

耳 闻目睹

# 走进竹编梅溪



服 饰文化

## 把江南的风姿 穿在身上

■应红枫

几位爱美的女士,在合计着买旗袍,回过头来让我们几位男同胞给参谋参谋。我觉得女士穿旗袍能够提升气质,很多次看见那些穿着旗袍的女士,她们代言着春天的明媚、夏天的艳丽、秋天的风姿和冬天的内敛,她们把江南的绰约风姿穿在了身上,追求着每一条美的曲线,一如河岸潋滟的水波,婀娜而妩媚。

读懂女人的内涵,从一件旗袍开始,那上面的每一处针线,都精细地织绣着她们对生活的追求和向往。她们把民族的风情穿在了身上,模糊了岁月的痕迹,让内心永远拥有一份春天的骄傲。我想,如果把大海比作一位伟岸的男子,那么她们是那一方恬静的西湖;如果我们崇尚粗犷的胡杨,那么她们就是溪边的一棵垂柳。旗袍,将古典的柔美和现代的热情糅合得得到了和谐统一。中国的旗袍,就如同中国女人,有一万种诗情画意的风情,贤淑、典雅、温柔、清丽、性感……它也诠释了中国女性特有的时尚性情与气质,显露出中华女性良好的修养与美德。

现代意义上的旗袍,是指诞生于20世纪初叶,盛行于上世纪三四十年代几经变化后的改良旗袍。民国时期,各地军阀割据,整个社会动荡不安,令人费解的是,就在这样一个年代,中国人依然没有忘记享受生活,于四处硝烟中,拿旗人的女郎袍加以改造,就成了一件璀璨的艺术品。在整个20世纪30年代,旗袍几乎成为中国妇女的标准服装,构成众多曲线巧妙结合的完美整体。《花样年华》里的张曼玉、《2046》里的巩俐等演员,淋漓尽致地穿出了旗袍沉寂已久的神韵,但现在大街上穿旗袍的人却少之又少,是因为营养过剩导致体形难堪而不敢穿着?抑或是现代的

大众审美观起了变化?莫非旗袍注定要在岁月的流转中升华为一种高贵的记忆,宁愿孤守寂寞,也不愿自降身价?

旗袍百年,演绎出各种风格,京派与海派旗袍,代表着艺术、文化上的两种走向和两种风格。海派风格吸收西方艺术,标新立异且灵活多样,商业气息浓厚;京派风格则更具国风气质,显得矜持而凝练。旗袍伴随着时代,也承载着文明,以其流动的旋律、潇洒的画意与浓郁的诗情,表现出中华女性贤淑、典雅、温柔、清丽的性情与气质。旗袍连接着过去和未来,连接着生活与艺术,将美的风韵洒满人间。从遮掩身体的曲线,到显现玲珑突兀的女性之美,旗袍已经彻底摆脱了旧有的模式,成为中国女性具有里程碑意义的时装。

江山代有才人出,各领风骚数百年。时装中重新出现的旗袍,在国际时装舞台频频亮相,风姿绰约有胜当年,并被作为一种有民族代表意义的正式礼服,出现在各种国际社交礼仪场合。旗袍作为中国女性的传统服装,不会湮灭失传在中国服装发展历史长河中,它既承载沧桑变幻的往昔,更有较高的欣赏性而极富有收藏价值。而现代旗袍中自身保持的传统韵味,又把时尚之美体现得淋漓尽致,成为现代生活美的精灵。在传统与现代追求美的思想碰撞中,旗袍越来越贴近时代、贴近生活,脱离原来的样子,变得更加美观雅致。

“纸伞香扇,婀娜身姿,庭院深深有芳踪;云鬓粉黛,三月娇羞,长桥流水无痕。隔窗有绿野,入室奢华服;三千锦绣丝旗袍,忍看花月遁影去……”一曲琵琶曲,抒尽赞美之情。那些身着旗袍的雅致身影,代言了江南的风情,让那一袭风姿绰约的旗袍再现东方女性的神韵!

