

◎何以中国

# 大树的孩子

苏沧桑

博物馆收藏。匠心独运的精湛技艺和创新手法，让他获得了“浦江剪纸王”等美誉。

此刻，他从小罐子里挖出一小勺金色膏状物，抹到剪纸下的垫板上。垫板是他亲手用松花粉特制的，散发着幽香。垫板很软，但不会变形，不会伤了刻刀。每年清明前后，他便去山上采松花粉，为的是去山里走走，就像小时候那样。

在松花粉的幽香里，我翻开《中国浦江戏曲剪纸》，里面收录了《沉香阁》《拾玉镯》《游园惊梦》等100幅吴善增的戏曲剪纸作品。书中的内容通俗易懂，趣味盎然，感觉是这位高龄的“孩子”写给孩子们看的书。这个春天过后，这位培训过100多名剪纸教师、为4万多名学生上过剪纸课的老人，要赶回杭州的家里，手把手教城里的孩子们剪纸，就像小时候母亲手把手教他剪纸一样。

难怪，杭州运河边一幢住宅楼的某个房屋里，会时常回荡着孩子们叫“剪纸爷爷”的声音，会有一双双纯真而炽热的眼眸发着光。某个时刻，某个正在剪纸的孩子会暂时忘了自己身处何方，忘了作业和考试，会突然发现手里的纸蝴蝶飞了起来，自己的心也跟着蝴蝶飞向了田野。

在他的案前案后以及墙上，是令无数人赞叹不已的剪纸作品的海洋，还有几本他的专著。

始于唐代的浦江剪纸，既有南方剪纸清新秀丽的特点，又有北方剪纸浑厚粗犷的风格，在中国剪纸中独树一帜。它早期多用于祭祀与婚庆，清代以来，受浦江乱弹、婺剧和书画的影响，以戏曲人物为主要题材，采用阴剪、阳镂、折叠、衬色等多种手法，形象生动，结构精妙，情景交融，极富想象力，每一幅剪纸作品都充满了“性情”。

吴善增清亮的双眸里，叠映着一个世纪前的另一双清亮的双眸。大红轿上，新娘的目光始终落在自己双手紧紧捧着的圆盒上，里面是她亲手剪的百幅剪纸。这个叫徐青的新娘，从未问过自己身后有无其他嫁妆，对礼品看都没看一眼，在当地一时传为佳话。这个痴迷剪纸的新娘就是吴善增的母亲。

从8岁剪出第一幅作品起，吴善增记不清自己的双手磨出了多少血泡老茧，磨出血泡老茧的手里，飞出过多少只纸蝴蝶、纸燕子，诞生过多少个意趣神韵兼备的风流人物，流淌过多少悲欢离合，也记不清自己有多少幅作品获得大奖或被

78年前，4岁的蒋云花看到母亲坐在一棵大树下做盘扇，手里拿着红红绿绿的扇芯，就问她这是用什么做的。母亲说，有钱人家的姑

在人们印象中，北方人更钟情于面食，其实，江苏人全国也有不浅的缘分。比如，风靡全国、家喻户晓的阳春面，其发源地就在江苏，有人说是扬州，有人说是淮安，不管是扬州还是淮安，反正跑不出江苏。

小时候，我去无锡求学，出门在外能省即省，少吃了一顿饭，饿得饥肠辘辘、头晕眼花，就在大街上寻找吃的。走进一家紧挨河浜的老面馆，我在餐盘上看了半天，花了5分钱点了一碗阳春面，没想到这竟是我这辈子吃得最香的一碗面。一口大粗碗中放了一坨面，面头上放了一块白白的猪油，慢慢融化于面条中，酱油面汤中漂着些许青青的小葱花，那香气真是勾魂，弄得我拿筷子之前口水就忍不住流了出来。

