

◆书人书话 吴潮海

## 一封不同寻常的请柬

晚上闲来无事,喜欢翻看书报杂志,前几天突然看到一些专业人士对义乌籍伉俪黄能馥、陈娟娟撰写的《中国丝绸科技艺术七千年——历代织绣珍品研究》好评如潮。于是就想到孔夫子网购买一本,无意间却捡了个漏。

捡的这个“漏”,就是为这本书的出版召开座谈会,给中国当代著名国画家、漫画家、壁画家、书法家、黄宾虹研究会会长张汀先生的一封请柬。

座谈会由中国纺织出版社、清华大学美术学院举办,时间为2003年1月21日。

张汀是黄能馥的恩师,他曾担任中央美院实用美术系主任,后来当了院长。他曾与中国装饰艺术奠基者之一的张光宇先生,发起创办了《装饰》杂志,后因故停刊。复刊的第一天,他就写了一张小条子,让黄能馥来参加复刊。

1960年初,时任中央工艺美术学院第一副院长的张汀先生,带领黄能馥和另两位年轻教师(李锦璐、梁任生)一起赴云南写生。张汀当年正值壮年,创作涉及广泛,善于驾驭多种绘画形式。特别是他以焦墨创作的作品,倚重传统笔法,吸取民间艺术养分,笔力遒劲,画面空灵,风格拙朴,开创了中国特色山水画的一代画风。

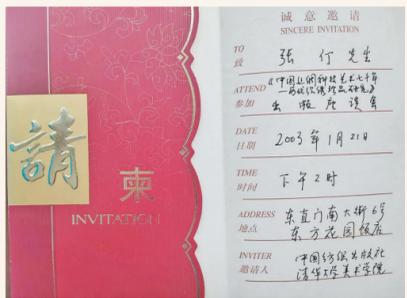
这次写生,师生四人在云南整整待了三个月。昆明、西双版纳、丽江、下关、大理等地,都让他们流连忘返。黄能馥等几位年轻人的收获,就是零距离观摩了艺术大家的创作实践,同时也得到了张汀先生手把手的指导与点拨。黄能馥说,这趟云南写生,相当于自己的“回炉学习”,学生时代所学的美术理论,似乎突然之间都融会贯通了。

2003年1月21日的座谈会,真可谓高朋满座,名流云集。中国纺织工业协会会长杜钰洲、中国纺织出版社社长陈之善、中国纺织出版社高级编辑范森、中国红楼梦学会名誉会长冯其庸、中国版协科技委员会主任周谊、中国收藏家协会会长史树青、清华大学美术学院常务副院长李当歧、故宫博物院文物研究专家李之檀、国家新闻出版总署图书司司长阎晓宏……

与会者对《中国丝绸科技艺术七千年——历代织绣珍品研究》这部学术专著给予高度评价,著名红学家、史学家冯其庸称其“无论深度、广度,还是设计装帧的精美程度,都是前所未有的……所以,说它是‘前无古人,后无来者’的划时代巨著,一点也不夸张。”(《黄能馥文集》374页,山东美术出版社)

特邀的张汀先生,也给予中肯的评价:“我和两位作者认识几十年了,黄能馥在我们学院从读研究生到当教授,一贯做事认真,虚心好学。鉴定丝绸文物是一种很枯燥、很细致、很艰苦的工作,夫人娟娟长期有病,却做得这样出色,付出了常人难以想象的毅力和智慧。《中国丝绸科技艺术七千年——历代织绣珍品研究》取得这么高的学术成就,不是偶然的。”(同上374~375页)

能为我们义乌籍伉俪召开这么高档次的座谈会,能收集到这么高档次座谈会,这么高层次人物的请柬,捡到漏虽已过去一个多月,每当聊起这一话题,依然让我激动不已。



◆汉诗节拍

## 心事

杨庆文

唤醒你的  
可是那牛背上的声声柳笛  
牛角拱着  
咩咩  
可曾触及内心的柔软

风温柔地  
拂去脸上的泪珠  
我把心事  
藏在紫色的那片花瓣里  
而蜜蜂  
把它们的倾诉  
记录在每一点花蕊中



乐山 摄



## 水何澹澹

娟子 撰

◆吴风越俗 潘江涛

## 慎终追远七月半

一

拙作《小吃胜大餐》曾说:小吃馋人,多半是时节的贡献——清明的粿、端午的粽、中秋的饼、过年的糕……民以食为天,节日和日常的分野,是用食物来表达的。

七月半,中元节,与之相对应的是米粉糕——东阳、磐安叫糖汤,金华别地叫什么?

