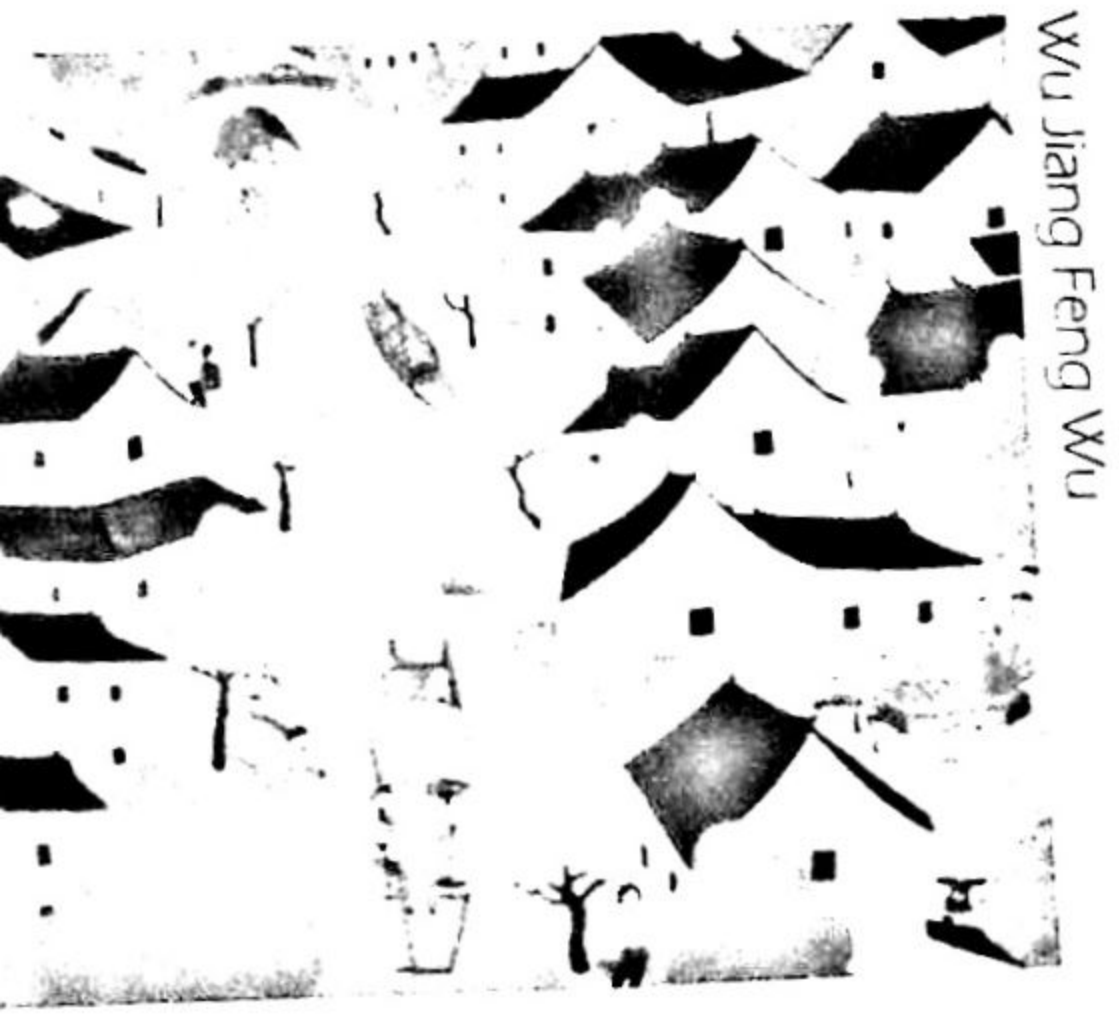
吴江历史文化丛书

周志芳　主编



吴江风物

陈志强　编著

江苏凤凰文艺出版社
JIANGSU PHOENIX LITERATURE AND ART PUBLISHING, LTD

图书在版编目（CIP）数据

吴江风物 / 陈志强编著. -- 南京 : 江苏凤凰文艺出版社，2014
（吴江历史文化丛书 / 周志芳主编）
ISBN 978-7-5399-7643-3

Ⅰ. ①吴… Ⅱ. ①陈… Ⅲ. ①区（城市）—风俗习惯—介绍—苏州市 Ⅳ. ①K892.453.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2014）第 189993 号

书　　名　吴江风物

编　　著　陈志强
责任编辑　赵　阳　姚　丽
文字编辑　聂　斌
责任校对　张松寿
出版发行　凤凰出版传媒股份有限公司
　　江苏凤凰文艺出版社
出版社地址　南京市中央路 165 号，邮编：210009
出版社网址　http://www.jswenyi.com
经　　销　凤凰出版传媒股份有限公司
印　　刷　苏州市越洋印刷有限公司
开　　本　787×1092 毫米　1/16
印　　张　11.63
字　　数　108 千字
版　　次　2014 年 9 月第 1 版　2014 年 9 月第 1 次印刷
标准书号　ISBN 978-7-5399-7643-3
定　　价　360.00 元（全九册）

（江苏凤凰文艺版图书凡印刷、装订错误可随时向承印厂调换）

《吴江历史文化丛书》编委会

顾　问

梁一波　沈国芳

主　任

孙悦良

副主任

周志芳　吴　琦

编　委

（按姓氏笔画排列）

叶　勇　孙悦良　孙俊良

吴　琦　何斌华　沈卫新

周志芳　金健康　凌龙华

主　编

周志芳

副主编

何斌华

统　稿

姚海兴

编　务

高　频　庞　庆

总序

在区委宣传部的精心组织下，经过广大地方文史工作者的努力，以及江苏凤凰文艺出版社的大力支持，“吴江历史文化丛书”终于付梓出版了。这是吴江文化建设中的一件大事，也是吴江发展进程中的一件喜事！

在文化大发展大繁荣的时代潮流中，本土文化尤其是本土历史文化越来越受到重视。对于吴江而言，数千年来所积淀的本土文化，很多都可以当之无愧地用瑰宝来形容，历经岁月风霜，仍然熠熠生辉。

吴江的文明史可以追溯到6000多年前。多年来的考古发掘，在吴江境内发现了许多新石器时代遗址，其中有桃源广福村的马家浜文化遗址，震泽蠡泽湖、刘家浜的崧泽、良渚文化遗址，平望龙南村、袁家埭、唐家湖的马家浜、崧泽、良渚文化遗址，同里九里湖、移定毕圩、何家坟的崧泽、良渚文化遗址和松陵邓家桥的良渚文化遗址等。而今驻足静观，先民筚路蓝缕、以启山林的场景如在眼前。

古往今来，吴江之所以声名远播，就在于城富秀美之貌，镇多俏丽之姿，同里、黎里、震泽、松陵、盛泽、平望，古镇金镶玉嵌，集结了吴越文化之精华；就在于天光锦绣百湖，水色星涌平原，东太湖、汾湖、莺脰湖、盛湖、蠡泽湖，湖泊星罗棋布，凝聚了江南水乡之灵气。

同样，“三千里兮家未归，恨难得兮仰天悲”、“扁舟系岸不忍去，秋风斜日鲈鱼乡”、“好作新诗寄桑芒、垂虹秋色满东南”。游子思归、名士颂扬、盛景醉人，寥寥数笔间，吴江的魅力更是可见一斑。去年评出的吴江十大文化名片：垂虹桥、古镇同里、绸都盛泽、美丽苏州湾、沈璟与昆曲“吴江派”、柳亚子与南社、费孝通与江村经济、南怀瑾与太湖大学堂等，也充分彰显“人文吴江”脉络绵长，“水韵吴江”流连忘返。

为了全面、系统地展示吴江历史文化的精髓，挖掘、传承和保护吴江的历史文脉，去年7月，区委宣传部组织开始了“吴江历史文化丛书”的编撰工作。编著者在撰写过程中，精益求精、几易其稿，用共享和开放的心态，科学准确记载和表达吴江的历史文化，使丛书做到了雅俗共赏、通古鉴今。无论是《吴江史话》、《吴江先贤》、《吴江诗咏》、《吴江传说》，还是《吴江古镇》、《吴江风物》、《吴江南社》、《吴江江村》、《吴江丝绸》，都是展示吴江内涵和魅力的名片，也是值得收藏和阅读的吴江地情书。

水土滋养、文化浸润，造就了吴江人厚道淳朴、开放包容的品格。而今，在新的起点上，在吴江人民奋发进取、承前启后、继往开来，建设美好家园，创造时代辉煌的征程中，璀璨的历史文化必将更好地启迪未来！

中共苏州市吴江区委书记 梁一波

2014年9月

序

王慧骐

吴江，这座典型的有着浓郁江南风情的水乡之都，无疑是一部写不完也读不尽的大书。千百年来，不知有多少文人墨客从不同的角度不同的侧面以不同的文本形式描摹过她刻画过她了。而她所深蕴的历史文化内涵，让一批批热爱并珍视她的探寻者每一次叩访每一次深究，都会有新的发现新的斩获。值此甲午之年，由吴江区委区政府组织当地数位文化贤达精心编撰并出版的“吴江历史文化丛书”（共九本），则是对这一片文化厚土的又一回全方位的精耕细作；也可称作是又一次分门别类更具鲜明特点的区域性璀璨文明史的全新展示。

我很欣喜地了解到，我的好友陈志强先生受邀承担了这套丛书中《吴江风物》和《吴江古镇》两本书的编纂工作，并担纲大部分篇札的撰稿。我与志强熟悉有十几年了，而这十几年里，我印象中他一直就在不停地写书，而且写的大都是关于江南古镇的书，关于吴江的书——吴江的水，吴江的桥，吴江的古镇古街、古宅古园，还有吴江的谜话、楹联、诗词，吴江的民俗风情、历史人物，涉猎面异常开阔，且在进入的深度和书写的细致与准确上下足了功夫，凸现其治学的严谨与扎实。十几年里他向养育他的故乡奉献了20余种颇具文史价值和美学内蕴的地方文化普及读物。这些著作不仅在省、市、区获得多类不同的奖项，更成为江南多处旅游景点上的常销书，为海内外前来观光的旅行者所津津乐道。

记得2006年前后，我曾在由我主编的《城市与人》杂志上发过志强的一篇题为《为传承民族优秀文化而笔耕不辍》的文章，虽相隔近八年了，但这篇文章里的一些内容我仍记忆犹新。有一节说到他写那本《水乡古镇名园名宅》的艰辛历程：起先如何把一些古建筑古园林方面的大部头文献花力气慢慢啃下来；如何一点点地搞懂弄通诸如牛腿、雀替、歇

山顶、硬山顶、鸳鸯厅、四面厅这样一些很专业的专用名词；又是如何一次次地背着相机，带着采访本，一个个乡镇、村落，一处处水码头、走马楼，边边角角地实地考察，实景拍摄，寻访当地的老人或专业人士，了解那些厅堂房轩、亭台楼阁的来龙去脉、前世今生。我因此而知道了他是怎样的一种工作状态，知道了他的刻苦他的投入他的坚韧，他为那一本本关于吴江关于苏州甚至关于江南的历史文化研究著述所付出的才情和心血。而这一切似乎又一次向世人证实了那句老话：成功之花，从来就只向着那些不辞辛劳的耕耘者开放。

我与志强接触并不太多，关于他的为人为文，苏州作家亦然若干年前为志强的一本散文集写的序里，有一个很朴实的评价，说他老实厚道，不会玩花枪。对此我也深有同感。他确是那种有一说一，不讲漂亮话，不会弄噱头的实在人。因为出书的关系，我曾读过他好几部书的校样，他的文字老到而干净，行文始终一副史家笔墨，不花里胡哨，无冗言赘语。引经据典讲究出处，不下臆想猜测之语。书稿修改或补充文字，也都一笔一划交待得十分清楚。所谓文如其人，字如其人，他在著书治学上表现出的点点滴滴，足令我钦敬之至。

此番他发来的这部《吴江风物》，我在电脑上大致浏览了一遍，觉得他和吴江的这批有识之士真是干了件了不起的可以流芳的大事。这块土地上古往今来的民风习俗、珍馐美味、乡士佳品、民间工艺等等，他们竟做了那么细致入微且饶有情致的爬梳与整合，不急不忙地一一写来，知识性、趣味性、观赏性被他们巧妙融汇，发挥到一个极佳的状态。陈志强执笔的《小年夜》（节令风俗一辑中的首篇）不只是史料的丰富，描述的栩栩如生，更见一种弥漫于纸面的生活情趣。他写小孩帮母亲掸尘，那鲜活的形态令人忍俊不禁："戴一顶大草帽，身披一件旧大衣，用夏天套知了的竿子绑上一个鸡毛掸子干开了。忙是给母亲帮了一点，可乱子也添了不少：一是没将团子的米粉遮盖严实，不少灰尘掸落在了粉上，二是鸡毛掸子成了'秃子'。"乡风民俗里来自百姓人家生活场景的精心捕捉和艺术再现，使得这样的文章多了几分浓浓的文学韵味，而更为耐人品读。在谋篇布局和写作手法上，看得出作者也是很

动了一番脑筋，各篇都有侧重点，或风物掌故，或历史人物，长则一两千字，短则三两百字，有料则长，无话则短——不泡“馒头”，不耍花枪，拿出来的都是“干货”，经得起推敲和玩味的。文章手法上的求新求变，自当有目共睹。《夏夜谜趣》写平望镇上夏日的夜晚，一群孩子围着“有一肚子谜语”的李叔，兴趣盎然地猜谜，和猜中以后的乐不可支，俨然一篇情景交融的生活美文。而《七月七》等篇则短制精粹，辞采婉丽，更像一首韵律感十足的散文诗。

欣闻志强先生为吴江历史文化之林又添新绿，我在数百里之外的金陵为之雀跃，谨以此文向老友遥致贺忱。

2014 年 6 月

（作者为中国作家协会会员，新华报业传媒集团图书编辑出版中心主任。）

目录

CONTENTS

总　序 / 梁一波……1

序 / 王慧骐……3

第一篇章　民风习俗

节令风俗……002

小年夜……002

过　年……005

接“路头”……007

闹元宵……008

二月二……010

清　明……010

立　夏……012

四月十四轧神仙 · 朱天会……013

四月二十八药王生日……015

端　午……015
五月二十试龙日……016
六月六……017
六月二十三火神生日……017
六月二十四荷花生日……017
夏夜谜趣……018
七月七……019
七月十四接韦驮……019
七月半……020
七月三十“地藏香”……021
中秋节……023
重阳节……025
腊八粥……026
冬　至……028
婚姻风俗……029
古代婚俗……029
近代婚俗……039
现代婚俗……041

其他习俗……044
走　桥……044
同里走三桥……044
出马灯……045
同里出夜会……046
芦墟摇快船……046
听宣卷……047
春台戏……048
游菜花……048
担　汤……049
送夏衣……049
三道茶……050
阿婆茶……050
猜灯谜……051
点桥灯……051
叫火烛……052
请长命锁……052
做　寿……053

第二篇章 珍馐美食

珍馐美味……056
吴江鲈鱼……056
平望金睛银鱼……057
太湖蟹……059
汾湖紫须蟹……061
太湖“三白”……062
鳗　鲡……066
鲃　鱼……067
梅鲚鱼……068
塘鳢鱼……069
黑　鱼……069
吴江莼菜……070
同里鸡头……072
平望雪糕……074
盛泽盘龙糕……075
盛泽松糕……076
同里闵饼……077

平望麦芽塌饼……078
黎里御赐油墩……079
芦墟生禄斋月饼……080
芦墟八珍糕……082
莘塔东坡琴酥……083
芦墟绉纱馄饨……084
横扇青团……085
松陵糕饼……087
铜罗黄酒……087
平望辣油辣酱……092
平望白糖乳黄瓜……094
黎里皮蛋……095
松陵松花蛋·咸鸭蛋……096
震泽黑豆腐干……098
黎里老虎豆……100
熏青豆茶……100
风枵茶……102
吴江蟠桃与吴江水蜜桃……104

分湖米……105
七都雪里蕻……107
丁香萝卜……108
荠菜·马兰头……110
南厍“三宝”……111
铜罗红烧羊肉……112
莘塔龙凤面筋汤……114
鸿运楼的四道菜……115
响铃·百叶铺盖……116

第三篇章 乡土佳品

乡土佳品……118
盛泽丝绸……118
太湖茧丝……124
震泽蚕丝被……125
青云木梳……127
铜罗苗木……130

第四篇章 艺韵飘馨

艺韵飘馨……136
横扇花烛……136
松陵彩塑……140
松陵微缩景观……143
松陵农民画、玻璃画和松陵木雕……145
松陵葫芦烙画……149
同里剪纸……151
同里微雕……153
同里木雕……155
盛泽手绘丝绸……158
盛泽壁挂……161
盛泽书刻木刻与木雕……163
盛泽磨漆画……164
游走盛泽凌寒轩……165
平望盆景……167

后 记……172

第一篇章　民风习俗

⊙ 古代婚俗

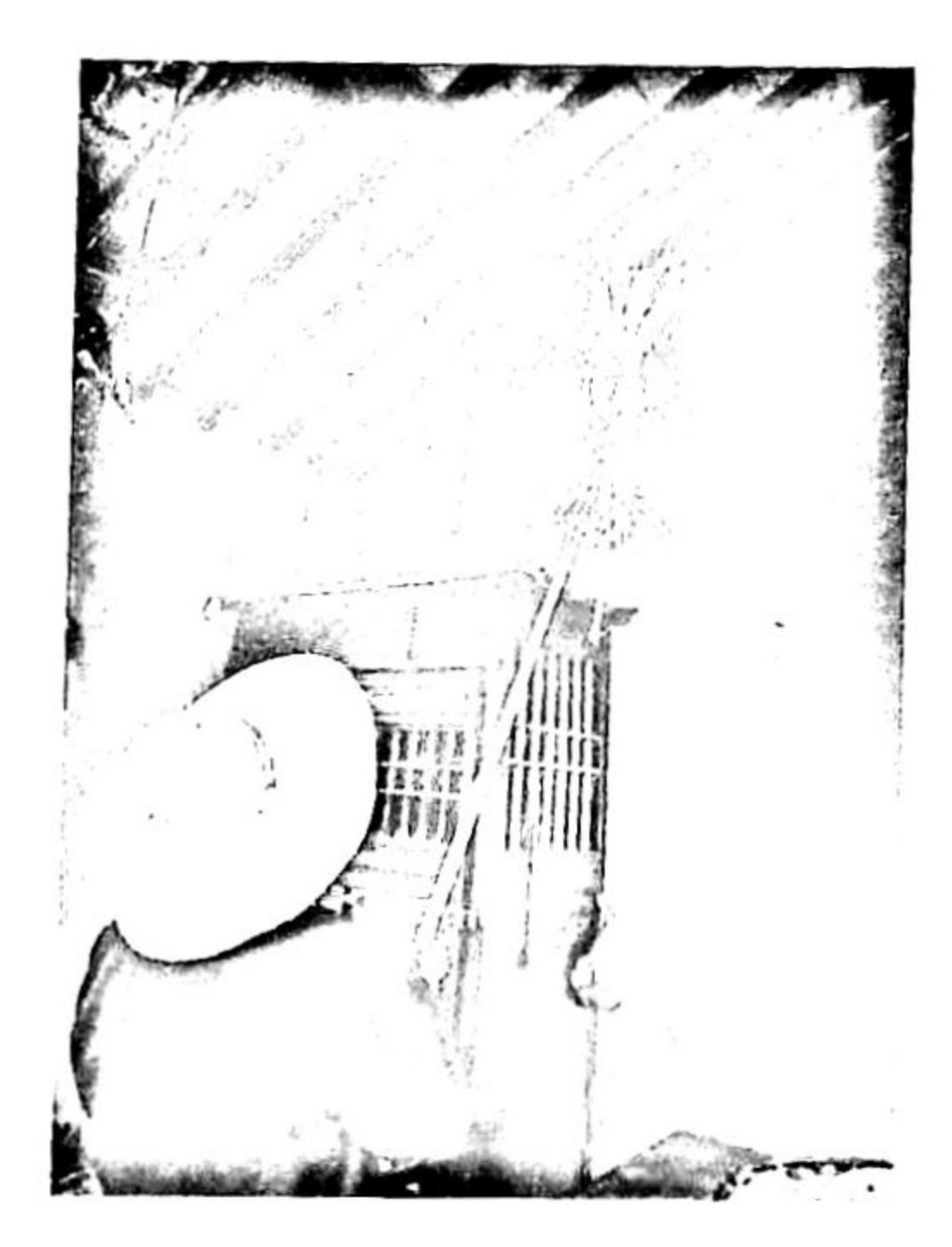
吴江的古代婚仪大致似于《周礼》，但各地不尽相同。清乾隆《震泽县志》概括该县（1726 年，吴江析吴江、震泽两县分治，震泽县在原县境之西，1912 年两县合为吴江县）境内婚仪由“回吉”（纳吉）、“请帖”（问名）、“大礼”（纳币）、“道日”（请期）和“下迎”（迎娶）五个阶段。

节令风俗

小年夜

以前，吴江各地过小年夜（农历十二月二十四）的习俗不少，且颇有意味情趣。

掸檐尘是过小年夜的开场戏。小年夜前一到三天，家家户户都要掸檐尘，搞卫生。一般人家都是家庭主妇担当掸檐尘的重任，头上兜着纱巾，身上系着围布，手拿长竹竿稻草掸帚，细细把屋檐下、房顶上的蛛网封尘掸下来。有些小孩见母亲打扫不过来，便戴了一顶大草帽，身披一件旧大衣，用夏天套知了的竿子绑上一个鸡毛掸子干开了。忙是给母亲帮上一点，可乱子也添了不少：一是没将做团子的米粉遮盖严实，不少灰尘掸落在了粉上；二是鸡毛掸子成了“秃子”。对此，母亲们一般不会说什么，将米粉弄干净后，清理起墙角落里的破旧东西来。对此，小孩更是快活，忙不迭地拿着母亲扔出来的破衣、旧鞋、碎瓶等废物，到街上找换糖担换“斩白糖”吃。接着，便是清理菜橱。因“碎”这个字不吉利，所以凡有碎口、碎缝的碗盆，都要收藏起来，以图即将到来的新年大吉大利。