■洪明强 文/摄

当我第一次踏上梅溪的土地,就被涓涓的溪流所吸引。梅溪,是竹乡安吉西北的重镇,西苕溪穿镇而过,灌溉了这片肥沃的土地,养育了周边的百姓。安吉那成片成片的竹林,宛如万顷碧波,给梅溪带来了勃勃生机。梅溪人用勤劳的双手,编织着自己的生活,编织着美好的明天。

安吉的毛竹闻名遐迩,梅溪的竹编制品出口国外,梅溪人以竹乡得天独厚的毛竹资源,编织出一件件精美的竹编制品。

刚跨入“亚斐”竹编灯具厂的展示大厅,我震撼了,这里简直就是个竹编制品博物馆。竹编制品包括有箩筐、竹编饭盒、花架、盆景架、竹篮、竹筐、竹鞋柜、竹书柜等等,最让我耳目一新的是,琳琅满目的竹编灯罩,令人目不暇接。花卉竹编台灯罩如牡丹吐艳、映日荷花、秋菊含霜、梅花傲雪等;还有水果竹编台灯,有苹果、菠萝、西瓜、橘子、火龙

果等。一件件花卉、水果竹编台灯灯罩,造型美观,像菠萝、火龙果,还长有刺和叶片。这些都是制作者用竹篾节,巧妙地镶嵌在竹编的四周,使菠萝、火龙果惟妙惟肖,堪称一绝。还有各种大型圆形吊灯竹编灯罩,包括箬笠帽、太阳帽、双层圆盘、三叉灯、多叉灯、韩国帽等竹编制品,每个精美绝伦的竹编制品,就是一件艺术品,且透出鲜明的时代创意,令人赏心悦目。

当灯光亮起,各种花卉、水果的竹编灯罩台灯,在灯光的衬托下,其形象是那么逼真。望着柔和、恬静、安逸的灯光,似乎把人带入梦幻之中。而那些大型吊灯,在竹编灯罩下亮如白昼,熠熠生辉。竹编的镂空处,透出缕缕光芒,使整个大厅犹如一座宫殿,让人流连忘返。

为亲眼目睹竹编的整个过程,我悄悄进入制作车间。看到一位40多岁的中年妇女,正在制作一个半成品的“荷叶”灯罩,周围一圈竖起密密麻麻的竹篾,只见她跷起兰花指,将手中厚不

足一毫米、宽不到三毫米的竹篾片,在竖起的竹篾中左右前后、上下穿梭翻飞,手指之灵活、快捷,看得我眼花缭乱。

“大叔,是来订制荷叶灯罩的吧?”她问我时,手中的竹篾片仍在竹篾间翻滚、穿插,动作之娴熟,着实让我钦佩!“不,我是来参观的。”她放下手中的竹编,拿过来一个成品“荷叶”灯罩,套在一个粉红色的灯泡上。灯亮了,粉红色的灯泡在“荷叶”的衬托中,恰似一朵刚刚绽放的荷花,是那么迷人,那么让人动情。我凝视着那盏荷花灯,眼前仿佛出现了母亲的身影。在儿时,母亲常常会带我步行几公里路,来到一个荷塘边,望着亭亭玉立于荷叶之上的荷花,朗诵着:“接天莲叶无穷碧,映日荷花别样红。”

竹编,已列入我国非物质文化遗产。从梅溪的竹编制品中,我看到了绿水青山;在安吉层层叠叠的山峦中,我看到了金山银山,也看到了美丽的中国。

现 场见闻

## 奶牛场探秘

■赵征

每天喝牛奶,早就想去奶牛场探个究竟,最近终于如愿以偿。

迎着温煦的阳光,车行一个半小时到达目的地。我伫立四顾,只见一片平展展的土地,一直绵延到地平线。我想,牧场如此辽阔,但又不知身处何方。正在疑惑之时,前来接待的圆脸姑娘脸上漾着笑意,用手指东划西指地说,那个方向是曹娥江,这边是杭州湾,脚下站的地方在上世纪70年代还是一片汪洋,沧桑之变后成为良田了。我恍然大悟,原来是钱塘江与曹娥江联袂创造了一望无际的土地,那么坦荡如砥。

