

H 闲话文人

七月

住在旗袍里的张爱玲



张爱玲

张爱玲说：“衣服是一种言语，随身带着一种袖珍戏剧。贴身的环境，那就是衣服，我们各人住在各人的衣服里。”

张爱玲爱极了旗袍，也爱设计旗袍，在设计中展现出了惊世骇俗的勇气。旗袍外边罩件短袄，就是她的设计。她的旗袍既有感性的叛逆，又有挑剔的优雅，就像她自己，孤傲而从容。

在张爱玲心中，旗袍是一种个性、一种思想、一种精神，是一种能体现与他人不同的存在。她曾说：“现在要紧的是人，旗袍的作用不外乎烘云托月忠实地将人体轮廓曲曲勾出。革命前的装束却反之，人属次要，单只注意诗意的线条，于是女人的体格公式化，不脱衣服，不知道她与她有什么不同。”她最难容忍的是，与别人穿着相同。

在一张黑白照片中，她穿着半身旗袍，手插于腰间，微微昂头。她仿佛看透了这一世的风景，她的骄傲，她的姿态，都藏在了那张旗袍照中。那是孤芳自赏、难觅知音的高傲和清冷；那是独上高楼、望断天涯路的寂寞；更是高处不胜寒的清寂与孤凉。她可以低到尘埃里，却还要傲然地从尘埃里开出花来。

张爱玲笔下每个女人的旗袍都是独一无二的，不同的布料，迥异的风格，华丽、朴素、妖冶、知性，性格如穿衣。她用那支生花妙笔，一只手穿过旗袍，一只手截穿人世，把风情韵致、人世味道写进了旗袍里。

《沉香屑第一炉香》中，穿着磁青薄绸旗袍的葛薇龙，成熟里亦有几分妖娆。《半生缘》中，穿着浅粉色旗袍的曼桢，质朴、善良；而穿着苹果绿软长旗袍的曼璐，一出场便是风尘。《封锁》中，穿着一件白洋纱旗袍的吴翠远，人如其衣、平淡如水。《倾城之恋》里白流苏脱下来的那件月白蝉翼纱旗袍，大概是被月光浸泡过的，弥漫着爱情的强烈味道。

旗袍陪伴了张爱玲的一生，也见证了她一生的爱与愁。胡兰成说，张爱玲对服饰是极其地讲究，高挑的身材再搭配精致的容貌，简直就是民国第一美女，宛如出水芙蓉，没有见到她不动心的。初见胡兰成时，她倾城的姿态和才情，把旗袍穿成了一幅水墨画；热恋时，她喜欢穿桃红单旗袍，散发着香气。可是，知音一时，却难以一世。她穿着旗袍，慵懒在躺椅上，念着：“人生若只如初见，何事秋风悲画扇！”她为了他，可以低到尘埃里，满心欢喜，可终究尘埃里是无法开出花来的。

后来，张爱玲去了美国。身在异乡，衣袍便是故乡。晚年的张爱玲越来越简淡，对人世几乎无欲，唯独对旗袍还有几分痴恋，她依然经常穿着浅底洒着竹叶的旗袍。她曾说过：就是再没有心肝的女子说起她“去年那件织锦缎夹袍”的时候，也是一往情深的。无论什么时候旗袍都没有离开她，她连离开这个世界都是一身红旗袍，带着上海四十年代最绚烂繁华的底色，带着她的倾城与傲骨转身再见。

有人曾这样描绘，张爱玲是穿着丝质碎花旗袍，以色泽淡雅的形象，出现在三四十年代的文坛的。她的一生，纠结着时代和命运，融合着传统与现代，从不寂寞，却很孤独。她用自己的倾城美学，赋予了旗袍更鲜

活的生命，也演绎出旗袍下独有的冷艳与孤觉。那是曾经绚烂一时而后平和闲淡的生活，也是繁华过后的沧桑和传奇。周

H 百味书斋

清泉

遗失在西方的苏州

晚清以来的苏州，堪称中国的浪漫之都，它被誉为“东方威尼斯”，深受外国学者和游客喜爱，他们当中既有19世纪七十年代的英国建筑师托马斯·阿罗姆，也有20世纪上半叶瑞典著名汉学家喜士乐，还有众多在苏州工作和生活的外国侨民或者慕名而来的外国游客。他们于游览旅居苏州之际，深深被这座满溢东方文化气息的城市之魅力所折服，留下了大量珍贵的历史影像资料。

正是外来者的新奇目光，把近现代中国的许多方面“定格”下来，使“往事”并未如烟一般消逝，而是留存在世人的记忆中。湖石堆叠的假山、带着月洞门的房间、枝叶与各色花窗交相辉映的小园、各色古朴的纤巧亭子、通向岸边的廊桥……那样溢彩流光的园林景致，让人怦然心动，时时回首瞻望。

近日由中国工人出版社出版了装帧精美的《遗失在西方的中国史·苏州园林》，该书的内容主要出自《中国园林》《苏州，一座园林城市》《中国园林览胜：留园与狮子林》等著作，共收录了其中140余张苏州园林的老照片。