⊙ 掸檐尘

过小年夜的一出重头戏是做团子。做团子的准备工作不少，一过十二月

二十，便要牵粉了。过去牵粉都用石磨，有盘磨、推磨和大磨、小磨之分。一般人家当时有部小盘磨，半天只能牵几斤米粉，而小年夜团子的米粉用量大，于是，就到开过糕团店的人家去借牵大推磨。推磨时，一人一手挡磨，一手添米，二人比肩而立，手把磨杆。随着磨杆有节奏的推拉，磨盘“呜噜噜”地转悠起来。只见米粒在挡磨人指尖的拨动下，一簇又一簇地滚入了磨穴，少顷，一圈又一圈雪白的米粉“簌簌”地洒落在石磨下的团匾里。

⊙ 小年夜团子

接着是制作馅心。馅有赤豆沙、萝卜丝、鲜猪肉等好多种。制作赤豆沙馅，先将赤豆浸泡后，放入镬子用文火烧熟焖酥，捣烂盛起，用纱布滤掉渣壳后沥干，随后加入白糖、熟猪油等，放在热镬子里翻炒取出，洒上红绿丝即成。制作萝卜丝馅，则先把萝卜洗净，用刨板刨成细丝，加盐腌渍半小时左右，拧干放入熬热的油镬里煸炒后，再加葱花、味精等即可包入团子中。馅儿花式多，团子的壳子也颇讲究，有白、青、黄等颜色。做青团子，在揉粉时加入苎叶。苎叶是在盛夏时节从镇郊熟识的农户家采来碧绿鲜嫩的南瓜叶制作的。先要置于放有石灰的热水镬子里浸泡，然后 清水漂净拧干，放入密封的瓮罐里储存。做黄团子，是在揉粉时加入烧烂的南瓜。冬天找南瓜不易，于是到停在河边的“西横头”（指震泽、南浔一带）船上去寻觅。

团子做就后，便放在灶上蒸煮。当时，一般人家烧的是一口两眼或三眼柴火灶，一人掌灶，一人烧火，小孩们在旁闲不住，直往灶膛里添柴。随着掌灶人一声令下，掀开锅盖，热气腾腾的团子便出笼了。大人叫小孩不停地用扇子扇团子，说是这样可让团子更亮。有的小孩太使劲了，一阵扇下来，手臂都酸得不能动弹了。不知是不是小孩的扇功起了作用，只见白团子纯白发亮，青团子黛青闪亮，黄团子橙黄泛亮，让人眼都看花了。

⊙ 灶君菩萨像

在阵阵清香中，小孩们拿起喜吃的赤豆馅或鲜肉馅团子直往嘴里送。这时，老人们会关照小孩说，别忙着吃，还要在团子上敲印呢。印记是红色的，刻有“福”字，形状有方形、圆形、梅花形等。在“文革”中，这印记也属“四旧”，全部销毁，于是，不少人家便用几只筷子代用。

盖好印记后，小孩们要大吃一顿了，可老人还要关照慢着，只见从镬子里把蒸团子的水盛在脚盆里，叫小孩洗脚。小孩不从，老人们会说用蒸团子水洗脚，可以不生冻疮。小孩们将信将疑地把脚伸进了盆里。许多年过去了，好多小孩的脚上真的未曾生过冻疮，不知是否此法的功劳？

“送灶”是农历二十四过小年夜的压轴戏。一般人家的灶头上都有一个小神龛，里面供着一尊灶君菩萨像，逢节总要用供品“献灶”，到了小年夜这一天，就要送灶君上天了。据说，灶君每年趁人间过节之际，回天上去向玉皇大帝告说人间的境况。担当“送灶”主角的一般是老年妇女，在灶台上供上一些果品素菜，选择很有讲究。大红福橘，取“橘”的谐音，象征“吉利”；红皮甘蔗，取其形状，象征“节节高”；青菜，取“菜”的谐音，象征“有彩头”；百叶，望文生义，象征“百事调叶”。供品为何是清一色的素品？据说意在提醒灶君向玉帝告说，人间百姓家中还不怎么富裕，好叫玉帝降下福音。刚做出来的团子也供在灶台上，此外，尚有用麦芽糖做的糖塌饼，传说，此物是为了粘住灶君的牙，不让他向玉帝说人间的坏话。供品摆齐后，便点燃蜡烛，斟上酒。酒过二巡，老妪叫在一旁的小孩跪下向灶君唱喏。似懂非懂的小孩，胡乱地向灶君像磕着头。酒过三巡，老妪点燃用稻草扎成的三脚草帚、用锡箔折成的银元宝、用纸糊的坐轿以及灶君神像。用“纸船明烛照天烧”这一诗句来描述这送灶的情景是很合适的，只是没有“船”，但有“轿子”替代。灶君这一去，要到来年正月十五“接灶”时才回来。

一些殷实人家和商户在小年夜前还要舂年糕。舂时，先要用蒸桶或蒸架把米粉蒸熟后，再拌糖揉搓成长条揿扁，然后用刀切成扁方的年糕。有

红糖、白糖两种，上面也盖有红色的“福”字印记。商户还做元宝年糕，大小五只叠起来，用筷子串牢，供年初四晚上接路头菩萨时用。

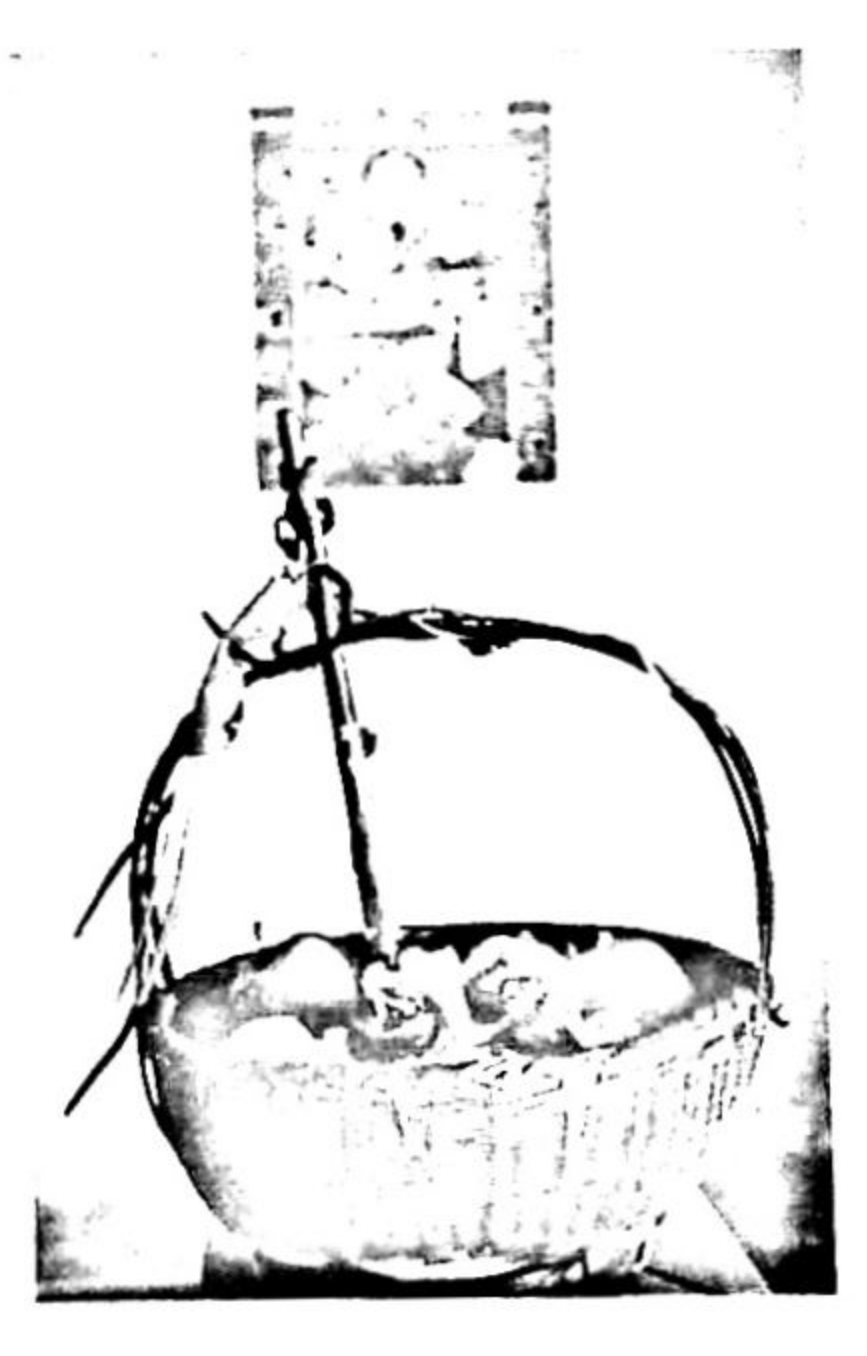
如今，在吴江各地过小年夜的习俗中，“送灶”仅在部分地区流行，掸檐尘、做团子、春年糕则盛行不衰，与创建卫生镇、举办美食节这些新生事物一起融会贯通，相得益彰。

过 年

临近年底时，一般人家都要买些画张（即年画）来贴在家里，以增加年味。年画的内容，以戏文为主，如《白娘娘水漫金山》、《孙悟空大闹天宫》、《花木兰从军》、《穆桂英挂帅》等。也有《王祥卧冰》、《陆绩怀桔》、《老莱子戏采娱亲》等二十四孝图。

年底前，街上最闹猛的一天，要算十二月二十八（如只有年廿九的话则为二十七），俗称“轧二十八”。乡下大多数人家要上街来买年货。有买包扎的，有拷油酱的，有剪布买帽子买红头绳的，有买碗筷铁锅的，有买红纸头买爆竹的……街上人山人海，摩肩接踵。

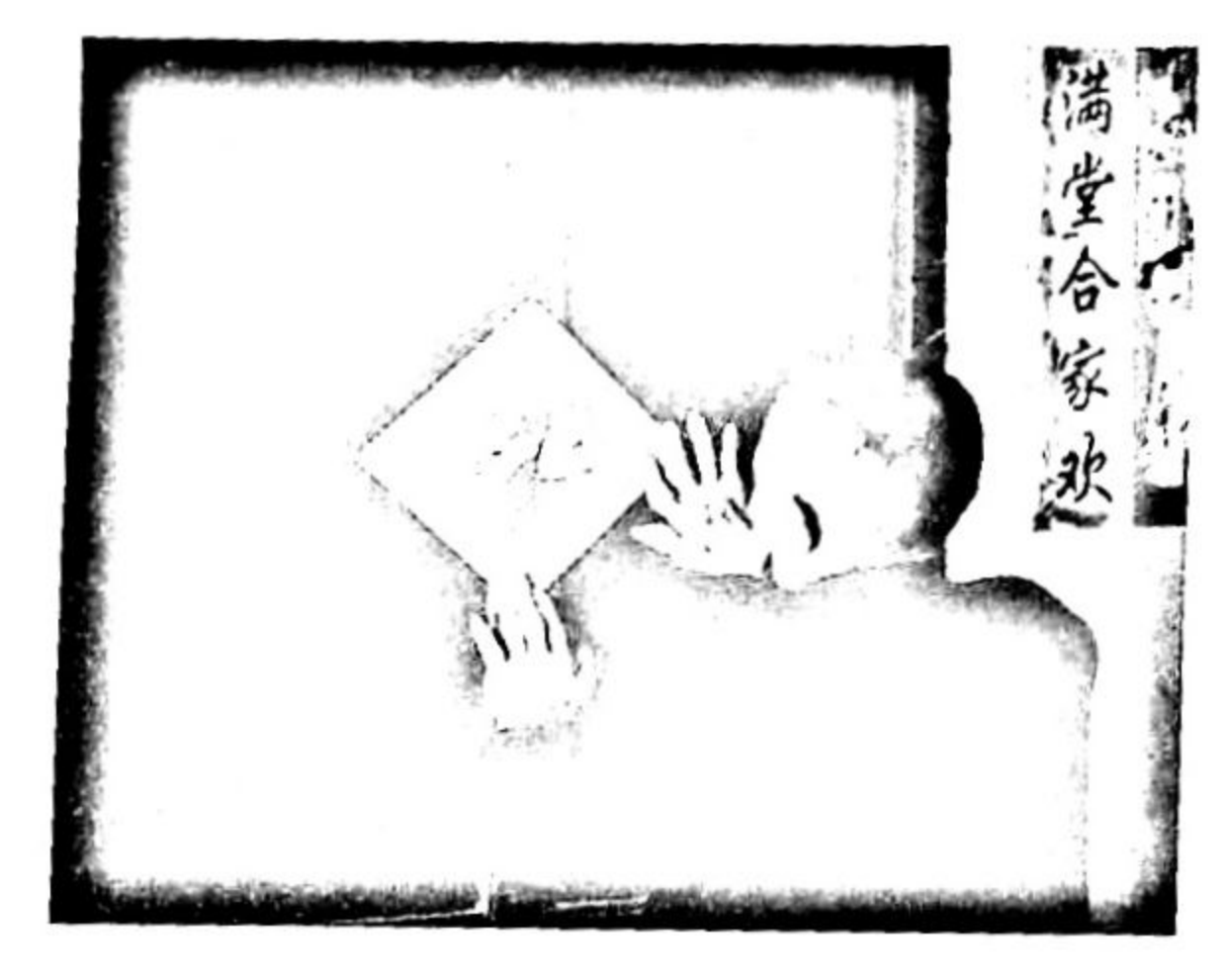
年三十那天，要早早烧好一锅白米饭，放在新买的竹淘箩里，俗称“堆年饭”，另一只淘箩里盛满白米，俗称“堆年米”。两只淘箩上都贴上红纸，一只插一杆秤，另一只放上茨菇，寓意“称心如意”。



⊙ 堆年饭

这一天，家家户户的门上都贴着春联或福字，春联的内容，大都是“一元复始；万象更新”，“三阳开泰；六合同春”之类，也有人家根据当地的地理位置、名胜古迹等自撰联语，如平望有的人家门上贴着这样的对联：“莺脰湖滨瑞雪纷飞辞旧岁；平波台上寒梅怒放贺新年。”贴在莺脰湖船上的春联则更有特色，如有的为：“一篙点破波中月；双桨划开水底天。”有的是：“船对青山摇钱

树，舱迎绿水聚宝盆。”“福”字，大多数人家将其倒贴，意味着“福到家门”，有的人家则将“福”字正贴，意谓“福气正在抵临家门”。下午，一般人家都要祭祀祖先，祭事很为隆重，大人们领着小孩依次向祖上磕头唱喏。孩子们对于这一活动，一则耳边不会听到其他祭祀中出现的女长辈们的哭声，二则一结束后，即可享用桌上的水果、茶食等物品，因此很乐意参加。随后，便是过年的一出重头戏——吃年夜饭了。此时，平时滴酒不沾的妇女小孩也端起酒盅，品尝冬酿酒。桌上的菜肴很是丰盛，菜名的说法也颇讲究，蹄子说是“提起来好”，鱼说是“年年有余”，豆芽菜说是“大有彩头”，笋干因其形状，说是“节节高升”，猪肠也少不了，说是吃了猪肠，“常常利市”。上世纪70年代初中期市场上副食品还很短缺，一些已上了年纪的人为了买到猪肠，去肉店门口排了一整夜的队，得了重感冒也无半句怨言。吃过年夜饭，是孩子们一年中最快活的时刻，领着大人们发给的小红包后，玩烟花，放鞭炮，直至半夜。关门前，由大人们燃放关门“宝财”（爆竹）。屋内仍灯烛通明，等待新一年的到来，名为守岁。



⊙ 贴福字

大年初一清晨，家家户户燃放开门“宝财”。男女老幼，个个身穿新衣，晚辈向长辈拜年。早餐，因粥的读音与当地口语“作孽”的“作”相同，是绝不吃的，而吃糖水圆子，取甜甜蜜蜜、团团圆圆之意。一家人团坐在桌前，桌上放着盛有西瓜子、芝麻片、桔红糕、蜜枣、粽子糖、寸金糖、长生果等物品的“九子盘”，品茶聊天，其乐融融。老人们上茶馆吃元宝茶（茶壶盖上放两枚青橄榄）和汤包、大肉馒头之类的点心。每个镇上的茶馆都有好多家，一些农村也开有茶馆。这一天，逢人不说污秽话，路上遇到亲友熟人，拱手道说：“恭喜发财！”有些地方有条规矩，说这一天里不能扫地，扫了会把财气扫掉。

年初一上午，小孩们穿着新衣拿着大人给的“百岁钿”后兴高采烈地

去逛街。有的买“洋片”，有的买“虎面壳子”，有的看“西洋景”，有的套泥人……玩得真是不亦乐乎。

从年初二开始，民间流行“做客人”的风俗。你来我往，领了小孩，提了包扎，互相拜年，恭贺新喜。送的包扎中有胡桃、桂圆、蜜枣、花生、柿饼等果品，也有雪饺、酥糖、桔红糕、鸡蛋糕等茶食。在包装上，有的用老草纸包后放上红签条，有的用匣子装上，贴上红的店招纸。

接“路头”

接“路头”，是吴江各地旧时的一大习俗，不仅具有很强的传统意味，而且反映了当时人民群众对美好生活的一种期盼。

所谓“路头”，就是财神菩萨。关于财神，民间都称为“五路财神”，何谓“五路”，一是说元末明初有一个姓何名叫五路的抗倭英雄，死后被人尊奉为保国护财之神；一是说按方位，计有东西南北中五路财神。还有，“五路”就是赵公元帅、邓通、五圣、沈万三和何五路这五路财神。

大概是赵公元帅在吴地“群众基础”较好，吴江各地供奉的财神大多为他。镇上人总在每年年廿四的傍晚，将路头像与灶君像一起从灶山上请下来，焚化用锡箔折成的元宝和纸轿，将其“送”上天庭。等到正月初四，将路头菩萨“接”回来（灶君要到正月十五元宵节时才“接”回来）。那天一早，大家纷纷到停在河边的网船上去买“元宝鱼”（活鲤鱼）。这时，连

⊙ 盛泽先蚕祠财神殿

平时买东西爱讨价还价的家庭主妇也不但不还价钿，还要“发利市”（多付钱给卖主）。鲤鱼买来后，一些人家的乡下亲戚送来了羊头，想来这“羊”与银洋钿的“洋”是谐音的原因，因此，也作为接路头的供品。到了晚上，人们虔诚地将新请来的赵公元帅像放到灶山上，摆上供品，拖着家里的小孩一起向路头菩萨磕头唱喏。小孩们看中供桌上那些等会即可享用的果品，其拜唱的劲儿颇足，深得大人们的赞许。

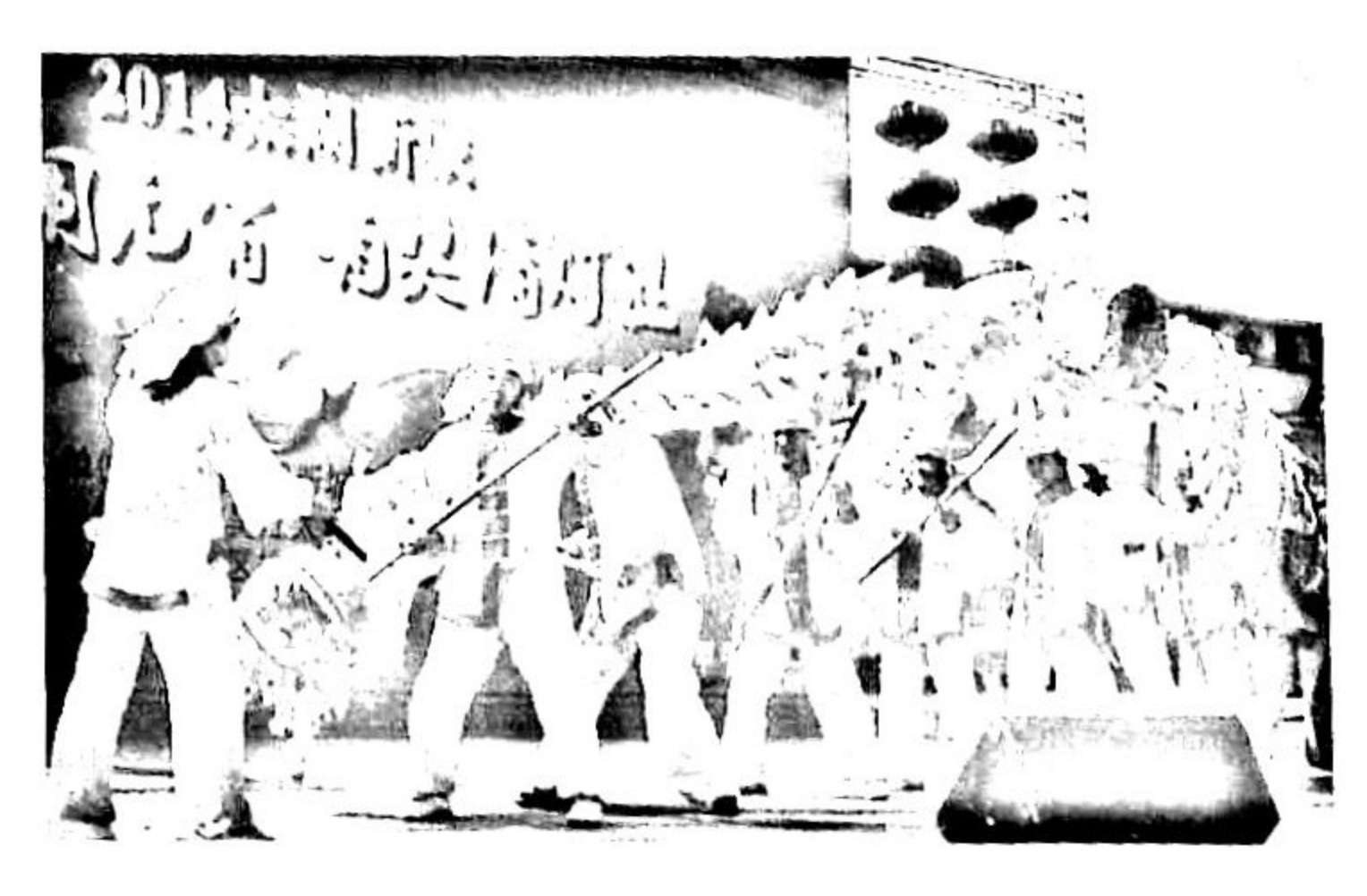
家中的接路头是不能与街上商界举办的接路头相比的。旧时，各镇年初四晚上接路头的场面甚为热闹，称为出财神会。在阵阵锣鼓声中，一座四人大轿徐徐前行，轿中端坐着从财神庙或路头堂请来的财神菩萨，民间传说他六月里卖脚炉，十二月里卖扇子，照样生意兴隆，说明他财气实在好。出会前，镇上各商家店堂里用活鲤鱼串了挂起，还用猪头、猪尾巴、独鸡等物，并点上大香大烛供奉财神菩萨。一见财神的轿子来到，忙不迭地用宝财、百响对准财神的面部放，据说把财神的胡须烧光，让他火冒，来寻着，财气就多了。在一些大一点的商家门前，出会的人会将财神的轿子停下来，店东家满脸堆笑地送红封筒给抬轿的人，意谓把财神接到自己店里，使今年生意天天兴隆，财帛日日进门。在店家接路头的同时，附近的群众也都出来看热闹，弄得店家门前水泄不通。翌日早上，店主在路头菩萨神位前焚香点烛后，便在阵阵宝财百响声中开张营业了。店主和伙计们小心侍候着第一位走进店堂的主客，力求做成生意，以示开门大吉。

