

闲情偶植

兰花与空间美学

——写在“兰之猗猗”展的后面

谈瀛洲

中国的生活美学，在宋代有一个大的发展。宋宗室赵希鹄著有《洞天清录》一书，里面有这样一段著名的话：

“尝见前辈诸老先生多蓄法书、名画、古琴、旧砚，良以是也。明窗净几，列置篆香居中，佳客玉立相映。时取古人妙迹，以观鸟篆蜗书，奇峰远水。摩挲钟鼎，亲见商周。端观涌岩泉，焦桐鸣玉佩。不知身居人世所谓受用清福，孰有踰此者乎？”

在这段话里，赵希鹄提出了一个“清福”的概念，那么这个“清福”是什么呢？那就是把自己的居室，布置成一个清洁、古雅的生活环境，里面有书籍、古董、乐器、艺术品、文房用具，还可以焚香，以满足主人在艺术和精神上的种种追求，并提供一个和趣味相投的朋友交往的空间。对赵希鹄来说，单单读古人的书是不够的，文人还应在古人制作的器物的环绕之中生活，受到它们日常的熏染。但这本书涉及的，主要是古董、古琴、古砚和艺术品，还没有涉及植物。

中国的空间美学理论得到成熟发展，并且把植物的布置也包括在里面的，我觉得是在明末清初。生活在明朝嘉靖至万历年间的高濂所著的《遵生八笺》一书开其先河。书斋因为是文人实践他的精神追求的场所，所以高濂在《高子书斋说》一文里对其环境布置作了特别详细的论述。关于植物他写道：“书斋……窗外四壁，藤萝满墙，中列松栝盆景，或建兰一二，绕砌种以翠芸草令遍，茂则青葱郁然。”随后，他又罗列了书斋中要陈设的文房用具、家具、香具、书画、赏石、书籍等等，这里就不一一引用了。

高濂建议让窗外和四壁爬满藤萝植物，这样从窗内望出去，会有一种身处山洞之中的感觉，夏天还会降低室内温度。绕阶种满深绿而带有蓝意的翠芸草，则不但增强了这种隐居于山林的感觉，还可减少杂草的生长。

南宋时期宋宗室赵时庚作《金漳兰谱》，这是我国与世界的第一部兰花专著。书中记载的是当时人们所种植的建兰和墨兰品种。墨兰和建兰是中国最早被开发、种植和欣赏的兰花。

明朝人继承宋朝传统，推崇建兰，所以高濂也推荐人们在书斋中种植建兰。江浙春兰的流行，则要到清朝初年瓣型理论发展起来以后。

在传统空间美学方面还有一本重要的书，那就是生活在明末万历、天启到崇祯年间的文震亨(1585—1645)所著的《长物志》一书。《遵生八笺》内容比较芜杂，《长物志》相对来说文字更清丽，文笔更简洁。

在论及“室庐”时文震亨写道：“吾侪纵不能栖岩止谷，追绮园之踪；而混迹尘市，要须门庭雅洁，室庐清靓。亭台具旷士之怀，斋阁有幽人之致。又当种佳木怪怪，陈金石图书。令

居之者忘老，寓之者忘归，游之者忘倦。”也就是说，我们尽管不能像隐士绮里季和东园公那样隐居于山林，而居住于闹市，但也要在自己的室内环境中营造出山林的那么一种气氛，这就需要植物的加入。

关于兰花，他是这么说的：“兰出自闽中者为上，叶如剑芒，花高于叶。《离骚》所谓‘秋兰兮青青，绿叶兮紫茎’者是也。次则赣州者亦佳。此俱山斋所不可少，然每处仅可置一盆，多则类虎丘花市。”

文震亨后面还提到了“杭兰”“兴兰”和“蕙兰”。由此可见，明末的文人士大夫继续推崇建兰，但观赏兰花的产地范围在扩大。

他还提出了重要的一点，就是放在书斋里观赏的兰花不能多放，只能放一盆。这是为了注意力的集中，也是一种高度艺术化的观赏方式。这并不是说种兰只能种一盆，而是说放在书斋里观赏的只能放一盆。当然这和做兰展是不一样的，兰展是为了让观众能够一次看到尽可能多的品种，会多放一些。