大大小小的苏州园林，散落在苏州古城区中，静静地散发着它们的美，若珠玉璀璨，正如这次书中首度公布的140余张中国园林的罕见影像，将苏州的园林历史定格，呈现出西方学者对园林审美不一样的记忆。泛着时光韵味的老照片，恰似无声的放映机，让人玩味园林旧梦，也可拼装历史的碎片，为重构园林的历史记忆添砖加瓦。

《中国园林》初版于1949年，收录了苏州园林的图片20余张，被誉为海外中国园林研究的开山之作。作者喜仁龙是20世纪上半叶西方极为重要的中国美术史专家，首届查尔斯·兰·弗利尔奖章获得者。

在汉学家喜仁龙眼中，数百年来，苏州一直是园林爱好者的活动中心。苏州的艺术鼎盛时期是在明朝，当时许多著名画家和诗人在此居住。其中最有影响力的是文徵明，他后半生都居住在苏州，时常有学生和朋友来他的画室聆听这位德高望重的大师的教诲。这个画室就位于现在的拙政园。时至今日，拙政园内依然盛开着甚为壮观的紫藤，相传是文徵明亲手所种。文徵明还以拙政园为题材创作了一系列作品。苏州其他画家无疑也参与了园林艺术的创作。

《苏州，一座园林城市》初版于1936年，作者弗洛伦丝·露丝·南希曾在苏州生活多年，对苏州城内外各处景致了如指掌。她的丈夫文乃史参与创办了东吴大学（苏州大学前身），并在1922年至1927年间担任该校第三任校长。

《中国园林览胜：留园与狮子林》初版于1942年，是一本详细的游园指南。作者包爱兰曾在景海女子师范学校（今苏州大学的一部分）任教。

喜仁龙在书中写道，“有几座苏州古典园林从前是贵族府邸，现在是半开放的，人们可以付费参观，其中包括留园、拙政园、西园和沧浪亭。而另一些园林则需要通过私人引荐才能参观，比如狮子林、顾家花园（怡



遗失在西方的中国史·苏州园林

园）和网师园。每座园林都有其独特的历史和环境，但是由于它们的基本组成元素非常相似，因此很难用寥寥数语清楚地描述其各自的特征。它们之间的差异在时光的流逝中逐渐缩小，装饰的细节也被苔藓覆盖。”

弗洛伦丝·露丝·南希谈到，留园的设计和装饰是贵气的，狮子林是极端现代的，怡园是精致秀丽的，让人想要饮宴于此，而不是静思。而拙政园，则是造梦之地。

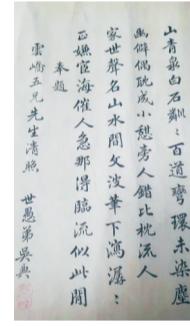
若想进一步熟悉这些园林的特点，有一位苏州文人所言值得借鉴：“应当了解历史背景，应当以平和接纳的心情进入园林，应当通过自己的观察去发现园林的构造和布局，因为不同的部分并非随意组合，而是像对联（在音韵和内容上相对应的两句话）一样经过仔细斟酌置于园中。当一个人对表面的形式或事物理解透彻以后，就当努力探索园林的精神内在，尝试理解掌控自然并使园林融入其中的神秘力量。”

带着过往苏州园林生活印迹的场景与照片，古人的情趣与今人的目光在苏州园林中美妙地邂逅，在曲径通幽的亭台楼阁间怡然自得，由诸多中国古代文人参与设计的宋元明清时期的园林，延伸着时光的触角，深深地嵌在泛黄的岁月风景的深处，时时铺陈与刷新着文人雅致生活的底蕴。园林的生活精致，搜尽天下奇观，籍着一帧帧影像，便能抵达吴侬软语的温柔故乡，那是江南的媚影，是中国文人不朽的精神家园。周

H 轻叩名门

白海

乡贤吴典



吴典书法

按通俗说法乡贤是品高德勋、乐于家乡办好事办实事的人。吴典无疑是货真价实的乡贤。吴典为海南琼山府城人，琼山府志称其过目成诵、一目十行、天资聪慧、相貌堂堂，十五岁中秀才，乾隆34年中进士，授翰林院编修，是神童学霸级人物。要知道，满清一朝海南仅22位进士。吴典一生未做大官，以教书育人为业，最称道的功业是参加“四库全书”编撰，并受到乾隆皇帝的恩赐，赏《文渊阁赐诗》，笔10管，墨10笏，龙尾砚一方，玉如意一柄，龙缎3匹（为父母各制衣一袭）。作为登科进士，也算无上荣光。

吴典居住北京期间有感琼籍赶考学子、游客居无定所，主动带头出资在北京正阳门外卖地建造琼州会馆。从此，海南赴京赶考的学子和游人有了落脚点和联系点。会馆直至2018年因迎奥运旧城改造才被拆掉。