江苏的面和其他地方最大的不同，可能就是每一道面里都有一个动人的故事和传说。江苏人讲究，不管做什么事，都要有根有据，有板有眼，总要说上个一二三来，所以每道面都得有个说头。比如镇江的锅盖面，传说是乾隆在一次下江南时，路过镇江，他一时兴起，到一家面馆微服私访，要了一碗面，不承想店主大嫂忙中出错，将小锅盖盖到了为他煮面的大锅上，成了锅盖煮面条。没想到，煮出的面条让乾隆爷享用后赞不绝口。这件事一传十、十传百，从此，锅盖面名声大噪，凡是到镇江，当地人都会劝你来一碗锅盖面。

苏北盐城东台的鱼汤面更是传奇，曾获巴拿马国际博览会金奖。它起源于1758年，至今已有200多



吴善增剪纸作品 资料图片

娘用丝线绣扇芯，穷人家的姑娘就用自家种的麦秆染成彩色做扇芯。那时，她并没有觉得浦江的麦秆画有什么神奇之处，直到长大后在金华读专科时参观太平天国侍王府，第一眼看到一幅精美绝伦的麦秆剪贴画后，她再也无法将目光从画上移开了。这一眼，影响了她的一生。

金色的小麦，象征着富足、温暖、丰收、吉祥，看似无用的麦秆，自明代被人们发现其独特的纹理和光泽后，浸透着历代匠人的匠心，成就了浦江麦秆剪贴画这一散发着浓郁乡土气息的民间艺术瑰宝。光线幽暗的浦江非遗馆展陈室内，我站在流光溢彩的巨幅麦秆剪贴画《清明上河图》前，久久舍不得挪动目光和脚步，一百万根麦秆创造的传奇，是如此的精美、恢弘！麦秆金色的纹理和光亮，让我想起《小王子》里来自另一个星球的小王子的金发，金发一样的麦浪。一根根原本如此普通的麦秆，如同《小王子》里那朵玫瑰，成了世界上的独一无二。

我仿佛看见无数个这样的上午11点，蒋云花痴痴伫立在张择端的《清明上河图》前凝神屏气的身影。《清明上河图》气势恢弘，800多个人物神态各异，栩栩如生，用麦秆片制作难度极高。更难的是，美轮美奂的建筑，仅瓦片便数以万计。也可作简单处理，长条麦秆配麦秆丝，拼贴出屋顶，但显然缺乏立体感。于是，蒋云花把自己当成了建筑工匠，硬是用麦秆片剪出一片比指甲盖还小的瓦片，用镊子一片一片“盖”到了屋顶上。

微小到极致，平凡到极点，也能成就大美。无数个日夜就这样缓缓流过。2010年4月，耗时5000多个工作日完成的麦秆剪贴画《清明上河图》终于完成。蒋云花和她的子女、同事、学徒们呕心沥血创作的这一精品成为麦秆剪贴技法的集大成和麦秆剪贴工艺史上的里程碑，一经亮相，便惊艳了世人，获得国内外大奖。

正午12点，已是耄耋之年的蒋云花风风火火走在前面，把我们带进了一个老旧的仓库。阳光下的微尘中，无数麦秆剪贴画、团扇静静地躺在时光里像等待着什么。我隔着玻璃，将手摸向一幅“白羽献瑞”，感觉到了孔雀银色翅膀的微微颤动，它一定是想振翅高飞，去远方，被更多人看见。

浦江千年古村嵩溪村口，一棵巨大的古樟树横亘在潺潺溪流上，蓬勃的新绿间微微飘荡着数不清的彩带丝丝。

浙西大地上屹立着许多千年古樟树，流传着认“樟树娘”的习俗。“母亲让我拜你为娘，她在你虬龙般的身体上系一串浅浅的五彩线，从此我呼吸你的气息，传承着你的坚强。”樟树顽强的生命力早已使之成为江南大地上的精神图腾，孩子拜认樟树为娘，就有了大树的护佑，更如同找回了真正孕育自己的、更伟大、更本真的母亲——大自然。

和我一面之缘的吴善增和蒋云花是否认过樟树娘？他们近几十年的漫漫人生经历过怎样的坎坷跌宕、悲欢交集？是否千回百转如她手里的剪纸，千锤百炼如她手里的麦秆？我无从考证，但从他们的作品和人生中或可找寻到与樟树相通的精神密码。

