律动，令人拍案叫绝。每一种农作物和蔬果之间，通过竹节状的线段交叉串联，形成四季轮回的全景。这线条又像纵横交错的田间小路，站在这块蓝白花布前，我像徜徉田间，浓浓的乡村气息扑面而来。《土地的勋章》曾获“印迹乡村创意设计大赛全国总决赛”

优秀奖，实至名归。

工作室的墙上还挂着一幅别致的作品，那是安亭老街，醒目的是张记染坊。柳玉成告诉我，那原是她师傅王元昌的一幅画，她把它印成了布。王元昌少年时曾与张记染坊有交集，老街空中高高挂起的药斑布一直让王元昌记忆深刻，他一直期待消失了半个多世纪的安亭药斑布再次飘扬。现在，他终于看见那如同青花瓷般的美丽在它的故乡绽现。

一幢楼有多个层面为药斑布工作室所用，请人专门设计装潢，从一个方面体现了安亭对非遗项目的支持的力度和用心。我们上上下下参观体验，不亦乐乎。其中有一网红景点，上楼台阶的直立贴面，全由一块块药斑布的不同图案构成，我们流连忘返，坐在台阶上拍了许多照片。

置身于各种蓝与白的图纹花饰之间，感觉真好。

粉丝

钟穗

记得往年一到天寒地冻，雪花纷飞的季节，外婆有时会炖一口暖锅，供一家老小取暖驱寒。

在这口食料丰富的锅子里，有黄澄澄的蛋饺、粉嘟嘟的肉圆、青爽爽的鱼片、红通通的排骨和玉色的白菜或碧波的菠菜，尤其是那晶莹透明的粉丝(吾乡谓之:线粉)，于干食材的滋养下，显得尤其似雪似银，亮丽得殊为夺人眼球。加之吸收了汤汁，吃起来爽滑劲道。儿时的我，最是抗拒不了这种味道的诱惑。

粉丝这种食材，或许在现在的人看来再普通不过。然于个人而言，它们却承载了太多的回忆。印象中，物质生活贫乏的年少时期，为了填饱一家老小肚子的外婆，总是挖空心思考虑着给餐桌添点花样，百搭的粉丝，由此便充当了重要角色。尤其是在冬天，田里只有青菜的情况下，它们更是承担起了当家菜的重任。

外婆到地里挑几棵青菜，回家后加一把粉丝，汤汤水水烧个一大锅。倘若用筷子挑一小撮猪油放进去搅拌一下，那股喷香的味道，离着老远都能闻到。

屋外狂风呼啸，雪花飘舞，屋内一大锅热气腾腾的青菜粉丝汤，虽不是什么大鱼大肉，却依旧让一家人急忙提起筷子。青菜甜香软烂赛羊肉，粉丝清香爽口滑溜，与菜香融合，真是滋味

悠长，百吃不厌。伴着耳畔周遭传来的吸粉丝喝汤时“呼呼”之声，一大碗三下五除二便一扫而光，余下满满的舒心快意。

读中学后，我渐渐了解到，粉丝不仅能当菜，还在小吃界缔造了不少美食传奇。仅家乡及周边地区，就有本地的油豆腐线粉汤、南京的鸭血粉丝汤、杭州的牛肉粉丝汤等等。每每闻到街边小吃店冒出的各种粉丝香味，囊中羞涩的我只能忍着馋离开。然因怀着对粉丝的渴望，连咽下去的口水似乎都是甘甜的……

兴许是种种情结使然，独立生活后的我，日常三餐经常会打粉丝的主意。粉丝烧羊肉、粉丝炖猪肉、粉丝熬白菜、粉丝烩豆腐……五花八门，变着法子吃。甚至到外地出差时，都不忘大啖住处食堂供应的粉丝包和粉丝饼。

有趣的是，粉丝吃多了知识面也随着广了起来，开始了解到粉丝居然还分很多种类。除了本乡推崇的绿豆粉丝外，还有蚕豆粉丝、豌豆粉丝、土豆粉丝等。最常见的一种，要数看上去黑乎乎、比绿豆粉丝粗的山芋粉丝。所谓“没看相，有吃相”，山芋粉丝因价廉，加之做菜软硬适中，入味快等优点，大有在家乡餐桌后来居上之势。我曾问过长辈，为何当年家中不用这山芋粉丝做菜？得到的答案是这样的：细的容易烂，省柴火。

龙年来了(外一首)

戴达

龙年来了

元旦一过，
就望见春节了！
像望见一盏大红灯笼，
挂在龙年迎春的屋檐下。
浓浓年味伴春风飘散，
要不了多长时间，
会有燕子衔着春泥，
飞来梁上筑窝。
春雷早早守候天边，
等着赶来敲春潮的门。
最忙数那爱唱歌的春雨，
活蹦乱跳在春天的来路上。