1787年，父亲去世，吴典回乡赴丧，其间为报答恩师出资为其家乡建桥三座，又出资建“朱崖义学”，建大慈寺，捐资扩建了泰华庵、三圣宫。为出资助建的琼山府城鼓楼题写“海南壮观”“奇甸文明”的匾额，吴典为人豪爽，居京多年见多识广，主持过琼台书院，教书育人，惠及乡梓。可惜，吴典49岁英年早逝，大概属于勤于干事疏于唱风吟月的写作，吴典未见有结集留世。这件书法是其居住京城的友人雅集应酬之作，字写得端端正正一派进士风雅。偶然机会，这件墨宝书法得以收藏。

吴家境殷实，祖上亦官亦商，其故居在琼山府城小雅巷，占地10亩，现有四进20多间雕刻精致的高梁大屋，是现存府城占地和居屋最大民宅。笔者实地探访，只能说大体保存完好的大杂院，部分后人居住其内，因财力所限只能维持现状。海南孤悬海外，

人文遗存相对较少，贤良俊才虽代不乏人，但毕竟稀少。像吴典这样名高迹实、为人为学堪称楷模的乡贤，作为后人应心存敬仰和感恩之心，修其居所，叙其善举，当是当前文化建设题中之意。周

H 写食主义

路来森

河虾

河虾，顾名思义，是生长在河水溪流中的虾（亦泛指淡水虾）。有河流的地方，就有河虾。

于是，食河虾，便也只是一件寻常事。

齐白石先生所画的那种，有着长长的螯的虾，就是河虾。河虾虽小，但肉质肥丰，软嫩滑爽，香甜可口，所以，亦可谓河鲜矣。

河虾，可网，可摸，可钓。

网，要细密，细密的网中，放入羊骨，河虾们嗅膻味而来，“群虾附膻”，不长时间，就能获得众多。摸河虾，就是用手劲直去摸取。河虾，大多生活于浅岸水草中，赤脚入水，用手在水草中轻轻摸去，定能有所收获。

然而，最有趣的，还是钓河虾。钓河虾，多用熟米粒，用蚯蚓亦可，不过，用蚯蚓难免让人觉得脏，故尔，多数情况下，钓河虾还是用熟的米粒的。

丰子恺在《吃酒》一文中，写一位钓虾佐酒的中年男子，其垂钓之法，正是一种通行之法。

“每见一中年男子，蹲在岸边，向湖边垂钓。他钓的不是鱼，而是虾。钓钩上装一粒饭米，挂在岸石边。一会儿拉起线来，就有很大的一只虾。其人把它关在一只瓶子里。于是再装上饭米，挂下去钓。钓得了三四只大虾，他就把瓶子藏入藤篮里，起身走了。我问他：‘何不再钓几只？’他笑着回答说：‘下酒够了。’我跟他去，见他走进岳坟旁边的一家酒店里，拣一座头坐下了。我就在他旁边的桌上坐下，叫酒保来一斤酒，一盆花生米。他也叫一斤酒，却不叫菜，取出瓶子来，用丝线缚住了这三四只虾，拿到酒保烫酒的开水里去一浸，不久取出，虾已经变成红色了。他向酒保要一小碟酱油，就用虾下酒。”

此中年人，真可谓河虾之“解者”，那河虾，能得如此饱人口福，也算是“死而无怨”了。此位中年人的吃酒行为，也风雅，有古逸人之风，一派的从容和萧散。

不过，我更赞赏的，还是此位中年人对河虾的吃法，可谓之：水浸法——浸河虾——热水一浸，最是保留了河虾的天然风味。

然而，河虾最常见的吃法，却是如下两种：一是炝河虾，二是油爆河虾。

蔡澜，将“炝”写作“抢”字，只能说是“望义生文”。他说：“河流没有污染之前，可以生吃，上海人叫‘抢虾’，装大碗中，用碟当盖，下玫瑰露，上下摇动数次，把盖打开，点南乳酱，就那么活生生地抓起来吃，天下美味也。”

也只能说，此种吃法，只是“炝河虾”吃法之一。是属于非“醉炝法”。

“醉炝”，即是常说的“醉河虾”，是属于“炝河虾”吃法之一种。其基本做法是：将鲜活的河虾放入碟中，加酒，碗扣之。一段时间后，河虾处于醉酒状态，可揭碗而食之。如此，既能吃到河虾的鲜香，又能品尝到美酒的洌香。而具体做起来，可能会更细致一些，因人而异，各取所好，可以施加不同的佐料。

油爆河虾，最是常见，寻常人家，大多就是如此吃法。

核心在于一个“爆”字，油温要高，加入葱段、姜丝、花椒等，煸炒出味，迅速倒入鲜活的河虾，爆炒。时间不能太长，太长难免过老；时间亦不能太短，太短不熟生腥，恰到好处，就是火候。火候好，爆炒出的河虾，外皮红黄薄脆，内里虾肉却是嫩滑鲜美，一箸入口，只能啊啊呀呀……摇头晃脑，醉美欲倒。周