被明代文豪宋濂称为“天地间秀绝之区”的浦江，文风鼎盛，名人辈出，素有“父子同书、夫妻同画”的传统，有“文化之邦”“书画之乡”“诗词之乡”的美誉，是否和孩子们自小认“樟树娘”这一习俗有一些关系？

我想，每一个富有艺术创造力的人，每一个将自然和人文之美在笔端、剪刀、镊子中还原并升华的人，每一个在泥潭中捞月光的人，儿时必然亲近过大树，亲近过高山和流水，也必然在旷野中狂奔过。

苍穹无限，时间永恒。无论多么小，无论多么老，我们都是大树的孩子，自然的孩子。

面食在苏州的发展。于是，一批批面师、面匠在苏州出现，丰富了当地的饮食文化。

历代苏州面师、面匠守正出奇、推陈出新，这从他们经常进行的“苏州十碗面”大赛中可见端倪，出于好奇便买了一碗。这位老板将面碗捧在手里仔细端详，只见面汤雪白浓郁，闻之味道奇妙无比，尝了一口，果然又鲜又香，立马心动了。他细细盘问这位摊主的身世，当即将其请到自己的面馆，任其掌厨，结果是生意兴隆，异常火爆。

徐州靠北，与北方人生活习惯相近，主食以面食为主，爱吃面是出了名的。“徐州八珍”又称“八大样”，主要原料就是面。到了徐州，可看见各式各样的面馆，全国各地有名的面食，多能从这些面馆中尝到。而淮安则不然，这里自古就是大运河的重要节点，是明代著名的漕运码头、淮扬菜的发源地之一。南来北往的人多，餐饮业就发达。就说面吧，淮安有长鱼面、黑鱼面、肥肠面、叉烧面等，品种丰富。我最爱吃的还是淮安老百姓常吃的韭菜清水汤面。

要说江苏的面，品种最多的恐怕是苏州。一次，我和当地一位食客聊起苏州人为什么好吃面。他分析道，苏州历史上就是富庶之地，且自然灾害少，历来是文人雅士、商贾巨富及士大夫乐于安居的地方，这些人往来了就不想走，最终在苏州扎下根来。一些北方人把他们的饮食习惯带到这里，久而久之，与当地人的习惯融为一体。北方人爱吃面的习惯影响着苏州当地人，苏州人对饮食的讲究，又促进

了面食在苏州的发展。于是，一批批面师、面匠在苏州出现，丰富了当地的饮食文化。历代苏州面师、面匠守正出奇、推陈出新，这从他们经常进行的“苏州十碗面”大赛中可见端倪，出于好奇便买了一碗。这位老板将面碗捧在手里仔细端详，只见面汤雪白浓郁，闻之味道奇妙无比，尝了一口，果然又鲜又香，立马心动了。他细细盘问这位摊主的身世，当即将其请到自己的面馆，任其掌厨，结果是生意兴隆，异常火爆。

徐州靠北，与北方人生活习惯相近，主食以面食为主，爱吃面是出了名的。“徐州八珍”又称“八大样”，主要原料就是面。到了徐州，可看见各式各样的面馆，全国各地有名的面食，多能从这些面馆中尝到。而淮安则不然，这里自古就是大运河的重要节点，是明代著名的漕运码头、淮扬菜的发源地之一。南来北往的人多，餐饮业就发达。就说面吧，淮安有长鱼面、黑鱼面、肥肠面、叉烧面等，品种丰富。我最爱吃的还是淮安老百姓常吃的韭菜清水汤面。

要说江苏的面，品种最多的恐怕是苏州。一次，我和当地一位食客聊起苏州人为什么好吃面。他分析道，苏州历史上就是富庶之地，且自然灾害少，历来是文人雅士、商贾巨富及士大夫乐于安居的地方，这些人往来了就不想走，最终在苏州扎下根来。一些北方人把他们的饮食习惯带到这里，久而久之，与当地人的习惯融为一体。北方人爱吃面的习惯影响着苏州当地人，苏州人对饮食的讲究，又促进

