

随想录

## 大妈的丝巾

龚静

听说眼下丝巾的名声有点不好起来,起因是某些中年妇女(被以“大妈”称之)游玩拍照时喜欢齐齐取出丝巾,或双手高举,或裹于腰间,或绕于颈项,各种造型。中年妇女身材不那么登样或干脆走形亦是难免,且形体训练之缺,造型往往拗得不咋地,兼之有些中年妇女成群结队于道路公园于林间花下,置公共空间规范而不顾,唯自身丝巾拍照尽兴,不少人皆呼“辣眼睛”,讽之以视觉污染,于是棒子顺便也打在丝巾身上。于是,一边相言之凿凿着“不戴丝巾的女人没有前途”,一边厢大妈的丝巾仿佛瞬间变身抹布。

丝巾与人类身上的其他服饰一样,非一块丝绸或羊毛所能概括,也是饱含悠久历史丰富文化的。丝巾在中西方服饰史上的前世“度娘”也可查知一二,就不展开了。总之无论中西,丝巾是为人喜爱的既富有功能性又增添美感的服饰搭配。如今,阿姨妈妈们出游玩乐幸自己的苦携多条丝巾,只为扮个靓,拗个型,除去一些不顾公共空

间秩序的举止,就这么把自己的辛苦变成了公害?哪里出错了?

也许还是审美问题吧。

丝巾的花色、花纹、颜色,和衣服的搭配,这些决定了丝巾是画龙点睛了总体装扮风格,还是画蛇添足甚至添乱。比如,一身花衣了,再弄条花里胡哨的丝巾,整个儿花团锦簇的,即使有欣赏之心也失了焦点,再学飞天善舞,也不会养眼。比如,色调之间既不协调,也不合理撞色,乱七八糟地叠在身上,倘若个人气质又非清新清丽,又如何Hold得住如此这般的叠床架屋?也许也难怪某些大姐阿姨们。在她们最华年时,物质贫乏,社会封闭,养家糊口殊为不易,的确良花衫衫算漂亮了,织锦缎的棉袄罩衫是压箱底的嫁衣裳,自己织条毛线围巾,做件花布连衣裙,已经蛮让人雀跃了,丝巾倒也有一两条,乔其纱绣花的,小心翼翼藏在大橱抽屉里,每次戴好再仔细叠好放好,什么小方巾大方巾长巾披肩,何曾想中年以后倒是可以左搂右抱后宫三

千了,能不好好现一现?使劲倒腾才对,再说昂贵的买不起,一般的多收几条还是没问题的,搭配不搭配的,还没来得及考虑到呢,先好看再说嘛。要一些大姐大妈们懂得颜色学,诸如协调对比互补,色调的饱和度等等,实在是高标准严要求了,青春正好处于男人女人一个样、大眼圆脸红脸颊的海岛女民兵宣传画时代,如今要补上全身不要超过三种颜色,饰品色调要配合衣服主体色系之类的常识也是不易,看着好看的花色还不赶紧上身,以前没穿过的,现在都要试试,再高配点莫兰迪色系、灰调、普鲁士蓝之类小众知识实在是无可奈何花落去了,虽然汉文化传统中有宋代之素简之美致,明式家具式的明净修丽,但花花绿绿尚繁复的乾隆式审美实在是流传至深,再加上时代跌宕,审美教育之缺,落实到日常生活,日用品设计、服饰花纹色调等等皆差强人意,成长于此环境,当生活不再那么拮据,有一些余兴余资以度人生之余闲了,一条丝

巾却让人不那么从容有致了。一款丝巾的诞生,何尝不是丝巾的色调纹样设计者,丝巾的染色制作工艺者,以及消费者共同的审美选择呢。当某种审美倾向形成共识,自然会慢慢淘汰一些粗陋的设计(产品),生产者和消费者彼此共生良好的审美互动。

当然,城乡差,地域别,审美也是有异的。不过,色彩与人体,总归得互相衬托彼此帮衬才彼此成全,兼之个人高矮瘦肤肤色气质差异,虽然没有不好的颜色,只有没有搭配好的色彩一说,终究色彩与人也并非总能相亲相爱的。也因此,既要秀,秀得好看点也是份内,否则迢迢千里拖了七八条大小丝巾去名胜,换来换去,飘来荡去的,全是尬秀。当然,说来说去,大姐阿姨们秀得很开心,也是好的,身在庐山中管什么他人的目光,只是道路以目的,不免已然公共话题,难免审美评判。何况风景山水也非等闲,第三只眼还是有的。

