

# 织中之圣:缂丝

楼耀福

2020年11月,我去苏州拜访老朋友周莹华女史。喝茶聊天之间,发现她工作室案几上的一把缂丝官扇,蓝底色,很有层次感的粉色花卉,绿叶,左上角一只蝴蝶,一片绿叶局部被虫咬后的焦黄都被表现得淋漓尽致。是一位年轻织女放在周莹华这里寄卖的。古有“一寸缂丝一寸金”“织中之圣”之称。我心动后购入。现在置放在我书房案几上,每天不知多少遍地与它相见,欣赏不已。

我对缂丝的了解是许多年前,因为《海上寻珍》的写作,其中为写上海顾绣,阅读了大量关于刺绣织锦的著作,知道了缂丝,知道了南宋朱克柔。

从苏州回来后,我重又复习相关史料,发觉这把官扇图案案正源自朱克柔的《山茶蛱蝶图》,这让我感到缂丝的悠远历史。南宋高宗时期的朱克柔,是云间缂丝大家,云间即今天的上海松江,这在地理位置上又让我感到亲近。

很久以来,我对中国传统织锦刺绣乃至农村手工染织的土布非常关注,每次外出,无论在遥远的云贵高原,还是在近在咫尺的上海市郊,我都不会错过任何见识传统织绣的机会。2016年11月,我在苏州考察,夜间抽空专门拜访了苏州缂丝大师王金山。他的工作室在观前街附近,门口两块牌子,国务院公布、原文化部颁发的“国家级非物质文化遗产:苏州缂丝织造

技艺”和苏州市颁发的“王金山大师工作室”。王金山作为当代缂丝织造技艺的代表性人物,无可非议。

王金山1939年出生于苏州阊门外,受苏州历史文化底蕴和氛围熏育,自幼喜欢画画和工艺美术,初中毕业后在苏州刺绣工艺合作社工作,逐渐对缂丝有所了解,并喜欢上了这门丝织工艺,拜当代缂丝名家沈金水为师。沈金水清末曾为慈禧太后缂织袍服,是当代中国缂丝技艺的主要传承人之一。在沈金水门下,王金山很快掌握“结、撮、勾、戗”的技艺,深谙“通经断纬”的运用,加之书法绘画的功底,他很快成为年轻的缂丝艺人中的佼佼者。

他的一幅仿朱克柔《莲塘乳鸭图》作图中绿头双鸭浮游于萍草间,尾有乳鸭相随,旁有白鹭一对,翠鸟、蜻蜓和水龟点缀其间。岸上青石,凝重而富有质感,周边荷花、白莲、百合、芙蓉、萱草和芦苇围绕,色彩丰富。青色湖石上有“江东朱刚制莲塘乳鸭图”款,下有朱克柔印章。整幅作品线条精谨,色彩绚丽,层次分明,花卉虫鸟惟妙惟肖,与原作相比,几可乱真。

王金山知道我对中国传统织绣的关注,很热心地引导我参观他和他学生的缂丝作品。工作室里琳琅满目,花鸟、人物栩栩如生,如同绘画,我惊讶,在织机上能够创作如同绘画的艺术品很有难度。王金山向我说了“通经断纬”四个字,说“通

经断纬”是缂丝最独特的地方,那就是经线贯穿整个织物幅面,而不同色彩的纬线根据图案与经线汇合形成一幅艺术作品。那夜,他饶有兴致地在织机上向我演示,让我开了眼界。

那夜我与王金山的交流意犹未尽,彼此相约以后再畅叙。我怎能想到2020年1月他就辞世。错失了对王金山的深入采访,我好遗憾。

常有爱好传统手工染织的年轻朋友与我交流,说起缂丝,有个女孩子说:“自古以来,这不是民间所有的。”她的观点不无道理,缂丝在明清两代几乎为皇室所垄断,乾隆的缂丝龙袍,慈禧织的袍服……莫不如此。

缂丝在名著《红楼梦》中也屡有出现,第三回黛玉初进贾府,见王熙凤的闪亮登场:“头上戴着金丝八宝攒珠髻,绾着朝阳五凤挂珠钗,项上带着赤金盘螭璎珞圈,身上穿着缕金百蝶穿花大红洋缎窄褙袄,外罩五彩刻丝石青银鼠褂;下着翡翠酒花洋绉裙……”这里的“刻丝”即缂丝。《红楼梦》中第六回、第十七回、第五十一回、第七十一回都为缂丝留下了锦绣文字。凡此种,只因曹雪芹的先祖曹寅曾掌管过江宁织造府,所以他写《红楼梦》时才游刃有余。