了面食在苏州的发展。于是，一批批面师、面匠在苏州出现，丰富了当地的饮食文化。历代苏州面师、面匠守正出奇、推陈出新，这从他们经常进行的“苏州十碗面”大赛中可见端倪，出于好奇便买了一碗。这位老板将面碗捧在手里仔细端详，只见面汤雪白浓郁，闻之味道奇妙无比，尝了一口，果然又鲜又香，立马心动了。他细细盘问这位摊主的身世，当即将其请到自己的面馆，任其掌厨，结果是生意兴隆，异常火爆。

徐州靠北，与北方人生活习惯相近，主食以面食为主，爱吃面是出了名的。“徐州八珍”又称“八大样”，主要原料就是面。到了徐州，可看见各式各样的面馆，全国各地有名的面食，多能从这些面馆中尝到。而淮安则不然，这里自古就是大运河的重要节点，是明代著名的漕运码头、淮扬菜的发源地之一。南来北往的人多，餐饮业就发达。就说面吧，淮安有长鱼面、黑鱼面、肥肠面、叉烧面等，品种丰富。我最爱吃的还是淮安老百姓常吃的韭菜清水汤面。

要说江苏的面，品种最多的恐怕是苏州。一次，我和当地一位食客聊起苏州人为什么好吃面。他分析道，苏州历史上就是富庶之地，且自然灾害少，历来是文人雅士、商贾巨富及士大夫乐于安居的地方，这些人往来了就不想走，最终在苏州扎下根来。一些北方人把他们的饮食习惯带到这里，久而久之，与当地人的习惯融为一体。北方人爱吃面的习惯影响着苏州当地人，苏州人对饮食的讲究，又促进

了面食在苏州的发展。于是，一批批面师、面匠在苏州出现，丰富了当地的饮食文化。历代苏州面师、面匠守正出奇、推陈出新，这从他们经常进行的“苏州十碗面”大赛中可见端倪，出于好奇便买了一碗。这位老板将面碗捧在手里仔细端详，只见面汤雪白浓郁，闻之味道奇妙无比，尝了一口，果然又鲜又香，立马心动了。他细细盘问这位摊主的身世，当即将其请到自己的面馆，任其掌厨，结果是生意兴隆，异常火爆。

徐州靠北，与北方人生活习惯相近，主食以面食为主，爱吃面是出了名的。“徐州八珍”又称“八大样”，主要原料就是面。到了徐州，可看见各式各样的面馆，全国各地有名的面食，多能从这些面馆中尝到。而淮安则不然，这里自古就是大运河的重要节点，是明代著名的漕运码头、淮扬菜的发源地之一。南来北往的人多，餐饮业就发达。就说面吧，淮安有长鱼面、黑鱼面、肥肠面、叉烧面等，品种丰富。我最爱吃的还是淮安老百姓常吃的韭菜清水汤面。

要说江苏的面，品种最多的恐怕是苏州。一次，我和当地一位食客聊起苏州人为什么好吃面。他分析道，苏州历史上就是富庶之地，且自然灾害少，历来是文人雅士、商贾巨富及士大夫乐于安居的地方，这些人往来了就不想走，最终在苏州扎下根来。一些北方人把他们的饮食习惯带到这里，久而久之，与当地人的习惯融为一体。北方人爱吃面的习惯影响着苏州当地人，苏州人对饮食的讲究，又促进

了面食在苏州的发展。于是，一批批面师、面匠在苏州出现，丰富了当地的饮食文化。历代苏州面师、面匠守正出奇、推陈出新，这从他们经常进行的“苏州十碗面”大赛中可见端倪，出于好奇便买了一碗。这位老板将面碗捧在手里仔细端详，只见面汤雪白浓郁，闻之味道奇妙无比，尝了一口，果然又鲜又香，立马心动了。他细细盘问这位摊主的身世，当即将其请到自己的面馆，任其掌厨，结果是生意兴隆，异常火爆。

徐州靠北，与北方人生活习惯相近，主食以面食为主，爱吃面是出了名的。“徐州八珍”又称“八大样”，主要原料就是面。到了徐州，可看见各式各样的面馆，全国各地有名的面食，多能从这些面馆中尝到。而淮安则不然，这里自古就是大运河的重要节点，是明代著名的漕运码头、淮扬菜的发源地之一。南来北往的人多，餐饮业就发达。就说面吧，淮安有长鱼面、黑鱼面、肥肠面、叉烧面等，品种丰富。我最爱吃的还是淮安老百姓常吃的韭菜清水汤面。

