



## 张謇与女工传习所

□陈春华

1915年在美国旧金山举办的“巴拿马太平洋万国博览会”上,来自中国南通的十几件刺绣作品令世界瞩目,因为这些绣品既有中国传统的艺术风格又有西方油画的光影效果,显示了中国刺绣工艺的精妙绝伦、出神入化,深得西方贵族的喜爱。其中一幅仿真绣杰作《耶稣像》尤为美国人所赏识,荣获一等奖。这幅《耶稣像》是南通女工传习所所长、刺绣大师沈寿亲手绣制,其他绣品也是南通女工传习所出品。

南通女工传习所是张謇创办的一所培养女子刺绣工艺人才的专门学校,是张謇兴办女子职业教育最有代表性的一所职业学校。张謇为解决妇女职业问题,先后办起女工传习所、蚕桑讲习所、发网训练班等。与普通女子学堂不同的是,这些学校的办学宗旨是培养有文化、有技能的劳动者,即张謇所言,为了“谋吾南通一般妇女之生计”。

1910年,张謇任南洋劝业会总审查长时,见到时任清宫绣工科总教习的沈寿(原名云芝,字雪君,寿字是慈禧太后所赐)所绣《意大利皇后像》,叹其精绝,该绣品一年后作为国礼赠送意大利。作为文人的张謇为沈寿的刺绣艺术倾倒,而作为企业家的张謇更是有着敏锐的商业嗅觉,他立即从刺绣作品中看到商机,认为这是一种很有市场的商品,南通的女子若是掌握了这种技术,无疑可以赖以为生。

1913年,张謇在珠媚园南通女子师范学校内,设立女工传习所,1914年8月落成后,张謇即延请沈寿担任女工传习所所长兼教习。在张謇和沈寿主持下,该所制定和完善了一套刺绣教育体系,课程设置以刺绣为主,同时设有绘画、书法、语文、音乐等课程,全面提高学生的文化素养和艺术鉴赏能力。女工传习所的师资阵容十分强大,张謇聘请画家刘子美、范子愚等名家教授国画、水粉、素描等课,刺绣则由沈寿及其姐姐沈立、金静芬、沈梓缙等任教。女工传习所除一年速成班外,还有三种学制:一为普通班,学制两年,主学花卉、翎毛等专业;二为中级班,学制四年,主绣山水、仕女;三为高级班(亦称研究班),专攻油画肖像绣,也就是沈寿所创的仿真绣,由沈寿亲自授课。

因办学规模不断扩大,1916年女工传习所校址迁至南通城南濠阳路一座二层楼四合大院。女工传习所当时解决了许多女性的就业和生计,学生“毕业后应聘国院浙苏沪四方之传习,而以谋生者,不知凡几”。1918年5月,女工传习所还借用隔壁的药王庙,展示绣品和柳编品,既供参观,亦可出售。

沈寿的《耶稣像》与《女优倍克像》在美国展出时,美商与倍克本人先后愿出高价购买,但这两幅作品因被张謇视为珍品而没有出售。他指派专人将这两幅绣品运送回国,珍藏在南通博物院(后辗转收藏至南京博物院)。这种注重实践与市场的教育模式是张謇职业教育的重要特色,也是其成功之处。女工传习所创办之初的费用由张謇一人支付,包括新校舍的5000元建筑费和每年4800元的日常经费。

1920年,为加强绣品经营与销售工作,张謇设立南通绣织局,由沈寿兼任局长,南通绣织局在上海九江路南通大厦设立分局,又在美国纽约的第五大道开设办事处,销售女工传习所的刺绣工艺品与实用绣品。1922年2月5日,张謇在给杨瑞生和吴寄尘的信中提道:“绣织局本为提倡海外贸易及远销花边及绣品而设。二年以来,因美市不能旺销,而资本又系息借而来,故颇感周转不灵之苦。若待美市回复,尚不知何日,故去冬即决计停办。”把中国传统工艺品远销美国,不失为一个大胆的尝试,可惜原始资金有限,销路没有及时打开,而此时的大生企业普遍陷入困境,已经无力扶持。