昔日缂丝织品,其精湛工艺今人如何传承?皇家贵族享用的奢侈品如何再现在当今服饰界,这一直是我所关切的。不久前得知我的朋友、英国留学回来的时装设计师杨凤蕊已把苏绣、缂丝等中国传统工艺及面料融入当代服饰中。云衣霓裳,花团锦簇,缂丝成了当代服饰的美丽语境,让我欣喜。

食。现如今,苕粉已不再是乡村主食,它摇身一变成饭店中的地方风味了。苕给了乡村生命。但也也许是因为离沙土地太近,诗情画意的乡村图景,常常忘了给这些在泥土里行走的兄弟以应有的位置……

年龄大些之后,我才知道,大人们为什么爱说孩子苕性了,那是对苕的肯定、赞许,也是对孩子的期望。苕是沉稳大度的。记得曾有一副楹联,形容苕或许恰如其分——“立身苦被浮名累,涉世无如本色难”。苕是本色的,如沙土地一样的颜色,那是祖辈、父老的颜色!

改革开放后集市上出现了少量的甜芦粟,价格在5分钱左右一根。以后慢慢上涨,到90年代涨到一块钱一根。近日去集市兜了一圈,见有甜芦粟卖,一问价格,6元钱一根,很多人说贵得离谱,改革开放初5分钱一根涨了100多倍。我算了一下,觉得不贵,改革开放初5分钱一根,那时的工资普遍是36元,涨100倍,就3600元,现在退休工资也不止这个数。

出生农村的我喜嚼甜芦粟,那时肚子感觉不舒服,嚼一根,很快会气爽神怡。甜芦粟在开胃、通气、消暑、解渴等方面的功效,其他饮料是无法与它相比的。集市上的甜芦粟买得最多的是那些在农村住过的大爷大娘,用他们的话说,买上几根,嚼嚼,回忆回忆曾经亲自栽种过的甜芦粟的味道……我当然也在其列。

种可食用的菜蔬,西晋陆机说它“可煮为茹,滑而少味”。故乡没有采苍耳的姑娘。苍耳大大咧咧的,自生自灭,既不抢眼又容易被忽视,除了孩子们把它当成嬉戏的玩具,再无赏识者,可又有谁会解读它粗糙的外表下隐藏着一颗极其柔软的心?平凡如斯的苍耳还是一味很有名气的中药。苏东坡有言:“药至贱而为世要用,未有如苍耳者。”《本草汇言》等药学专著记载,苍耳具有散寒通窍、治疟疾和腮腺炎,还能抗风疾、解热排毒、除湿止痛等功效。

白落梅说:“每个人的前世都是一株植物,或者说今生总有一种植物和自己结缘。”现在,苍耳就沉默地躺在我的手掌里,我惊诧于它的生存与繁衍。苍耳苍耳,难道就是倾听大地声音的耳朵?因为它贴近大地的深处,所以才能够保持这份清醒与静谧。粗糙而不粗鲁,孤独而不孤苦。迎接俗世的目光,落地生根,迎风生长,活得泼泼辣辣自在风流。

白落梅说:“每个人的前世都是一株植物,或者说今生总有一种植物和自己结缘。”现在,苍耳就沉默地躺在我的手掌里,我惊诧于它的生存与繁衍。苍耳苍耳,难道就是倾听大地声音的耳朵?因为它贴近大地的深处,所以才能够保持这份清醒与静谧。粗糙而不粗鲁,孤独而不孤苦。迎接俗世的目光,落地生根,迎风生长,活得泼泼辣辣自在风流。

白落梅说:“每个人的前世都是一株植物,或者说今生总有一种植物和自己结缘。”现在,苍耳就沉默地躺在我的手掌里,我惊诧于它的生存与繁衍。苍耳苍耳,难道就是倾听大地声音的耳朵?因为它贴近大地的深处,所以才能够保持这份清醒与静谧。粗糙而不粗鲁,孤独而不孤苦。迎接俗世的目光,落地生根,迎风生长,活得泼泼辣辣自在风流。

中国可能是发明酱的最早国度。《说文解字》里说:“酱,醢也。从肉、酉,酒以和酱也。”说明那个时代的人们对于酱的认识还停留在肉酱层面。张岱《夜航船》里提到“成汤作醢”,断定醢产生于商代,够早。