观察下来目下不少媒体都在推广

生活美学,饮食起居各种,泊来的本土的,当然所谓理念,未了总归要落实到实物的广告,倘若物品确实好物,倒也是好的,就怕最后只剩下物,其余又都不见了,说来说去只有生活没有美学了,或者说美学不过是酒幌。说来,理念要潜移默化于行,也是漫漫长路,诸如大妈的丝巾之类也并非上几节课课程买一堆物件就可以从辣眼睛变身养眼的了。当然,能随时提醒一下自己生活也要有个审美总归是好的,何况也非所有大姐阿姨们的丝巾如此招惹是非,当大妈们的丝巾在名胜非名胜如飞练如静叶,既不辜负丝巾本体,也载得动绢巾者一腔美意,并赋成一道真正的“风景线”(尽管此仁字仿佛已纳入俗气范畴,可是大俗大雅嘛,何况是真风景,就有真气象),岂非玉成佳作。

蔡元培先生在1917年提出“以美育代宗教”的理论主张,是否能代宗教且不论,美育之倡导至今还为人呼喊着,所以为丝巾写几句话,似乎也不算浪费笔墨。

## 别议《望岳》

王泽清

杜甫登上过泰山吗?我不知道。有人说登上过,那还是个有相当知名度的人,但他的依据只是杜甫的名诗《望岳》。我说:错了。因为,无论是从诗题还是从诗的内容看,杜甫这一次都没有登上泰山“绝顶”,只是“过泰山侧”而已。

子美先生渴望登顶的心情尽在诗中,可以说,正因为先生没登上却又极其渴望登上,才写下这首诗的。你看,题目是《望岳》,这个“望”字实处讲是仰头而望,虚里说则是渴望的意思。再看结尾:“会当凌绝顶,一览众山小。”此“会当”,为“将要、一定要”义……登没登上,杜甫自己说得很明白。

但诗人写于山顶而俯视到的情景,又真切得很:“阴阳割昏晓”,大地广阔而又南北阴阳分明,似非于极顶而不得睹此。“决眦入归鸟”,把归鸟写得生动细腻如在眼前,栩栩然富有动感。老杜的神来之笔骗过不止一人。

是的,一般地说,身临其境才能写出“月明星稀……”,而闭门造车,往往会想像“明月高照,繁星满天”以致贻笑大方。不过高手往往例外,如杜甫,如范仲淹,范仲淹没去过岳阳楼却写

出千古名篇《岳阳楼记》。

行文至此,我突发奇想:范仲淹如果先登楼再写楼记,会写得更好吗?或许,登而望之一览无余,反而会没了写作的兴致?鲁迅曾有个写作长篇小说《杨贵妃》的计划,已做了一定的前期工作,结果没写,其中一个重要原因,他在致山本初枝的信中说:“五六年前我为了写关于唐朝的小说,去过长安。到那里一看,想不到连天空都不像唐朝的天空,费尽心机用幻想描绘出的计划完全被打破了,至今一个字也未写成……”如此,先生当年若不去西安,就凭计划与幻想写“唐朝的天空”下发生的事,很有可能那长篇小说就写成了,可惜。

再说一下《望岳》的末尾。孔子当年登上过泰山,这子美一定知道,即:“孔子登东山而小鲁,登泰山而小天下。”如果说从“造化钟神秀”到“决眦入归鸟”是作者的想像,那么,“一览众山小”则不是想像而是用典。杜甫当年科考失败而后游历山东等地,于泰山侧写下了《望岳》。联系这个背景看,“会当凌绝顶,一览众山小”指什么,不用我饶舌。



猗园晨光 曹体来/摄

## 徐绿芙词

顾建清

徐绿芙,字公荷,号晚蘋,一作凡平,自署“南嚶荷公”。民国嘉定人,状元徐郙之后,住南大街。时任上海邮政总局高级职员,喜摄影,刊发多,嚶城风景亦在其镜。精跳舞,出入海上各大舞厅,翩然出众。绘画,尤以人物之生动有致,得以名重艺林,曾在《申报》(1926年12月)上刊登仕女画润例:“三尺十元、四尺十五元、堂幅加半、屏条七折、小品加倍。墨费一成。先润后墨,廿幅为限。”著有多部小说。妻周鍊霞,工诗擅画。

