

新民晚报 星期天夜光杯 / 夜光杯

首席编辑：吴南瑶

(一) 前些年流行过年时在家里摆放从国外引进的杂交种大花蕙兰。它的优点是高大、雄壮,但看久了就会觉得花朵有些过分肥大,叶片有些过分阔厚,总之就是粗、笨,有些俗气,没有蕴藉之致。

而且大花蕙兰还有一个比较大的缺点,就是它在夏天花芽分化的时候需要凉爽的天气。在夏季气候炎热的地区比如上海,就难以满足这个条件,除非把它一直放空调房间。所以,在家里养大花蕙兰,要让它复花比较难。多数人过年后就把它一扔了之。

如果想养一盆在春节时作为清供,在节后也能长久观赏的精巧雅致的兰花,那么我建议养一盆国兰中的春兰。它和国兰中的建兰、墨兰、寒兰相比较,是最小巧的。只有莲瓣兰,有的品种的叶子比它更细。春兰花期在一到三月间,正好在过年时候。而宋梅,又是传统春兰中的一个典型代表,被称为“四大天王”之首。然而因为普及,现在又价格低廉,几十元就可以买一苗(但兰花很少买一苗的,不容易成活,最好买连体的三苗以上),这在兰花中算很便宜的了。

(二) 宋梅,有些人望文生

清供春兰宋梅

谈瀛洲

义地理解为是宋朝流传下来的兰花品种。其实宋朝人重视的是建兰,而宋梅属于原产于江浙地区的春兰,那时候还未开发。据清末民初的吴恩元与唐駉所作《兰蕙小史》,宋梅原称“宋锦旋梅”,“乾隆时出绍兴宋锦旋家。”也就是说,它名字里的这个“宋”字来源于它的发现者宋锦旋。从清乾隆年间到现在已有两百多年。一个花卉的品种能流传两百多年,已经很不错了。

至于“宋梅”这个名字里的“梅”字,则表明它属于瓣型理论里所说的梅瓣花。

山野里的兰花,绝大多数是竹叶瓣、柳叶瓣,也就是说,它的外面三片花瓣(从植物学上来说其实是萼片)尖尖长长的,形状像竹叶或柳叶。

但正因为多,竹叶瓣、柳叶瓣就不稀奇了。古人在采集的野生兰花中千挑万选,碰见外三瓣短圆的兰花,便称之为“梅瓣”。梅花比较小,梅花的花瓣更小,但大家如果把一朵梅花拆开了看,就会发现它的花瓣是接近圆形的。把花瓣短圆的兰花称为“梅瓣”也正因此。

但要称为梅瓣花,单有外三瓣短圆还不够,还要满足对捧瓣的要求。所谓捧瓣,就是兰花的两片花瓣,在多数野生兰花里,这两片花瓣是尖而狭长的,而且往后张开。而古人呢,要选这两片花瓣向前合拢,像是捧住蕊柱的兰,所以称之为捧瓣。

捧瓣(又称捧心)还要“起兜”,也就是呈凹陷状,罩住蕊柱。另外,捧瓣还要有白边,尖端有白色凸起增厚的部分,叫做“捧心起兜”。这个相当关键,没有这个“捧心白头”,在古人来看就算不上梅瓣或水仙瓣的“巧种”了。这其实是兰花花瓣变得像当中蕊柱的雄性化变异。

还有对“舌”的要求。所谓“舌”,亦称兰花的“唇瓣”。自然界中的野生兰花的舌,多数是狭长的,而且在盛开后向后翻卷。而梅瓣花的“舌”,要求“圆短”,自然界的野生兰花的舌,多是狭长的,而且在盛开后向后翻卷。而梅瓣花的“舌”,要求“圆短,放宕(也就是不卷曲的意思)”(《兰蕙同心录》)。

这也不完全是“物以稀为贵”的原因。按照瓣型理论选出来的花,总会符合温润、圆融、含蓄、柔和、低调、朴素这样的一些传统的审美理想。

(三) 我的第一盆宋梅,是在淘宝上的一家口碑比较好的店买的。(不管是在网店还是实体店,兰花假货都特别多,下手要慎重,最好要有懂行的朋友参谋。)花开以后拿一朵拆了看:花瓣短圆,捧瓣有雄性化,尖端增肥增厚,有白点,是宋梅无疑。

