

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,知道了南宋宋克柔。

从苏州回来后,我重又复习相关史料,发觉这把官扇图案正源自宋克柔的《山茶蛱蝶图》,这让我感到缂丝的悠远历史。南宋高宗时期的宋克柔,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,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丝袍服,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、掼、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,色彩雅丽,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,我惊异,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,他饶有兴趣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,彼此相约后再畅叙。我怎能想到2020年1月他就辞世。错过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裉袄,外罩五彩刻丝石青银鼠褂;下着翡翠洒花洋绉裙……”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藻已将苏绣、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,它摇身一变成为饭店中的地方风味了。

苕给了乡村生命。但也可能是离沙土地太近,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爹娘,用他们的话说,买上几根,嚼嚼,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,还能抗风寒、解热排毒、除湿止痛等功效。

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,采撷的是苍耳的嫩叶。苍耳的嫩苗,在古代是一

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认为它是一道菜。

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。然而是不对的。

宫保鸡丁,传说这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

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,以及必不可少的甜面酱和豆瓣酱;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?

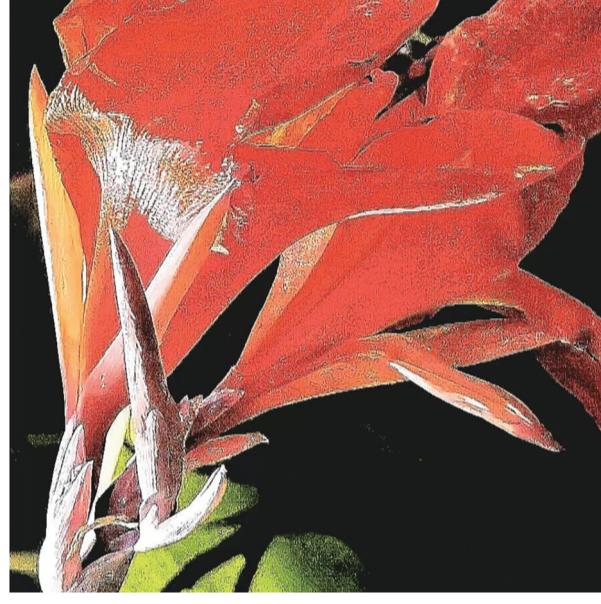
总的来说,炒酱的预期效果最好呈现为不濡不燥。不濡,是拒绝糊糊状甚至羹汤状,以调匙舀不起酱汁为限;不燥,是避免让人目测以为没有甜面酱、豆瓣酱的参与,而仅仅是肉丁、笋丁、豆腐干丁、花生米的混合体。

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、豆瓣酱一股脑儿煸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、豆瓣酱一起煸炒,只在最后才将早已煸好的肉丁入锅,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”,说到底就是“拌酱”啊。



轻绡一幅美人蕉 唐西林 摄

华亭凤

吴建平 书

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,秆细而高,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,本想江南暑盛气塞,乡下病家必定多,定可捞它一把;谁知盛暑之下,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。大凡秆直节绽、青皮绿肉为上品;黄皮黄肉松脆多汁;紫皮节短,但甘醇浓;黑穗矮粗;红穗肉质鲜洁;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,饴香可口,风味独特。

江南农家食用甜芦粟大多以嘴咬去皮,剩下的皮,两侧快如刀刃,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,采撷的是苍耳的嫩叶。苍耳的嫩苗,在古代是一

苍耳子是学名,我们这个地方叫它“羊负来”。西晋张华编纂的《博物志》里说:“洛中有人取羊入蜀,胡鼻子着羊毛,蜀人种之,曰羊负来。”苍耳是一年生草本植物,其味苦,可入药。农家的篱笆旁、田埂上、池塘边随处可见它的踪迹。你甚至不知道它是什么时候萌芽,什么时候开花,等注意到它的时候,它已经长得蓬蓬勃勃、恣肆横生了,叶柄处已结出了青翠翠、毛楂楂的苍耳子,像一个个小小的狼牙棒。

汪曾祺先生回想起故乡的草木时,称苍耳是“万把钩”,还真形象,令人见之不忘。小时候没什么玩具,苍耳就成了我们的最爱。秋日,成熟的苍耳子变成灰褐色,周身布满了针刺,我们一粒一粒摘下,轻轻拢成一个大刺球,带回家滚着玩。我们还常把苍耳当成作战的“飞镖”,互掷着玩。

也有恶作剧的少年,趁女孩子不注意,把苍耳粘在她们头发上,看到女孩子着急娇嗔的样子,男孩子哈哈坏笑,这