多才多艺的公荷先生亦能词。曾见得其《调寄菩萨蛮》二首,其一云:“低头背却灯儿立,悄然无语愁何极。昨夜掩罗帷,芳心虽自持。镜台留誓在,不信欢颜改。竟作柳花飞,随风归不归。”其二云:“明灯逗串玲珑影,歌残仙曲霓裳冷。梦好落潇湘,有人愁夜长。问年犹未字,已解春情味。艳事最关心,江头湖欲惊。”颇具婉约缠绵之气韵。

往事如风

## 德艺双馨的南翔小笼传人封荣泉

陶继明

南翔小笼馒头原名“南翔大肉馒头”,后又称“南翔大馒头”。由于方言称谓表述的关系,上海人俗称的“南翔小笼馒头”,以皮薄、馅大、汁多、形美著称于世;又由于其用急火和小笼来蒸制,又简称为“南翔小笼”。南翔小笼是闻名遐迩的名点,也是嘉定的一张文化名片,已公布为国家级非物质文化遗产保护名录。

“南翔小笼”创始于清代同治年间,已有150多年的历史。在黄明贤、吴翔升师徒手中事业达到全盛。在日本侵华战争中“日华轩”被日寇炸毁。黄家传至孙子辈黄毓就改了行。日华轩的伙计流散到南翔镇的其他饭店,继续经营南翔小笼,品牌尚存,香火未断,其中又以古猗园点心店的小笼传统工艺最好,但由于民生凋敝,食客不多,小笼的生意并不兴旺。

1949年后,因“日华轩”被日军炸

毁,黄家后人都已改业。“南翔小笼”一度处于停滞状态,少有人制作。此时,生于1934年的南翔人封荣泉成了承前启后的关键人物。封荣泉出生于清贫人家,生性喜爱厨艺,8岁即入南翔镇以制作小笼出名的长兴楼学徒6年,14岁起又随父学习制作点心的技艺。上世纪五十年代初,他在嘉定县总工会食堂当厨师,因钻研业务,烧得一手好菜而闻名。1959年,封荣泉调回南翔,又在长兴楼工作。翌年,古猗园决定开设餐厅,计划恢复最有特色的名点南翔小笼,亟需物色制作小笼的人才。经南翔镇领导的推荐,封荣泉调至古猗园,负责餐厅工作。他从民间重新征召了做南翔小笼的几位师傅,其中有李洪宝、陈莲英等熟手。

上世纪六十年代初,绿水碧波、翠竹绿荫的古猗园内,“南翔小笼”重新开业。历经风霜的“南翔小笼”,喜获新

生。“南翔小笼”的老食客们闻讯都从四面八方赶来古猗园,品尝与怀旧。像枯木逢春,更像凤凰涅槃,老食客欣慰开怀,了却乡愁。开业之初,封荣泉还对小笼的佐料作了改进,将姜丝香醋,改为葱花蛋皮汤,热腾腾的小笼,加上一碗鲜美的蛋皮汤,满足了食客们的口福。

1964年,古猗园为进一步打造“南翔小笼”的品牌,培养小笼传人,又招收了几名学徒,由封荣泉及小笼师傅精心传授技艺,其中就有后来成为第六代传人的李建钢。改革开放后,随着人们生活水平的提高,南翔小笼更加受到欢迎,需求量激增,高峰时日售8000笼。为了保证小笼的质量,从原料采购,到加工制作,封荣泉事必躬亲,毫不马虎。1982年,根据上海市园林局的要求,封荣泉制定了南翔小笼工艺的操作规范和质量标准:皮子须

用精白面粉,馅用猪肉夹心和肉皮冻,一笼为20只,一两面粉制10只,每只小笼用猪肉馅3钱,皮子打褶13个以上,加工好的10只生小笼称重为3两8钱至4两2钱,成品破底率须在百分之十内。封荣泉执掌“南翔小笼”的帅印,成为名副其实的第五代传人。上世纪八十年,经南翔镇工商联的严格考核,古猗园餐厅荣获“质量免检单位”。南翔小笼美名远扬,深受海外食客的喜爱,封荣泉的小笼制作团队曾先后受邀到香港、澳门及日本等地区和国家交流。

封荣泉为人正直低调,廉洁奉公,向年轻人教授小笼技艺时,毫无保留。由于他工作努力出色,为传承和发展南翔小笼作出了重大的贡献,多次受到上海市园林局及有关方面的表彰。1994年,封荣泉光荣退休,2010年在故乡南翔逝世。