关于兰花的配盆，文震亨认为，“盆须觅旧龙泉、均州，内府、供春绝大者，忌用花瓶、牛腿诸俗制”。他所说的龙泉，指的是龙泉窑所产的瓷盆，是单色釉的青瓷，格调清雅；均州，现在又写作钧州，指的是钧窑（又称钧台窑）所产的瓷盆，以紫色、紫红色、青蓝色等浓艳的色彩为主；同时它们还必须是老器物，不能是当代制品。内府，指明朝为皇官内廷所烧造的瓷器，也就是现在所说的“官窑”，这里面包含彩绘瓷器；供春，有时又写作“龚春”或“供春”。龚春是生活于明朝正德、嘉靖年间的第一位有名的紫砂壶匠人，这里用来代指紫砂盆。从这里可以看出，文震亨偏爱单色或纯色釉的雅致瓷盆或紫砂盆，彩绘瓷盆也可接受，但必须是制作精良的内府瓷。

在另一处论及“盆玩”的地方，文震亨又写道：“盆以青绿古铜、白定、官、哥等窑为第一，新制者五色内府及供春材料可用，余不入品。”这里面所说的青绿古铜，指的是商周青铜器；白定、官、哥，则指的是宋朝的定窑（生产白瓷）、官窑、哥窑所产的瓷盆。这些现在都是可以拿去拍卖场上拍的古董，不要说一般人买不起，即便是买得起的人，也不大可能真拿它们去种花了。至于当代制品，文震亨认为只能用内容与供春。今天，制作精良的瓷盆、紫砂盆还是在广泛使用。

现在种兰用的老盆，已经不是明朝的文震亨在《长物志》中所说的那种宋朝的古董了，一般指的是明、清、民国，乃至1949年到“文革”早期所制的盆。

关于盆的形制，他觉得“宜圆不宜方，方忌长狭”——如果是圆盆的话，兰花不管开在哪一面，都可以欣赏。方形

或长方形的盆，就不一定了。兰花又可以搭配各种赏石：“石以灵璧、英石、西山佐之，余亦不入品。”

兰花又可以搭配各种几架和座子。文震亨写道：“小者忌架于朱几，大者忌置于官砖。得旧石榻或古石莲碾为座乃佳。”不能放在红色的几架上，我想是因为红色有点俗，而且太过鲜艳，会吸引去本来应该投向兰花的目光；当时制作精良的官砖，也就是现在被称为“金砖”的，大概对文震亨来说还缺乏古意吧。他提倡的是用旧石榻和古石莲碾，也就是雕成莲花形的古石墩，因为这符合他古雅朴素的那么一种审美趣味。

兰花是雅物，相应地，也要配上雅致的盆器，以至于花架、盆垫、挂画、书法、家具等整个室内环境的布置，这样才能得到总体上的雅致享受。所以，虽然只是养一盆兰，如果推而广之的话，会影响到一个人的整个生活环境的美学风格，这就是由俗入雅。

2024年4月21日至5月5日，在嘉定明徽山房举办了由杨建勇、尹昊策

展，东门布置兰花，乐震文、庄艺岭、季平等二十多位艺术家参展的《兰之猗猗》展(下图)。我提供了四幅照片，并在展览期间作了《国兰的文化传统与鉴赏》的沙龙分享。这个展览是中国传统空间美学和当代艺术创作相结合的一次尝试。山房有亭台假山、清泉锦鲤和树木盆景，本身是适合养殖兰花的环境。再加上山房主人尹昊策收藏古瓷、石雕、紫砂器和明清家具，这些器物