为了抢救沈寿的刺绣技法技艺,由病中的沈寿口述,张謇亲自整理与记录,历时近一年时间完成了《雪宦绣谱》一书,由翰墨林印书局印制,使沈绣(仿真绣)工艺理论传承至今。1921年沈寿英年早逝,年仅47岁。(作者单位:南通市档案馆)

## 唱一曲归来未晚

□汪晓彦

三月中旬的春假,我计划想个人像鸟一样出去旅行。昆山的花正在凋谢,那就去别处再看——春天不止这么短!我要去上海外滩看郁金香,要去武汉看樱花,要去婺源看油菜……还想去爬山,去旷野里,总之,去哪里都好。我在高德马蜂窝携程一类的出行网站来回检索,看了嵩山、泰山、黄果树、神农架、洛阳、西宁……最后决定一个人去皖南自驾。告知我妈,她差点拿着刀从南通追过来让我断绝念想:你多大啊,拿了几年驾照啊,一个人去安徽山沟沟里自驾?我!不!同!意!

那好吧,后来决定再去一次苏州西山,在古渡头边上的民宿住几天,我都美滋滋幻想好了——我把手机一收,电话卡一拔,带着电脑和书和吉他去,沿着太湖吹晚风,晨起看日出,吃各式河鲜:蔬菜汤和鲫鱼,每顿都得有!

日子一天天近了,我一天天激动,结果:因为疫情,昆山“全城静默”了。我就被困在这苏州一隅。原初还好,有同学,有朋友,有生活,大家进可外出聚餐,吃顿热乎的宵夜火锅,退可校内玩耍,一起上课,一起踢球。现在好了!连这样的日子都要怀念了!

可是我更怀念的还是远方——那些旅途中偶遇的随机而和善的人,迷茫和充斥着人烟的商衢街道,想到宿醉的早上带着头疼和刚洗完澡的清香,走在长沙街头的日子,想到厦门八市小楼里看见的朝阳和叫卖声,想到无锡南禅寺边香火和烧烤的重辣孜然杂交的刺鼻气味……我知道远方就是一个带有致命吸引力的词语:陌生。行走在陌生里我才觉得是我,可以更好思索我自己,看见人生百态,看见生活里除我所处的苟且的另外世界。

我多想继续,去走去看,去在更多陌生的城市陌生的山谷旷野里行走一遭,把我的命寄托在交流不息的陌生中。原地固守让我乏味不已,不想再用熟练的絮语一样的生活碎片去度日了,像一杯不加糖的奶粉,日复一日地冲饮,总会没意思。

可是停下来的也不只是我呢。春假过去了,清明节假期也在静默里缓缓流逝掉了,这是第一个没能和家里人们团聚去祭祖的清明。我们正拘囿于天各的一方里——我在昆山,妈妈在南京,爸爸和家里的猫在南通,舅妈和外婆在通州,舅舅在海门……我们的唯一联系纽带是一个家庭群,各自于天南海北分享每天的饭香,互相窥视各自的疫中生活一隅。而问起各自的状况,也都还行:外婆展示她刚下地拔出来的葱,乡下的一切都能自给自足,河里摸鱼,地里挖菜;妈妈拍了她买的豪华外卖,一顿日料;爸爸那的视频是家里的猫梗着脖子吃鱼的样子,舅舅一个人做了四菜一汤……

放下再打电话给爷爷奶奶,他们也困在家里没法去扫墓,不过他们已经习惯了这种居家生活,也就是喝茶,看看电视,读读报纸,做做饭……电话那头,他们乐呵呵地说:“你们好!我们好!你在宿舍,你多买点素菜存起来喔!我们这里好得很,你们自己要保重哇!”