有一天上午,我向圈友讨教,收到的回复居然大同小异:婺城和武义叫糕,金东叫早糕,兰溪叫七层糕,义乌和永康亦叫糖汤,只有浦江有些“另类”,叫做“米粉糕”。

二

“中元”之名起于北魏,佛教徒当天要举行盛大的盂兰盆会。“盂”,一种盛放吃食的器皿。“兰”呢?古人把农历六月叫做“荷月”,七月则为“兰月”。“盂兰”一词,乃梵文音译,意为“救倒悬”——人生之苦,犹如倒挂在树梢上的蝙蝠,苦不堪言。为使众生免受倒悬,便需诵经,还要给孤魂野鬼布施食物,由此引出两个有趣的传说:

一是目莲救母。目莲有法力,他看到过世的母亲倒悬在饿鬼道上,很心痛,便拿着钵盂喂妈妈吃饭。谁知,一勺饭还没送到她口中,便化成了灰烬。之后,目莲便在七月十五这一天,召集十方僧众,用各种方式,让母亲吃饱,救她出狱。这一故事,后来成为中国戏剧中一出慈孝双亲的经典。

二是祭田祭祖。《礼记·中庸》云:“郊社之礼,所以事上帝也。”朱熹集注:“郊,祭天;社,祭地。”由此可见,祭田祭祖乃由“郊社”演变而来——夏收之后,农人举行祭祀仪式,以酬谢管理土地的神灵和开辟田园的祖先,亦含有庆祝丰收之意。

文化的命脉在于民间。东阳坊间有两句俗语,恰好解释“郊社”之本义:一句是“年小月半大”,另一句是“食黄泥,穿黄泥,倒扣眠黄泥。”

前一句好理解,后一句的意思是,大地乃万物之母,人要吃饭穿衣,离开土地是不能活的,即便死了也要回归土地。

农历七月,金黄的稻谷弯腰低头,静听山风吹来的欢声笑语。农人磨刀霍霍,择日开镰,都要赶在农历七月初十前割下第一拨稻谷——割禾、脱粒、翻晒、碾轧,一气呵成。

梦里乡愁是新米,新米煮饭有新香。只是,农妇却不急于开饭,而是洗脸梳头,更衣净手,恭恭敬敬地将一年当中的头一碗新米饭置放到灶神面前,点燃香烛,弯腰叩头。

灶神,名祝融,俗称灶君菩萨,天天守在人家的锅边,他们叫了什么、吃的时候说了些什么,一清二楚。

俗世之“俗”,“人”傍着“谷”,意指“吃饭”。既然灶神监督俗世,农妇便祭以新米饭,祈求他言好事说好话,渐成“尝新”习俗。

《礼记·月令》也说:“是月也,农乃登谷。天子尝新,先荐寝庙。”百年一日,一日百年。现如今,“天子尝新”早已不再,倒是“寝庙”,因为事涉祖宗成法,香火依然缭绕。

三

只不过,同样是祭奠,清明与中元的内涵是不同的——清明,万象更新之时,是送;中元,万物即将收藏,是迎。既然是

“迎”,便不用请神,也不用上坟,只须在饭前“请太公”。

“请太公”乃越地方言,亦即祭祖,可分为族祭和家祭两种。

族祭必在祠堂,祭祀始祖、迁祖和族祖。祠堂乃优雅建筑,恢宏的格局、硬朗的线条、庄重的氛围、繁复的雕花……无不让人肃然起敬。

国人皆爱聚族而居,族必有祠,宗必有谱。这样的生活方式,已延续千年。“使一族如一家,一家如一人。”祠堂是维系宗族的根,这个根,不仅仅是指血缘意义上的根,更是文化的根、道德的根。