和兰花放在一起相互映发，相得益彰。东门是一位对兰花和古盆、赏石、几架搭配特别有研究和心得的兰家，在兰花与环境的结合方面他追求的是古雅、简洁和整体风格的协调。

但这次展览又不是对传统美学的简单继承。这里面既有庄艺岭的国画，杨建勇的水彩，沈嘉禄、顾村言的文人



展，东门布置兰花，乐震文、庄艺岭、季平等二十多位艺术家参展的《兰之猗猗》展(下图)。我提供了四幅照片，并在展览期间作了《国兰的文化传统与鉴赏》的沙龙分享。

这个展览是中国传统空间美学和当代艺术创作相结合的一次尝试。

山房有亭台假山、清泉锦鲤和树木盆景，本身是适合养殖兰花的环境。

再加上山房主人尹昊策收藏古瓷、石雕、紫砂器和明清家具，这些器物

和兰花放在一起相互映发，相得益彰。

东门是一位对兰花和古盆、赏石、几架

搭配特别有研究和心得的兰家，在兰花

与环境的结合方面他追求的是古雅、简洁

和整体风格的协调。

但这次展览又不是对传统美学的简单继承。

这里面既有庄艺岭的国画，杨建勇的水彩，

沈嘉禄、顾村言的文人绘画，也有余迅运用了电脑与AI技术

创作的作品，使得传统空间美学和上海

当代艺术创作有机地结合起来，既显示了

前者顽强的生命力与适应性，也显示了

后者多样化的繁荣面貌，在艺术展陈上

是一次有益的、成功的尝试。

“把标点符号一起吃掉”

余斌

对有点年纪的南京人而言，说到“胜利”，他们的第一反应，必是想到挨着新街口的胜利电影院，街对面的胜利饭店则未必那么“众所周知”。虽皆以“胜利”为名，二者却是风马牛的关系。后者少为人知，也不奇怪；上世纪八十年代以前，那是市政府接待贵宾的场所，内部性质。和南京许多民国建筑一样，那幢楼也是有来历的，是原先的福昌饭店，三四十年代南京最摩登的饭店之一，一度还成为李宗仁的官邸。称为“胜利饭店”，限于“文革”到九十年代以前这段时间，之前之后，都叫“福昌饭店”。

和对面的电影院不一样，胜利饭店因是内部性质，寻常不得入内，圈内人之地，门前人来人往，却有几分神秘。揭开神秘面纱，应在上世纪七十年代末，这时，他家二楼的餐厅对外开放了，一时之间，好吃的人中间，众口纷传，如同今日的“热搜”。

经营的是西餐，——他家是旧有做西餐的传统，还是在“开放”的氛围里标新立异，不得而知。可以肯定的是，偌大南京，一段时间内，西餐只此一家，别无分店。是故许多南京人的记忆里，“胜利西餐厅”意味着第一顿西餐，或者第一顿咖啡。

尽管由对内变成了对外(住宿仍是内部性质，唯独餐厅对外营业，应该是饭店自作主张的“搞活”性质)，“胜利西餐厅”依然有其神秘性，撩开面纱，亦需相当的勇气。没人拦着不让进，然对绝大多数人来说，仍是一个传说。令大家踟躇不前的是，意识中西餐固有的高冷感，以及与之相伴令人咋舌的价格。

我是某日逛完中山东路的新华书店回南京大学，路经时想起熟人“吃不

起”的议论，忽地“怒从心头起，恶向胆边生”：不就贵点吗？有什么大不了？！一咬牙一跺脚就进门上了二楼。但是勇气显然酝酿得不是很充分，在知道价格之后，只觉得头皮一麻，再后来就只有强作镇定的份了。好多年后，我在网上看到有人回忆当年在“胜利”吃西餐的情形，说一份套餐(含一份罗宋汤，一份土豆沙拉，一份吐司面包，一块猪排)三元五。我印象比这贵，得五元多。我看到的是其他套餐或单点的价格也未可知。即使三元五角，也足以让我萌生退意。几年后读研，每月有四五十元钱的助学金，“暴富”之后，每每到学校工会小吃部打牙祭，跟朋友两个人点几个菜，每次必包括响油鳝糊、虾仁跑蛋这个级别的，也才三元不到。一个人，三元五，对一分钱工资没有的穷学生是什么概念？！

当时身上的钱吃一顿倒还是够的，但是刚从书店过来，鬼使神差，我无端地将牌价换算出一套《约翰·克利斯朵夫》或《悲惨世界》或别的什么书。一顿西餐，就此断送。我开始想如何“全身而退”，——没人强买强卖，一走了之即可，我所谓“全身”，是在“众目睽睽”之下不那么窘迫硬硬地撤出。