除了肉酱,我们在汉代及汉后的文献中还可看到植物类、谷物类的东西也被用来做酱,由此形成了酱的三大品种。西汉史游《急就篇》中说:“酱,以豆合面而为之也。”南朝陶弘景编纂《本草经集注》中辑录《名医别录》提到:“酱多以豆作,纯麦者少。”元代熊忠所撰《古今韵会举要》指出:“醢,肉酱也;又豉酱;又菜茹亦谓之酱。”李时珍《本草纲目·谷部第二十五·酱》则对面酱和豆酱的分类和制法作了详细交代,此处不赘。

炒酱,很容易被认为是制作酱料的过程,但在江南地区尤其上海,没有人会作此联想而只会确认它是一道菜。

作为一道菜,炒酱又往往被年轻一代混同于网红的宫保鸡丁和八宝辣酱。然而这是不对的。

宫保鸡丁,传说是清季名臣丁宝桢创制。他是贵州人,曾任长沙知府、山东巡抚、四川总督,自然,他推出的菜我们想也不用想,肯定辣。“鸡+辣”模式,无法被绝大多数上海土著接受或复制。

那么,上海传统名菜八宝辣酱是瓣香宫保鸡丁的吗?难说。

虽然,八宝辣酱在“鸡”和“辣”上与宫保鸡丁难免有所重叠,但内容比后者要丰富得多。所谓“八宝”在中国人的语境里等于“百宝”,简直就是上不封顶的加持,比如肉丁(猪肉)、笋丁、豆腐干丁、虾仁、豌豆、花生、土豆丁、鲜贝、鸭肫、栗子、菱角、腰片、肚片、香菇、开洋……况且,八宝辣酱中的辣度

# 炒 酱

西 坡

与宫保鸡丁中的辣度,仿佛大疆无人机的体量与空客A380的体量之比,完全不在一个数量级上。

于是,人们不禁要问:是进亦酱(宫保鸡丁),退亦酱(八宝辣酱),然则何时而酱(炒酱)耶?

如果我们记忆力够好或者现在仍然矢志不移地秉承古早炒酱的道统,一定能分辨出它与宫保鸡丁、八宝辣酱的不同,至少它不辣不鸡(相对宫保鸡丁,味道没那么辣,也不掺杂鸡肉)、不多不少(相对八宝辣酱,花样不那么多,但主材一样不少)。

因此,标榜“上海炒酱”的,尽可把“上海”两字拿掉,“炒酱”两字足以代表上海或上海周边地区的食尚。

能够支撑炒酱的基本元素,真不多,肉丁、笋丁、豆腐干丁、花生米,以及必不可缺的甜面酱和豆瓣酱;真不可再多,哪怕现在比较流行放点年糕丁,则近于鸡汤里撒鸡精——你是来砸场子的吗?

总的来说,炒酱的预期效果最好呈现为不满不燥。不满,是拒绝糊糊状甚至羹汤状,以调匙舀不起酱汁为限;不燥,是避免让人目测以为没有甜面酱、豆瓣酱的参与,而仅仅是肉丁、笋丁、豆腐干丁、花生米的混合体。

其实呢,炒酱的命门在于酱,甜面酱与豆瓣酱,其品质好坏决定了炒酱的成功与否。

我小时候,母亲叫我拿只蓝边碗到马路对面的酱油店拷(零拷)做炒酱的酱,一般两份强一点的甜面酱和一份弱一点的豆瓣酱按比例搭配。酱油店老师傅不假思索地拿起舀勺三下五除二完事。不用担心他会错得离谱,他心里其实早就明白你的诉求以及会用到哪儿;更不用担心那些酱的质量——对于上千年来一成不变、不存在技术迭代的传统食材,人们只须不折不扣地遵循旧制和不太过分地偷工减料就行了。

许多关于宫保鸡丁、八宝辣酱、炒酱的攻略,基本上忽视了其中花生米的“特立独行”应当另眼相待。那些认为把肉丁、笋丁、豆腐干丁、花生米与甜面酱、豆瓣酱一股脑儿翻炒或者已经注意到花生米的特性并主张稍缓一步下锅的,在我父亲看来都无法容忍。他惯常的做法是把笋丁、豆腐干丁与甜面酱、豆瓣酱一起翻炒,只在最后才将早已偏好的肉丁入锅,目的是保持肉丁的硬扎和卖相;更令人出乎意料的操作是:事先炒好的花生米竟在灶头关火后相当一段时间才被拌进炒酱!他的理念是:保持花生米的脆,才是炒酱的灵魂!如果花生米的口感像水煮花生,即使嚼起来有一点点“回潮”,也是失败的。“炒酱”,说到底是“拌酱”啊。