可是,我并没有看见成群吃草的奶牛,只见香樟树下的木棚栏里有小奶牛,在吃小孩子递过去的玉米叶子。圆脸姑娘不失时机地介绍,这里的土地都种玉米,自然是供奶牛吃的,而草料是国外进口的。我又问,这头小奶牛几岁啦?她回答时圆脸上飞起淡淡的红晕,这头小奶牛两岁了;奶牛生育跟人相似,也是十月怀胎,大都一胎生一头,也有双胞胎,龙凤胎。

我跟随圆脸姑娘过了清亮的小河上的桥,向前面一座绵延而不高的建筑物走去。上楼梯,拐个弯,蓦然发现透亮的玻璃墙下面,井然有序地卧着黑白斑澜的奶牛,由近而远,直至幽深的尽头。我睁大了眼睛,仔细观察着。奶牛是温顺而文静的,大都卧在栏杆隔着的位置上,一动不动;有一头奶牛在中间水槽里喝水,还有一头在游走,也不招惹同伴,仿佛是懂纪律似的。浩阔的奶牛场里静悄悄的,杳无人影。圆脸姑娘说,喂草料不用人,是头上装着草料的大盆子的机器人,准时准点地出现在奶牛场,将草料分送给奶牛吃,就像餐厅里端盘子的姑娘,服务周到而公平。奶牛信赖机器人,就在自己的位置上等待,无须躁动,不必叫嚷,完全可以像绅士一样优雅地用餐。

奶牛的生活是优裕的。但我很快就想到一个问题,伴随着吃喝而来的是拉撒,这问题如何解决?圆脸姑娘熟地回答,奶牛场里有一套系统的装置,奶牛的排泄物很快会自动冲刷到地下,经过分解,就直接输送到玉米地里当肥料。我既诧异又新奇:这真是个奇妙的循环,奶牛吃玉米,而玉米又凭借奶牛产生的有机肥而生长。

奶牛在自己的世界里出奇地安详静谧,就像产妇似的静卧着,而体内却在争分夺秒地聚琼浆玉液,准备毫无保留地奉献给人类。

来到一墙之隔的吸奶场,透过玻璃墙,看到里面有两个极大的圆转盘,就像摩天轮平放在地上一般。这是什么呀?圆脸姑娘神秘地一笑说,你等一会儿就看到奶牛吸奶的场景。转盘附近出现两个着青蓝色工作服的女员工。奶牛从一条通道一头接一头地缓缓而来,没有争先恐后,没有松散散,那么有序、守纪律,仿佛训练过似的。到了大转盘边,奶牛拖着丰盈的饱满的乳房,熟练地登上缓缓转动的大转盘。眼看奶牛一头接一头地上去了,站在转盘边的女员工,敏捷地将吸奶杯套在莲花般的乳房上。转盘上的奶牛互相隔着一根杆子,都神圣地伫立着,静默而意味深长。我在心里感慨:奶牛对人类的要求至简至朴,但贡献给人类的却是营养丰富的乳汁。

一圈转下来,奶牛便自动退下转盘,仍然排着队回去。一切都是那么从容、轻快而淡定,仿佛就在演奏一曲舒缓而快意的乐曲。圆脸姑娘补充介绍,一圈转下来,牛奶都吸光了,如果有奶牛感到还有奶汁,就会自动地再转一圈。一头奶牛一天要吸三次奶。我又问,吸奶杯里的牛奶去了哪里?她嫣然一笑说,牛奶全流到温度低于4℃的管道里,输送去制作成鲜奶、酸奶,然后就送上门给你们喝。