人们常说,人不能忘本,“本”又指什么呢?《大戴礼记》有言:“礼有三本:天地者,性之本也;先祖者,类之本也;君师者,治之本也。”而“报本之礼,祠祀为大”。

祭毕,照例是热闹的聚餐。去年是大伯牵的头,今年轮到二伯,明年就该我们家张罗了。菜肴未必多丰盛,但那只硬菜刚刚是祭品,礼祀着呢。主食依然是糖汤,而碗中之物,则为家酿的年酒——从有年代的锡壶里倾泻出来,流淌其中,偶有米粒悬浮。那是俗世的清欢,也是俗人的温暖。

祭祀有辈分,饭桌无大小。酒过三巡,菜上四回,程序已过大半。大家争着说话,气氛喧嚣,话题芜杂,或听或讲都破破碎碎……

锣鼓铿锵,号角齐鸣。不知谁提醒醒“目莲戏要开演了”,惹得年长者屁股抹油,溜号前往,只剩下年轻的扯着嗓门,掙对划拳:全福寿来,福寿全来……

家祭是安静的。八仙桌擦得锃亮,静静摆放在中堂的屋檐下。生己者为父母,父之父为祖,祖父之父为曾祖……俗话说,亲不过三代,曾祖之后的祖先,尽管也在数读之列,但能记住他们名字的晚辈委实不多。

我爷爷叫潘朱士,是爸爸8岁那年离世的,奶奶虽没有再嫁,却因为膝下子多,子又瓜瓞绵延,我们兄弟姐妹5个也就少了隔代亲情。故而,说起家祭,亦是形式多于内容。

爸爸是家祭主角,早已沐浴更衣。彼时,见妈妈把祭品一一摆好,他便焚香点烛,弯腰鞠躬,依次默念着祖先之名,说:“列祖列宗在上,今天是七月半,大家都回来,食酒食糖汤!”言毕,抽出3刀厚厚的黄扎纸,点燃了放在地上,再蹲下身子,把一个个金箔银锭丢进熊熊的火焰之中……

纸屑随着气流欢快舞动,一下下下便飘到了檐外。“带上银两,买茶买点心。”爸爸边说边回归原位,双手合一,平

靠胸前,又来一回三鞠躬。

子女年幼,口多力弱,家境自然不好,爸爸一次次叩首,不就是祈求上苍赐福吗?只不过,他心里纵然有千个想法千种念头,话到嘴边,说的还是那两句:“保佑我们风调雨顺,平平安安!”

送走祖宗,还要忙活一会儿。爸爸掐一掐糖汤,顺手倒掉杯碗中的水酒和米饭,口中念念有词。

“为何倒掉饭食?”年少懵懂,曾好奇地问过爸爸。只见他神情严肃,一言不发,而妈妈则将我拉到一边,叫我们不要多嘴多舌。

的加持,其颜色颇像家中摆放的老家具,有一种岁月浸泡的深邃之美。又因为食物匮乏,用作祭祀的东西总给人以特别新鲜甜美之感,以至于当网友读到拙作《小吃胜大餐》时,记忆闸门忽然被我打开——

小牛:糖汤是暑假里最期待的美食。西瓜熟了:糖洋的神奇口感,介于Q弹和绵软之间,若再撒上一小点葡萄干,简直绝了。

姐妹:小时候经常能在外婆家吃糖洋,一层层的,划开后撒上白糖,味道没的说,长大离家后都吃不到了。

民妮:在老家,糖汤、粽子豆腐、麻糕都是盛夏晌午的点心。与一日三餐崇尚节俭甚至是过于简单相比,家乡夏日晌午的那顿点心倒是考究得不可思议。现在想来,原因想必是再忙的农妇,夏日午后必有一段闲时,将对家人的心意加上巧思,经过一代又一代的传承改良,就地而取的时令食材被做成了最可口的点心,成为童年最难忘的记忆。比如,糖汤,必是用荷叶包裹的,吃起来夹着些荷叶的清香……故乡如此魂牵梦萦,儿时味道如此刻骨铭心,或许是因为其中的很多味道,要随着年岁增长慢慢在回味中才能懂得,在思念的天边,遥远而美好……

