

我是生活家

他把生活“裱”成最美的画



■吴旭华

“做我们这一行的，很容易被叫成裱画匠，这个名称其实不正确。”在充满古风的“辑雅堂”，徐晓红认真地解释，“我们这一行，正式名称是书画装裱。”2021年，传统书画装裱技艺被列入金华东阳市非遗保护名录；2022年，徐晓红成为该

给了徐晓红。后因身体原因，徐彩福关掉装裱坊，让徐晓红自立门户。

事实上，学艺后期的徐晓红已基本承担了装裱坊的“精裱”业务，为东阳书画名家作品设计款式，精装细裱。“如果装裱工匠的手艺和审美都到位，就能为书画作品增色。”每拿到一件书画作品，徐晓红都要反复揣摩采用何种形式装裱，用何种色调和纹样的绫绢包边，长宽比例该如何确定等等。经他之手装裱的书画作品，外观精致，气息古雅。

为了精进技艺，每次去杭州西泠印社采购装裱原材料时，徐晓红都要向装裱师请教。1989年他还到北京荣宝斋进修，学习了南派和北派的各种装裱技艺，以及古字画的装裱和修复。

“在外行看来，装裱用到的东西不过是一些纸张、几块平板、一碗浆糊、两把刷子而已。”徐晓红说，这正应了那句话——“平凡之中见神奇”。看似简单的装裱，如果没有亲自实

践，就无法体会到其中的精妙。比如在字画背面涂抹浆糊时，熟练者手里的那把刷子沾上浆糊，看似漫不经心地涂抹过去，纸张就妥帖地与面板合为一体，没有丝毫皱褶。初学者如法炮制，却不是起皱就是鼓包了。

而在把托纸附到字画上时，棕刷又要大显身手了。一手将托纸附上去，另一只手持着棕刷，一下一下刷过去，托纸与字画合为一体，宛如镜面一样平整而光滑。将做好托纸的字画从平板上揭下来，移到晾板上晾干，必须有庖丁解牛般的精准，才能让软塌塌的湿纸，平整而准确地贴在晾板上。晾干通常要十天半个月，最快也要七八天，方能将字画揭下来，再经过镶边、做轴、打蜡，全部工序才算完成。

■推动装裱申遗
勇挑传承重任

在妻子王巧英眼中，丈夫对待这份手艺精益求精，每次去安徽、杭州等地采购宣纸、绫

等原材料都要求精品。而出于对艺术家的钦佩，徐晓红做装裱总是不收高价，对于年事已高的艺术家更是仅收成本费，因此许多外地艺术家慕名请他装裱作品。

借助与艺术家们的交流、与书画作品的“对话”，徐晓红也提升了审美品位，把北派装裱的大气、庄重与南派装裱的精致、清秀结合，令装裱成品更加典雅。

“这些年虽然机裱盛行，但书画家都喜欢手工精裱。随着宋韵文化的推广，宋式裱也有回潮之势。”徐晓红坦言，风生水起的书画艺术创作，对手工精裱技艺提出了更高要求。2020年，徐晓红主动整理出东阳传统装裱技艺工艺流程、技术要领等，推动了该项目列入东阳市级非遗保护名录。接下来，他的任务就是挖掘整理东阳传统装裱技艺，培养年轻书画装裱工匠，同时开发研学课程。

■一手传承装裱技艺，一手传播书画艺术，在从容行走间，徐晓红把生活“裱”成了最美的画。

智慧高速上新 “预约充电”

本报讯 记者羊荣江报道 近日，杭绍甬智慧高速公路杭绍段通车，该高速公路新多项智能便利技术，其中一项就是可以远程“预约充电”。

如果你正在行驶的前方将路过杭绍甬智慧高速公路杭绍段益农服务区，又正好是新能源车急需充电，且怕排队等候麻烦，别急，

你可以打开提前下载好的“智在行”APP，便可快速获知益农服务区充电设备状况及位置分布，你输入车牌号码，点中一个充电桩位，预约成功后，该充电桩的地锁即能自动竖起，等待你的到来，当你的车达到预约的充电桩位，地锁会自动缓缓“躺平”，让你充电无需等待。