我笑了,默默地在心里说,感谢奶牛,你是勤恳忠实的奉献者,是无私无怨的奉献者。

在告别奶牛场之前,我喝了一杯离奶牛最近的鲜奶,如饮甘露,鲜美香醇,甜润可口,久久仍颊有余香。



向左向右

邹伟锋 摄

特 色美味

## “嵊泗味”面疙瘩

■邓丽莉

想着星辰、大海和美食,于是就近选择了大海中的明珠——嵊泗列岛,享受都市外的阳光、沙滩、蓝天,收获假日里休闲安逸的美好时光。而让我印象最深的是,那富有特色的“面疙瘩”。

早起,民宿的早点无非是米粥、油条、馒头、咸菜。面对着我绝不将就的嘴,便决定上街去觅食。好在住的东海渔村不大,很快就找到了一家小店面。听着里面嘈杂的交谈声都是本地方言,顿时觉得找对地方了。

大步踏入,里面放了七八张桌子,十多个食客济济一堂,正低着头吃着

各自的美味。见有人走了,便“抢”着坐下,对面是一对母子。“好吃吗?”妈妈问儿子,埋头吃面的儿子点头回应。“老板娘,来一份一样的。”我对着老板娘说。当地人都吃得津津有味,那肯定是对好东西了。

不一会儿,端上来一海碗,满满“海”的视觉感:五只排列整齐的大虾、两只大蟹腿、若干不知名的贝类,点缀着青菜叶和西红柿。想着寂寞的小嘴即将面临的挑战,禁不住有些小激动。拨开伴菜,发现底下其实不是面条,而是面疙瘩。

这东西我在北方吃多了,无非有肉丝、豆角、酸菜几样,面疙瘩咬去比较有劲。而这里的不太一样,口感

较绵柔,和年糕较为相似。面汤较浑浊,鲜是极鲜,就是偏咸些。老板娘介绍,是前一天调的海鲜高汤。就着面疙瘩吃,确是刚刚好。

对面坐着的小男孩看似六七岁的样子,正在把整只大虾放进嘴里,依次吐出虾头、虾尾、虾壳,全程都没有用手。看着我用两只手帮忙吃着虾,小男孩似乎也不惊讶。稍许,小男孩吃好了,我瞄了他一眼,面汤竟然都喝了个一干二净。真是一方水土养一方人啊。

我也学着小男孩一样把汤也喝了几个精光,舔着嘴唇,闭上眼睛,回味着鲜美的面疙瘩味道。对,这便是嵊泗列岛的海的味道。

## 黄岩是吃货的天堂

■王珍

不知道是因为做了几年美食记者的后遗症,还是我天生就是一吃货,每次看到写美食的文章,两眼一定放电;不管去哪玩,一定先得问一句,那地方有啥好吃的吗?“好吃”两个字基本能决定我的去留。

我盯上黄岩人东江河的文章不是两三天了,那些活色生香的美食文,我都快能当作宝典背诵了。所以,他一叫我去他家玩,我好像时刻准备着,立马穿上鞋子说,我马上出发!上了动车,看看前后左右有好几位是我认识的作家、书法家等文艺界朋友,方知,我们此去台州是采风。

这下我更开心啦,跟这一群什么都能出手成章的朋友同行,我只要做一个无牵无挂的吃货就行。我不关心别的行程安排,只关注去哪里吃什么。一上东江河来接站的商务车,立刻被浓郁独特的橘香熏得垂涎欲滴,

根本都等不及主人发话,我早已抓了两个橘子在手了。顾不得分清是黄岩蜜橘还是涌泉蜜橘,也无暇弄明白什么是本地早、什么是慢橘,只觉得每个橘子都一样,味甜、鲜爽、汁多、无渣……美食之旅就这样开始了。自此,味蕾一直在奔跑,嗅觉始终在歌唱,目光不停地舞蹈。