如今，各地接路头菩萨的习俗已有所改变，不少人特别是商界人士总要在年初五清晨到财神庙或财神殿去烧高香。初四晚上和初五早上祝愿财运亨通的宝财百响声则接连不断，响彻天空。据老人们说，其响度和持续的时间大大胜过以前接路头。

闹元宵

元宵节正值农历一年中第一次月圆，道教称上元节。平望古镇上的人们过这一节日颇为讲究。

这一天，家家户户都要吃汤团或汤水圆子，取全家团团圆圆之意。汤



⊙ 闹元宵

水圆子都是自家做的，汤团则有不少人家到街上的汤团店里去买。镇上的汤团店有好几家，其中以莺湖边西塘街上的许天源汤团店最有名气。该店创设于民国十五年（1926），制作的汤团用料讲究，选用白糯米经过水磨成粉，肉馅用精细猪肉加入肉皮冻，拌以姜葱等调料，制成的汤团皮薄、肉多，吃起来觉有一包汤，稍不留心就会四下溅开来，馅心还有玫瑰、豆沙、芝麻等，味道也极佳。小孩子们对这店里的汤团特别喜欢，有的连吃了七八只还不罢休。现今，许天源汤团店已不复存在，但在离原址不远处有一爿名叫“小汤团”的汤团店，该店的汤团馅心不差，皮子颇薄，入锅煮汤团时火候也掌握得适中，盛在碗里只只汤团圆润饱满，颇得镇上人的青睐。

以前，这一天镇上人家在家人团圆的同时，也把去岁腊月廿四“送”上天庭过年的灶君菩萨“接”回来“团圆”，纷纷虔诚地将新买来的灶君像放在灶头的灶山上，供上祭品，拖着小孩一起向灶君磕头唱喏。

“天上有月亮，人间有灯亮。”这是平望人过元宵更大的特色。入夜，镇上街道两旁悬挂着玉兔灯、月亮灯、嫦娥灯等各式各样的绢灯、纸灯，照得满镇通亮。各行各业敲锣打鼓，宝财（炮仗）、百响（鞭炮）之声此起彼伏，煞是热闹。居民们倾家出动，逛街观灯。不少人在观灯之余，细细揣摩着贴在灯上的五颜六色谜条。灯谜的内容很广泛，应时的不少。如有这么一则，谜面为“清明前夜好喧哗”，猜民间风俗一。清明节的前一天，以前称之为寒食节，在这一天里，许多地方都有不生烟火的习俗，如从这个角度猜射，则误入歧途，无法得到谜底。原来，谜面上的“清明”借指朝代，在清代、明代之前当然是元朝了。因此，正确的谜底为“闹元宵”。猜出这样的谜，真令人有山重水复、柳暗花明的感觉，同时，其闹元宵的劲头也更足了。

是夜，乡村农家有“照田财”的习俗，农民们用整把稻草点燃后，到自己田角落进行熏烧，口中念着“烧烧田角落，明年收成三石六”，祝愿来年丰收。

二月二

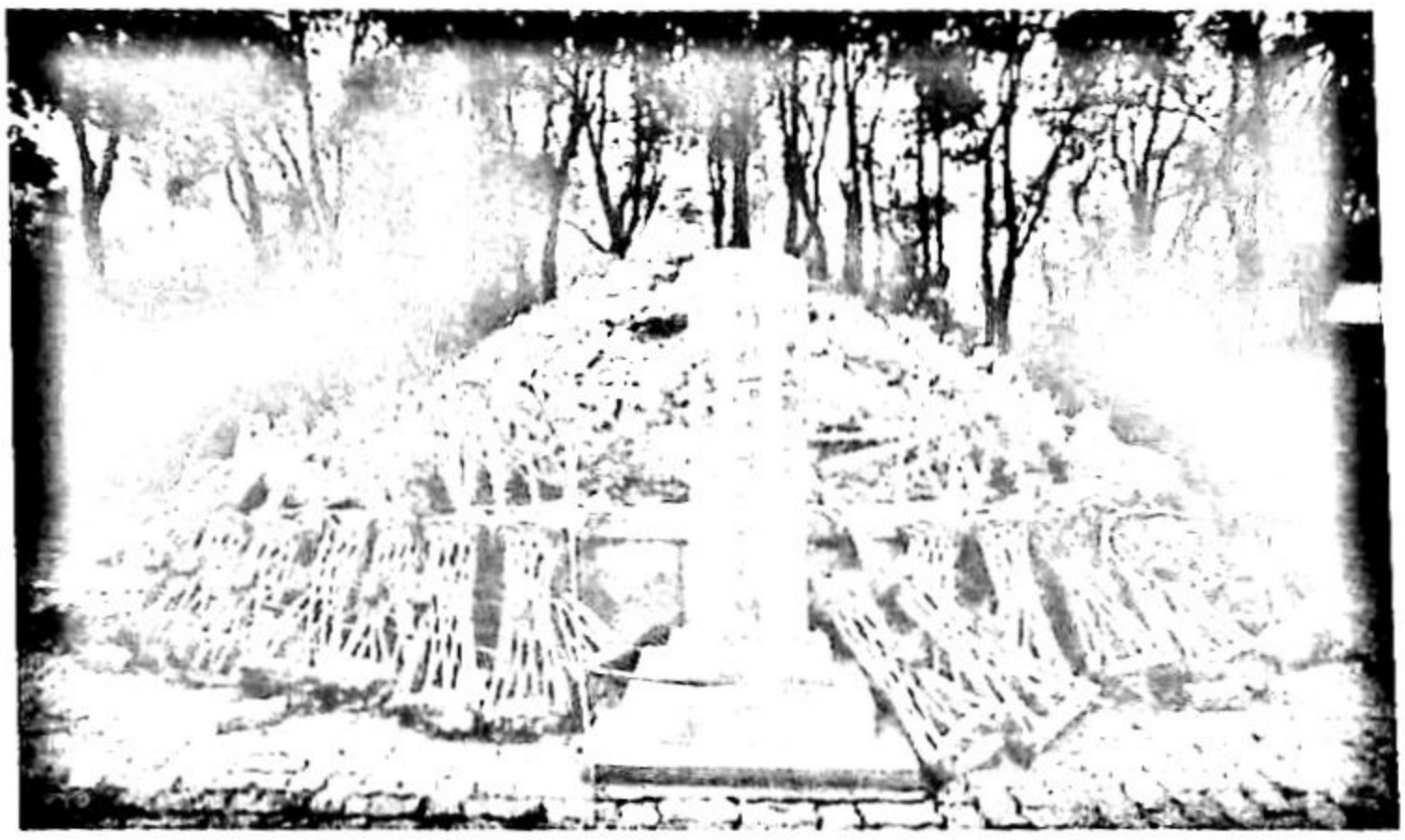
农历二月初二这天，吴江各地特别是农村，家家户户都要做些年糕型的糕点，据说，吃了这些糕点，可以常年解除腰痛，故名为“二月二撑腰糕”。为啥这一习俗在农村盛行，看来与农民的劳动强度较高有关，农民们希望吃了这糕干农活挑担时腰背结实，不犯腰痛病。

这一天，不管年老年少，都自制各式各样的鹞子（风筝），在空旷之地举行自发性的放鹞子比赛。鹞子的式样有百脚鹞、蝴蝶鹞、月亮鹞、加官鹞、瓦爿鹞等，心巧之人还在鹞子上装了鹞琴，随风发出动听的音乐之声。

清　明

清明，二十四节气之一，在每年公历4月5日前后。《月令七十二候集解》中说道：“三月节……物于此时，皆以洁齐而清明矣。”到了清明，我国大部分地区气候温暖，草木萌茂，改变了冬季寒冷枯黄的景象。江南农谚云：“清明谷雨两相连，浸种耕田莫迟延。”农村里，多忙于春耕播种了。这节气开始的第一天为清明节，在水乡平望有着不少习俗，散发着浓烈的古镇风情。

扫墓祭祖，这是平望清明习俗中的一出重头戏。为啥要将这一活动安排在清明节呢？镇上的老人说，这是因为清明节和寒食节连在一起的缘故。清明节的前一天是寒食节，相传是春秋时代晋文公为纪念他的忠臣介之推而定的。晋文公名叫重耳，在登上王位以前过了十多年流亡生活，一次，他在路上想吃肉而不可得，随从侍臣介之推便从自己屁股上割下一块肉来煮给他吃。重耳知道此事后非常感动。当他当上国君之后，便对过去的有



⊙ 祭扫烈士墓

功侍臣一一封赏，但功劳最大的介之推却不要任何报偿，携母隐居到深山里去生活。晋文公派人到处找他不到，便用了放火烧山的办法，心想介之推是个孝子，见起火定会背母出山。谁知介之推坚决不出，结果被烧死在一棵柳树下面。晋文公伤心万分，为纪念这位耿耿忠臣，下令以后每到介之推烧死的这一天，全国家家不准举火，只能吃冷食，以示纪念。寒食节当时只限于晋国。以后人们又因年代久远不太熟悉这个节日，但是，祭祀扫墓之风却由此发端，长期流传下来。

到了清明节，在蒙蒙细雨之中，镇上的扫墓人来到逝去亲人的坟前，从带去的罩篮里取出酒菜，点燃香烛，随之，哭声响起，与四周一些相似的哭声和成一片，回响在旷野上，真是“清明时节雨纷纷，路上行人欲断魂”啊。原来，这是“哭祭”，在世的亲人们在死者死后的第一个清明节，要在上新坟时这么祭祀。

扫墓与踏青是同步的。镇上不少人家将亲人的坟地置在景色秀丽的姑苏西南诸山上。上坟结束后，小孩便随大人们一起去登山。行走在两旁绿树繁花的山径上，憩息在飞檐翘角的山腰小亭里，眼望着高耸入云的宝塔……孩子们的童心完全被“踏青”征服了。到得山顶的茶室里，有的取出从家里带来的“清明粽”，有的置买蛋糕、面包之类的“洋食”，真可谓是中西交融。

在出外扫墓前，镇上大多人家要祭祖。在客堂上，摆上方桌，上菜斟酒，点烛焚香，跪拜祖先，俗称“过节”。所备菜肴视各家情况有所不同，但有一种祭品是都要的，那就是“清明粽”，当然，粽子也是有不同的，有白水粽、赤豆粽、红枣粽，也有夹沙粽和用酱肉或鲜肉裹的肉粽。

立　夏

立夏，在每年公历5月6日前后，我国习惯上将之作为夏季开始的节气。古镇平望以前在这一天，习俗不少。

小孩的体重在立夏日里是一定要称的。为何在这一天称体重，镇上流传着“立夏日称人长肉”的传说。相传元朝末年，与朱元璋一起反抗元朝统治的常遇春被元朝的兵士捉住，关在监牢里。朱元璋派人关照牢头禁子勿要苛刻他。牢头禁子也早知常遇春是位英雄，答应用好菜好饭待他，保证不让常将军出狱时瘦一斤。来人说，最近常将军在立夏日称过人，为一百二十斤，到时再称，就知端的。隔了一年，常遇春被朱元璋救出，朱元璋叫他称一下人，结果身重一百三十斤，长了十斤肉，这一天正巧也是立夏日。朱元璋高兴地说：“立夏，立夏，称人长肉。”从此，立夏日称人长肉的说法流传开来。镇上的老人们说，小孩在立夏日称人，还可以防止“疰夏”。上世纪五六十年代时，镇上的不少店家已有磅秤，可老人们还是依照老传统，将自家的小孩带到地货行，用大杆吊秤称之。小孩坐进盛放水果的箩筐里，不知怎的，大人们迟迟不过来称，见箩筐底有着好几个风干荸荠，便取过一个，啃了起来。这荸荠与芽菱、杏子、李子、酒酿等物品，按照镇上的风俗，在立夏日里定是要吃的。

⊙ 尕臭豆腐干

这一天，所食用的东西中，油尕豆腐干也是必不可少的。镇上解放初期

有10多家豆腐店，对私改造后全镇仍有好几个供应豆制品的门市部，还有一些散布在各条街道上的豆制品小摊贩。在立夏日里，这些店摊可忙开了，全都搭起了“行灶”，灶膛里的硬柴向外吐射着红红的火苗，只见店摊上的人将乳白色的臭豆腐干生坯逐一放入沸滚的油镬里，须臾工夫，一块块黄澄澄、香喷喷的油氽臭豆腐干便出现在镬子上的竹蒸架里。蘸上镇上聚顺酱园出的辣酱，鲜红加金黄，真是色香味俱佳，让人垂涎欲滴。一些上了年纪的人争着买上几块，再从邻近的店里拷上一小瓶“白干”，在街头屋檐下有滋有味地小饮起来。

麦芽塌饼，在立夏日也几乎是家家要做的。不做的人家要尝吃这饼也是挺方便的。镇北、镇西石家港、蠡斯港、横港一带，有着不少制作麦芽塌饼的高手，他们注重用料和主辅料的搭配，做出来的麦芽塌饼，既有赤豆沙的，也有黄豆沙的，馅中心还夹着一块块核桃肉和猪板油丁，吃起来软糯适中，甜润可口，尚觉有一股清香绕鼻。他们托着盘子穿行在街道间、码头上，不仅供应本地居民，还售给来镇的过往行人，让平望麦芽塌饼的美名传扬四方。

在立夏这一天中，最让小孩子们欢欣的还是去郊外烧“野米饭”。几个同学结伴，各自从家中取出糯米、猪油等食品和铁锅、铲刀、碗筷等器具，兴致勃勃地来到镇西北的西草荡边。尔后，有人去田里“偷”刚长结实的蚕豆，有人去树下拾柴火，有人捡砖头石块搭“行灶”。不知是谁捡来的柴火太潮了，让烧火的同学呛得直喘不过气来。没等饭闷醒，大家便急着揭锅盖盛饭。大概是水放得少了，锅面上青油油的蚕豆还黏附着不少米粒。捧着这半生不熟的“野米饭”，同学们仍然个个吃得津津有味，只觉得比家里烧的要香甜多了。

四月十四轧神仙·朱天会

农历四月十四，传说是我国道教中八仙之一吕纯阳的诞辰日。各镇上都有神堂供奉吕纯阳，平日香火颇旺。到了四月十四这一天，主持者雇用“堂名”吹吹打打，更为热闹。镇上男男女女、老老少少前来烧香游玩，络绎不绝。

一路上人来人往，摩肩接踵，因此，这天叫做“轧神仙”。

在这一天，在古镇平望则要出朱天会。朱天会是平望最大的庙会。每年阴历四月十四日前，由镇上二十四坊的当方人，轮流主持向全镇各界人士募集出会的费用。四月十四日到十六日在大王庙场上搭台演戏。此时，四邻乡民，各路商人，都前来看戏、做生意，煞是热闹。出会之前，善男信女们先到镇北面的水瓶庵朱天菩萨前焚香点烛，跪拜一番，然后，将这位菩萨换上新装，抬上轿子。

这朱天菩萨又称朱大天君，相传是明朝崇祯皇帝朱由检。他在位期间，皇室官僚广占民田，赋役繁重，天灾流行，爆发了农民起义。他企图挽救明朝的灭亡，杀魏忠贤，罢黜阉党，但随即信任另一批宦官，冤杀抗击后金的将领袁崇焕，又增加赋税，调集军队，全力镇压农民起义，崇祯十七年（1644），李自成率领起义军攻进北京，他在煤山自缢，明朝随之灭亡。当时的人们纪念他，带有“反清复明”、“驱除鞑虏”的意思。朱天菩萨在平望没有单独建庙，借水瓶庵设一只座台，但香火颇盛，同在庵里的纯阳祖师、雷公雷婆、火神菩萨座前香烟稀少，颇为冷落，由此可见，人们对崇祯皇帝还是另眼看待的。可给他塑的像，形象煞是吓人，黑脸倒发，颈项里围挂着死人骷髅，令人毛骨悚然，何以如此，想来与他是一个“吊死鬼”分不开的。

朱天菩萨坐的轿子由八个人抬着，轿前轿后是一支由镇上各界人士组成的长龙队伍。队伍中，有不少提香和敲锣打鼓的人，其情景令人发怵：一副副粗壮的木架，下端挂着一只只香炉和一面面响锣，香炉里密密麻麻地插着香，一只只大手敲着锣，上端安着一排排针钩，针钩扎穿一位位汉子右肘前臂下的皮层……还有一些向菩萨许过愿的人，扮演刽子手和身穿红色罪衣罪裙、背插斩条的囚犯，告诫人们违反天条刑律的要照此办理。

游行出会的队伍要绕镇走一圈。一路行去，锣声喧天，鞭炮齐鸣。会龙所到之处，街道两旁挤满观看的群众。出会到终点，便到了戏场头，将朱天菩萨供在戏台正对面的观台棚里让他看戏。当然，朱天菩萨是绝对看不懂戏的。在人们烧香祈祷后，戏正式开场了。戏要直演三天，结束后，人们仍将朱天菩萨抬回水瓶庵，脱去新装，换上旧服，并将金丝镶嵌的帽服和锡质的銮驾，典在当里，取出当票转给下一年当方主持人执管。

朱天菩萨真是够苦的，一年中，新衣只能穿上三天时间。

四月二十八药王生日

农历四月二十八日，为“药王生日”。“药王”指神农氏，吴江各地诸如盛泽先蚕祠、芦墟泗洲寺等祠庙都供有神农像。在这一天，国药业界为纪念节日，要热闹一番。

在芦墟，泗洲寺内雇请一至两班“堂名”唱戏，并在寺内备了酒、面，以示敬献“药王”。中午，各药店经理及主要职员均可在寺内聚餐，其余职员、学徒也可轮流去寺内吃面。下午，也可在寺内听戏、打牌、消闲。

这一天，药业同行要在“药王”神像前进行公议。必议之题是对即将来临的端午节焚熏的苍术白芷供售进行公议，作出每包重量与售价的决定，于下一天方可全面上柜供应。还商议一些诸如互通处方中暂缺药味及劳资关系等事宜。

端　午

以前，农历五月初五端午节，对于吴江各地的人们来说，是一个隆重的节日。

那一天，习俗不少，其中与“黄”字有关的尤多。雄黄，也称“鸡冠石”，曝晒过久或磨碎后成橙黄色的粉末，中医学上用作解毒、杀虫药。是日，每家人家不仅要在席上饮雄黄酒，还要将之洒在墙壁角、床底下等阴暗处，小孩则要用雄黄水涂在肚脐眼上，并用之在面额上书写偌大的“王”字。大黄，亦称“马蹄大黄”，为多年生草本植物，中医学上认为其有泻火解毒的功能，在这一天里，小孩都在胸前挂上大黄香袋。黄鳝、黄鱼、黄瓜这些带“黄”字的食品，在是日人家的餐桌上也是必不可少的，为何食之，看来多少是沾上了雄黄和大黄的光。

这一天，家家户户的门楣和床上都挂着菖蒲、艾蒿和大蒜。菖蒲，亦称“白

菖蒲”，有香气，具杀虫之功。艾蒿，也称“家艾”，揉之有香气，也可用来杀虫。将这些东西结扎成束悬挂起来，含有驱害避邪之意。到了正中午，每户人家都要紧闭门窗进行烟熏。烟熏之物为苍术、白芷、芸香等。人们利用其燥湿、芳香功能，以灭虫害。

以前端午节，各家人家的门上都要贴上钟馗像。为何贴之，相传唐明皇在病中梦见一大鬼捉一小鬼而啖之。唐明皇问大鬼，大鬼自称名叫钟馗，生前曾应武举未中，死后决心消灭天下妖孽。唐明皇梦醒后，遂命著名画工吴道子将大鬼模样绘成图像。于是，便在端午节悬挂钟馗之像，谓能打鬼和驱除邪祟。一些庙台上还要上演京剧《白蛇传》，为何演此戏，主要是戏中有白娘娘在端午节饮了雄黄酒而显本身这一情节。

以上这些习俗好像都跟与端午节“与生俱来”的战国时代著名爱国诗人屈原无关。怪不得有学者说，端午节早在屈原出世前的春秋时代就有了，古俗忌为“恶日”，这与夏季各类疾病瘟疫孳生为灾有关，而洒雄黄酒，挂大黄香袋，悬菖蒲、艾蒿，用苍术、白芷烟熏……都是对此采取的措施，照现在看来，具有一定的科学道理。