放下手机的时候,又是孤身一人。继续无奈着继续居家、网课。日子一天天过去,天气一点点转暖,而花期已经要过去了。现在的学校里的花树上,花稀叶茂,满目苍绿,可是我还是喜欢盛满繁花的日子。即使人们歌颂着绿叶的生命力,歌颂着生机盎然,那又怎么样呢?谢谢了就谢了,就没有了,而绿叶一直都有。柔美绚烂的粉黛青红之色,一个轮回里只能看到一次。从楼上望下去,马路牙子边全是散落的花瓣,掉在路上,步道上,被保洁和环卫用枯枝捆成的扫帚一下一下扫到一起,粉红的花瓣,淡紫的花瓣,米白的花瓣,此刻都蒙了一层灰,卷曲着,花边焦黄。

看到那散落在地上的花瓣,心里有一点难过。这是一场无常的世事。我像掉在洗衣机里的一撮白色卫生纸,被水流裹挟着旋转,被撕扯,除了保护好绿码,什么也不能做。

最苦的是青春年少时分,却不得不享闲愁。但是未来总归也是会来的,就像花还会再开一样,青山常在,绿水长流,世界的精彩,想来我们还是不会错过的吧。今天晚上,一个人在宿舍做饭,鬼使神差地偷尝了一口料酒,差点吐出来。我在水池边漱口的时候,听着流水声怔怔出神,仿佛看见了山泉和瀑布,江河和湖海。忽然想到苏州人沈复的词:雨来静处,且将诗酒猖狂,歌一调湖海茫茫,唱一曲归来未晚。



## 古城四季美食

□陈根生

春天“打春卷皮”,夏天“撒虾糍儿”,秋天的“延生果”,冬天的“斡番芋”,它们虽然不登大雅之堂,确是我童年小小心目中的最爱,用现代话来说也称得上是城市美食名片,我姑且叫它们古城四绝吧。

### 打春卷皮

春卷是古城的一道季节美食。据说千年前唐朝就有了这“咬春”的习俗。

农历进了腊月,迎春桥上就有打春卷皮的摊位摆出来了:一个小炭炉,一块热铁板。

“打春卷皮”的大妈,手上不停地甩动一团面,突然一个俯冲搁在热铁板上又随即提起,这一搁一提再一翻转,一张圆形的雪白的春卷皮就打出来了;100分的春卷皮薄如蝉翼,平如仿纸,不见一点疙瘩,对面照见人影。买回去包进韭黄肉丝馅、荠菜肉丝馅、青菜茶干什么的,放在油锅里一走,摆在盘子里,一家人围坐着蘸香醋吃,舌尖上的春天就这么来到人间。如皋人饮食之道崇尚“淡、杂、鲜、野”四个字,春卷就扛了三个字。俗谚道:“立春吃春卷,天地一家春。”

我小时候去买春卷皮时总爱在那摊子上多待一会儿,喜欢目不转睛地盯住大妈甩面团的那双神奇的手出神一会儿,如同春节庙会上盯住浇糖画的那双手,捏面塑的那双手……祖父笑道:“乖子看一眼,呆子相到晚。”他笑他的,一把年纪的老爷子能懂我们娃儿的心思么?

### 撒虾糍儿

夏天的“撒虾糍儿”则是另一片风景。临街的一只大铁锅,满满的油呼呼冒泡翻滚。老板用小酒盅不停地舀着面团下锅,翻腾几下变成“油老鼠”上来,一排排、一摆摆等待出售;但虾糍儿则是现买现做。只见老板娘拿出一个小碟,舀起一滩烂面,朝滚烫的油锅里一撒,就像渔民撒网,油面立刻膨起一片花,轻轻放上一只盐渍过的青虾,虾身红了,金黄的面花也被大筷子撑起滤油,这就是虾糍儿。虾糍儿必须趁热吃,一小片一小片地咬下来咀嚼,才能欣赏到酥脆、酥香的美妙口感。

油饼是糯的,油老鼠是下的,油豆腐油条是炸的,唯有虾糍儿是撒的。油饼之类是填肚子的,虾糍儿则是哄嘴巴玩的,有嚼没得咽,乡亲们称之为“刁肴”。

烟熏火燎的石板街上每天都有一场美食小吃大合唱,面香、油香、豆香、葱香、虾香……混合在一起缓缓流淌,古城在慢慢生活。不知不觉间黄昏已经褪去,华灯初上,青色的暮霭悄悄四合了。