不管有多少人曾经为食饼筒写下了怎样美好的篇章,我依然想表达我对食饼筒的那份热爱和沉醉。和我曾经听说过、看到过、吃到过的食饼筒完全不同,这一次在一家水上农家乐吃食饼筒的经历,无论是食材、吃法,还是规格,都堪称完美、正宗、盛大、隆重。

我们到时,大大的圆台面上,早已摆满了十多盘各种荤素炒菜。菜品的种类花色繁多,刀工精细均匀,色泽明媚鲜艳。让人一看就很有食欲。虽说这些菜都是用来卷入食饼筒内,相当于馅料,但绝不“胡搅蛮

缠”搅和在一起。不是大杂烩,也不是一锅乱炖,而是一道一道清清爽爽、中规中矩的菜,独立成盘,色香味都经得起挑剔。

一沓薄、软、韧的饼皮,是东江河的妻子小王那天一早特意从当地一家最有名的饼店排队买来的。那个唯一空着像小圆桌般超大的白色瓷盘,相当于一块大面板,是用来卷食饼筒的。

我完全不顾礼让和客套,迫不及待地学着当地朋友的样子,把一张饼皮摊开在大瓷盘中,先用海鲜炒粉丝打底,然后在一大桌菜中挑精拣肥,只选自己喜欢的菜一筷一筷地往饼皮上夹,然后心满意足地给自己卷成一个内涵实足的大筒。重口味的人,还可以往卷好的食饼筒里添油加醋。

我充满期待地咬了一大口,果然让我惊喜:那菜鲜、肉香、海鲜独特的风味,多种美味糅合,各种香气交织,不同质感错落。咀嚼起来,滋味丰

富、口感多样、层次清晰,各种鲜美在唇齿间炸响,像由多种乐器同时奏响的交响乐。细细品味,多种食材如缤纷的鲜花,在舌尖上次第绽放,满口生香。

谦让斯文的卢老师,总是先人后己。等大家都卷完开吃了,他才从容不迫地启动他的那一卷。不过,他卷得真的不堪一提。好客的主人一个劲地道歉,说作为教练不能尽职,没示范好饼端要拗过来这个窍门,让卢老师“露馅”了。不知道的人真以为是他的卷饼技术不好。其实,我看得很明白,绝对是主人太客气所致,因为他们一个劲地往他卷好的食饼筒里倒肉汤,导致油水过足才发生的泄漏事件。

当然,吃得满手流油的绝对不止一个,我看到我边上有一个家伙也一样。这倒让我发现了吃食饼筒的第一个好处,有利戒烟。至少在那儿,即使空出手来,也是不敢随便点烟的,一点,保证手指头都会被点燃。

最让我欣慰的是还有一个细节,

当我对那一桌剩菜一再回首恋恋不舍时,善解人意的小王笑着对我说:

“放心,这些我都会卷走的。”这成全了我想做一个不浪费的吃货的心愿。

有了这次经历,我觉得食饼筒曾经被叫成“济公卷饼”,作为中华名小吃“出席”上海世博会;也曾经上过央视的“舌尖”节目,太应该啦!

当然,食饼筒只是黄岩的美食之一,除了各种美味佳肴,还有甘蔗、荸荠、橘子等等,全都好吃得让我几近失语,只会说,黄岩真好吃!仿佛黄岩本身就是一种美味的食物。

回来后,立马发现我们中有人晒出朋友圈,一碟炒青菜上撒了一撮淡鲜虾皮,完全是抄袭黄岩版的虾皮芥菜。

不知道是不是去过黄岩这个美食天堂的人,一不小心就会抄袭?不过,食饼筒真的是很难抄袭到位的。

## 开化举办 耄耋老人 书画展



日前,开化县老干部书画摄影研究会在县老干部局一楼,举办了第三届古稀耄耋老人书画联展。这次展览展示了国画、书法等作品40余幅,可谓画作意境优美,书法遒劲有力,受到了参观者的赞扬。

齐振松 郑小红 摄影报道