轻绉一幅美人蕉

唐西林 摄

## 華 亭 風

吴建平 书

# 金秋棉花白

徐 新

当汽车迅疾驶过西北边陲小城,蓦然发现广袤的田野里,一片“千树万树梨花开”的壮美景象,我仔细一看,原来是绽放着的朵朵新棉,霎时,童年的记忆也如雪白的棉花般盛开了。

从我记事起,村里年年种植棉花,记得春分后不久,人们就着手整地、浸籽、播种,他们扛着钉耙、大轱,赶去翻晒田头的那一条条垄土,为做棉花钵播种做准备。

做棉花钵是力气活,一垄垄翻过的土被小小的棉钵模具挤压成了许许多多多个棉花钵(呈圆柱形,上面有一浅浅的圆孔放棉籽),单调而乏味的重复劳动让人倍感劳累,一天下来除了腰酸腿胀不说,双手的皮肤也被磨得伤痕累累。摆放棉种,更是一项细致活,每个棉钵中要放入三两颗棉种,然后洒上草木灰,完成后就担水洒棉钵,最后覆上薄膜保温,才算播种完工。之后每天担水洒棉钵,要持续近一个月。待麦子收完,棉苗也有30多厘米高了,于是再次用棉钵模具把麦田打成一行行圆柱形洞,然后把经过精心呵护的一个个棉钵中的苗移植其间,让它们开始独立接受风雨洗礼,享受阳光普照。

棉苗移植完成后,浇水施肥又成了人们近一个月循环往复的劳动。到了棉花疯长的六七月份,人们几乎都泡在棉田里,忙得腿脚不沾闲。一株株棉花棵子都要掐花尖、打花叉(这两项措施为了阻止棉花棵子长高长疯,促进棉桃生长),还有浇地、施肥、锄草、喷洒农药……20多天就一轮回。到了雨季,棉花怕涝,只要遇到下大雨,人们扛起锄头就往田里跑,生怕棉田里有积水。到了晴天的中午,又立马背起药桶喷洒起来,以此消灭生命力顽强的棉铃虫。

火辣辣的太阳下,喷洒过农药的棉田散发着刺鼻的味道,但棉田里正在劳作的村民们,有时连口罩都不戴,他们早已习惯了这一切。背着几十公斤重的药桶,右手不停地掀动着把柄,给药桶输送着压力,左手则不停地挥舞着喷管。雾化的农

药喷洒到了棉花上,也飞溅到了他们的身上,常有村民喷药后微感不适,其实就是中毒的症状。可恨的是,喷药有时还无法解决棉铃虫害,因为时间长了,棉铃虫有了很强的耐药性。于是,人们只能采用手工除害法,手里拿着一个瓶子,低着头,弯着腰,一株株棉花棵子、一个个棉桃上翻来覆去地检查,来捕杀棉铃虫,确保棉花的健康生长。烈日下的棉田,就像一个巨大的蒸笼,行走其间,不一会儿就衣衫尽湿,豆大的汗珠儿从额头身上滚落下来,但人们就这样在充满希望的憧憬里,不知疲倦地劳作着。

在人们的精心呵护下,棉桃极力张扬它生命的力量,四周枝杈变得茂密,重重叠叠着伸展开来,心形的绿叶间已开始绽放出青春的花朵。到了8月,棉花就进入了盛花期,花朵竞相开放,颜色也是五彩缤纷,红色、黄色、紫色、蓝色等等,色彩十分艳丽,而花瓣儿亦如绸缎般的润滑,待到花儿谢了,绿绿的棉桃儿悄无声息地冒了出来,躲藏在绿叶之间,直到悄悄长大。

“花开犹如雪皑皑,采棉更是景如画。”当秋风吹起,一朵朵盛开的棉花就是一首首丰收的歌,原本那一望无际的绿色田野也变成了白色的海洋,雪白的棉花在阳光下竞相绽放、鲜亮夺目,尽情铺展着它的骄傲。放眼过去,感觉天上的白云与白色的棉花交融在了一起,颇有“苍茫云海间”的辽阔奇观。