龙年的喊叫声

龙年，
张开春天的嘴巴，
嘹亮的喊叫声，
传得很远很远。

龙年的喊叫声，
爬上光秃秃的树，
树伸出春天绿色的巴掌，
拍手欢迎你。

龙年的喊叫声，
爬入睡着的花朵，
花朵张开春天七彩的眼睛，
笑眯眯看着你。

龙年的喊叫声呀，
爬进人们的心田，
春深如海，蛟龙出水，
掀春潮汹涌。

龙年的喊叫声，
2024年的龙年的喊叫声，
是那春天的喊叫声啊，
一圈儿一圈儿
闪耀春阳的光亮！

在江南节气中款款而行

周洋

“春雨惊春清谷天，夏满芒夏暑相连。秋处露秋寒霜降，冬雪雪冬大小寒。”这首耳熟能详的二十四节气歌，曾在孩童时代给了我们关于大自然四季变化的最初启蒙。随着年岁的增长，我们逐渐认识到，春节团聚，清明祭扫，夏至尝新，中秋赏月，这岁时节令之中，凝结着中华传统文化的智慧结晶。

我们的祖先就凭借这24把钥匙，操持农事活动，安顿整个族群的繁衍生息，开启了认识自然规律的一扇门。

虽说二十四节气起源于黄河流域，在人们的印象中似乎与北方的习俗更多联系在一起，其实这或多或少是因为对南方节气的关注较少罢了。来自浙江桐乡的作家沈卫林，就是一位江南风物的观察者、记录者，读他的新书《在江南遇见二十四节气》，追随四季流转，体察云天、山水、植物、美食、民谣，可以感受烟雨江南的独特韵味与诗意图雅。

春有百花秋有月，夏有凉风冬有雪。从立春到大寒，从腊八到元宵，我们依然传承着祖先留下的习俗。书作者从一个普通江南文化人的视角，去观察一个节气到另一个节气，春风化雨、白露为霜的漫长过程，去思考从一个季节到下一个季节，循环往复、耕耘收获的底层逻辑。书中既有关于岁时

节令的内在机理，也有叶落花开所传递的天地万物生生不息的自然讯息，还有咱老百姓因应节气变化而形成的各种古老民俗，字里行间蕴含着温暖而又质朴的情感，读来令人齿颊留香，满目霞光。

且看作者笔下的冬至。田野里铅华落尽，集市上人头攒动，昼短夜长的冬至时令，是劳作一年的人们享受慢生活的最好理由。在桐乡，人们把冬至前后的几天，统称为“冬节”，对应着“冬至大如年”的民谚，是需要隆重对待的一次“期末大考”。通常在这时候，村里上了年纪的老人们，总是拥有无可争辩的话语权，“冬节”也不例外。照老规矩，村民们会请来一桌老阿太到家中念佛，制作一批“元宝馅”，用于之后的祭祀。我们所熟悉的冬至夜饺子，在北方地区比较流行，桐乡人吃一种叫做“冬节慢慢”的面点，外形与普通的肉包子颇有几分相似。它皮薄馅多，以萝卜、肉末等作为主料，且为祭祀考虑，还增加了青白相间的色彩，给人以朴素自然的亲近感。

有人说，中国人过节，都免不了要有与“吃”相关的习俗，从中秋的月饼到端午的粽子，从清明时节的青团到大年三十的一桌年夜饭，所言确是事实，似乎不无道理。只不过，这话只说

对了一半。喜爱美食只是一种表象，其背后蕴含着中国人勤于劳作、热爱生活、善待人生的处世哲学。在沈卫林笔下，二十四节气既对应了物候的变化，也关联着民间的袅袅炊烟、淡淡乡愁。比如，桐乡人在立夏时节做“野火饭”，相传吃了它，可以避免“疰夏”，食材包括糯米、粳米、豌豆、荞麦、咸肉、春笋、香肠、蒜苗、胡萝卜等十来种，火候和技巧也很讲究，要用专门的野火灶、柴火、铁锅，经过多道工序，耐心烹煮，最终成就一道令人垂涎三尺的可口美食。书中这样写道：“觅一处乡野角落，自己动手搭灶，淘米，切菜，功成之后，在树荫下或站或坐，没有陌生人的喧哗，只有老朋友的私语，慢慢品尝这盛行于春夏交替时的美味，感受节令赋予的物产与耕耘收获的味道。”读着这样的句子，让我萌生了要去桐乡品尝野火饭的念想。

寒来暑往，四时变换；春种秋收，物阜民丰。通晓二十四节气的自然变化，就触摸到了中国人流传千年的远古智慧。学会在冷暖交替中因时乘便，也就学会了在人情物态中领悟、分享和品味生存之道。到那时我们就会明白，顺应天时物道，每一个节气都是良辰美景，打开人生的境界，每一个日子都值得珍惜。



山村晨曦 李海波/摄