生活观察

养花杂感

■张方镇

庭院里放了几盆盆栽，闲暇时会去摆弄，端详一番。

养花有个过程，播种、施肥、浇水，小心看护，经过一段时间，才会萌芽吐绿，花开艳丽。小时候不懂这个理儿，吃了桃子后把桃核埋在菜园的土里，急不可耐地盼望它赶紧开花结果，每天都要拨开泥土看看，自然，那颗桃核连芽都不可能抽出来。

撒下一粒种子，不懂得等待，是不会看到它开花结果的那一天的。养花你不能急，也急不来。植物各有习性，有的喜阴，有的喜阳；有的用肥沃的腐殖土，有的却适合疏松的沙质土；有的要勤浇水，有的忌浇得太多……

人何尝不是这样。不同的人个性、天赋、兴趣、经历千差万别，如果用一把尺子去量长短，用一个标准去评判，用一样的方法去教育，未免太单一了吧。

由于养护不得其法，家中一盆兰草枯死了。为腾出那个花盆，我把枯死的兰草连根挖出来。当看到那些弯弯曲曲的根系时，我惊讶莫名！——从未想到这株盆栽的根系竟会这么发达。惊讶之余，也有些难受。如果没有这个花盆，如果生长在野外，这株植物的根一定是尽情舒展，它的心灵（它会思考的话）也一定是自然而然的，但现在，它被迫生活在这么方寸之地。

地，仰人鼻息，它一定无数次地施展其浑身解数企图突破花盆的桎梏，但最终不得不接受宿命的安排，它的根系被硬生生地“雕塑”成了花盆底部的形状。那时，我突然想到了龚自珍《病梅馆记》中那些可怜的梅树。

曾经去云南西双版纳，看到过原始森林里的参天大树。那些树木高达数十米，它们尽情地享受着热带雨林充足的光照、丰沛的雨水，阳光雨露在它们身上又转化为生长的能量。日复一日，年复一年，长成生机勃勃、根深叶茂的参天大树。原始森林里的植物是有福的，它们完全可以遵从自然的需求，将自己的生命力发挥到极致。

有时候，人的生命就像一粒种子，风把你吹到哪里，鸟把你衔到哪里，你无从知道，无法选择，或许侥幸遇见了肥沃的土壤、充足的阳光、适量的雨水，甚至还有辛勤的园丁，那是你的造化。但是假如一切不如所愿，你遇到的是土质贫瘠、光照不足、雨水不均的环境，那又当如何呢？

门前台阶的缝隙里不知何时竟然长出这么一株我叫不出名字的植物，一根细细的茎像血管一样从石板下的泥土中汲取营养，几片鲜绿的叶子中间竟然开出几朵粉红的小花，虽然娇小，却并不瘦弱。

即便空间如此逼仄，也要努力绽放一回，才不负这美好的生命！

小小便民服务 驱散冬日寒意



本报讯 记者胡翀 通讯员吴晨报道 新春佳节临近，志愿者们忙碌的身影开始活跃在杭州的大街小巷。日前，杭州市公交集团汽五分公司的义剪志愿者们放下了平日里紧握方向盘，带着全套理发装备走进杭州临平区星仪社区，为大家义务剪发。

天气寒冷，上了年纪的老人都不喜出门走动，可是春节快到了，小区里的大爷大妈们也想以精神的状态迎接新的一年。

考虑到这一情况，汽五分公司二车队的马春霞主动报名理发的项目，并建议把理发室搬到社区里。

马春霞既是浙江省公交行业百名优秀党员司机，还是集

团劳模，平时就经常参加单位组织的各类公益活动。最关键的是她还有着一手专业的理发技术，真诚对待每一位前来理发的老人，“大妈，你这个头发要怎么剪啊？”“谢谢你，给我修短一点，整齐一点就好了，我都好久没有剪头发了。”剪刀上下翻飞、头发簌簌掉落……很快，一个干净整齐的发型就出现在她手下，大爷大妈们对她娴熟的技术和耐心细致的态度赞不绝口。