“众目睽睽”显然是类似情形下容易出现的心造的幻影，其实里面就没坐几个人。和“老广东”，更不用说“三星”这几个地方的热闹相反，“胜利”不仅是冷清，且称得上肃静，就餐的人好像多少是慑于传说中的西餐礼仪，不由得就屏声敛息起来。以当时的标准，餐厅里幽暗的调子，车厢座的设置，就已很一般，再加闪亮的刀叉，已然很符合我们对西餐“小资”“高端”的想象，专注于对付刀叉又不露怯，让自家的举止“达标”，

已大大牵扯精力，谁会留意我心底的波澜壮阔？但我就是如芒在背，结果能来能否若无其事地点了一杯咖啡。这绝对是计划外的，因根本不知咖啡为何物，然比起不知深浅的原计划，总算是及时“止损”吧。

由于其时惊魂未定的状态，我不仅对咖啡滋味记忆淡薄，对餐厅也只有极笼统模糊的印象。可见要在“胜利西餐厅”吃上一顿，光有事前的一时冲动不够，还得有遇事不慌的定力。当然，最好料敌于先，谋而后动。我大学的几位老师就曾下过近乎“引颈求一快”的凛然、毅然决心，并且在充分估计到西餐一骑绝尘的价位后才集体步入“胜利”的。

事在1979年，其时他们在年四上下，却还算算是“青椒”的身份，适逢集体编写的《中国当代小说史》出版。稿交到手，发愿要吃一顿庆祝一番，锁定“胜利”足以保证此番庆祝的记忆度。都是有家有口的人了，但形成决议时显然拿出了单身汉的豪气，他们声称，“把标点符号一起吃掉！”——出版社付的是一次性稿酬，每千字十来元钱，标点符号算字数，一本几百页的书，得有多少标点符号？！足见是准备好要大出血的。

所以价高不是问题，波澜不惊才是关键。问题是五六十年代的大学生，都是在艰苦朴素、“农村包围城市”的氛围中成长的，他们谁都没见过西餐长什么样。“胜利”的西餐以今日的标准，难称地道，可在讲规矩上却是高标，至少上菜比现今多数西餐厅更按部就班。众老师饥肠辘辘，服务员搁下一篮面包后就消失了。几个人对着面包面面相觑，最后不耐烦，终于试

探着抹上黄油吃起来。有一位下断语道，西餐嘛，就是这样的。多数人犯嘀咕，这么贵，就塞一肚子面包？下断语的坚称就是如此，大家一边疑惑感惑试探性地吃点，心下不服也只得认账，因大都接受西餐自成另一世界，此前的性价比经验完全无效。而且，电影里的经典台词——“面包会有，牛奶也会有”，可见西餐的要角，面包、牛奶而已，桌上有面包有黄油，黄油比牛奶还更稀罕，——不是都有了？

不想面包将罄之际，那边厢真正开始上菜了，先是浓汤，后是沙拉，再是牛排、意面，最后还有甜品。吃完一道上一道，每以最后没有了，服务员又托着盘子再度出现，一而再，再而三。因是先抑后扬，一道一道出人意表，好似高潮迭起，于西餐虽是最初的亲密接触，滋味如何难辨高下，众老师对这一顿，还是大表满意。只是那位充内行的老师为自己的大胆假设付出了代价：他的过于自信让别人吃下了更多的面包黄油，是真的在当饭吃，待浓汤上桌，已有六七分饱，未到一半，就觉得撑得慌，结果主菜当前，难以下咽，只能当看客了。

这事儿最早从读研时几位老师的相互打趣中知其大概，后来听过导师的简述版，又听过同事转述的完整版。同事年小于我，从父辈那里听来，他的版本却最是来得生动。只是后半部分太富戏剧性，恐怕是当事人有意自黑：虽是不谙西餐，点餐时(不管是单点还是套餐)总看过菜单，不明就里，过目即忘，拿过菜单再瞄一眼就是，哪至于有面包黄油即西式大餐的误会？