去年11月初，我去武汉参加第七届国际新移民华文作家笔会，从北京坐高铁到武汉。正是中午，出版界的朋友请我们几个文友在长江边一家餐厅吃了一顿美味佳肴。在我吃饭的座位上便可透过大玻璃窗看见宏伟壮观的二七长江大桥。上世纪80年代我出国留学前，武汉只有一座长江大桥，即1957年正式通车的武汉长江大桥。如今，武汉在波涛滚滚的长江上已经架起了11座长江大桥！

到中南财经政法大学，白天来自世界各地的文友和国内专家讨论文学；晚上，我们有机会去看武汉的夜景。来到江滩公园一元路粤汉码头，我们十几个来自北美和欧洲的文友，上了一艘江轮，终于可以夜游长江了！

我们兴冲冲地走进船舱，晚风习习吹来，虽有些寒凉，但每个人的心里就如武汉的夏天，火炉般燃烧着激情。上世纪70年代中期，我和妹妹从广州回昆明曾在武汉转火车，当年的情景还历历在目，而如今的武汉早已今非昔比。

开船后，站在甲板上仰望天空，夜色柔融，繁星点点。夜空下的长江，似在眼前缓缓舒展开来的墨色缎带，在黑的底色上有色彩斑斓的闪光。岸边游人眼中，我们航行在江上的游轮，不过是漂浮在这夜的锦缎上的一颗明珠，随着波涛起伏，放射出炫目的光芒。在光芒中的我们浑然不觉船在走，身体融入朦胧的夜色中，沉浸在迷人的江景里。

我往返于甲板两侧，水汽氤氲，远处岸边的树木恍若冒着烟，乳白色的烟雾从树顶腾起，在霓虹反射的天空中弥散开来，那样神秘。一切都仿佛静止了，静止在宁静的江面上，静止在两岸的景色中，静止在武汉的夜空下。而游船上的我们，随着墨色的缎带平稳漂流，那五光十色的霓虹映照在脸上，闪烁在每个人的瞳孔里，我们的心身进入了安详愉悦的状态。

两岸霓虹闪耀的高大建筑，有的是长方体，有的戴着高耸的尖顶，还有的是彩虹桥的拱桥形状，它们时而放射出红色，时而宝石蓝，时而橙色，这些闪亮的色彩，交错辉映，装扮着江面，也给每个人的脸打上彩光。眼前的一切，像这游轮两侧江水的波涛，拍打着我的心房。大家拿出手机，三三两两合影留念。

多么美妙的一个小时！长江夜游，不仅是一场与武汉美丽风景的邂逅，更是一次心灵的洗礼。这一个小时里，我仿佛忘却尘世的一切烦恼。静静流淌的江水，带走了白日的纷扰，留下的是我愉快的回忆。



武汉夜色

◎零时差

## 夜游长江

董晶（美国）

我对长江有着深厚的感情。童年，我家住在四川雅安，雅安的青衣江是长江的三级支流。青衣江是哺育我从幼儿慢慢成长的河流。而后我家迁到重庆。重庆的长江水把我从一个小女孩养育成婷婷少女。我曾多次在朝天门码头坐轮渡，游走于江南江北。那些悬在岸边江水上、依着山峦、用木板搭建的吊脚楼，鳞次栉比，蔚为壮观，永远留在我的记忆里。在滚滚长江水里，不知装有多少我少年时代的憧憬和理想。我曾想去北京上大学，想出国看世界，随着时间的推移，这些愿景都先后实现了。人们都说长江是中华民族的母亲河，在长江边长大的我，更有发自内心的深切感受。

风大了，走进船舱里，文友们围坐在长条桌边谈笑风生，从海外谈到祖国，从家乡谈到武汉，大家有说不尽的话题。海内海外，他乡故乡，谈得深情，谈得热烈。直到轮船已经返航到达终点，人们开始下船，我才恍然发觉，在长江上已经游览了一个小时。