老街坊最爱光顾的这家虾糍儿店,一家三人。只老板娘一人能撒虾糍儿,全靠经验和灵巧;老板撒不起来,小老板撒不起来,两个大男人只会油老鼠的干活,所以只得乖乖打下手。我们拿在手里咯嗒咯嗒几分钟一块虾糍儿就品尝完了,可人家这手艺恐怕没有一年半载是练不出来的。

也因此,古城的晚茶时分油老鼠们依然活蹦乱跳,而虾糍儿却难见倩影。

### 延生果

秋天,东大街牌楼口歪嘴儿家的延生果上市了。

如皋人的嘴就是刁,说道:“烧饼要吃屑子,花生要吃瘪子。”为什么呢?烧饼屑子别看成不成样子,它全是精华,是饼香、酥香、葱花香、芝麻香的最后集中地,烧饼品质越好,吃起来屑子越多,特别是老年人牙口不好那屑子绝对是宝。

花生瘪子呢其实也并不瘪。吃炒花生,剥开壳,前面那颗饱满的大的花生仁叫花生米,后面那颗瘦精精的小的叫瘪子;大的吃几颗就满嘴是油,小的

则有得嚼没得咽,越嚼越香,又不腻嘴,所以瘪子更受欢迎。

聪明的商家发现了商机,专门把瘪子拣出来做成一个品种,东大街歪嘴儿家的摊位玻璃罐上写得清清楚楚,明明白白,大的称花生米,瘪子称“延生果”。

祖父让我替他打二两瓜子酒时总吩咐道:“再带一包延生果回来。”歪嘴儿真正做到“童叟无欺”,他并不因为我一个小屁孩,又是二两延生果的超小生意,他总是亲自掌锅,让我看秤杆上的小星星,然后包成一个漂亮的三角包交到我手上,末了还特地掂三四粒放到我小手心,说:“这是跑脚工,香香嘴啰。”歪嘴儿是个很和善的老人。

延生果有人写作“益生果”,那是指制作时用食盐烫凶,使其炒熟后有咸味。歪嘴儿家花生米、延生果是分开烫凶的,我就见过他家院子里用筛子分别晾开,上锅也是分开炒,诀窍恐怕也就藏在这一区别中!

记得祖父说过歪嘴儿家的延生果选用的是当年上市的新花生,而且都是专人到如皋西南乡高沙土地区采购的优种花生,优秀的食材也确保他家的“延生果”在古城“仅此一家”。

东大街,流淌在我血脉中的衣胞之地;延生果,我的香酥酥的美丽乡愁!

### 斡番芋

先请看一位台湾同胞的深情描述:“霜降、冬至以后天气寒冷,山芋块茎内淀粉转化成糖,城市有一等市民,弄一口铁锅,支上锅箱(瓦制品),待水满过地产山芋,木柴架火,便细细地幹起山芋来。斡山芋是如皋一隅的方言,大火烧足,小火细焖的方法,其发音近似入声wo……褪其赭红皮,露其象牙黄,用尽吹(如皋人发音为哮喘切)、啜、嚼、啃的唇上功夫,剩下浅褐、板平、黏乎乎拖腻带汁的底耙,虽成鸡肋,却仍放入口内细细咀嚼吃下。”(台湾版《如皋文献》第四册《如皋小吃》)(北台于六)

这位“老如皋”还说,当年旅居如城的日本侨民偷偷回去依葫芦画瓢,结果没有一次成功做出如皋味道,沮丧地不断说“出来嘛蒸”“出来嘛蒸”。

这是上世纪三十年代的事,我的记忆是从上世纪四十年代开始的。我有幸童年赶上了“斡番芋”。那是在下午三四点钟,城里人家吃晚饭的时候,一个瘸老汉挎着一个小木桶走进巷子叫卖:“斡番芋!”母亲总是拿只碗去拣一两块中不溜儿的、并且烧出金灿灿的,瘸老汉秤完还在你碗里加一勺黏稠的汤汁。瘸老汉的斡番芋鲜甜、软糯、焦香。邻居大妈说:“瘸爹,你可把番芋的骨髓都幹出来了!”邻居大爷笑道:“瘸爹,你这斡番芋幹出一番学回来了!”无论是早晨,还是午后,只要瘸老汉的斡番芋一过,整个巷子都香悠悠的,甜丝丝的。