用何打开新十年

梁永安

岁末在寒山寺听 108 响钟声,元旦走走苏州城——年年如此,送往迎来,今年迎来的是 2020 开始的新十年。

元旦中午来到平江路,每次来这里不是看景,而是看人。苏州女人的表情比苏绣还纤柔,一颦一笑流着波光。苏州男人普遍没有女人好看,但他们也有鲜明的共性:眉宇开阔,鼻梁中直,大多顾家勤劳。现在是大流动的时代,平江路上的老苏州人不多,一路走着,各地口音此起彼伏,让熙熙攘攘的街市更加热闹。

亚里士多德把生活分为三种:享受的生活,政治的生活,沉思的生活。平江路是属于享受的,辛苦一年的男女老少,新年伊始来到这里,释放一下欢乐的愿望。一片枣泥麻饼、一个手捏面人、一曲苏州评弹、一杯撸猫咖啡……放到此时此刻的心意中,平添几分暖情。

离开平江路,又走到观前街,竟没找到王四酒家,店面已经是别的商店。有点失落,12年前的夏季,在王四酒家晚餐,只要了一份叫子炸鸡,还有一杯桂花酒。叫子炸鸡包在泥巴里烤出来的,吃的时候要拿锤砸,颇有破釜沉舟的决绝感。那一餐难忘,似乎包含着一些人生的真理。世界上没有完美的生活,幸福都包在泥巴里,没有火烧火燎,没有铁锤敲打,就没有别样的滋味。

观前街人潮汹涌,每一刻都在涌来,每一刻都在飘去。每个人都很快,这快乐简单透明,只能放在一年的尺度中体会。若是放到几千几万年的大历史空间中,也许都是“寄蜉蝣于天地,渺沧海之一粟”的浮世之乐。

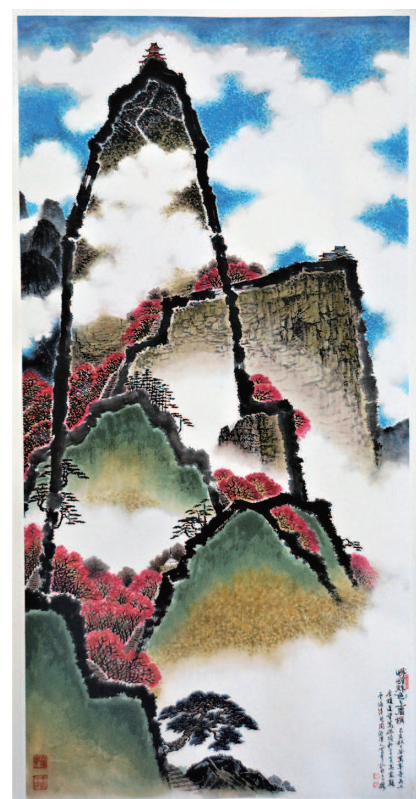
发现偏路上有家“淘宝园书店”,旧书新书都卖,20元1斤。满心新奇地进去转转。有不少旧版杂志书籍,颇有历史感。买了一本《耶路撒冷 3000 年》,一称 52 元,2 斤 6 两。不仅因为这本书有名,还因为喜欢这“3000 年”的古老。地球上有些值得珍惜的老城,它们承载着人类世代代的脚印。雅典 5000 年,耶路撒冷 3000 年,苏州城 2500 余年,伦敦将近 2000 年,走一走古城,那一年又一年的花开花落,湿润着眼眶。

不同品种的兰花,其叶片也会呈现不同的姿态,有的直立,有的弯垂。宋梅的叶姿是典型的弓垂式。我的这盆宋梅的叶姿特别飘逸,无风的时候,看上去也有飞动之势。因悟古代文人之所以喜欢画兰,也是因为其叶姿特别符合书法的意趣。

这盆宋梅,后来送给一位爱兰的朋友了。

2019 年春去看兰展,那里的宋梅(是的,宋梅虽然普及和便宜了,但因为是传统名种,到哪里都是摆得上台面的)让我吃了一惊:怎么这么肥大!不但叶子肥,花杆也长得很高,花开出架,(兰花术语,也就是花高于叶,便于观赏。)而且多有一杆开两朵的。我的还养不到这么肥。这些宋梅都是出自兰园的。他们的施肥,显然比较充足到位。所以,每年去看看兰展有好处,可以琢磨一下自己的种养水平和别人的差距。