这一天，与屈原真正有关的习俗也有，那就是裹粽子。相传当年楚人以稷用菰叶裹之如角（名“角黍”），投之于汨罗江祭祀屈原，并在该日食用角黍以志纪念，后人相袭成俗。镇上居民在端午节这一天总要裹好几种粽子，不仅要用粽箬裹白水粽、赤豆粽、红枣粽等，一些人家还要把原籍在里下河的隔壁乡邻请来，用芦苇叶子裹尖尖的芦叶粽。食之，这苏北粽又香又糯，味道真不比苏南的粽子差。

五月二十试龙日

二十世纪二三十年代，吴江各地都规定每年农历五月二十为试龙日，把镇上所有的消防水龙都行动起来，集中几个点，进行比赛。比赛内容包括行动迅速、出水快慢、射程远高、水流粗细等。操作人员大都是年轻力壮的小伙子。

平望安德桥上的水龙比赛非常好看。桥北埭城隍庙前有一片宽广的场

地，龙头都拖到高达 10 米的桥上，位置特别高，龙嘴里吐出来的水射程就格外高和远，四周观者如潮。

六月六

农历六月初六，俗称天贶节，传说是猫狗生日。“六月六，裹仔馄饨落一落。”此时，农村里种田早已结束，新麦上市面粉很是新鲜，农家有空余时间来自己裹些馄饨，供全家饱餐一顿。在镇上，各家人家也要从切面店买来皮子、从肉店买来鲜肉裹馄饨，中午吃不完，到了晚上还油煎馄饨过粥吃。

六月二十三火神生日

吴江各地以农历六月二十三日为火神生日。传说火神是祝融氏赤帝，那一天民间大多要向火神菩萨进香，也有吃火神素的以祈求其勿肆暴虐，免遭回禄之灾。

在古镇同里，传说火神是东岳大帝的第三个儿子，怕他闯祸，因此，拿水来向他示威，在那天举行水龙竞赛，表现出同里人的一种对邪恶不姑息的心态。

六月二十四荷花生日

⊙ 荷花朵朵

在古镇同里，传说六月二十四是荷花生日。看荷花都到同里湖中的罗星洲。罗星洲上有池，池中植荷，池畔有水阁、旱船、

曲桥、回廊等，人们就在这些地方赏荷。赏荷之余或泛舟同里湖，或登上斗姆阁，观看湖上风帆晴澜，也有雇画舫停在柳荫之下，品茗清谈，吟诗填词。

夏夜谜趣

夏夜的平望莺脰湖畔，是周围居民夏夜纳凉的好地方，也是一个充满谜趣的乐园。

上世纪六十年代初中期，西塘街原协和碾米厂里住着一个中年人，大家管叫他李叔。这李叔虽是个工人，文艺细胞却是挺丰富的。不光唱得一口好弹词，还有一肚子的谜语。每当夏日的夜晚，在阵阵南风中，他唱完一曲缠绵委婉的徐（云志）派弹词后，便向坐在他身旁的小孩子们出起谜来。他最初给孩子们猜的谜是："和尚不像和尚，员外不像员外。"猜一个字。"既不像和尚，也不像员外，这该是哪一个字呢？"小孩们一时猜不出来，嘀咕着。李叔"不开箱子"，要大家回去好好地动脑筋。有的孩子回到家里在纸上画来画去，画了一阵子，从"尚"和"员"这两个字上画出了一个"赏"，心里甚是喜悦，生怕别人早猜出，飞也似的去向李叔报谜底。李叔听了谜底，挺高兴的，从躺椅上坐了起来。这时，小伙伴们聚了拢来，李叔又出了两个谜。一个为"大海怒潮"猜无线电零件名一，另一个为"排队上厕所"猜外国首都名一，他告诉孩子们，谜底全部要用白字来理解（后来晓得这种谜叫"梨花格谜"）。经过一番思索，谜底"扬声器"（洋生气）和"伦敦"（轮蹲）均被小孩们先后猜了出来。猜这样的谜，使西塘街上的孩子们觉得谜语可真是趣味盎然，给深深地吸引住了。

后来，小伙伴长大了。每当夏夜，也在莺脰湖畔相互出着谜来猜，其中有些谜也颇有情趣。如有人以"王熙凤吃肥肉"为谜面，猜平望的特产，谜底是"辣油"（《红楼梦》里的王熙凤因手段厉害得很，荣宁两府的人管叫她"凤辣子"）；有人以"老婆跑了"为谜面，猜浙江的一个古镇名，猜此谜得用当年李叔教的读白字方法来应合谜底"南浔"（男寻）。

七月七

七月初七是七夕节，也称乞巧节，传说是牛郎织女从鹊桥渡天河相会的日子。这天晚上，年轻的姑娘和少妇都要出来行拜祭的礼仪，并向织女乞巧，希望自己也能像织女一样有双灵巧的手，过上幸福美满的生活。

“七月七，买个西瓜切一切。”七月初七正处西瓜上市后期，再不买要落市了，因此，不管是镇上还是乡下，家家户户都要买个西瓜“切一切”，以消食解暑。

近年来，七夕节被称为中国的情人节，因此不少青年男子会在这一天向女友赠送鲜花，以表爱慕之意。一些青年男女到了晚上，会一边仰望着天空中的牛郎织女星，一边互相倾诉心里的悄悄话。

七月十四接韦驮

每年农历七月十四日为“接韦驮日”。韦驮，又称韦驮将军，是佛教的守护神之一，自唐代开始，寺院的天王殿内必塑韦驮像，身穿古代武将盔甲，手执金刚杵，与弥勒佛相背，面北而立。

在芦墟，这一天要赛唱山歌接韦驮。是日晚上，村民们把装饰一新的船只摇至指定的河港，依次停泊。少男少女们穿上新衣，手握鲜花，挤轧在船舱里。

赛歌开始后，或两船队相对而列，或两船队放棹并进。歌手由两人或两队对唱，一问一答，不可脱板，不可打顿，若是接不上茬，就得认输。赛唱的山歌，以传统短歌为主，也唱些像《五姑娘》、《载阿姨》、《鲍六姐》之类的长歌片断，还有随编随唱的。

两天以后，即七月十六日是送韦驮日。那天晚上，自然少不了又要赛唱山歌。

七月半

农历七月十五是道教中元节、佛教盂兰盆节，旧时为鬼节。是日，家家户户置备酒菜、水果、糕点等物祭祀祖先。一般在十四日（也有提前几天的）“过节”。据说，早一点过节，好让祖先享受祭祀后，在十五日那天从容地看中元庙会。

中元节时，农村田间重活基本结束，农家比较空闲，有暇做馒头和放糕（发酵的面糕），作为节日食品和祭祖供品。有一句农谚为“苦粽子，甜馒头”，意思是清明节吃了粽子后田间生活日益加重，而在中元节吃了馒头之后农活日渐轻松。

中元节夜里，民间有“放焰口”和“放水灯”等活动。放焰口，是众人出资，延请僧侣五至七人，身披袈裟登台，主僧正坐桌中，众僧分坐两旁，边诵经，边吹打法器，边施食，祭无礼之鬼。放水灯，是人们以稻草结成圈，上面点上蜡烛，有的放上少些饭菜和纸锭，然后放入河中，顺水漂流，祭水中之鬼。

七月半在人们的印象中是一个“鬼节”，其实，以前这一天里，也有着不少娱乐性很强的民间习俗，其中江南古镇平望莺脰湖畔的“踏白船”便颇有情趣。

⊙ 网船会

“踏白船”，即是赛快船。快船的船身较一般的船要来得长一些，左右船舷各安上四至八档桨，船艄两边都装着橹。另外，船艄上向船外两侧水面“出跳”，即各伸出一块跳板，跳板上“踏”立着

身强力壮的汉子，两手紧抓住橹绷，与橹手相对一起用力推与扳。每支橹上有四五个人，加上舱里的数人急速划桨，船速飞快。赛快船时，数十艘披红戴绿的快船云集莺脰湖上，轮番上阵。随着各船舱内锣鼓声急骤响起，橹手、桨手们个个奋勇争先，有的船因用力过猛，船身急剧摇晃，左右翻侧，那些踏立在船艄跳板上的人则几乎将后背贴着水面了……此时，莺脰湖滩上人山人海，掌声、叫好声、助威声响成一片，登上沿湖的楼房倚窗而望，这扣人心弦的情景尽收眼底。

平望怎会有这“踏白船”的习俗，说起来还有一段故事呢。镇东郊有一个小西村，村上有座三老爷庙。据传，三老爷姓张，本是个渔民子弟。村上的渔民每年到了七月里，趁着渔事较闲，天气晴好，将渔船拔上岸来进行修理。修好后，抹上澄亮的白油（“白船”的名称就是由此而来），将船推下水去。一天，大伙儿正在推船，因见张三老爷人尚小，就没有叫他帮忙。张三老爷很是生气，就憋足了气，躲在家里，头顶房门作法，使推船的人无论怎样用力，也不能将船挪动一步。后来，大家发现他在“作梗”，就叫他来帮忙。他说，只需他一个人就够了。果然，只他一个人就将船送下了水，可张三老爷一不小心，头磕在船舷上，碰破了……以后，网船上的渔民们在张三老爷去世后，为他造了一座庙，塑了神像祀奉纪念他，神像的头上扎着一块黄布，以示遮住其以前撞破的地方。同时，在每年的七月半，由庙周围的十个村子轮流来主办“踏白船”。到时，各村组织了不少“白船”前来参加，同时把三老爷的神像供奉在一只大船上，周游各个村子。最后，各村“白船”集中到莺脰湖里来赛上一赛。

现在，三老爷庙已没有了，可庙旧址的周围，捉鱼的网船依旧多得很，每到七月里，那些网船仍然按照旧时的习俗，拔上岸来进行修理、抹上白油，由于船上都装上了柴油机，其速度比以前的“白船”更快了。

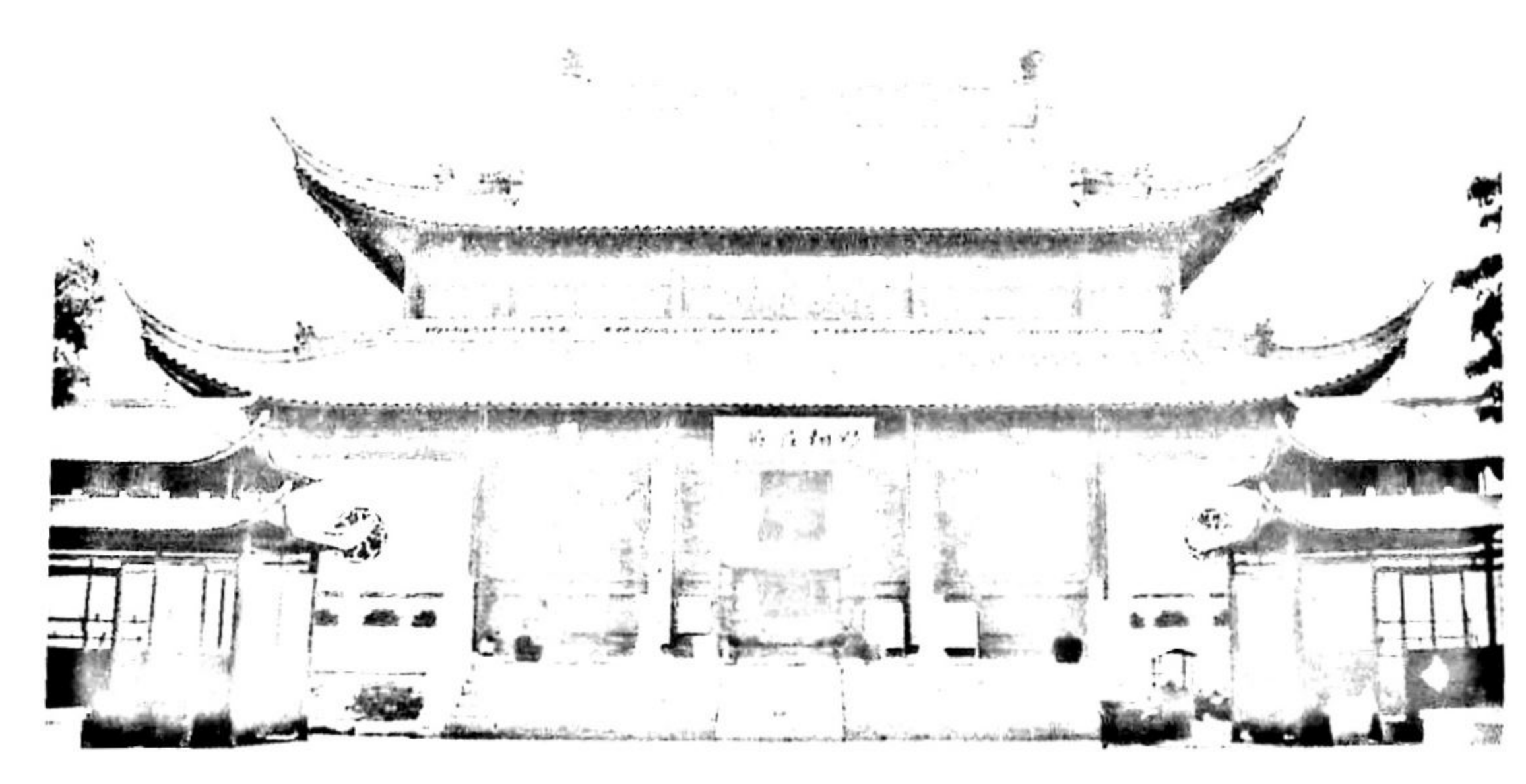
七月三十“地藏香”

吴江各地，以前流行着在农历七月三十日这一天点“地藏香”的习俗。地藏，是梵文“乞叉底蘖婆”的意译，为佛教大乘菩萨之一。佛经上

说，他是释迦灭后至弥勒出现之间，现身六道、救度天上以至地狱一切众生的菩萨，认为他像大地一样，含藏无量善根种子，故名。相传，农历七月三十日是地藏的生日。以前，在这一天，镇上的女人们都到镇上寺庙的地藏殿去拜佛烧香。殿内人头攒动，挤得水泄不通，殿外大香炉中烟雾缭绕不息，入夜，寺内灯烛辉煌，殿上置放着一只只用蒲草编织而成的蒲团供香客们跪拜。好多上了点年纪的妇女点烛焚香后，虔诚地坐在蒲团上诵经念佛，并互赠糕点以结佛缘，直至天明方才离去谓之“坐蒲团”。

是夜，寺外分外热闹，家家户户燃烛点香。这香是特制的棒香，名为“地藏香”，或插在天井、庭院里，或插在家门口沿阶地上，这一习俗在二十世纪五十年代中后期仍在各镇上流行，小孩们结群成队，手举着一根根亮晶晶的棒香，忽闪忽闪地在夜色中招摇过市，直跑得筋疲力尽，方才作罢。

据传，吴江人在这一夜点地藏香，除了庆贺地藏菩萨诞辰外，尚有另一层意思，为纪念元朝末年的张士诚。张士诚，泰州白驹场（今属江苏大丰）人，幼名九四，盐贩出身。元至正十三年（1353），他与弟张士德、张士信率盐丁起兵，攻下高邮等地。次年，称诚王，国号周，年号天佑，渡江攻下常熟、松江、湖州、常州等地。元至正十六年，定都平江（今苏州市）。后继续扩占土地，控制范围南到浙江绍兴，北到山东济宁，西到安徽北部，东到东海，自称为吴王。后被朱元璋击败，至正二十七年秋天，平江城失陷，



⊙ 圆通寺大雄宝殿

张士诚被俘至金陵（今南京），自缢而死。张士诚在扩地期间，曾在平望镇下塘修筑了一座土城，以作窥视嘉兴等地之用。土城周围三里，东为旱门，南、北、西三门水陆并通，后被朱元璋手下大将常遇春所破，现其旧址被当地人称为“城濠里”。张士诚在称吴王时，颇得民心，平望筑有张士诚的土城，因此，其情更深一层。当年，张士诚兵败、平江城被攻破时，正值七月三十日，吴地民众感其仁厚而哀悯其死，故于每年这一天晚上焚香祭礼，名为“九四香”、“狗屎香”（“狗屎”与张士诚的幼名“九四”谐音），恐为当时明朝朝廷所忌，乃托名“地藏香”，相沿成俗，流传了下来。

中秋节

农历八月十五是中秋节，时值仲秋，又称仲秋节。其来历可追溯到两千多年前。传说当时天子祭日在春，祭月在秋。农历八月是秋季中间的月份，十五又居月份之中，所以，八月十五就被择为祭神吉日，称为中秋节。金色的秋天，又是庄稼收获的季节，因此，月儿正圆的八月十五又逐渐发展为我国广大劳动人民欢庆和团圆的节日了。

吴江各地中秋习俗很多且颇具地方特色。是日夜晚，如遇晴天，月光皎洁，家里人团聚在庭院里赏月。据年长者说，以前镇上人家在院中摆上一只方桌，供上各种鲜干果品和月饼，点燃红烛和香，这香是应时特制的，其香斗底部用线香扎成花盆状，中置木屑，自下而上加扎五至七层束香呈塔状，插上小纸旗，上书“月圆人寿”字样，名为“香斗祭月”。有院子的人家，中秋晚上全家人聚集在屋西侧的天井，老人们给小孩讲着“嫦娥奔月”、“吴刚谪令伐树”等有关月亮的传说。讲完后老人们

⊙ 清乾隆《震泽县志》载莺湖秋月图

还一本正经地叫小孩注视天空中可有“龙船”出现，说若能得见，日后定能大富大贵。小孩似信非信，一眼不眨地凝视着夜空……

中秋赏月，古镇平望得天独厚。该镇镇南有一湖泊，名曰莺脰湖。是夜，一轮皓月当空，金风徐徐吹来，水面宽阔的莺脰湖上泛起阵阵银漪，轻舟在湖面上荡漾，揉碎了明月的倒影，遥望平波台如一片树叶漂浮在湖中央，台上的景物若隐若现……宋时平望四景之一的“平湖秋月”、明时八景之一的“莺湖夜月”在千百年后的中秋之夜更是优美，引来无数镇上居民和外地旅客前来观赏。

在赏月中，月饼是一定要尝的。据史书记载，中秋节吃月饼的风俗，远在一千多年前就有了。当时在北宋的都城东京（今河南开封），祭月所用的供品中最重要的即是月饼。北宋大文豪苏东坡也有诗句云：“小饼如嚼月，中有酥和饴。”对月饼的形状和组成作了形象、细致的描述。记得二十世纪八十年代前，吴江各地人家中秋所食月饼大多数为椒盐、百果之类的油酥苏式月饼。关于这苏式月饼，镇上流传着一个传说。说是元朝末年，江南老百姓忍受不了蒙古贵族的残暴统治和“鞑子兵”（指元朝的军队士兵）的欺压，准备起义。要起义怎样才能把大家联合起来呢？有一对夫妻，想出了一个暗中联系的办法。到了中秋节这一天，他们做了许多像月亮一样圆的油酥饼，分送到大家手里。大家在吃月饼时，发现月饼下面有一张小方纸头，上面写着约好在当天夜里三更时分起义的字样。三更一到，大家就一齐动手来杀鞑子兵。于是“八月十五杀鞑子”这一句俗语便在吴地流传了下来，苏式月饼下面垫着一张小方纸这一习俗也一直延续到了今天。

糖烧芋艿在中秋节这一天也是定要吃的。镇上有乡下亲戚的人家，准会在中秋节上午迎来一大篮刚从芋艿塘里挖上来的毛芋艿，将其倒入木桶里。放水浸泡后用木灰扒捣弄，不多一会，纯白洁净的光芋艿呈现在眼前。放入适量的碱和糖烧煮后，香喷喷、红稠稠的糖芋艿便可食用了，撒上一些糖桂花，更是清香扑鼻，令人胃口大开。小孩们直吃得肚胀腹满才罢休，等到晚上赏月品尝那中秋的主品——月饼时，只能望饼兴叹了。

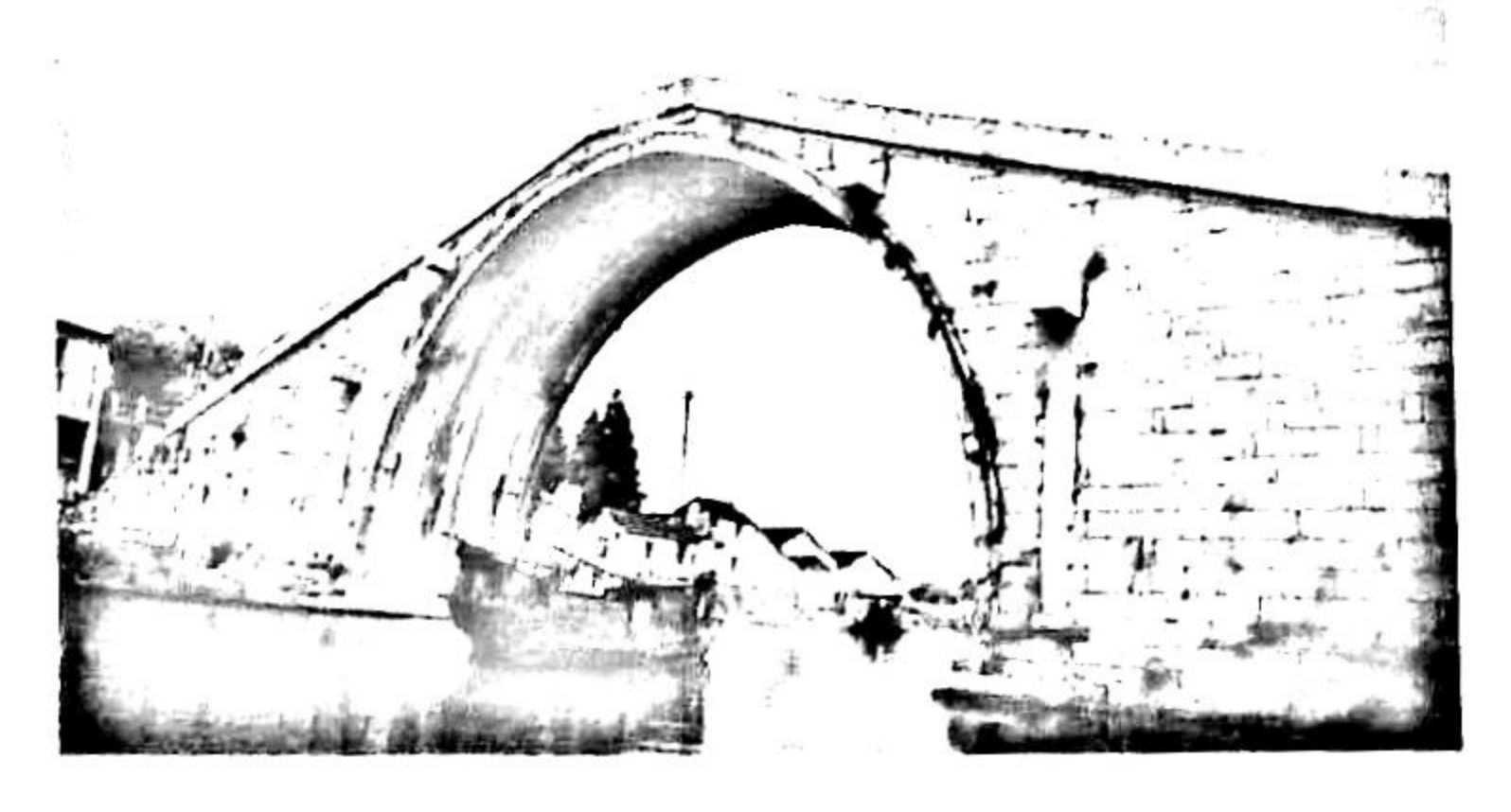
在古镇黎里，中秋节有“显宝”的习俗。官宦之家在这天，选取自家祖传的历代名人书画、古瓷玉器、官服佩饰、珍珠玛瑙等家藏之宝，供设在内宅客厅之上，让前来拜访的客人和族中亲属观赏，以炫耀家庭身份的高贵。这一天，在古镇黎里还有出“城隍会”的习俗。