在我看来,不与百花争艳的棉花朴实无华、无香无味,但在我的眼里是那么的美好,它可以纺纱织布、制衣做被,默默地温暖着人们的身体和心扉。清初诗人马苏臣曾写下了“五月棉花秀,八月棉花干;花开天下暖,花落天下寒”赞美棉花的诗句,诗中朴素自然的语言向人们描述了棉花关系天下暖寒的现实情愫。

上世纪90年代后,我家乡已不再大面积种植棉花了,因为科技的发展,化纤保暖制品粉墨登场,取代了很大一部分棉制品。如今秋天的田野,再也看不到洁白如雪的棉花了,只储存在了记忆里。

小时候,每逢成绩不好或做事不成时,大人们就会嗔怪地说:“你这娃儿,真是苕性。”

在陕南老家管红薯叫苕。由于地区不同,人们对它的称呼也不同。山东人称它为地瓜,北京人叫它白薯,它在别的地方还有番薯、甘薯、山芋的名称。据说它的故乡是南美洲,16世纪末传入我国。如今,除了青藏高原地区外,我国大江南北均可寻觅它的身影。

在我的记忆里,乡村是苕喂大的。春天,人们把苕秧子插进土里,浇上水后,它就开始生长。它最喜欢贫瘠的沙土地,走过漫长的春、夏、秋,都不需要劳烦人们施肥、打药、浇水。在我看来,苕是泥土最本分、最结实的孩子。它们在沙土地里,为着乡村的繁衍生息,静静地贴着泥土的血脉。苕的生活无疑是低调的,它在岁月的深处走动,在地下走动,没人听到它们的脚步声。白露、秋分、霜降时,当人们把一兜一兜硕大的苕刨出来时,人们才了解它的努力,才知晓它的艰辛。

儿时,苕是乡村一冬的美食,它不仅产量高、营养价值大,还兼具食疗的功效,而且吃法多样。与玉米面做粥是最佳搭档,甜、软、黏,回味无穷,是我们每天必吃

# 甜芦粟

秦文明

又到了甜芦粟成熟的季节。甜芦粟,亦称甜高粱,是高粱的一个变种,属禾本科,一年生草本,禾干细而高,披白色蜡粉;肉多汁,富含糖分。甜芦粟,具有开胃通气、消暑避邪之功能,故江南农户家家种植,户户食有余。据说,当年有一位郎中落户江南乡下,本想江南暑盛气爽,乡下病家必定多,定可掬它一把;谁料盛暑之下,江南乡下人很少有生病的,究其原因,皆为食用甜芦粟之故。那郎中见无利可图,不得已自己炒鱿鱼,一走了之。

江南种植的甜芦粟大体上有青皮、黄

皮、紫皮、黑穗、红穗、小穗、“十月甜”等品种。大凡秆直节短、青皮绿肉为上品;黄皮黄肉松脆多汁;紫皮节短,但甘甜醇浓;黑穗矮粗;红穗肉质鲜活;小穗节长;“十月甜”则成熟于十月,称十月芦粟,节粗而短,肉清脆甘甜,恰香可口,风味独特。

江南农家食用甜芦粟大多以嘴咬去皮,剥下的皮,两侧快如刀刀,不小心常会割破嘴唇手指。不过甜芦粟皮上的白色蜡粉具有止血去痛消炎之功效,只需用指甲刮下白色蜡粉少许,涂于创口之上,一日即愈,可以说没有不灵验的。

江南甜芦粟一年两熟,七八月为一熟,第二熟在十月,品种单一,前文说到的“十月甜”便是。目前,上市的系第一熟。

在人民公社时期,农家甜芦粟都种在自家的自留田或屋前屋后的宅基地上,留作自己吃。

# 苍 耳

乔兆军

趣的事情像花儿一样在心中开放。后来读李丹崖的文章《苍耳子一样纠结的青春》,一个花季少年总爱调皮地将苍耳子扔到一个长着两个可爱小虎牙的女生的长发上,原来他是想近距离地接触到自己喜欢的女孩子。那些男孩子当时是否也有这朦胧的情怀呢?

平凡的苍耳,还成了思念的符号,在恋人心中盘根错节,挥之不去。《诗经》中有:“采采卷耳,不盈顷筐。嗟我怀人,置彼周行……”一个神情忧伤的柔媚女子,拎着小筐走在春天里,采着脚边茂盛的苍耳,她采呀采呀,可半天也采不满浅浅的一小筐,原来她在思念远征的夫君久久未归,而无心劳作。诗经里的女子,采摘的是苍耳的嫩叶。苍耳的嫩苗,在古代是一