后来把看兰展的感受



峨眉秋色上眉梢 (油画) 罗青



应该是上世纪 90 年代初,作家陈村搬到了雁荡路淮海中路口的妇女用品商店楼上,有朋友问他为什么会搬到那里,语带调侃,陈村答得倒是洒脱,“我也是妇女用品啊”。

雁荡路北起淮海中路,经兴安路、南昌路,南迄复兴公园后门,筑路于 1920 年,初称军营路,后称华龙路,1943 年或 1946 年改为今名。在雁荡路淮海中路路口的东面,就是著名的培文公寓。从 1956 年起,培文公寓的底层开设为上海妇女用品商店。培文公寓建成于 1930 年,装饰艺术派风格,清水红砖装饰立面。公寓主体为 6 层钢筋混凝土结构,中部 9 层,辅楼高 4 层,后加盖为 5 层。主楼底层为商店店铺,二层以上为住宅。1950 年代,当时的全国妇联主席邓颖超提出妇女同志也要有自己的商店,于是便有了这家妇女用品商店。

在上海能有一家自己的用品商店,这是做女人的福利。总的来看,中国知识阶层对女性还是非常温柔的,新文化运动提倡白话文,刘半农先生特意为中国女性创造了一个“她”。那是 1920 年刘半农留学伦敦大学时的沉郁深情之作,他还依此写成情诗《教我如何不想她》,再由语言学家赵元任谱成乐曲。有人评论,这首《教我如何不想她》其实念着挺肉麻的,只有化入了赵元任的音色里才起死回生。

据说刘半农长得朴素,是个矮身躯、方头颅、憨态可掬的土老头子。刘半农去赵元任家喝茶,不少青年女学生蜂拥前去一睹尊容后,失望之余,竟还有人写下打油诗一首:“教我如何不想她,请来共饮一杯茶;原来如此一老叟,教我如何再想他?”

“她”是白话文时期的爱潮,现在年轻人喜欢用“卿”。“不负如来不负卿”是仓央嘉措的名句,其实应该准确地说是曾城的译文。仓央嘉措的情诗是藏文,最早是由赵元任记音,北大名教授于道泉以白话文翻译。后来曾城以七言律诗重译,便留下了这句“不负如来不负卿”。曾城,四川人,深谙蒙藏文化,早年求学于国学大师黄侃先生门下,以“黄门侍郎”闻名。曾城的仓央嘉措译本是公认的文学含量较高的版本,流传最广,相比而言,于道泉的白话文译本更贴近于藏语原文。曾城译完仓央嘉措的情诗后,激动难平,写下了《布达拉宫辞》,同样成了名篇。“不负如来不负卿”中的“卿”确有其人,是个漂亮的女孩子叫玛吉阿米,传说中在拉萨八廓街的东南角当炉卖酒,仓央嘉措爱上了她且难以自拔。如今那里是以玛吉阿米命名的网红餐厅,是旅行者到拉萨必须要完成的清单上的一项。

从“教我如何不想她”到“不负如来不负卿”,无论哪个时代,大家都期盼和颂扬美好的爱情。雁荡路上也有一处老网红“浩而精川菜馆”。“浩而精”是上海一家著名的老字号,于 1937 年开张营业,经营新式川菜。

在上海曾有这样一对耄耋之年的老夫妻,相亲相爱了一辈子。他们历经风雨,晚年生活归于平淡,但老两口有一种特殊的方式纪念他们的爱情,那就是几十年如一日,每天到同一家饭店,坐在同一个位子上吃晚饭。据说,每天傍晚 5 点,老先生总会拉着妻子的手,准时踏出家门,他们的目的地每天不变,就是位于雁荡路南昌路口的“浩而精川菜馆”。与此同时,饭店第二根圆柱边的桌上早已经摆放好两套餐具,还有一份当天的《新民晚报》。

雁荡路,教我如何不想她 沈琦华



阅读街区

核桃等五谷杂粮点缀,等涂抹完食用色素,就可以上蒸笼了。

花馍一进锅,成败就在此一举了。火大了不行,火小了也不行,蒸的时间长了不行,蒸的短了也不行。这倒美了家里的男人,他们可以心安理得地跷二郎腿看电视,也可以大模大样地出去喝酒了。

