

◇七彩人生

老翁成绣娘

[扬州]张粉英

2003年,他在广州。一天,看见有人正绣一张《五牛图》。他属牛,那时候又在做生意,希望“牛气冲天”,于是和那人约定:绣好卖给他。等了一年多,却等来个烂尾工程:那人嫌麻烦不肯绣了。他只好作罢。又一天,他于一家店铺看见一幅《五牛图》,很小,却开价2000元。他觉得太贵。店主怂恿他:“你绣出来试试?”他一赌气,花120元买了原材料,回家就搭手。那年,他年近花甲,而且,从来没有拿过一天针线。一个月后,《五牛图》大功告成。那是一幅十字绣。

《五牛图》的成功,让他开始上瘾,一件接着一件绣起来,尺幅越来越大,针法越来越复杂。其中4米长《琴棋书画》,出镜的全是古代仕女,他把仕女的眉毛眼线唇线、鼻子与脸部轮廓、衣服的镶边等等,全部用钩边工艺表现出来。时间花去一年零三个月。

2009年,与共和国同龄的他突发奇想,准备用10年时间绣一幅超大作品,向国庆70周年献礼。他向店家咨询:什么作品要花10年去绣?店家说,《清明上河图》长卷。他毫不犹豫交了订金3万。

《清明上河图》原料全长35米,宽1米,各种颜色的线有40多种,图案分14本册子做成,材料加起来重达60多斤。他是一位化工产品经销商,带着针线、带着《清明上河图》出差,八千里路云和月,一路绣过去,是他的日常。

那时候,他每天一回到宾馆,就吃

饭洗澡,然后关手机、关门,两耳不闻其他事,一心只忙十字绣,每天4小时。因为绣《清明上河图》,他戒烟戒酒,不知道棋牌室、泡脚房、练歌房是什么去处。

这一次,他用了满绣,就是每个格子都要绣,哪怕是与底布一样的白色。这是最复杂、最耗费时间与最锻炼耐性的绣法,整个作品使用的针数,要用亿万来计算;他还用了藏线头技艺,就是反面看不到一个线头,线头巧妙地藏在布纹里,像树根深藏于土地一样;他让自己前后十年的手劲保持一致,使得作品平整得像电影屏幕的正反面。

《清明上河图》完成之后,他一直想展示出来,但因为太长,无法实现。三年前,他从城市搬回江都丁伙,重新改造了老家小楼。此楼三层,墙壁全部用来张挂十字绣。为了完整展示《清明上河图》,他专门辟出一间房,在整个房间的墙壁上方一周,让木匠钉上木板,再把十字绣绷在木板上。为便于上下,还特地安装了电梯。

接下来,他打算买一辆房车,把十字绣装上,周游全国展示去。《清明上河图》画的是开封,南水北调,一江清水向北走,大运河流过曾经繁华的开封,那是扬州人的骄傲。

他的名字叫张家俊。曾做过代课教师,中年下海经商,成功过、风光过,中途也破产过、落拓过,但他始终有一股牛劲:每做一件事,都想做到极致,十字绣就是凭着一股牛劲学成的。《清明上河图》是他最成功的十字绣作品,也是他作为一个男人最值得骄傲的地方。

他的作品落款都是“翁”,老头子的意思。他是“绣娘”翁。

◇闲情偶寄

第一杯鸡头米

[苏州]郁海红

早晨煮了糖水鸡头米,临时起意,用了一只胖口玻璃杯做盛器,拍了照片发到了朋友圈:没喝到秋天里的第一杯奶茶,先品尝秋天里的第一杯鸡头米。

鸡头米,学名“芡实”,大型水生草本植物,属睡莲科,与茭白、塘藕、慈姑、莼菜、荸荠、红菱、水芹一道,并称为著名的“姑苏水八仙”。鸡头米的生长周期与塘藕差不多,叶面为绿色,既大又圆,静静地漂在水面,上面布满了尖尖的刺,在悠长的夏日里开着蓝盈盈的花,毫不张扬。花儿谢后,花萼并不脱落,渐渐长成状如石榴的果球,果球上花萼退化的部分形如鸡喙,每个果球里有六七十粒被黄褐色外壳包裹着的果肉。

立秋过后,作为“水八仙”之一的鸡头米就开始全面采摘上市了。郑板桥有诗:“最是江南秋八月,鸡头米赛蚌珠圆。”成熟的芡实包裹在圆鼓鼓的种皮里,被采摘出水,扒去厚厚软软的果皮后,就能看见几十粒直径约一厘米左右浑圆的果实挤在一起。剩下最辛苦的活就是剥鸡头米了。

鸡头米好吃壳难剥,它们的外壳很坚硬,如盔甲般包裹着软嫩的果实。如果直接用指甲剥的话,很伤指甲及指甲周围的肉,把一双手弄得惨不忍睹。工欲善其事,必先利其器。剥鸡头米有专业的工具铜

指甲,也叫铜指套,它方便实用,将铜指甲分别套在左右大拇指上,拿起一只带壳鸡头米,用尖的一头在壳上稍稍用力压一下,壳就一分为二了,一粒粒圆滚滚、状如珍珠、乳白中微微泛黄的俗称“鸡头米”的果肉就落在碗里了。

据说,春秋时期的苏州人就把鸡头米种在了水荡里,那时民间称它为“饥豆”,平时是苏州人的储备粮,万一某年有个什么天灾时,它就成了救命粮了。在民间,鸡头米享有“水中人参”的美称,可以补脾益气,固肾强精,使人耳聪目明,延年益寿。有人曾问苏东坡:唐宋八大家,你们苏家就占了三位,究竟有何秘方?苏东坡十分幽默地回应:“家传益智强身之法,日嚼芡实一枚,后缓缓咽下。”原来此乃东坡养生之物。

新鲜鸡头米的吃法很简单,既可炒来吃又可煮来吃,炒着吃最多的就是鸡头米炒豌豆、虾仁等。煮着吃最简单,就是清水烧开后,放入漂洗干净的鸡头米煮约两分钟,放入少许冰糖。一碗糖水鸡头米,吃起来香中带甜,口感细腻软糯,很有嚼头,吃完后,若有若无的清香久久缠绕在舌间。所谓人间有味是清欢,大概就是这样的吧。



扫描二维码,敬请关注本报专副刊公众微信号“B座西窗”,也可在微信“添加朋友”中“查找公众号”,搜索“B座西窗”或微信号“bzuoxichuang”。