传说农历八月十五是城隍菩萨的生日，下一天为城隍夫人的生日，这两天均要举行迎神赛会，名为“城隍会”和“夫人会”。出会的排场颇大，前有仪仗、鼓乐，中有城隍或城隍夫人的銮驾、轿舆，还有不少提锣、提香的善男信女，兼有扮演戏文者，浩浩荡荡，观者如潮。

重阳节

我国民间过重阳节的习俗颇多，且由来已久。唐代著名诗人王维《九月九日忆山东兄弟》中的两句诗“遥知兄弟登高处，遍插茱萸少一人”，即点出了“登高”、“插茱萸”这两个习俗。对于登高，大家尽知，对于插茱萸则不全晓。茱萸是一种有浓烈香味的植物，可入药。在古代，人们在重阳节那天，将茱萸采来插戴在头上，或放入袋中，系在臂上，佩在身上，以去邪恶。其他诸如做重阳糕、烧糯米饭、赏菊花等等习俗也在各地流行。

吴江过重阳节的习俗与各地相比，既有共性，也有个性。登高，老人们都乐而为之，说是可以赏心怡情，使手脚轻捷。在古镇平望，有的登上被南宋大诗人称为“高桥”的安德桥，一睹浩渺莺湖波光粼粼、水天相接的秀丽景色；有的登上镇东水产养殖场里的一个高土墩，观看渔民在鳞次栉比的鱼池中张网捕鱼的欢乐情景；有的则登上矗立在镇西郊的打靶墙，饱览稻菽千重浪、遍地见夕烟的田园秋色。近年来，由于城镇建设的需要，土墩、打靶墙都不存在了，于是，老人们除了登桥以外，借用高楼大厦拔地而起之利，搞起了登楼梯活动。吃重阳糕，是男女老少都十分喜欢的。据老人们说，以前的重阳糕是用五色米



⊙ 松陵三里桥

粉做的（这可能与古代的阴阳五行有关），后来改为单用黄色米粉做（这与秋天呈金黄之色不无关系），也有不少人家用豇豆和以糯米粉而做，吃起来又香又糯。三年困难时期，糯米粉、豇豆这些东西都身价百倍，镇上一些人家便用向农家要来的高粱来做重阳糕，颜色颇像豇豆糕，吃起来也挺有滋味的。“九月九，糯米饭烧来韧稠稠。”赤豆糯米饭在这一天也是定要烧的，可就是重阳糕、糯米饭都是些不易消化之食，吃得肚子发胀的小孩们不得不向大人们要食母生吃。近年来，各镇有关单位总是从重阳节起在公园里举办菊展。到时，不仅园内种养的千盆菊花竞相怒放，居民们拿来“帮场子”的盆景也为数不少，使公园更加艳丽诱人。

重阳节那天，诸如门球比赛、邮品展览、灯谜竞猜、太极拳表演等等活动也都在各地有声有色地开展起来。

腊八粥

农历腊月初八到了，以前吴江各地人家每逢这一天，总要煮“腊八粥”。

关于腊八粥的起因，有多种说法。第一种是说这一天是佛教节日，相传农历十二月初八是释迦牟尼的成道日，佛寺常于该日举行诵经，并效法释迦牟尼成道前牧女向他献乳糜的传说故事，取香谷及果实等造粥供佛，名之为腊八粥。后来便演变为一种民间习俗，以农历十二月初八日吃腊八粥，含有庆祝丰收的意思。第二种说法是说宋代民族英雄岳飞在取得郾城大捷、眼看要收复北宋都城汴京之时，为奸臣秦桧所诬，宋高宗赵构连续下十二道金牌将他召回临安。岳飞率军返至半途，供养不足，沿途百姓闻之，纷纷送上粥饭。岳飞被害后，每年的十二月初八日，各地的百姓总要熬粥纪念他，称为“腊八粥”。第三种说法是说，明太祖少年时家境贫寒，常常断炊，冬天饿得没有办法，他就找老鼠洞觅来一些杂粮煮粥充饥，后来他当上皇帝，回忆起当年断饮之事，下令御厨取各色谷果煮粥，分赐给群臣。有人问及粥名，这天正值腊月初八，朱元璋便名之为“腊八粥”。对于这三种说法，笔者以为第一种说法最可信，而第三种说法则不可信。因为早在南宋时，钱塘人吴自牧在《梦粱录》中就对腊八粥作了记载：“此月（十二

月）八日，寺院谓之腊八。大刹等寺俱设五味粥，名曰‘腊八粥’。”由此可见，腊八粥最迟已在南宋时流行，而不会像第三种说法所说到明朝才有。

⊙ 圆通寺

以前不管是佛教寺院还是民间人家，对于煮腊八粥都很是讲究。南宋词人周密在《武林旧事》中写道：“八日，则寺院及人家用胡桃、松子、乳覃、柿、栗之类，谓之‘腊八粥’。”清代满族人富察敦崇写的《燕京岁时记》中载道：“腊八粥者，用黄米、白米、江米、小米、菱角米、栗子、红豇豆、去皮枣泥等，合水煮熟，外用染红桃仁、杏仁、瓜子、花生、榛穰、松子及白糖、红糖、琐琐葡萄，以作点染。”到了近现代，人们对于煮腊八粥的讲究不亚于古人，常用核桃仁、银杏、花生仁、红枣、莲子、桂圆、荔枝、板栗、芡实之类的果品作为粥料。

上世纪三年困难时期的后期，经济仍较困难，但已比前两年有所好转，一向注重煮腊八粥的镇上老人们在停了两年后又跃跃欲试了。他们向农家索来米粟（高粱）、萝粟（玉米）、蚕豆、黄豆等，又到街上去买了丁香萝卜、山芋、荸荠等，还从粮店购来一些菟丝子，加上家里拥有的粳米，居然一锅腊八粥也煮成了。如把上述的那些腊八粥称之为“细腊八”的话，则这煮成的粥可谓“粗腊八”。小孩们吃着这“粗腊八”，连叫好吃，一个劲地嚷着要添呢。

近年来，圆通寺、慈云寺、小九华寺等吴江各地寺庙到了腊月初八这一天总要煮腊八粥，分送给一批又一批前来的施主。善男信女们吃着这纯正的腊八粥，其向往佛祖的心也更为虔诚了。

冬 至

冬至为进九之始，古人认为到了冬至，白昼一天比一天长，阳气上升，是个吉日。自古以来就有冬至日祭天祭祖的风俗。俗语云："冬至大如年。""有嘛冬至夜，无嘛冻一夜。"说冬至日祭祖比年末祭祖还要来得重要，冬至如祭祖，则祖先可安度冬至夜，如冬至不祭祖，祖先只能挨饿冻一夜。因此，冬至过节民间十分重视。祭祖都在傍晚，祭酒时用冬酿酒。这一天，民间有饮冬酿酒的习俗。

落葬、迁坟是大事，一般人家通常都颇为重视，选好日期，要待亲友、子女都到齐后进行。民间有在清明、冬至时节落葬的风俗。

一些人家如在清明之后逝去了亲人，则选在冬至日进行落葬。一些人家如遇亲人的坟墓需迁移，也一般都选在冬至日迁坟。

婚姻风俗

古代婚俗

吴江的古代婚仪大致似于《周礼》，但各地不尽相同。清乾隆《震泽县志》概括该县（1726年，吴江析吴江、震泽两县分治，震泽县在原县境之西，1912年两县合为吴江县）境内婚仪由“回吉”（纳吉）、“请帖”（问名）、“大礼”（纳币）、“道日”（请期）和“下迎”（迎娶）五个阶段。

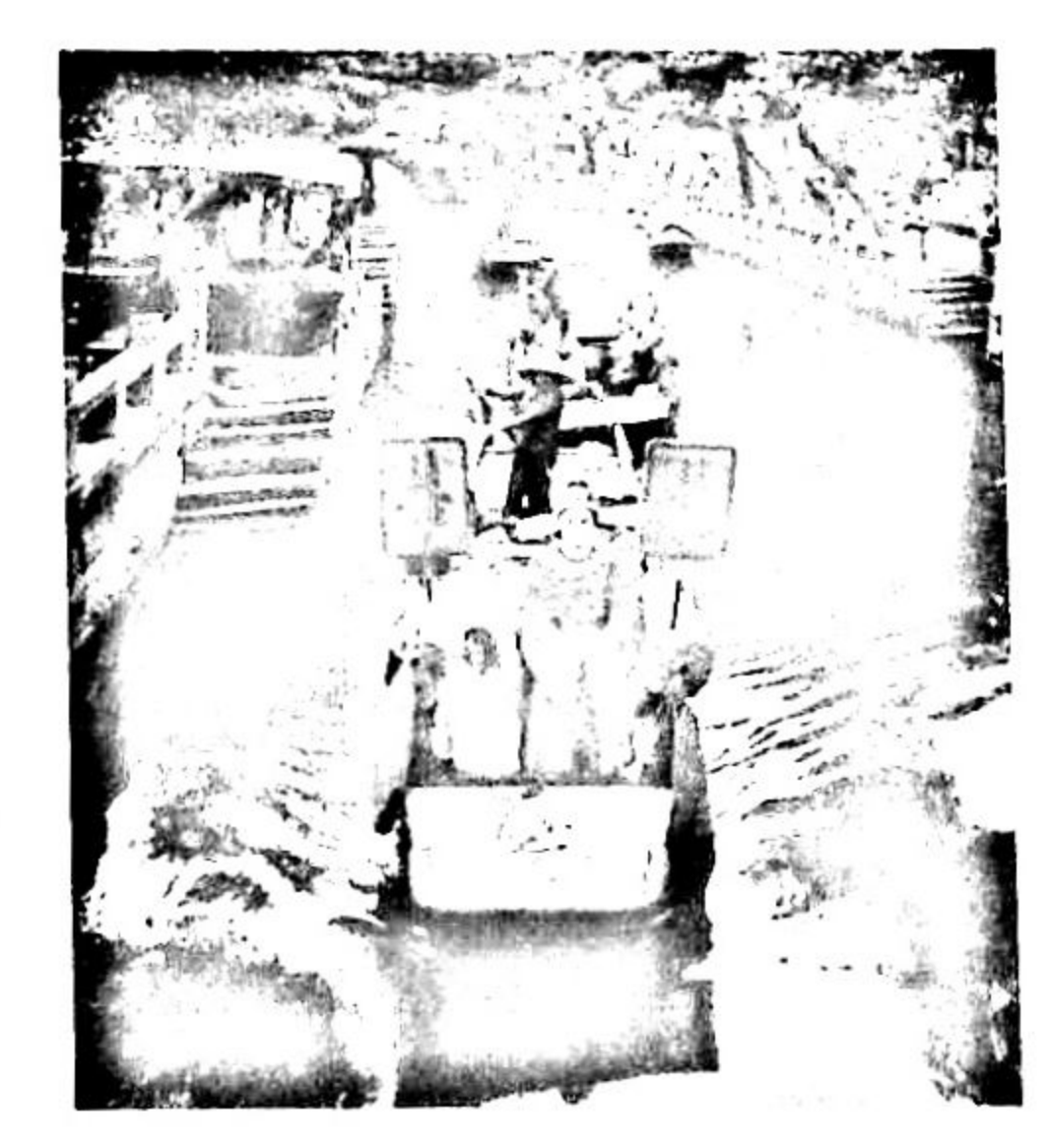
纳采·问名

婚仪的第一步是“纳采”，男家具送求婚礼物到女家，即行聘。“问名”是男家具书委托媒人到女家，问女之名，女家若有允意则复书，具告女子的出生年月和生辰八字，还有其生母的姓氏。纳采和问名通常委托同一名使者进行，或同时完成，故亦可合称为纳采。

纳吉·纳征

“纳吉”，为男家卜得吉兆后，办礼通知女家，婚姻初定。“纳征”之征，成也，遣使者“纳币”以成婚，故又称为“纳币”，女家受后复书，婚约乃定，亦称“文定”，俗称“过定”。“纳吉”和“纳征”通常也

⊙ 婚俗（一）



⊙ 婚俗（二）

是委托同一人一次性完成。

议婚

古代早婚，大致男子二八（16岁），女子二七（14岁）已到婚龄，于是“男大当婚，女大当嫁”提上议事日程。而终身大事受制于“父母之命，媒妁之言”。媒妁，即媒人，男为媒，女为妁，统称为媒人。

媒人由亲朋好友为之，如姑父替内侄作伐，舅母为甥女论媒等。传统上是凤求凰，即男家向女家求婚，但媒人须得双方都有，分成男家媒人和女家媒人。男家媒人走动较勤，称为“行媒”；女家媒人称为“坐媒”，不必费什么口舌，有坐享其成的意思。

如无亲友做媒，则委托媒婆为之。媒婆专以说合为生涯，吴江各镇都有，较大的村坊里也有。媒婆在吴江各地被称为“买婆”，熟悉家家户户的亲疏关系，哪家闺女待嫁，哪家少爷待娶都了如指掌，又长着一口伶牙俐齿，鉴貌辨色，撮合的成功率相当高。由于其社会地位低下，撮合成功后，还须另央有声望的社会人士或至亲为名义上的“媒人”。

旧式议婚皆以门楣，即门第观念为重，强调门当户对，以官宦、乡绅、书香门第等为上，商贾为中，贩夫走卒为下，只有旗鼓相当，始可议婚。芦墟地区有俗语言道：“落雨勿爬高墩，穷人勿攀高亲。”

合婚

女性年龄一般不大于男性，吴江地区

⊙ 婚俗（三）

⊙ 婚俗（四）

⊙ 婚俗（五）

有“女大三，屋脊坍”的说法，但女大两岁则又被看做是吉兆，有“女大二（音伲），米铺地”的好口彩，而“男大二”则“泥铺地”，注定要受穷，“男大三”则又是“爬金山”。男女不论谁长于对方六岁都被认为凶兆，即所谓“六冲”。相差七岁又是吉兆，相差八岁又是不祥之兆，即所谓“七上八落”。

生肖配伍禁忌中有“猪猴不到头”、“羊落虎口”、“龙虎相斗，必有一伤”等说法。颇为荒谬的尚有“女子属羊守空房”的说法，因而，庚帖中常将属羊女子瞒上一岁佯称属马，或瞒下一岁，改谓属猴。

男女“合婚”前，要请算命先生排八字，特别注意女方八字中的“夫星”和“子星”，如果两者光耀而无缺损，则迎娶后可旺夫益子，夫荣子贵，成为缔结婚约的良好基础。一般来说，若双方不冲不克，便成为缔结婚约的基本前提。如果测得命途凶险，便只得作罢，退回庚帖。

也有一些人家除了占卜算命外，还要到寺庙里去烧香求签，签条分为上上、上中、上下、中上、中平、中下、下上、下中、下下这九等，以前三等为吉，宜婚；后三等为凶，不宜婚。

大礼

“合婚”若是相宜，便进入“大礼”（纳币）阶段。男家写成婚书，准备聘礼送往女家订定婚约，相当于近现代的订婚仪式。女方收纳后，回复“许嫁女已报婚书”，首肯婚约的订定。

担小盘

婚约缔定后，男方择出黄道吉日，俗称“好日脚”，通常是成双日，正式具书告女方婚期，征求意见，称为“请期”，又名“道日”，并再次给女家赠礼，多为裙服、布帛和绸缎等，还有荔枝、桂圆、胡桃、红枣四色干果及红绿茶各一罐，称为“行盘”。各物均装于小木盘内，遣人双手托住送往女家，称为“担小盘”。

回盘

女方如果表示同意则在回帖上写上“谨遵吉选”四个字，并回赠榛子、莲子、松子、瓜子和栗子等五种带有“子”字的干果，以示来日子孙繁衍，另再加上喜糕百盒和“万年粮”（大米）两袋，称“回盘”。若是女家不同意男方所择婚期，只得再选，反复斟酌，直到双方合意为止。

邀吃酒·担大盘

婚期一经商定，双方家长各自走访至亲，告以婚期，称为“邀吃酒”。

对于至亲中的长辈要送上糕点和糖果蜜饯，以示高高兴兴，甜甜蜜蜜，一般亲友则发请帖。临近婚期，双方还有一次盘礼赠答，较前次更为隆重，而且礼物的数量和质量要远甚于上一次，通常放在大木盘内，由两人抬送，称为“担大盘”。男方随大盘送去礼金，女方接纳后称为“纳彩”，作为置备嫁妆之用。

“担大盘”之日，男女家双方分别置备酒宴，招待至亲，看做是婚宴前的序曲和预演。穷乡僻壤或贫困之家通常将大小盘并成一次（有的地方称之为“通讯”），而且只是男家送女家，女家不回。

迎娶准备

婚期定后，进入迎娶阶段。男女双方都紧张有序地作准备。女家置备嫁妆通常分为四大类，每类陪嫁物品都要成双作对，每件都要系上红缎带。一是新嫁衣，通常外衣由手艺好、不是鳏寡者的职业裁缝缝制，内衣由不是不孕者的亲属或待嫁女自缝。二是帐帏被褥，其中新婚被须得由三代同堂、福星高照的中年妇女缝合。被子缝就后，在四角塞进状元糕、吉祥线、枣子和花生等物。三是盆桶春凳之类的小器皿和小家具。新马桶内预先放进五个染红的熟鸡蛋，取意“五子登科”。女家陪嫁马桶由新郎的胞弟（堂兄弟、表兄弟也可）接手拎至新房内，以沾点阳刚之气。四是碗盏箸暖锅之类的餐具和茶具。此外，还有手炉、脚炉和汤婆子之类的日用器皿。富家则陪嫁银台面和金台面，银台面指一桌十件纯银的薄胎碗、箸、匙等，“金台面”在银台面上镀金。

妆奁在婚前数日择吉日吉时，浩浩荡荡送往男家陈列在厅堂上，让男方亲属品评。还有一类称之为“压箱底”的春宫画则是秘而不宣的，嫁前数日由母亲告示女儿。

女方还随送妆队伍带去三代同堂、福星高照的“全福太太”到婚房内铺床。铺床后忌“空房”，男家邀请未婚的男青年，即童男两人合睡婚床，称为“暖床”，寓意来日多生子。暖床时，不打开女家送来的新婚被，用男家自备的新被。

迎娶

男家在准备就绪后就出发去女家迎娶。迎娶的路线大致有陆上和水面两种，前者为同一集镇或同一圩头的村落，虽然比邻而居也舍近求远绕镇、绕圩一周，风光一番。后者则是圩头分割的村落或集镇间，或者是外县的。

不管陆路还是水路迎娶，都要用花轿，水路迎娶时将花轿置于船头，上岸时使用。水路迎娶置备大船一艘，小船若干艘，大船上高高竖起一支名为“巴杆”的长竹，顶上系以红布或红绸。

无论走水路还是走陆路，迎娶来去路径必须先计划好，切忌原路返回，以免走“回头路”。迎娶队伍前方须得派出“探马”，如果前方也有迎亲队伍或出殡行列都要临时改道，避免“喜冲喜”或者“丧冲喜”。

迎亲队伍在到达女家门口先要投帖，随帖送去一些喜封，分别孝敬女方尊长及亲属，并赠予仆役和相帮人员，以使迎亲顺利。其中“抚育之敬”是孝敬女方母亲，报养育之恩，俗称“奶水钱”，还有“请抱之敬”，是请女方舅父或兄长抱嫁之敬。随帖还有托盘一对，送去两腿鲜猪肉，两尾活鲤鱼，另外，还有两坛上好陈年黄酒。女家收进帖子、喜封和实物后，鸣炮开门纳入迎亲队伍。新女婿登堂拜见岳父母及女家各位亲戚。

新娘在迎娶队伍进门前，先行“开面礼”，由伴送喜娘用棉纱线反复在颊上缠夹，夹去汗毛，再施脂粉。接着，与生母抱头大哭，一来表示报养育之恩，二来表示恋家情结，三来表示“哭发”，越哭越发。之后，新娘由舅父或兄弟辈背、抱送入轿子里，称为“抱轿”。新娘在轿子里坐定后，脱去娘家的旧鞋，换上新婚鞋，无论寒暑，都要脚踏暖炉，为的是“热脚”来到夫家，来日有“好日（热）脚”过。