女人们依然分工明确,做馍的做馍,烧火的烧火。大概半小时后,锅台周围雾气缭绕,麦香四处弥漫。在外面玩的孩子跑回家,等着吃花馍。邻居也来串门,一定要看看别人家的花馍蒸得怎么样。

估摸着时间到了,主家揭开了直径近乎一米的锅盖,白色的蒸汽升腾而起,厨房里早已温暖如春。主家把蒸笼端出来,大家一齐围过去,吹开蒸汽,一个个白白胖胖的花馍跃入眼前,让人直咽口水。

花馍蒸完一锅,又是一锅,案板上、柜子上、院子里、堂屋里到处摆着花馍。一年到头,也只有过年蒸花馍的时候才这么壮观。

西安及其周边地市,从年前到正月间,家家户户都要做些熟食备用供自己吃和待客,其中必不可少的是蒸花馍。陕西人贪恋面食,每天甚至每顿饭离不了馒头,而好看又好吃的花馍寄托着祝福。所以,西安人可以不卤肉,不炸丸子,不做蒸碗,但是不会不蒸花馍。

据资料记载,蒸花馍起源于祭祀活动中用面塑代替宰杀动物的习俗。不止西安,陕西的关中地区大多保持着蒸花馍的风俗。城里人由于条件所限,象征性地蒸几个花馍讨个吉利。农村人蒸起花馍来,大有新店开业的阵势。

虽然农村人现在都用电磁炉或燃气灶做饭,但是在盖房子时,都盘了一口用来放置大铁锅的土灶。尽管土灶偶尔才能派上用场,可是蒸花馍少不了它。遇到祈福纳祥、祭祀祖先、老人贺寿、结婚添子、过年节,都需要蒸花馍。无论作为何种用途,花馍都有着美好的寓意。

比起打扫卫生,蒸花馍也是一件大活儿,需要组团开工,提前约几个帮手。定好日子后,还要起酵母,洗蒸笼,泡枣,劈砍一堆柴禾。由于程序多、技术性强、费时费力,好容易铺张一次,一家少说也得蒸它七八十个,那就要上土灶了。因为,土灶上的铁锅大如磨盘,蒸一锅顶一锅。

在蒸花馍的前一天半夜,主妇要披着外套起来发面,她们用酵母做引子,再添些面粉和好,然后放在炉边或炕头。有经验的女人,用手一按或用鼻子一闻,就知道面发得好不好。

到了约定的时间,主家端出准备好的面,和两三个帮忙的女人站在案板前,一边拉家常,一边揉面。这时候小孩子浑水摸鱼,跑过去想趁乱扯一块面团玩。大人嫌小孩子碍手碍脚,就丢给他一块面团,打发他去一旁玩。没有了孩子的干扰,大人们就能专心揉面了。要是面团变光滑了,女人们就开始做造型了。

过年蒸的花馍,相较于各种礼馍,做起来要简单得多,一般都是金鱼、小鸟、毛毛虫、蝴蝶造型。女人们先把花馍的轮廓捏出来,然后用五花八门的工具擀、压、切、剪、扎、卷、捏,再嵌入绿豆、黑豆、红豆、大枣、

蒸花馍 刘云

现在要喝酸梅汤很方便,有瓶装酸梅汤可喝。但解放前要喝酸梅汤,就得到大世界隔壁的郑福斋。当时我经常为了喝酸梅汤,蹬自行车到那里去喝。

郑福斋是一家地道的北京饼家,卖北京饼食。我对那些饼本没兴趣,但店员劝我买个白糖饼吃吃,他处的饼没有的。我听他的话买了一个,一吃,果然清甜好吃,再吃其他的饼也与他处的饼不同。于是到郑福斋除了喝酸梅汤,还买些北京饼回家。

中秋节,郑福斋也卖北京中秋月饼。其实北京中秋月饼就是普通的饼,因在中秋节卖,就叫中秋月饼。这时店堂摆出一座中秋月饼的金字塔,从大饼到小饼一路上去,煞是好看。

最有特色的是过年,店员在店堂用柳条大盘滚动大汤圆做元宵,生意很好。不过我们有宁波汤圆,再加上广东人过年不吃汤圆,没买过。

记郑福斋

任溶溶



扫一扫,关注“夜光杯”

十日谈

年俗味儿 责编:杨晓晖

明日起刊登一组《战疫中的生活》,责编郭影。