说真的,我至今仍然怀念那焦糖味的汤汁,翘翘舌尖,经久不去。当年那碗底的汤汁渣子是我的最爱,我的小舌头每次都是干净、彻底地完成任务的。说真的,此后我吃过各种吃法的山芋:煮的,蒸的,烤的,炸的……最好的也只能打个80分,比瘸老汉的“斡番芋”味道差远了。

“斡番芋”远去了,我的童年也远去了。

散落在青砖黛瓦石板街上的那些所谓“雕虫小技”,哪一样不是如皋人的聪明才智和多年经验的积淀和结晶,哪一样不给古城人民带来了许多生活的乐趣!给古城恬淡而质朴的传统生活增添了几分精致甚至诗意。

可惜除了“打春卷皮”,其余“三绝”如今只能眼睁睁看着它们“滚滚长江东流去”而望“绝”兴叹。



## 农机攻关(外二题)

□吴 铮

想当年,卫星能上天,插秧机却落不了地,后来组织攻关,才有了国产之机。

如今,航空航天、量子计算等都达到了国际先进水平。可是,重中之重农业,用的农机却仍然落后。全国八千多家农机企业,多数大而不强。种田大户被迫用精度高又耐用的进口机械。如即将面临的夏收小麦,国产机日收百亩,且掉粒多,杂物多,进口机日收四百多亩,且干净,而且据说进口农机一开动就会获得土质、种植和产量等数据,被外人掌控。

正如当年总理呼吁造国产圆珠笔芯那样,集中力量来个农机攻关,赶超国际水平,从农机领域体现农业的重中之重。

### 鸟儿

老鼠还储三天存粮,可是多数鸟儿无隔夜之粮,明天早餐到哪儿寻找?

但鸟儿是天生的乐观主义者,早晚都唱着歌儿,飞舞舞蹈,从不见它们悲悲切切,凄凄惨惨。

现在人们都知道护鸟,我每天仰望乐观的鸟儿欢唱飞舞,心情就特别开朗。

### 咬文嚼字

现在影视剧中文化因素增多,这是好现象。近日见一电影中有个镜头是公司题匾:鹏程萬裏,写者本意应是鹏程万里,但为了风雅,用繁体字把“里”写成了“裏”。我还见过一些公园指示牌,“此处距某某景点有一公裏”等等。写者不懂里、裏、裡的区别,“裏面”可简写为“里面”,但距离的“里”可不能繁化为“裏”,裡则是裏的异体写法。

近日,还见到播音员把“解铃还需系铃人”的系读成xì,此处应为jì,结扣子。词典和字典上均有详解。

有个刊物《咬文嚼字》,我极为看重,“为祖国语言的纯洁化而斗争”的历史性社论说出了人们的心声。

下笔前,讲话前,多翻翻字典,不要匆忙凭想当然去写字、发音,有些很常见的字往往也会出错。再举一常见的例子,六读lìù,但六合、六安,读lìù。诸如此类,不可不慎。(2022年清明)

## 奶奶

□濮瑞华

清明节的前夜,我突然梦见已经过世三十多年的奶奶。奶奶坐在我家厨房的小板凳上,和爸爸妈妈聊着家长里短。突然妈妈提议我给奶奶唱一首《四季歌》,我有些腼腆,不肯唱,可经不住大人们起哄,就背过身去唱起来:春季到来绿满窗,大姑娘窗下绣鸳鸯……奶奶笑得合不拢嘴,连声说“好听,好听!”,我就又接着唱了好几首,唱到兴奋处,梦却醒了。

奶奶名叫刘树梅,出生在海安的一个穷苦家庭,兄妹排行老大,下面有两个妹妹和一个弟弟。印象中的奶奶具备所有中国传统家庭妇女的优秀品质。奶奶生活在物资极其匮乏的年代,能把一大家子近十口人的生活打理好,真是不易!