五

儿时的记忆,很少是不与吃食联系在一起的。这原因,一是小孩必定贪吃,二是小时候的吃食,不知怎的总比长大了的好吃——这是一定的。

糖汤可口,奥妙何在?新米和辅料,是秃子头上的虱子——明摆着的。只有那些不易察觉的细节,才是决定糖汤成败的关键。

取一口大锅,置放足量的豆壳(黄豆脱粒后的稻秆)或芝麻秆,点燃,火焰熊熊。稍后,灰烬凉凉,静观其色,你会想到一个词:灰白。倒入净水,用柴不搅一搅,让其溶化为混浊的汁水——过滤,澄清,即谓碱水。

碱水呈弱碱性,用来和面,能增强面的黏度与韧性;用来浸米——糯米裹粽,色泽黄亮,箸香浓郁,俗称灰汤粽;粳米磨浆,浆蒸米糕,清香缕缕……

磨浆是功夫活,讲究慢推快料——慢慢推拉石磨,点点添加水米。石磨转得慢,入槽米粒少,磨得的米浆便稠密细腻,蒸熟的糖汤才会软烂筋道。

天下美食无数,似乎皆可一蒸了之。特别是小吃,惟蒸独尊——馒头、饺子、包子、珍珠丸子……无一不以蒸为先。

蒸糖汤,最难拿捏的是火候。火候没到,头一层没蒸熟,便急忙添加第二层,层与层之间容易粘连夹生,有时即便复蒸已很难蒸熟。蒸一笼合格的糖汤,往往需要两三个小时,甚至更久一些——假如层数多的话。

吃是一种讲究,还需一点点闲时光。有些年份,妈妈忙于农活,也就蒸不了糖汤。好在蒸与不蒸,糖汤都有得吃。因为即便不蒸,还可以用湿谷兑换,只是味道没有妈妈蒸的香甜而已。

糖汤出锅,还得把握翻面时机。年少贪食,最期待的是揭去锅盖,在逐渐散开的蒸汽下看见古铜色的美味……唉,时间未到,只能耐心等待,默默地咽着口水。因为屉布粘连糖汤,早揭与迟扯,糖汤表层都会凹凸不平,既浪费又影响美观。

民间的四时八节,大多是通过对口腹的犒劳来欢度的。就像七月半,因了民族、地域之差异,祭拜方式和议程也许不尽相同,但有一点却是共同的,那就是在追念亡灵之时,让我们记住先祖,珍惜亲情,以此来承接一种渐行渐远的传统文化。

语言是一个人的故乡密码。老家潘庄地处横塘水库上游,生活习俗与东阳北乡如出一辙。

新米浸透,加少许茴香、橘皮、食盐和适量清水,磨成稠稠的米浆。调入红糖的叫糖汤,不加的则为米汤。糖汤绵软,入口即化,多用来祭祀和孝敬长辈,而米汤则为家人的普通吃食。

蒸架架在直径二尺八的铁镬上,烧开后镬中之水。舀入一小勺米浆,平铺成薄薄一层,蒸熟一层再添舀一层,一般有三五层,多的有七八层。

糖汤温热,划成菱形。竹签戳挑,就着一端的尖头,轻轻咬下小小的一块,含在嘴里,用舌尖转一转,红糖的甜、米粉的香和着淡淡的草味,瞬间盈满味蕾,此乃小嘴女人的吃相。嘴大的男人,张嘴咬去,大半没了,再咬一口,囫圇落肚,其态就像猪八戒吃人参果,初时什么感觉都没有,待回味来,咂咂嘴巴,才觉一股清凉袭上心头。彼时还小,最爱甜味。而米糕因了红糖