⊙ 婚俗（六）

⊙ 婚俗（七）

⊙ 婚俗（八）

⊙ 婚俗（九）

花轿刚出门，女家即将一盆清水泼于大门外，表示“嫁出女儿泼出水”，来日女儿的生死荣辱和遭遇都与娘家无关。女家送亲人员为双数，男女不限，但都事先筛选，一般都是有“福”之人，孕妇不能去，唯恐新娘“触染”而致“未婚先孕”。

迎娶队伍越长越好，行头越多越好，往往将城隍庙里的硬牌和伞盖都借来。仪仗之后是乐人和掌礼，吹吹打打，接着是新郎的坐轿（也有骑马骑骡的）、新娘的花轿和媒妁、喜娘等人的小轿。

吉时一到，爆竹鞭炮响起，鼓乐齐鸣，门口点起“三墩火”，即用麦草或稻草结束成的“三节架”，用红纸圈封贴妥，三墩火烧得越旺表示越发。于是，仪仗先行，花轿由新郎“牵彩”，跨过“三墩火”的余烬，抬到喜堂滴水檐前停住。男家从入门口一直到停轿处，以草席铺地，名为“龙须席”。轿夫将轿身微微前倾，由喜娘搀扶新娘出轿。空轿缓缓退出，不能掉头，以免新娘成为“回汤豆腐干”。

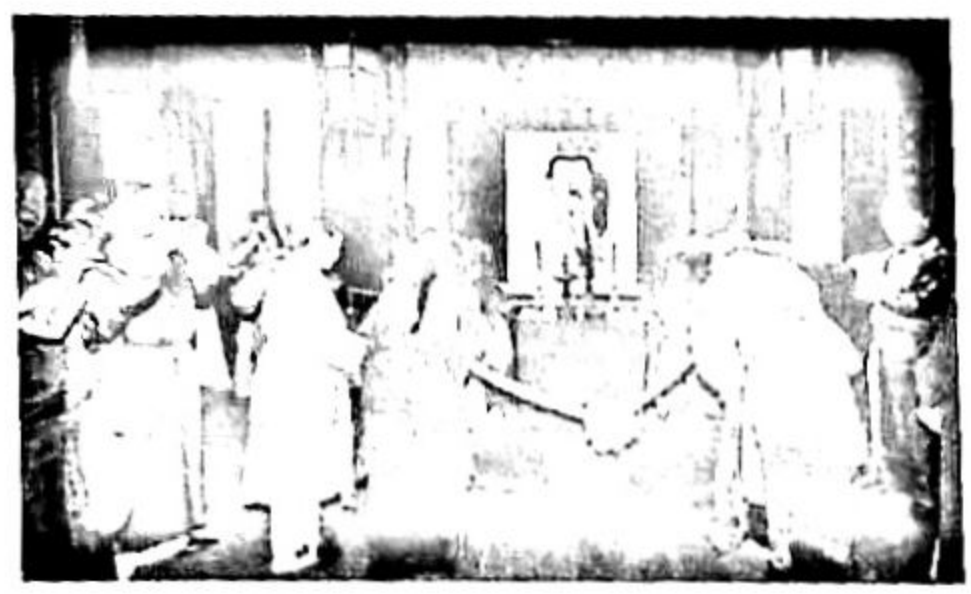
出轿后，新娘由喜娘搀扶踏上麻袋走至喜堂的红毡毯上，与新郎面对喜轴而立，喜轴前置一长台。桌上龙凤花烛点燃，心字香烧，新婚夫妇站定后掌礼用红（男）绿（女）绸绫将两人一线牵住，俗称“红绿丝线一线牵”。鼓乐声起，掌礼喊“一拜天地”，新郎新娘面向喜轴跪拜。“二拜高堂”，向正襟危坐在太师椅上的公婆跪拜。第三则是新人对拜，掌礼高喊“一朵紫云东面来，一朵紫云西面来，两朵紫云龙凤配”，于是新郎新娘转过身子，面对面完成对拜。

洞房

拜堂之后，掌礼宣告“送入洞房”，鼓乐声中由两名男童手持龙凤花烛为前导，将新婚夫妻送入洞房。行走时仍保持对拜的方向，男前女后，男的倒步走，为防门槛绊倒，有人在旁侧喊“高升”，新娘跟着新郎亦步亦趋。步入婚房的路径上铺上红绿布（绸）袋。走过以后，自有相帮的收拢赶紧再传递到前方铺好，当中不能有空缺，唯恐“断代”。

新婚夫妇入洞房后，先行“坐床撒帐礼”，待掌礼唱出“和合成双，两不相亏，白头到老”时，夫妇一齐坐下。坐床后，乐声再起，掌礼唱撒帐颂词，随即在帐前帐后、帐上帐下抛撒谷、豆、瓜子、松子、莲子、桂圆、花瓣及铸有“长命百岁”字样的铜钱等物，寓意连生贵子，多子多孙，日后生活富裕。

撒帐之后，由新郎挑去新娘盖在新娘头上的方巾。挑方巾的器具因职业或家庭背景而异，挑葱卖菜的多用小扁担，名为“节节高”；商人之家多用秤杆，以应“称心如意”之谚；还有人家用红皮甘蔗的根部，以示“年年高，节节高”和“越老越甜”。方巾挑去后，新婚夫妇对向而坐，进行首次搭话，名为“开金口”。开金口后，新娘卸去花髻，换上珠冠，名为“上冠”，新郎也脱去礼服，换上便装，准备出房祭祖、会亲并赴宴。



⊙ 婚俗（十）

⊙ 婚俗（十一）

⊙ 婚俗（十二）

出房之前，喜娘预先泡了好几壶糖汤，西南部一带还加进了熏青豆、白芝麻、丁香萝卜干和梧桐子等物，随带盘盅，里里外外跑一圈，逢人便斟上一盅，名曰“和气汤”，让人甜甜嘴，凡女眷喝了“和气汤”，就得赏与喜娘一个喜封。另一名喜娘称为值堂喜娘，留在新房内，对进来看热闹的街坊邻居们也得敬上一盅，随手还抓一把寸金糖，喊上一声“甜甜蜜蜜”的好口彩。

祭祖

新婚夫妇步出洞房先是去祭祖，望族人家建有祠堂，备三牲致祭，极为隆重。一般人家将“家堂”设在楼中间，祭祖时“请”出家堂里列祖列宗（一般上五代）的神主牌位和画像，供于家堂下面的供桌上，点燃香烛并摆上馒头和糕点之类的供品，在掌礼唱喝下行三跪九叩之礼，以昭尊敬先祖。祭祖须族长在场，得到他的认可方能将新媳妇记入宗谱。新娘的名氏只保持娘家的姓，名字被抹去，前面加上夫家的姓，后面再加上一个“氏”字。

见礼

祭祖之后紧接的是“见礼”，先是祖父母辈，继是公婆及各辈尊长，再

是平辈及幼辈。公婆在见礼时还要训示，说些“夫妻和睦，勤俭持家，孝敬爷娘”之类的话。见面礼很是重要，事先拟就名单，按亲疏，先嫡系后旁系，先父系后母系，先长辈后平辈再后辈，唱名引见。凡见长辈皆行跪拜大礼，由掌礼在旁边喝道：“拜！拜！平身！”新郎新娘动作一致。一俟新夫妇下跪，长辈即俯身双手挽起。平辈间，男性互相抱拳作揖，女性则互道万福。幼辈见新婚夫妇也行跪拜礼。见面之后，新妇按婆母指点叫应各位亲人。

见面礼上的“见仪”、“会仪”红包和首饰等，都由婆母代收。新娘在待字闺中积备的小绣件如油蹋饼、粉扑、烟荷包、扇袋、褡裢、手帕等，作为“见仪”、“会仪”的回赠物，也由婆母转赠有关尊长及平辈。

喜宴

明清两代，吴江的婚服，新郎为明式状元服，蟒袍玉带，纱帽上还插上短花翎；新娘则是命妇的服饰，在裙上还加绣了石榴，石榴多籽，暗寓多子多孙。官式婚服自迎娶时穿着，入洞房后脱卸，时间不足一天。新婚夫妇通常在换了便装以后赴宴，喜宴设在喜堂。中央一席由新娘面南上坐，两旁陪席，四至八人，都为未婚少女，称之为“待贵席”，俗称“待新人”。坐定后，由女主婚人“定席”开宴，宴毕，新娘退席，向女主婚人跪谢，称之为“谢宴”。其余酒席按亲疏围绕于“待贵席”四周。

喜宴当晚，新郎红光满面，逢人作揖道谢，穿梭于席间，为尊长点烟，为贺客斟酒劝饮，也接受亲朋的敬酒，但要自持，不能喝得酩酊大醉，误了再入洞房以后的各种礼仪。

合卺

喜宴以后，新婚夫妇再入洞房，行“合卺”之礼，共行合欢酒（后世称为“交杯酒”）。交杯酒由喜娘代斟，边斟边唱：“一斟酒，百年夫妻到白头；二斟酒，福禄长寿共千秋；三斟酒，子孙满堂尽封侯。”饮后抛盏于床底下，如是一仰一俯，象征阴阳和谐，大吉大利。饮交杯酒后，新娘方可进食，俗称“团圆夜饭”，有喜娘在旁边喊口彩，如“吃个肉圆，头生伲子中状元”，“吃个鱼头，种田种只圩头”，“吃点肉丝，明年做出好丝”等。

闹新房

合卺礼后，宾客逐渐涌入，开始闹新房，把婚庆活动推向高潮。闹新房分雅俗两种，雅者多为书香门第、诗礼人家，以吟诗作对、猜谜行令等

考验新郎新娘的才情；俗者，则是一般人家和市井商人之类，要敲新娘的私房钱请客，或者多要喜果喜糖，有的甚至自己动手，掀马桶盖，拆棉被，翻箱倒柜，搜寻喜果喜糖。闹新房至深夜，见好就收，喜娘打圆场，说一声："新人要安置了，请明朝再来！"人们也就知趣退出。还有些人，主要是未婚青年，去而复来，悄悄地面壁听婚房里的动静，称之为"听房"，俗呼"听壁脚"。

花烛

"清房"之后，喜娘先为新娘卸装，继为新人铺好床，并端来洗漱用水，再道声"新婚新喜，多子多福"之类祝辞后退出新房。洞房之夜，慎防花烛在烛台上跌落，更忌跌断折断。忌吹灭花烛，让其彻夜长明。忌剪烛花，以免剪断情缘，还须时时防范烛面融蜡"坍塘"。旧时，龙凤花烛都是用上好的虫蜡精制而成，从拜堂时点燃直于清晨，绰绰有余。花烛为新婚的象征，故称元配夫妻为花烛夫妻，简称为"花烛"。

花烛中间通常供上随嫁过来的一对绘有福禄寿字画像的细瓷金边饭碗一对，内盛煮熟了的红枣赤豆糯米饭，外加千年温和吉祥草，再用红头绳结成网状，合放在一起，象征地仰天合，称之为"万年粮"，祈求年年丰足。

结发

成婚之日，新婚夫妻各剪下一绺头发，男左女右，绾结在一起作为信物，表示同心偕老，故元配夫妻又称为"结发夫妻"，丈夫称自己的妻子为"发妻"。类似于结发的风俗，也有用红色丝绒或绒线结成同心结，悬挂在帐前。

归宁

成婚的次日，俗语呼"二朝"，黎明时分，婆母亲自煮就半生不熟的汤团，同喜娘端入洞房，问一声"生不生？"新媳妇回应一声"生的！"（寓意即将生儿子）站在门外侧耳静听的婆母才颔首满意而去。

是日巳时（九时至十一时），岳父携几色礼物至女婿家探望女儿称为"望朝"，双方姻亲见面互揖，以亲翁亲母相称，俚称为亲家公亲家母，男家设宴款待，后世演化为"待丈人"。

成婚第三日为"归宁"，俗称"回门"。回门盘礼不可少，六色、八色或者十二色。新婚到岳家被称为"新客"，先在厅堂由内兄弟接待，摆出十六种花色蜜饯糕点外加数道羹汤，称为"内坐茶"，并一一介绍女家近亲，凡女方尊长都得"挖腰包"，赠一个喜封。回门一般在午宴后结束，当天必须返回婆家，忌在娘家留宿。

新小姐 · 新嫂嫂

婚后，新媳妇在婆家养尊处优，一般人家“新婚三天不下厨”，富有人家则在满月以前除了针黹女红外，不做任何家务，箕帚不碰，以免扫掉财气。生活起居均由喜娘侍奉，陪嫁喜娘由女家派雇，称新嫁娘为“新小姐”，满月后辞退，男家喜娘称为“值堂喜娘”，只雇几天，应付婚仪高潮时事务，称新媳妇为“新嫂嫂”或“新少奶奶”。

拜灶 · 满月

新媳妇在上灶之前，要行“拜灶”仪式，请灶君菩萨赐给她烧打好手艺。满月以前，男子均不外出经商或赶考。满月时，有的人家办满月酒，前来吃酒的人要送上一份小礼，上书“弥月之敬”。

近代婚俗

晚清，自由恋爱之风初开，如盛泽镇的靓女俊男相见于香波长堤，一旦钟情，女方故意丢落手帕，寓落花有意，男方如果有情，便俯身拾起，上前归还，顺便问清芳名，家住何处，再央媒上门说合。庙会活动和茶楼书场戏园等公共场所也使妇女逐渐走出闺阁，初涉社交。如震泽镇的大贵楼茶馆在清末已成为“观一眼”的相亲场所。

民国初年包办婚姻及买卖婚姻逐渐废除，新婚制虽然仍有媒妁之言，但父母之命已非绝对权威，相对程度上须由婚嫁对象自行做主。议婚前双方甚至可以“相亲”，互相端详一番。至于生辰八字，相冲相克仅供参考，不再成为缔结婚约与否的决定依据。门第观念也已淡化，逐渐向平民化婚姻过渡，并将旧制婚仪删繁就简，大致简化为订婚和结婚两步。

⊙ 民国结婚证书（一）

⊙ 民国结婚证书（二）

经过介绍、初议、相亲和家境、性格打听以后，如有诚意缔结良缘，先履行订婚手续。订婚时，男家送礼金首饰等物至女家行聘，女家则以印章、折扇、文房四宝、衣料、鞋帽等回赠。礼物多少无定式，视家境而定，订婚戒指作为信物为必备之品。订婚之日，岳父设宴招待新女婿，从此取得“毛脚女婿”身份，可以随时到女家走动。至二十世纪三四十年代，逐渐转变为先交往后定亲。经人介绍或自己认识后，可以一起游公园，也可

⊙ 结婚照

同去听书看戏。但女方一般在婚前还不能去男家。经过一段时间的交往，如双方情投意合，禀告家长，即可委人说合定亲。

民国初年废除跪拜后，演化出一套新式结婚礼仪。男宅以厅堂为喜堂，或租用酒楼旅馆的礼堂，张灯结彩，加以布置。喜堂中央稍后并列三张挂了旧帏的八仙桌，一对龙凤花烛高高燃起，列于桌前沿。桌后中间就座证婚人两名，系当地有声望的士绅、社会贤达或市镇首脑。两侧上手为介绍人两名，男女家各一名，即使由媒婆撮合而成，也要另请介绍人，因媒婆地位低下上不了台面。主婚人两名谦坐在另一侧的下手，为双方男性家长。

新妇进门后，由发傧相扶持，搀到礼台前，与新郎并肩而立。司仪高喊婚礼开始，于是鼓乐声起，一般由堂名或乐人吹打，也有雇军乐队的，较为简朴的借风琴一架，请学校老师弹奏。二十世纪三十年代后期，华格纳的《婚礼进行曲》风靡一时。乐止，先由介绍人述说新娘新郎的简历和恋爱经过，接着由证婚人致贺辞，最后由双方主婚人恳切陈辞向各方致谢。

辞毕，主婚人、介绍人、证婚人、新郎、新娘依次在结婚证书上用印。过后，鼓乐声再起，司仪请新夫妇分别向礼台上的证婚人、介绍人和主婚人行三鞠躬礼。然后，新人互鞠三躬。躬毕，交换饰物。结婚庆典结束后，接下来大多是传统礼仪，如送入洞房、祭祖、会亲等。

婚礼服饰方面，民国初年新郎时兴戴礼帽（俗称铜盆帽），身穿长衫马褂，新娘则略带头饰，穿宽袖大襟短袄（衫）及罗裙（或百褶裙）。至二十世纪三十年代前后，新郎改穿西装革履，新娘穿窄袖靠腰粉红绣花缎子滚边旗袍。有些新娘在旗袍外面再披西式婚衫。新人胸前别大红绢花，下垂烫上新娘新郎金字的燕尾缎带，其他证婚人、介绍人、主婚人、司仪、男女傧相也各自别上表明自己身份的缎带。

发式上，剪辫以后，男子一直为分式西装头，女子发髻式样多变，有燕尾、蝴蝶、双龙等多种，髻尾再插上喜花。二十世纪三十年代后，新娘大多电烫成卷。新娘在旧婚仪中遮面的方巾在文明结婚时被墨镜所取代。

现代婚俗

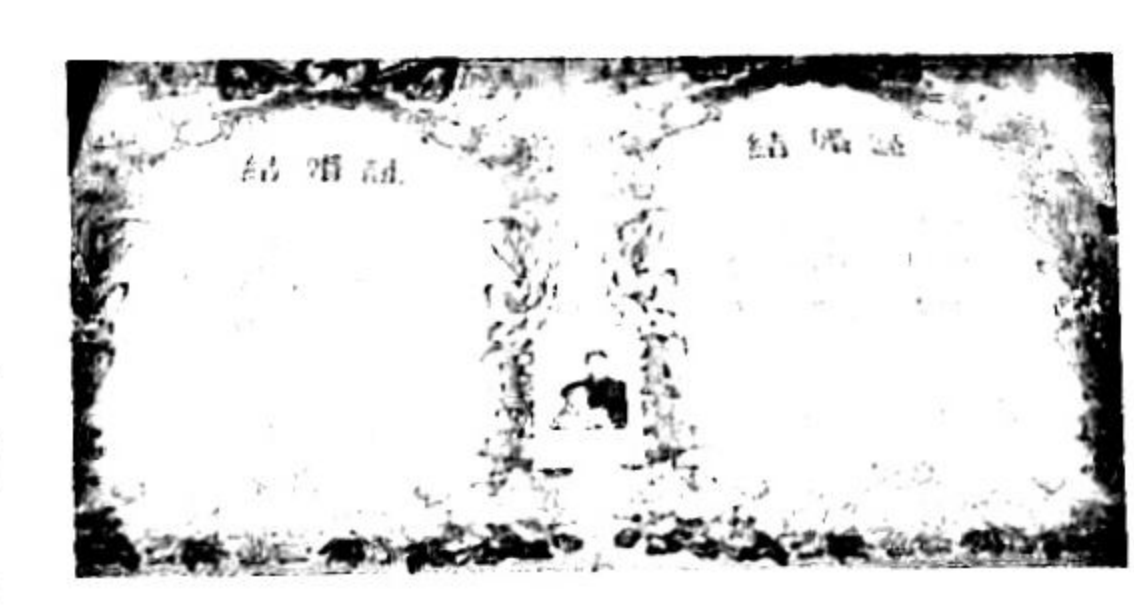
新中国建立初期，“新老法结婚”仍延续了一个较短时期，但其中旧俗逐渐消退，新俗不断注入且占了主导地位。南下干部和新参加工作的知识青年成为革新旧婚俗的动力，从而得到全社会特别是青年工人的响应。当年的青年一代在找对象时首先要寻求革命理想和情操的一致，然后才考虑性格和爱好，经过一段时期的交往认为合适，征求组织同意后就把婚事定下来，双方家长只是通报一下。

1953年以前，干部实行供给制，办婚事往往择一假日，由单位提供一间陋室，再借若干旧家具，略加打扫布置，两张铺板一拼，两床棉被叠在一起，就算婚房，当时称之为“拆铺并床”。同事们来祝贺的送一些牙膏、牙刷、香皂、毛巾之类的小日用品，单位食堂临时加餐，多了几碟菜算是婚宴了。

1950年，人民政府颁布《中华人民共和国婚姻法》，取缔了包办婚姻和买卖婚姻。以后的土改、三反、五反和对私改造等运动都促进了新婚仪的

⊙ 20世纪50年代结婚证（一）

⊙ 20世纪50年代结婚证（二）



⊙ 20世纪50年代结婚证（三）

⊙ “文化大革命”期间结婚照（一）

⊙ “文化大革命”期间结婚照（二）

⊙ “文化大革命”期间结婚照（三）

推行，旧婚仪日渐消退，与之相关的行业，如轿行、堂名、掌礼、茶担、媒婆、喜娘等都停业转行。婚嫁用品仅限于最低需要的日常生活用品，如床帐被褥、桌椅盆桶、洗漱用具等，婚宴的桌数也很少。再由于反对迷信活动的开展，旧婚俗的迷信之举，如排八字、算命问卜之类，也基本告绝。

二十世纪五六十年代，吴江各区、镇、乡的政府、妇联、团委、工会以及盛泽镇上的各大丝织厂都曾举办过数期集体婚礼。在《社会主义好》和《没有共产党就没有新中国》等歌声中，新人们鱼贯而入，排队成行，先由有关领导致辞并颁发结婚证，继而戴花、赠礼，最后是新婚夫妇代表致谢辞，并拍摄集体婚照，前后约一小时。婚服为清一色，男的是中山装，女的是列宁装，布料非蓝即灰。新娘们很少烫发，仅略施脂粉，胸前别着一朵大红花。

“文革”中，结婚时收得的“人情”很少，只是些象征意义的日常生活用品和各类票证，时兴赠送政治理论书籍和稀有纪念章，曾有一对新婚夫妇收到十几套《毛泽东选集》。风靡一时的婚服是黄军装加上大红光荣花，送亲队伍也是一式军装。婚房布置简约，张贴着毛泽东画像、毛泽东语录，摆放着毛泽东石膏像和《毛泽东选集》。帐子上别上各式毛泽