疑点尚不止此，只是几位老师都已过世，无从还原细节，小心求证了。我在此“复盘”，实因这两天居然又从下一个学生嘴里听到了这个段子。比较下来，只有一点是各个版本都不会遗漏的，即“把标点符号一起吃掉！”这句豪语。可知绝对非虚构，其他虚虚实实，构成一个桥段，当作中国西餐接受外史的一页，也足够经典。

——连我的学生都知道了，这是“经典永流传”的节奏么？

姐夫大威，善做面，葱油拌面，半年前一个偶然，在家煮了带给养老院母亲吃，一吃不得消停，母亲下圣旨：“以后你们来，就一起吃这面。”于是，每周末一次的葱油拌面，成了99岁母亲“一期一会”的美妙等待与佳肴享受。

母亲总结这面有三个好：面爽滑，熟热的面经冷水淋一遍，一点不粘，挑起来，根根直立，养老院也有面，是大锅煮的热汤面，送到床边，“涨开来，烂糊糟糟难吃来”。二是面上头，浇香葱一起熬制的熟油，闻之喷香，吃了香喷喷。三是吃面时加酸醋，再撒几粒胡椒粉，小辣，也吊出了鲜。

吃面时，还有置于一只只小碟里的佐菜，通常有：清炒鳝丝，干烧鳝筒，切成小块的豆角，酥烂红烧肉，葱油萝卜丝，霜打小青菜。一次两样到三样，一般一荤两素。

那天，见最后两根落在饭桌上的细面条，也被母亲急吼吼用大拇指和食指“夹起来”，放进嘴里，慢慢嚼碎，一点点体味咽下。

眼见母亲脸儿渐渐圆润如满月，她说，这是我吃面吃出来的？

没见年轻时的母亲吃过几次面，吃面的镜头是父亲，还不是吃咸味面，是糖面的镜头是母亲，几乎每天早晨上班前，母亲将煮熟的面，干挑在碗里，趁热加一匙白糖，用筷子360°均匀拌几圈，简单快速。吃面时，父亲低下的头不再抬起，呼噜呼噜，几分钟吃完，很享受，然后腋下夹一个黑色皮革包，打着饱嗝，心满意足出门。母亲对祖籍广东的父亲这种嗜味吃面也觉有趣。父亲一生喜甜食，包括很长日子的一日一糖面。现在轮到母亲自己这么“贪婪”吃上了面，如父亲健在，会不会惊讶？

前两天，母亲吃完面，便跟我言语她的“突发嗜面症”，“奇怪，这碗面，不吃时想，吃起来像你爸爸停不住嘴，吃了好几天还回来。是大威煮的面太好吃了？”这葱油拌面我也吃，味道不错可以说，“太好吃”不见得。母亲陷入长考，然后猛一拍自己双膝，杏眼放光，思路溯向久远历史，“是了，我奶奶的基因，在我身上复苏了——她这个关外的满族人，嗜面如命的！”

讲起母亲的奶奶，便记起母亲曾经给我看过多次的一张黄旧老照片：开始迈向晚年的奶奶，人直立，高大，背景有典型的民国建筑和木窗方格子。她头戴一顶黑绒布帽，穿一身烟灰厚布长褂，左手牵着当时大约五六岁的母亲。母亲坐在松江家中老房子门槛上，在无忧无虑欢笑。奶奶的右手举到胸前，长长的中指和食指间，夹一支白色香烟。长方脸上虽已现皱纹，凸出的下巴则显出坚毅，紧抿的薄唇让人觉得有点严厉，弯眉凤眼，昭示她年轻时既端庄亦有亮色的清丽。