在我出生之前,奶奶就完全失明了。她克服了常人难以想象的困难,里里外外一把手操持家务:洗衣、做饭、结网、喂鸡、喂羊……奶奶虽然看不见,但对家里的物品摆放了如指掌。我小时候特别担心奶奶切菜的时候会伤到手,灌开水的时候会烫着,走路的时候会被绊倒,可这些“担心”的情况都没有发生。奶奶说,家里就这么大块地方,每天就这一些活计,日复一日,年复一年,哪有不习惯的。奶奶说得轻描淡写,可我还是打心眼里佩服她的坚强与豁达,佩服她超强的记忆力和感知力。

我的脑海中至今铭记着这样的场景:太阳渐渐落山,家家户户点起了煤油灯,可奶奶始终是黑乎乎的。我走进屋,喊奶奶,奶奶应声从灶台的锅门口走出,摸着我的头,问我干什么。我说屋子的门看不见,这时奶奶才会把煤油灯点上。奶奶说,她一个人在的时候,家里是不用点灯的。刚刚从地里回来的爷爷则在一旁开玩笑,说奶奶为家里省了不少煤油呢!这既是玩笑话,也是真心话。那个年代点灯的煤油是计划供应,要凭“本本”去大队的代销点买。

我们小时候最喜欢去奶奶家了。每次去,奶奶都要从一个缸里摸出点糖果、脆饼、云片糕之类的塞给我们,我们戏称那是个“百宝缸”。这些零食都是姑姑们孝敬的,老人舍不得吃留给我们。这些东西在四十多年前,对于小孩子,那可是特别诱人。

小时的我,总觉得奶奶是无所不能、百毒不侵的。但就在我十岁左右的时候,奶奶真的生了一场病,得的是黄疸肝炎。奶奶怕花钱,不肯住院,但在儿女们的竭力劝说下,还是住进了当地的西场医院。有天下午放学后,我跟着爸爸妈妈去医院看望,就见奶奶躺在病床上,左手举着水瓶,脸色蜡黄,但精神状态不错。她和床前的儿女们拉着家常,一副若无其事的样子。没过几天,奶奶就出院了。不过后来听爸爸说,由于当时农村医疗条件有限,奶奶看起来康复了,其实并没有痊愈,这给十多年后病情复发埋下了祸根。要不然,凭奶奶那样的好性格,可以活到更大的年纪。

记得奶奶常带着我们去她的娘家走亲戚。有次走路去舅舅家,到的时候已近中午,舅奶奶还在门口的地里摘棉花,听说我们去了,马上从地里赶回来做饭。饭桌上,舅奶奶拿出二表叔部队寄回的麻油,用菜叶子蘸着往我们这些孩子的碗里滴了几滴。那几滴麻油的香味,至今仍让我回味无穷。还有一次,奶奶带我去看她的一位叔伯弟媳。那位是独居老人,长得矮矮瘦瘦的,一双小脚在二十平方米左右的茅草屋内忙里忙外。两位老人似乎好久时间没见了,拉着彼此的手不肯松开,一直聊到傍晚时分。奶奶心地善良,对于别人的苦,总能感同身受,总想帮一把。

我对奶奶最歉疚的一件事,是让奶奶摔了一跤。那时我刚学会蹬自行车,而且只会一种叫作“掏猫洞”的骑法,别说带人,即便自己骑,也是晃晃悠悠,很不稳当。但我真是“初生牛犊不怕虎”,有次从大姑家回来,硬是逞能要骑车带奶奶。奶奶紧紧地抓着车后座,我能感觉到她是多么的战战兢兢、提心吊胆。大概走到一半路程时,担心的事情发生了,我和奶奶连人带车滚到路边的沟渠里。幸亏奶奶没有受伤,我也毫发无损。回到家后,我没敢把这件事告诉爸爸妈妈,奶奶也从未提起过。但是通过这件事,我懂得了敬畏,也懂得了包容。

如今,奶奶离开我们已经三十多年了。这三十多年,我经历了很多世事,明白了很多道理,但是奶奶的朴实和坚韧始终潜移默化地影响着我。