东纪念章。

闹新房的大致内容，一是新婚夫妇面对画像向毛主席宣誓表忠心；二是头顶《毛主席语录》跳“忠字舞”；三是背语录，测试新婚夫妇的政治觉悟；四是朗诵毛主席诗词；最后齐唱《大海航行靠舵手》等革命歌曲。

改革开放以来，特别是上世纪80年代末以来，结婚娶亲都用车队。开道的是开后盖的小面包车，摄像师将所有过程全部录下，制成录像带保存。新郎新娘坐在缀上鲜花彩带的小轿车，伴郎伴娘分乘几辆小车，嫁妆用货车装载。婚礼大都在酒店举行。有专职司仪、证婚人，还有的配备乐队、表演团体等，十分热闹。

（周德华 撰文）

其他习俗

走 桥

以前，吴江不少镇有“元宵走桥”的风俗。各镇各条河流上架有许多石桥、砖桥、木桥，当地的人们在正月十五晚上迎灯闹元宵的同时，成群结伴地到附近的市河桥上去走一走。走桥颇有讲究，必须至少走三座桥，当然，越多走越好，同时，忌走回头桥。因此，从哪座桥起始，到哪座桥结束返回，走前先要盘算好。据说，这样走桥，可以保佑走桥者，在新的一年里，身体健康。

⊙ 黎里进登桥

同里走三桥

三桥，是指鼎足而立、相距不到五十米、静卧同里古镇区的三座古石桥：太平桥、吉利桥和长庆桥。它们是古镇同里的桥中之宝，小巧玲珑，端庄雅致，古朴稚拙，跨三圩，越两港，呈“品”字形，周围既不乏树荫葳蕤的幽雅宁静，又尽显人来人往的市井繁华。

⊙ 同里走三桥

同里走三桥习俗约略滥觞于清代乾隆中期，起源于婚嫁习俗。旧时婚嫁的男女双方家庭相隔路程较近，娶亲时不需迎船，只用花轿，名为“走亲”。为求完整圆满之意，图吉利、喜庆之气，新郎新娘在走亲时往往都要将太平、吉利、长庆三座桥完完全全走一遍，久而久之，遂形成走亲走三桥的惯例。

后来，渐渐衍变成凡遇喜庆吉祥之事都要走三桥的习俗，并广为流传。老人过六十六岁生日，当天午餐后要走三桥，婴儿满月也要由其母亲抱在怀里走三桥。走时，一般是遵循吉利桥、太平桥、长庆桥的先后顺序，绕行一周，不走回头路。在婚俗上，新郎背着新娘过第一座桥，然后抱着新娘过第二座桥，最后牵着新娘的手过第三座桥。

在走三桥习俗的长期流传中留下了不少祈求吉祥的俗语和谚语，如“走过太平桥，一年四季身体好；走过吉利桥，生意兴隆步步高（亦有曰：官运亨通步步高）；走过长庆桥，青春长驻永不老。”

出马灯

农历二月里，吴江不少地方要出马灯，盛况要胜于元宵灯会。马灯会上，满街悬挂各色灯彩，店铺装饰一新。人们扮演各式戏文，边唱边行，中间还夹有“抬阁”（小型活动戏台，台上扮演戏曲片段）、“掮阁”（角色掮在肩上）以及“火连星”等杂耍。

同里出夜会

以前，同里出夜会很有特色。自年初二、三起大约到元宵，这十几天就是出夜会的日子，偶尔有几年兴致特别好，过了元宵还不停歇。出夜会即是灯会，同里人着重扮戏文。出过的戏文有“汉光武复国走南阳”、“凌波仙子”、“黛玉葬花”、“嫦娥奔月”等等。在出“火烧大悲楼”时，大放焰火，引来众人观看。

夜会的队伍很长，加上四乡来的龙灯有时可达二里多。有一年扮演“蔡状元督造洛阳桥”，除了挂满灯彩的洛阳桥和有穿红袍骑白马的蔡状元及仪仗外，还有过桥的三百六十行，各人手中拿着象征其职业的灯彩，队伍走在市河两岸，各色灯彩倒映在水中，流光溢彩，比天上银河还美。

芦墟摇快船

芦墟摇快船是一种流传在吴江东南部分湖水乡的古老民间竞技活动。据史籍记载，摇快船的出现与猛将会等庙会有着密切关系。每年年初四，庄家圩猛将会开始启动，庙前所立的二三十米高的旗杆上升起红旗，各村早已整装待发的快船立即汇集到三白荡的庄家圩猛将庙边。

⊙ 芦墟摇快船

摇快船活动共举行三天，快船

于年初五从草里村经窑港、北栅港两渡口飞箭似摇入芦墟，初六则去莘塔。窑港及北栅港两个渡口均有二十多米宽，成千人的出会队伍须用十几只快船接渡，抢头船争先恐后过窑港，至最后一船将“刘王老爷”神轿送到对岸，再把队伍渡到北栅港。到达北栅港后，队伍上岸，快船解缆动橹，在分湖内开始一场声势浩大、惊险紧张的比赛。

快船是会期的主要船只，有两橹、一棹、数篙。船体坚实，头、舱、艄三棚三顶均是轿式装潢，全由绘花的彩色绸缎披挂，所以亦称“花飚船”，各船舱内都有以少年为主的锣鼓队。两橹皆配“双出跳”，单一支大橹上共需六七人，有“按垫脐”、“把大橹”、“搭梭”、“拉大绑”等。船上的人各司其职，拼足全力。行船时，岸上锣鼓声震天响，船上的汉子发出“哎嗨哎唷”的号子，和着节奏奋力前行，船头激起冲天白浪。

听宣卷

在吴江东部一带，主要在同里、屯村、莘塔、金家坝、芦墟等地，每逢赕佛、老人生日、小孩满月、造房子、乔迁等，都要请宣卷班子来家唱宣卷。听的人除了主家人及亲戚朋友外，附近的人们也都前来。因此，主家一般都在院中或场上搭起一个大棚，煞是热闹。宣卷班子一般都是四五个人，除了上下档外，还有拉二胡、敲扬琴等乐师。所唱的曲目除了劝人为善的题材外，也有诸如“私订终身后花园，落难公子中状元”的才子佳人题材。

⊙ 听宣卷

春台戏

春台戏，又名“草台戏”，以前在吴江农村很是流行，大多在暮春的农闲时演出。一般演京剧，称为“大戏”，也有演越剧等，称为“小戏”，都是乡人自己集资请戏班子来演出。戏班子都有自己的船队，一副班子一个乌篷船船队，小的三四条船，大的七八条船。

春台戏的演出场地一般置在预先不种春花的田里，临时搭起的戏台呈“凸”字形，有前台、后台和两只耳台组成。台前两边的角柱上挂有应景楹联，如平望唐塔庙春台戏台在抗战胜利后的第一年挂出的楹联是：“普天同庆当庆当庆当当庆；举国若狂群狂群狂群群狂。”

戏台对面较远处搭有“老爷棚”，里面是当地和外地来“作客”的菩萨，戏台前左右侧是临时看台，放着许多狭窄的长凳，台前一大片空地可容人立足观戏。

春台戏台周围有许多摊贩来做生意。有卖茶卖酒的，有卖凉粉、荷兰水的，有卖甘蔗、扦光荸荠、生切山芋的，有卖海棠糕、梅花糕、粉条子的，有卖梨膏糖、油氽豆腐干的，还有捏泥人、扎风车、吹叫子的……真是人头攒动，热闹非凡。

春台戏的戏文，以武打戏最受欢迎，如《四杰村》、《三本铁公鸡》等；其次是做工戏和诙谐戏，如《徐策跑城》、《击鼓骂曹》、《小放牛》、《丑表功》等；再次是唱工戏，如《失·空·斩》、《玉堂春》等。在正戏开场前，都加演《调加官》、《财神送元宝》等“开门见喜”的小节目。结束时，用《老旦做亲》、《大团圆》来谢幕。

游菜花

据说，唐朝科举考试除考文章外，还要考诗、画。有一年规定考画，

题目是《黄花满地开》。绝大多数考生画了菊花，考官说错了，只有一位考生正确，画了游菜花。原来，出的题目是西晋张翰的诗句“黄花满地开”。

⊙ 同里游菜花

张翰是吴江人，他的墓在汾湖莘塔北面的龙泾弥陀港。这里的农田，农民种油菜的很多。油菜在农历二三月间开花，盛开时，田野里一片金黄色。这里自古以来，就有游菜花的风俗。

担　汤

出嫁的女儿怀孕临产一个多月前，娘家人要去担汤。去时，带去的东西不少，有鲤片（腌制风干的鲤鱼片）、红糖、桂圆、荔枝等，有即将出世的小孩子穿的小衣服、睡的小床，日后用的小车等等。

送夏衣

在吴江农村，端午前夕父母要给女儿送夏衣，说是“送夏衣”，可不仅仅是一套夏天的衣服，还有雨伞、雨衣、雨鞋、田丝绳（插秧时用来确定行距的绳子）、拔秧凳等，还有扇子等夏天要用的东西。有些女家父母还会带上一大块肉。蚕桑地区，把“送夏衣”叫做“望山头”，此时蚕宝宝快要上山了，女家父母这样的探望有预祝女儿婆家的蚕桑能获得丰收的意思。

三道茶

吴江有三道茶。头道茶叫饭糍干茶。一般用来招待贵客或是第一次上门的新客人，用饭糍干加糖冲开水即成。饭糍干制作时，先用饭铲铲些煮好的糯米饭于锅底，使劲研磨直至成一层薄薄的米粉皮均匀地贴在锅底四周，待皮边缘翘开，将之铲出即成。开水加白糖冲泡的饭糍干茶如梨花朵朵，满屋生香，食之软而不烂，甜美可口。

第二道是熏豆茶。主要用料是熏豆，辅以炒熟的芝麻、晒干的丁香萝卜和橘子皮，还有新鲜的震泽黑豆腐干等。此茶的特点是多色多味，其色可谓五色俱全，绿如翡翠的熏豆，红红的丁香萝卜，金黄色的橘子皮，喷香扑鼻的白芝麻，乌色的黑豆腐干，其色其味让人心脾欲醉。

喝熏豆茶有讲究，其法有二：一是用竹筷捣拌，送入口内，这常是外来生客所为；第二种堪称妙法，先将茶水喝完，后侧杯轻轻晃动，送至口中，最后用手掌击拍，利用反跳力，使所剩饮料弹至杯口，送入口中。最后一道是清茶。称为淡水茶。

阿婆茶

在吴江东北部一带，有吃“阿婆茶”的习俗。当地一些上了年纪的老太太吃过午饭后闲在家里没事，就带着自己家的小孙孙，捎上一些自家腌制的酱瓜、苋菜等聚到一起，泡上一杯清茶，一边品尝，一边聊家常。

⊙ 同里李记阿婆茶

猜灯谜

⊙ 猜灯谜

吴江猜灯谜历史悠久，清末民初甚兴，在同里出现了由薛凤昌、金松岑等十多人组成的谜社。各地都有逢元宵等节日猜灯谜的习俗。元宵晚上，不少人在观灯之余，细细揣摩贴在灯上的五颜六色谜条。谜的内容，大多围绕四书五经。新中国建立后，灯谜面向广大群众，举办谜会的日子也多了起来，像平望、同里等镇，在春节、“五一”、中秋、国庆等节日里都要举行谜会，煞是热闹。

点桥灯

阴历七月里，古镇黎里有点桥灯的习俗。七月初一起，在相家桥、汝家桥、庙桥、亭子桥、太平桥等桥上开始点桥灯。点灯的桥，首先要搭好灯架，桥中立好四柱，上横东西南北四根横木，下垂小钩，以备挂灯，顶中心立一旗杆状小柱，上有滑轮系长绳，点灯时将灯缓缓拉上，系在顶端，称为天灯。

桥灯一串有九盏，颜色各异，有大中小三种。各型灯上俱号字样，扁宋体红字，灯笼白油色，用烛燃亮，字体格外清晰，远处望来，一目了然。桥灯全部挂好后，好似颗颗明珠，把涓涓流淌的市河照亮一段又一段。桥灯点期为一个月，在七月三十夜晚结束。

叫火烛

以前，吴江各镇除了打更以外，还有“叫火烛”一行。这属于民间自发形成的防火制度，由专人负责。腊月里每天夜晚八时许，叫火烛的人身上背着一个两尺来长的竹梆，左手拎着一面大铜锣，右手一个棒槌。先敲梆后敲锣，敲过三遍，扯直喉咙高喊：“寒冬腊月，火烛小心。河干水浅，风干日燥。水缸拎满，灶口扫净。前门撑上，后门关上。大人勿要托小人，要托出事来呃。”

请长命锁

以前，吴江各地的小孩头颈里都要套一条项链，链下挂一把小锁，这小锁称为长命锁。据说有了这件小锁，小孩就可以无灾无难长命百岁。富贵人家的长命锁用金子铸成，贫寒人家打一件百家锁，向邻里亲朋每家讨一个铜钱，打成小铜锁。

一些镇上的长命锁颇为特殊，一则不用金不用铜，由银子打成；二则不是父母自家人请人打，而是到寺庙里去“请”。从晚清到民国期间，一些庙里的和尚特制了一种银锁，每件的大小同成年人的两节小指差不多。有些庙祝香火把小银锁缀成项链，挂在菩萨头颈里，让人“遂愿乐助”，“请”回长命锁。

⊙ 长命锁

做　寿

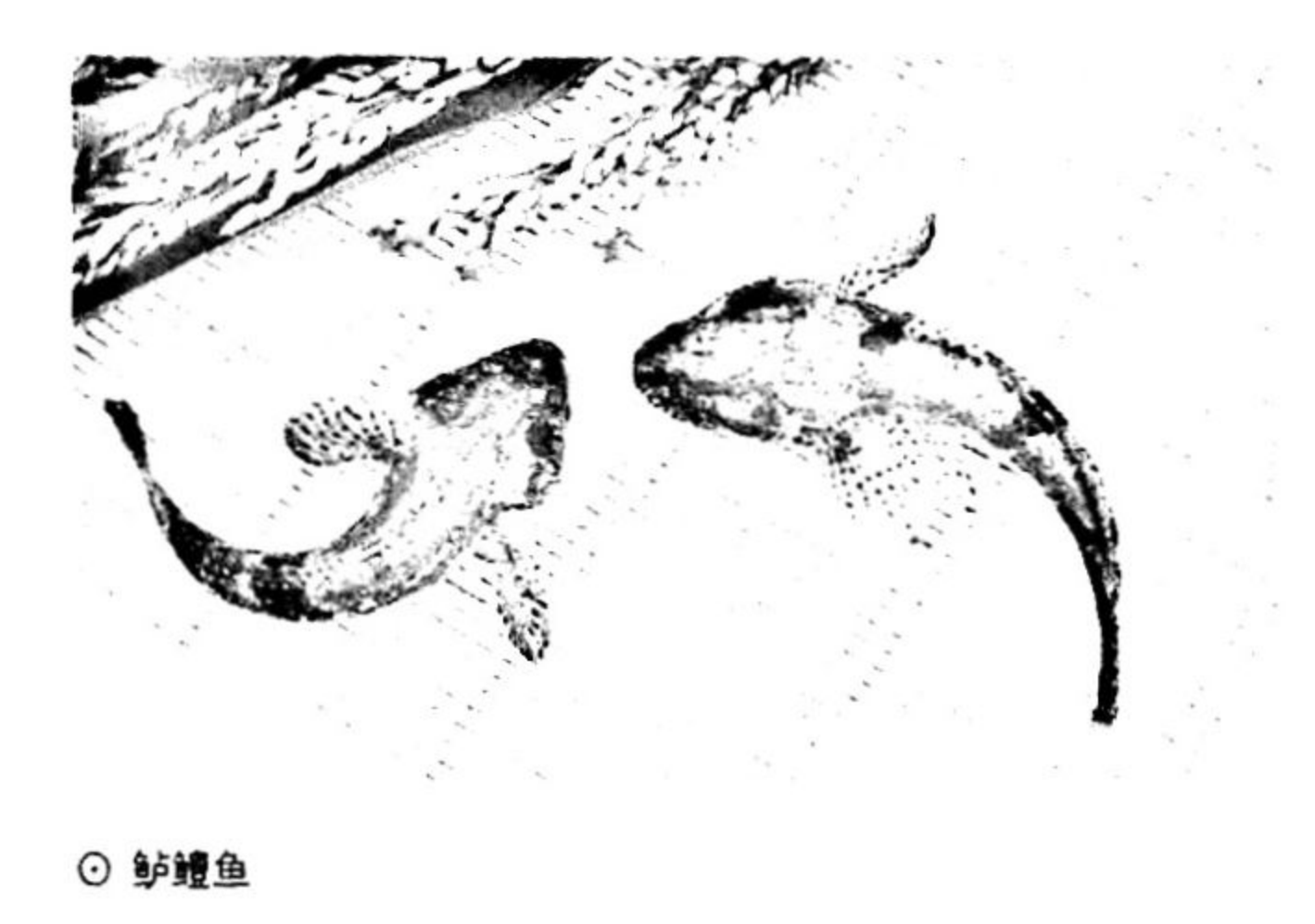
吴江各地，一般人活到了50岁，就要做寿了。50岁为天命之年，俗称“半百”，处于中老年交替时期，此时事业初成，有了一定的社会声望和人际关系，家里则子孙满堂，为使这种美景延续下去遂有做寿之举，以后则逢十必做。其实逢十做寿有两种做法，一种是整十数，如50、60、70……还有一种是提前一年，即49、59、69……逢九进十，民间称之为“做九不做十”，因九有天长地久之意。

做寿时，寿堂中央用二三张八仙桌拼排成长桌，挂上寿字绣花桌帏，桌上点亮巨大红色寿烛，烛柱面上通常用金粉写上“身似四方无量佛，寿如南岳老人星”之类的寿词。中间香炉内焚起一炷寿字香，这香呈“寿”字形状，含檀香粉等高级香料，香气扑鼻。桌面上置添盘，供寿面、寿糕和寿桃。面为龙须细面，意为生命绵长，称为长寿面。糕为定胜糕，高高兴兴。寿桃是熟糯米粉捏成的扁桃体，用色素染成桃红色，寓意是天上的仙桃。除此之外，还供上了鲤鱼和蹄髈，还有象征长寿的松柏和万年青之类盆景。

供桌背后屏门上悬挂中堂寿星图，长头竿额，白须短身，慈眉善目，面容和蔼，一手捧杖，一手捧桃，身旁伴有鹤鹿。画的两侧为寿联，颂男性的通常是：“福如东海长流水，寿比南山不老松。”颂女性的通常是“麻姑酒满杯中绿，王母桃分天下红”等。寿联左右及寿堂各处则挂满诸亲好友送的寿幛，寿幛以彩色被面为底，其上别上金纸剪出的大字颂词，如“寿为人瑞”、“萱草长荣”、“颐性养寿”、“如松如寿”等。

拜寿是寿庆活动的核心仪式，鼓乐声中将寿庆推向高潮。做寿者称为寿星，身穿织有寿字花纹的缎服端坐在寿堂中央的太师椅上，椅前铺了红毡毯，接受贺客和亲属之拜。一般平辈一揖，小辈则跪拜，但比寿星长一辈者不揖亦不拜。拜寿仪式结束后先吃寿面，通常是鱼肉双交外加元宝蛋。寿面、寿桃、寿糕还要分送邻里，然后开宴寿筵，向寿星敬酒。

第二篇章　珍馐美味



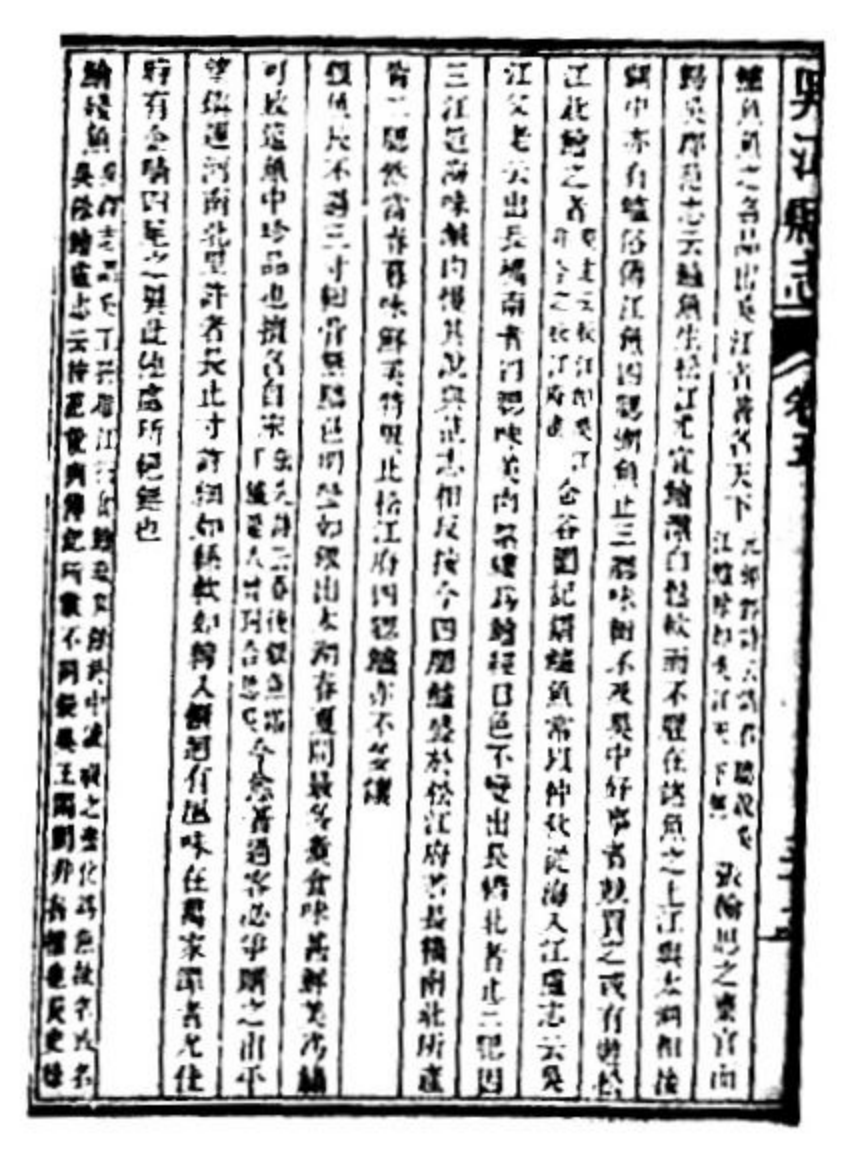
⊙ 鲈鳢鱼

出生在吴地的西晋文学家张翰，在齐王司马冏执政时，任大司马东曹掾，知冏将败，又因秋风起，思念故乡的菰菜、莼羹、鲈鱼脍，遂弃官归乡，由此而出“思鲈”之典故。北宋大文豪苏东坡诗云：“浮世功名食与眠，季鹰（张翰之字）真得水中仙。不须更说知几早，直为鲈鱼也自贤。”认为即使张翰不早知祸机（张翰归乡后不久，司马冏果然遭败），光是爱食鲈鱼也是一件美事。南宋大诗人陆游路过吴江时，也曾留下了“胜地营居触事奇，酒甘泉滑鲈鱼肥”的诗句。