多么美妙的一个小时！长江夜游，不仅是一场与武汉美丽风景的邂逅，更是一次心灵的洗礼。这一个小时里，我仿佛忘却尘世的一切烦恼。静静流淌的江水，带走了白日的纷扰，留下的是我愉快的回忆。

## 我在菏泽看牡丹

吴向杰

上世纪七八十年代，我生活的城市还没有牡丹的踪迹，我知道的牡丹，只是文具盒上的漂亮图案，层层堆叠的艳丽花瓣，如彩蝶翩跹起舞，让人好生喜欢。

这些年天南地北经常出差，我去过许多地方，也见过牡丹，可都只观叶未见花，总是完美错过花期。直到今年到山东菏泽，才终于在殿春时节的菏泽曹州牡丹园观得真颜。

没想到牡丹花是如此模样，且不说那灿若云霞的千般色彩，便是那丰硕如碗口大的花盘，也独领群芳。迎着前一天刚刚下过一场雨，绿叶托着绽放绽放侧颜的牡丹，花瓣上坠着雨滴，我一时没忍住，伸手轻触了一朵离得最近的粉白牡丹，触感柔滑，如软缎一般。花蕊的娇黄细粉留在了指尖之上，放在鼻翼下轻嗅，香气不浓不淡，既不像兰花那般清幽，也不似玫瑰那样甜腻，多一分则醉，少一分则淡，刚刚好。

在菏泽的这几天，我发现牡丹已经深深融入了当地人的生产生活和文化艺术中。

在全国最大汉服生产基地之一的曹县，牡丹图案是各式汉服的重要元素，马面裙上精美的织锦牡丹花团锦簇、雍容华贵，裙摆旋起间，让人领略到宋风雅韵；曹县木雕非遗传承人蔡秀芳用灵巧的刻刀将木料化为牡丹如意、牡丹屏风、牡丹托盘、巧夺天工，彰显中国传统手工艺的独特魅力。

在巨野县的乡村小径，抬眼便能看见村舍白墙上的牡丹彩绘，衬托得村子生气勃勃。牡丹是老百姓心中象征美好生活符号，上万名巨野农民画师将他们的工笔牡丹推向全

国、推向世界，来自五湖四海的订单源源不断。《花开盛世》《锦绣春光》《冠艳群芳》《国宝献瑞》等牡丹工笔作品，先后亮相各大博览会。

牡丹除了美，还可食用、药用，做成化妆品。

大朵的牡丹干花用100℃沸水的冲泡下，慢慢吸饱水分，舒展身体，释放精华，在玻璃器皿中翩跹轻舞，引得众人惊叹。金黄的茶汤芳香馥郁，饮上一盏，沁人心脾。中医认为常饮此茶，养血养肝，解瘀化郁，美容养颜。新鲜牡丹花瓣做成的菜品，红白娇润，赏心悦目，拈起一箸细细品味，微酸之后开始回甘，称得上色香味俱全。

菏泽的尧舜牡丹产业集团更是将牡丹的价值发挥到了极致。在他们的展示中心里，我们看到牡丹的一生——从一颗种子生长为花苗，雨露滋养后，开出美丽的花，结出累累果实，再将自己全部贡献出来，变为中药丹皮，变为牡丹籽油、籽油软胶囊，变为牡丹茶、牡丹酒，变为各种各样的面膜彩妆、护肤洗护品……

北纬35度是个神奇的存在，位于这条纬线上的菏泽，土壤肥沃松软，略带碱性，温湿度适宜，为牡丹生长提供了得天独厚条件。从古至今，菏泽人培育出上千种牡丹，也孕育出独特的牡丹文化。近年来，牡丹更为菏泽带来绿色发展新契机。如今的菏泽，是世界上牡丹种植面积最大、品种最多、产业链最长的地区，是中国最大的牡丹及其产品出口基地。

“何人不爱牡丹花，占断城中好物华。”牡丹，在菏泽这片热土上蓬勃生长，已经成为一座城市鲜明的标识。

◎风味

## 食面江苏

赵安华