小小的便民服务，驱散冬日的寒意。春节期间，杭州市公交志愿服务“不打烊”，持续推进社区将温暖传递给广大市民乘客。

图为马春霞（中）正在为社区居民理发。

生活味道

仿生火锅丸子能放心吃吗？



■周文照 汤谨衣

虾丸没虾？蟹棒没蟹？鱼豆腐没鱼？素毛肚不是毛肚？椰果没有椰子肉？——它们有一个统一的名字叫“仿生食品”。眼看着就要过年了，走亲访友、聚会聚餐，怎么少得了刷火锅吃丸子？但是这些常常出现在我们生活中的“仿生食品”，到底能不能放心吃？

仿生食品是运用现代食品加工技术，用普通食品模拟

天然食品的营养、风味或形状的人造食品。这种食品一般选取与被“仿造”的食品同类别或近似营养成分的普通食物作原料，做成外形和口感与天然食品相似的“仿制品”。仿生食品往往价格低廉，目前应用最多的就是仿生海洋食品和仿生肉制品。

常见的仿生食品大都是使用大豆蛋白、淀粉，并按照一定比例进行混合，再辅以食品添加剂挤压制成；还有的是以海藻酸钠、魔芋精粉为基

础，再加入蛋白质、淀粉和风味物质制作而成。

仿生食品在制作过程中不可避免地会使用食品添加剂，如配料表中常见的焦磷酸钠和三聚磷酸钠，组成复合磷酸盐，比较常用于鱼糜的制作中，提高保水性，使鱼丸更容易成形；卡拉胶、结冷胶等增稠剂，让鱼丸、虾丸的口感更加“Q弹”；此外还有各种香精香料，用来增加口感。

仿生食品是否安全要关注这几点：仿生食品的原材料

是否合规；仿生食品在制作过程中各种原料的配比是否合理，食品添加剂的使用是否合规；仿生食品的贮藏和运输是否规范，多数仿生食品都需要冷冻储藏；仿生食品在烹饪过程中是否充分煮熟。

读者朋友在购买仿生食品的时候，不要购买“三无”产品。存放仿生食品要注意按照标签上标注的储存条件来妥善保存。

食用前，确认这些仿生食品的结构是否结实，有无异

物、异味。在选购仿生食品时，建议大家要关注产品配料表和营养成分，同时还应注意优先选择香辛料、色素、防腐剂等食品添加剂少的，这样可以最大程度地避免买到“淀粉合成肉”。

选购即食的调味仿生食品时，也需要关注营养成分表，如脂肪含量≥20g/100g的即为高脂食品，钠含量≥800mg/100g的即为高钠（盐）食品，要尽量避免选择高脂、高钠的调味仿生食品。

跟古人学学 谐音梗，收获福气

腊月二十五，推磨做豆腐。

这本石刻版“秘笈”的出现，证实了我国汉代时期，人们就已经会制作豆腐，将我国有史可考的豆腐制作技术上溯到了1800多年前的东汉。

盼了一年的春节大餐，为何偏偏要吃豆腐？其实这是古人在“谐音梗”里藏着的祝福，也是对未来寄予的厚望，豆腐与“头福”“都富”读音相似，所

以代表着一种祈福，希望来年有福、有富。

不过，豆腐能被列入古人的“年货单”，不仅仅是“谐音梗”那么简单，还因为他们实现了“大豆自由”。我国是大豆的故乡也是豆制品的发祥地，农业考古已经证实，早在新石器时代，中华先民就已经开始采集野生大豆，汉代人甚至已经采用了轮作和间、混的技术，使

大豆丰产丰收。

自古民以食为天，古人为了一顿丰盛的饭，下了不少功夫，汉代人更是当之无愧的美食家。当时常见的主食已经不局限于传统意义上的“五谷”：即小米、黄米、大豆、水稻、小麦，而是有了一些地域性的主食，比如西南一带的芋头，岭南一带的甘薯。而我们今天所熟知的烹饪方法汉代

人也都基本掌握，蒸、煮、煎、烤，可以说是“样样精通”，甚至还吃上了烧烤和火锅。日子苦短，乐有余，在物产丰富的汉代，“吃”已经不仅仅是一种裹腹行为，更是一种享受美食的态度。

又到一年团圆时，年夜饭不妨加道菜，跟古人学学“谐音梗”，来年收获幸福和福气。

（来源：央视新闻）