满族人的奶奶，从严寒地冻的北方，过了长城，过了黄河，过了长江，最后到了江南鱼米之乡的松江。母亲说，她的奶奶出身于一落魄旗人家庭，粗通文墨，很小就随家人逃难到天津卫一大官人家，慢慢出落成稳重娴静一女子，为大官人家掌管所有内勤钱物，25岁时邂逅多年前病逝了太太的爷爷，彼此目视，竟“一视中意”——真是一段奇特姻缘。彼时母亲的爷爷雷补同在京城是外交官。不过，奶奶从天津到北京乘的婚嫁轿子，而非正式大婚的红布大轿子，而是“如夫人”待遇普通的蓝布小轿——“我个子大，轿子小，一颠一颠好几年，屁股和肩膀，颠得好痛”——母亲听奶奶抱怨过。爷爷给原来无正式名字的奶奶取了个名：雷白氏。清末，母亲的爷爷衔命为驻奥地利公使，携数十官员及家眷，乘船渡海，乘车过境，辗转亚欧七八个国家，最后舟车劳顿抵达维也纳。奶奶一路相随，在她的记忆里，欧洲的岁月是“人生梦一样的日子”。及至三年后归国，江山将易主，民国在初年——1910年到1911年间。归国后的爷爷最终决定辞官归故里松江，置地造园，远离政争。母亲的奶奶雷白氏，亦一脚踏入以后再也离不开的松江水乡。

从母亲当年垂髫的眼里望出去，她那个中过进士做过大官的爷爷，晚年已是个“重男轻女思想僵化的老封建”，而满族人的奶奶雷白氏，则“亲切可爱”。亲切可爱的一点，是很小的时候教她如何做面。先将面粉掺水，团面，“手甩起来，甩起来”，奶奶会快乐地坐在桌子半边指导她。然后取出一根细绳有小半米的椭圆擀面杖——是从关外的北方带过来，“擀面要擀三遍，一次比一次擀得用力，擀得薄，擀得薄，吃起来的劲，才筋道足”。之后再撒上干面粉，将擀得薄而薄的面皮，一层两层三层叠起，一把乌黑发亮的长柄刀握在手，要一刀一刀切下去。这时候，母亲的奶奶会转过身，甚至用双手遮住眼睛，“你小心啊，小心，我不敢看刀的，当心切到手指！可你这一刀刀，要切得很细的。奶奶喜欢有筋道的细面！”

母亲的奶奶也有文学细胞，对看到的事物喜以兴。比如母亲切出细细长长的面，奶奶会说，“这长长的细面排起来，

解放前夕，在松江高中毕业的母亲的，在奶奶帮助下，从大地主的家“逃出来”，到上海自己艰难谋生。但她最舍不得的还是她奶奶，关外的奶奶，逃难过的奶奶，有传奇色彩的奶奶，满族人的奶奶(我也有点满族人血统呢)，“想到奶奶，在松江到上海的火车上，我哭了：以后，谁给奶奶擀面煮汤面呢？”

今天，我对母亲说：“我这个太奶奶，人寿好像蛮长的？”母亲点头：她活到了94岁，经历漫长的清末、民国，到上世纪1969年，方才离开了松江这块她历经起伏变迁的土地。去世那日，母亲从上海回松江。之前奶奶雷白氏自己已断粮绝水二十余日。她当时的居住地，在松江中山西路一处二十平米不到的低矮暗黑的客室间，还是租借来的。那天，母亲轻手轻脚地进那黑黑小屋，叫一声“奶奶”，躺在床上的奶奶无声，那被子里的身形是扁平小小的，无法想象原来的形体是丰满高大的。仔细看去，奶奶干黑的脸，左边一处眼角，漫出一滴油渍。无语，无法对话……

就在前两日，母亲养老院的床前，来了医院的总护士长和护理长，一起细问母亲具体的生日时间。说母亲马上就要百岁了，医院要为她老人家祝寿，买个蛋糕，点烛光，吹蜡烛，一起唱生日歌。母亲不同意。她说自己一出生便没了生母，继母几乎对她不说一句话。小时候，只有她的奶奶是她知音，她习惯安静，一个人。很长的日子，她早就不过生日了。“忘了生日，天天是生日。”

但母亲，在盛情难却下，提了一个“生日要求”：“有可能，到时候，食堂可不可以单独为我煮一碗汤面？”

总护士长和护理长都笑了：“绝对可以呀。”

母亲说：“面送到我床前，不能烂糊糟糟的啊。”

“那一定的。”

“面里要有一块肉，还有，滴两滴猪油。”

总护士长表示，要叫食堂最好的师傅来精心煮这碗面。

这一碗思绪穿越百年与南北的生日面，母亲开始期盼着呢。

郑
亮

母亲一碗面