珍馐美味

吴江鲈鱼

鲈鱼，又名鲈鳜、大鲈，其体侧扁，长可盈尺，重三至七市斤，巨口细鳞，下颌突出，呈银白色，背部和脊部及背鳍上有小黑斑，四腮，性凶猛，以鱼、虾等为食。每年初春，从近海的江河湖泊里入海产卵，翌年中秋前后回游。生长在吴淞江一带水域里的鲈鱼，可沿江直溯至太湖。



⊙ 清乾隆《吴江县志》载“鲈鱼”

吴江北濒吴淞江，西临太湖，以前在松陵镇垂虹桥畔捕得的鲈鱼最为鲜美。其色洁白，肥美鲜嫩，风味独特，为历代名人所称道。出生在吴地（具体位置在吴江二十九都南役圩，即今汾湖镇莘塔）的西晋文学家张翰，在齐王司马冏执政时，任大司马东曹掾，知冏将败，又因秋风起，思念故乡的菰菜、莼羹、鲈鱼脍，遂弃官归乡，由此而出“思鲈”之典故（如今在松陵镇中山北路街心公园的巨石尚刻着“思鲈”二字）。北宋大文豪苏东坡诗云：“浮世功名食与眠，季鹰（张翰之字）真得水中仙。不须更说知几早，直为鲈鱼也自贤。”认为即使张翰不早知祸机（张翰归乡后不久，司马冏果然遭败），光是爱食鲈鱼也是一件美事。南宋大诗人陆游路过吴江时，也曾留下了“胜地营居触事奇，酒甘泉滑鲈鱼肥”的诗句。值得一提的是，宋龙图阁直学士陈尧佐在题为《吴江》的诗中吟咏了“扁舟系岸不忍去，秋风斜日鲈鱼乡”的佳句后，吴江遂美称“鲈乡”而名闻天下。如今，在松陵

镇南的京杭大运河西岸古纤道上，有一座纤桥名曰“北七星桥”，桥上刻着四副对联，其中一副即与张翰、陈尧佐和鲈鱼有关，是为：“碧浪跃白鲈，直令季鹰辞主返；金风送斜日，但教尧佐系舟留。”

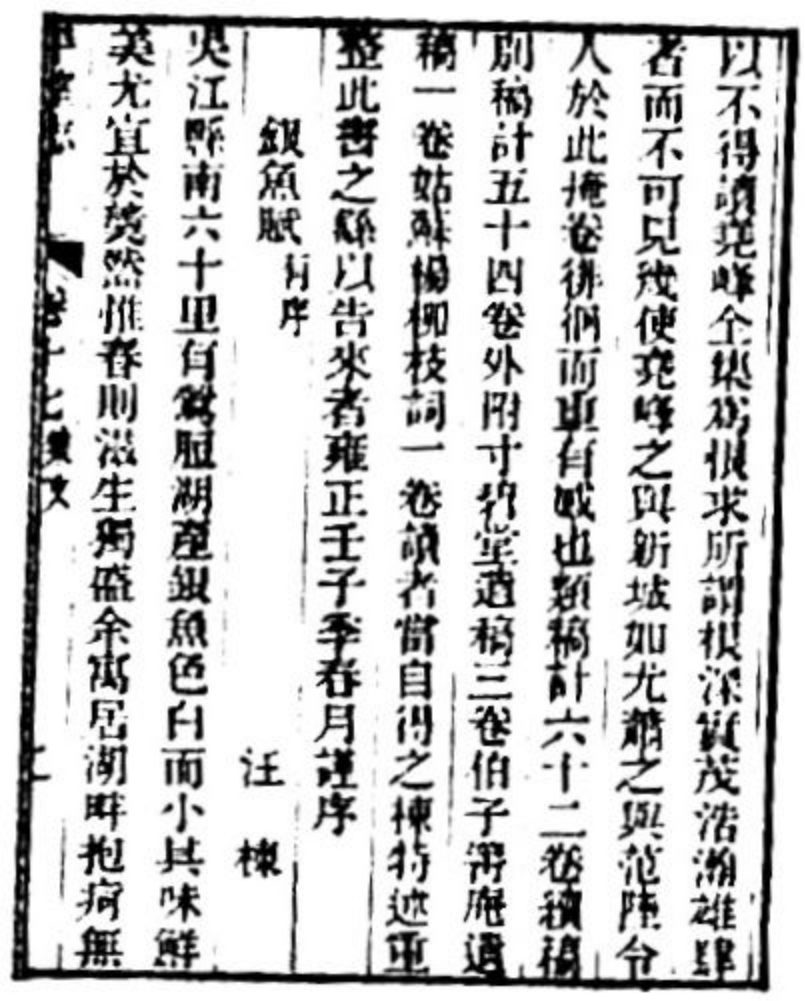
在吴淞江下游一带，随着地形的变迁，鲈鱼由海溯江日渐减少。宋代时，鲈鱼已无常价，杨万里称“鲈鱼鲈乡芦叶前，垂虹亭下不论钱”。至清代，鲈鱼已很少见，而被外观有四个腮的鲈鳢鱼（也称塘鳢鱼）和鳜鱼（也称桂鱼）所代替。现今，鲈鱼更是稀少，市场上见到的则是舶来品，从美国加州引进，听说，上海松江近年来在人工养殖鲈鱼。至于真正的鲈鱼，据渔民们说，每年初秋时节在松陵一带还偶可捕到，如遇到这样的巧事，用心烹制成鲈鱼脍，那真是口福不浅！

平望金睛银鱼

江南古镇平望的莺脰湖，以其形似莺的脰（脖子）而得名。此湖也名莺斗湖，传说这里原是一片旱地，两只神莺在此相斗，陷下去而成了湖。莺脰湖相传是范蠡所游的五湖之一，景色宜人，宋时有莺湖四景，明时有莺湖八景，其中“莺湖夜月”、“桑磐渔舍”、“元真仙迹”等闻名遐迩，张志和、颜真卿、张先、清高宗等历代名人在此留下了许多诗词、墨宝和佳话，吴敬梓《儒林外史》第十二回“名士大宴莺脰湖；侠客虚设人头会”中则细致地描述了夜游莺脰湖的情景：“……两边船窗四启，小船上奏着细乐，慢慢游到莺脰湖……饮到月上时分，两只船上点起五六十盏羊角灯，映着月色湖光，照耀如同白日，一派乐声大作，在空阔处更觉得响亮，声闻十余里。两边岸上的人，望若神仙，谁人不羡……”

莺脰湖风景秀丽，特产也十分丰饶，其中银鱼享誉各地。一般的银鱼，细长、柔嫩、透明，通身色白无鳞，头部有二黑点，是为眼睛。莺脰湖里的银鱼，眼睛却不是黑的，而为金色，实属稀罕。说起来，这里面有着一个浪漫的传说哩。

相传春秋时，吴王夫差伐越得胜归来，泛舟莺脰湖。船上鼓乐齐鸣，大摆宴席。席上有一道菜，为鲙鱼汤，十分鲜美，吴王吃得津津有味。他


以不得讀堯峰全集為恨求所謂根深質茂浩瀚雄肆
者而不可見殘使堯峰之與新城如尤蘇之與范陸令
人於此掩卷徘徊而重有感也類稿計六十二卷續稿
別稿計五十四卷外附寸碧室遺稿三卷伯子霄鹿遺
稿一卷姑蘇楊柳枝詞一卷讀者當自得之棟特述重
整此書之緣以告來者雍正壬子季春月謹序

銀魚賦 有序

汪棟

吳江縣南六十里有鶯脰湖產銀魚色白而小其味鮮
美尤宜於羹然惟春則湯生殉產余寓居湖畔抱病無

⊙ 清道光《平望志》载《银鱼赋》

一边吃，一边把鲙鱼的残肉剩骨掷入湖中。不多时，奇迹发生了。湖里出现了无数条头部闪着金光犹似离弦银箭的细小白鱼，众人见了，惊异之余，连声呼道："大王福祉，鲙余化为银鱼了！"吴王大喜，忙命人用网捞捕。捕上来的鱼，由厨子烹成羹汤，吴王喝了，赞不绝口，说比鲙鱼还要鲜美。有人问及银鱼的眼睛，怎么会是金色的，众人都说吴王乃大福之人，与金子一样尊贵，其所食鲙余化成的银鱼眼睛当是金色的喽。之后，莺脰湖里的银鱼随着水流，游向四面八方。各地的河港湖泊里都生长繁殖起金睛银鱼来。

一些年后，银鱼的眼睛却由金色变成了黑色，这是什么缘故？原来，吴王从莺脰湖回到姑苏城里后，便居功自傲，沉溺酒色，不思朝政，最后被越国军队困于馆娃宫里，自刎身亡。这样一个亡国之君，当不是可与金子相比的贵人了，于是，银鱼的眼睛由金色转为了黑色。可莺脰湖里银鱼的眼睛仍为金色，这又是什么缘故？据人说，这是上天念及夫差总算当过一国之君，且创立过霸业，才免改其色的。

据清代道光二十年（1840）出版的《平望志》记载，环莺脰湖十数里内皆有银鱼。春末夏初及秋季为捕捞汛期，黄梅时节为最多。在湖四周河道急水滩处，可以用密眼网张捕到，渔民们则用大网在湖中捞捕。上世纪50年代初中期，年产量达数万斤，除应时供应镇上居民外，还晒成干，远销全国各地。

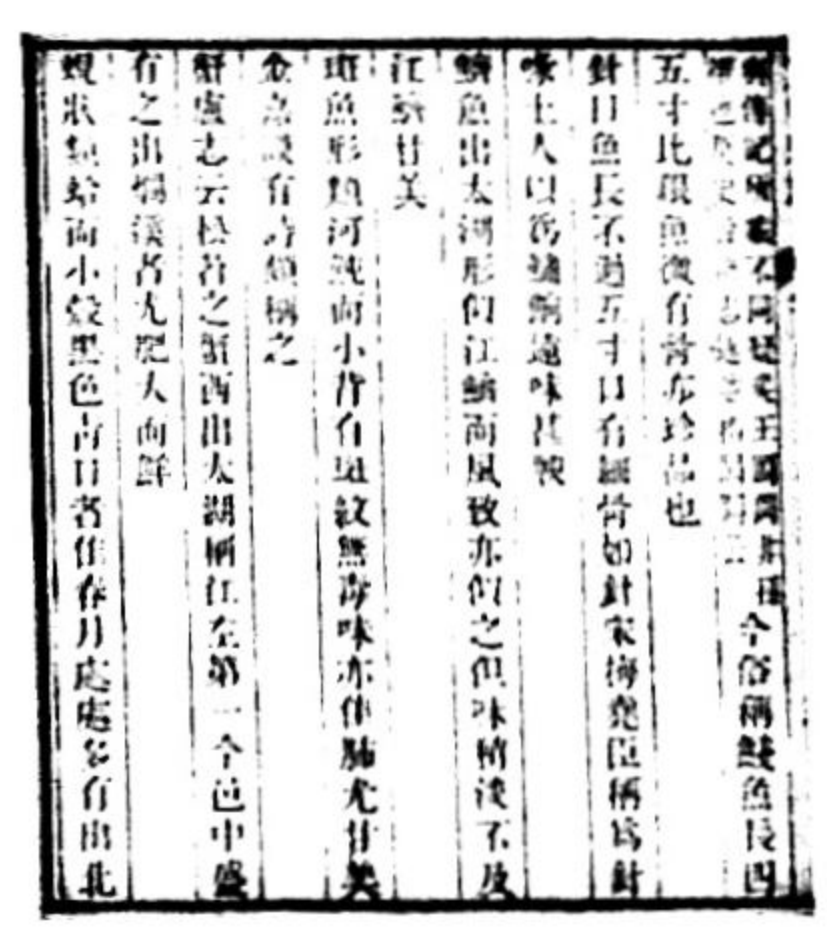
上世纪50年代末至60年代初，太浦河（太湖至黄浦江的河道）开凿通航后，由于水流变迁，莺湖银鱼产量下降，但整个平望镇的银鱼产量不少。如今，每当银鱼上市时节，迈步在该镇街路上，可不时看到渔民边拎着装有银鱼的竹篮，边吆喝着："阿要水银鱼嗨！"

假如从渔民那里买上一些平望银鱼后，可根据其体小色白、味道鲜美的特点，作银鱼羹品之，也可与鸡蛋合炒，尝一尝其鲜嫩的滋味。如果买上的银鱼，眼睛是金色的，那可是真正的莺湖银鱼，更需用心烹制，细细品尝了。

太湖蟹

“秋风响，蟹脚痒。”“笠泽涨秋水，江村涌蟹潮。”每到稻熟菊黄蟹肥的季节，也是文人墨客把酒持螯吟诗作对的大好时光。

七都庙港的华东太湖蟹交易市场每年都在这个时候一天比一天热闹起来，街头巷尾满是蟹的话题，什么是正宗的太湖蟹，什么样的蟹是稻田蟹、高城蟹和池蟹，哪些蟹价贵哪些蟹价贱等等。也就是在这个时节，报纸上、电视里关于阳澄湖大闸蟹的宣传广告接二连三，而太湖蟹总是“闷声大发财”。其实许多人知道，正宗的太湖蟹是蟹中之王，不做广告或少做广告不是因为它不好，而是庙港人实在，好就是好，用不着自吹自擂，一尝就知道。



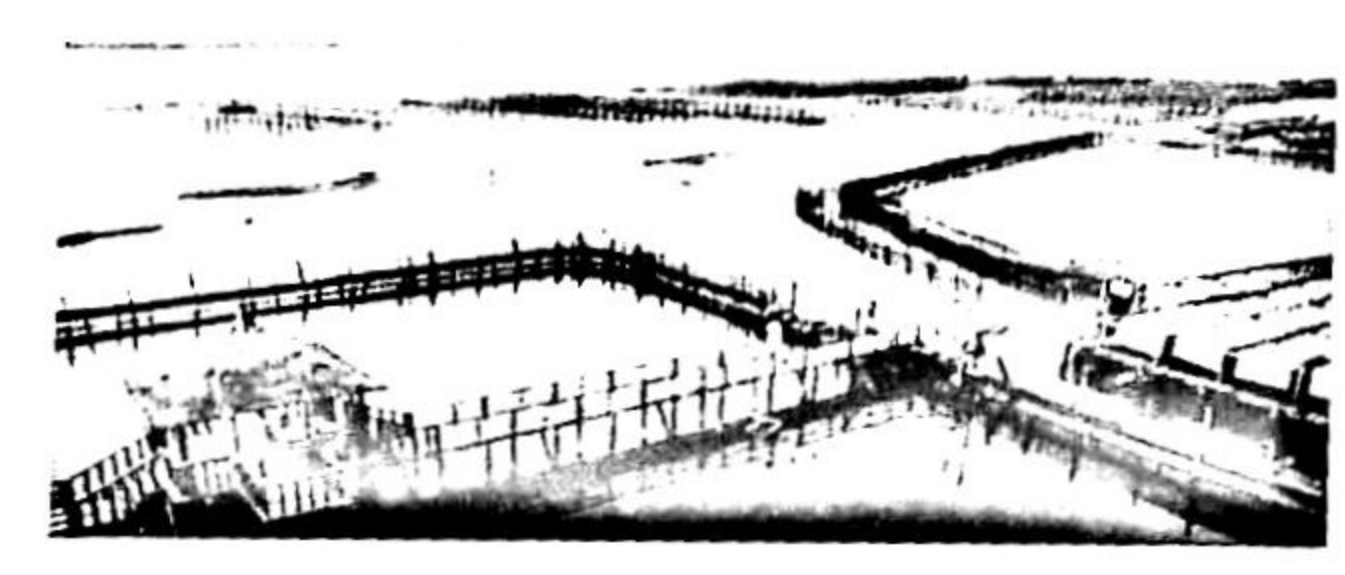
⊙ 清乾隆《震泽县志》载太湖蟹

那么，太湖蟹正宗不正宗怎么来认定呢？生活在太湖边上的庙港人能给你讲出个一二三来。

首先，湖蟹为真品。“一腹金相玉质，两螯明月秋江。”宋代文学家黄庭坚的这一联佳句道出了太湖的湖光山色和太湖蟹的形相品质。太湖蟹以个大肉紧、油足黄多而有别于阳澄湖蟹，人们将阳澄湖蟹喻为“闺阁佳秀”，而太湖蟹则是“剽悍健儿”，尤其是庙港的太湖大闸蟹更是最佳上品。说它为最佳，理由有三。一是生长环境好。国家环保水质监测数据显示，南太湖庙港东茭嘴一带的水质常年高居太湖第一位。二是这里的水深浅适宜，水流湍急。三是湖床坚硬。在这环境下生长的蟹肌肉发达，生命力强，长成一副“青背、白肚、黄毛、金爪”的将军样，蟹黄肥厚，肉质鲜嫩，无与伦比。

⊙ 上桌的太湖蟹

其次，挑蟹有门道。当你走进蟹市场，一定会被满街的“剽悍大将”而看得眼花缭乱，加上摊主的吆喝声、螃蟹唏里哗啦的骚动声，会让你六神无



⊙ 太湖蟹簖

⊙ 渔民喜售太湖蟹

主而不知如何下手。这里有三个小的诀窍可供你参考。一是看颜色，背青有光泽、发亮，肚白无（少）黄渍者为佳。二是嗅腥味，只有太湖蟹才会有一股冲鼻的腥味，面前放着一篓太湖蟹与一篓稻田蟹，所闻到的气味会大不一样，太湖蟹有一股清香的腥味，而稻田蟹会是一股泥土味。三是试活力，把蟹抓起来，有条件的可背放在玻璃桌上，看蟹能否立即翻转过来，要是能马上翻转过来的，就可佐证是正宗的太湖蟹。

第三，吃法有讲究。吃蟹要有吃相，给人一种斯文儒雅的感觉。记得在举办“中国·七都第二届太湖螃蟹节”时，给每位嘉宾赠送了一套精美的“蟹八件”工具，是专门用来吃蟹的，可能一般人都没那么考究。但当一身酡红的太湖蟹端在面前，如何动手，先吃什么后吃什么，这倒是要考虑的。一般是先卸下双螯，掰开背盖，剔除“蟹蓑衣”和“蟹和尚”之类，然后把蟹一分为二，手持其一，依次撕下蟹脚，细咬慢嚼，干净利索，即可大快朵颐。同时，吃蟹也是有季节时间性的，一般是在每年的阳历 10 月中旬到 11 月中旬的蟹为最好。非但有时间性，还有“九雌十雄”的讲究，即阴历九月以雌蟹为好，到了十月则是雄蟹为好了。食用时，人们往往以酸醋、食糖、姜丝、酱油等作为佐料，但真正会品尝的人不用佐料，认为姜醋之类会败坏螃蟹的原汁原味。正宗太湖蟹腥味较浓，吃完后可用菊花叶或茶叶浸水洗手，去掉腥味。

“不到庐山辜负目，不食螃蟹辜负腹。”吃蟹不稀奇，但要吃上正宗的庙港太湖蟹那可算是人生的一件快事。

（沈金虎 撰文）

汾湖紫须蟹

明弘治《吴江志》卷六“土产”中云：“范石湖（指南宋著名诗人范成大，因居住在石湖〈现属苏州市吴中区〉而称）云：‘蟹，水虫也，八跪二螯，外骨内肉，雄者尖脐……惟出吴江汾湖者谓之紫须蟹，特肥大，有及斤一枚者，他处罕有。《大明一统志》云：‘蟹，汾湖出者佳。’”

汾湖紫须蟹，由蟹的二须色紫而得名，也谐音谓之为“子胥蟹”。传说春秋时，吴越两国以芦墟分湖为界争战，吴国相国伍子胥在分湖中筑点将台，操练兵马与越国交战。天神派遣虾兵蟹将来助伍子胥，蟹将在争战中，伤了一钳（螯），故成了大小钳。也有说是蟹将在爬过点将台时不慎伤钳而致。后人则说分湖湖底多千层蚌，紫须蟹被蚌壳伤了一钳，再生的钳就变得小了。

清康熙《吴江县志》卷十七中云：“紫须蟹，出分湖。凡蟹俱以腹贴泥而行，惟分湖蟹耸爪而行，如兽。然其味甘，香而不腥。过分湖，便不然矣。”从这段文字中可以看出，汾湖紫须蟹确实与众不同，“其味甘，香而不腥。”当是与它“耸爪而行，如兽”分不开的。

⊙ 清康熙《吴江县志》载紫须蟹

汾湖一带河港纵横，湖荡密布，从夏天至初冬均有蟹上市。夏天有“六月黄”，即“黄蟹”，为隔年成蟹，虽个头不大，但经过春夏捕食，已玉髓金膏。农历七八月，有“水落蟹”，此时的蟹脱壳后正在长个头，肉虽尚嫌少，但其鲜味已让人垂涎。农历九月，雌蟹成熟；农历十月，雄蟹也成熟了，所谓“九雌十雄”的蟹谚即由此而来。这时的汾湖蟹，膏腴肉壮，味甘生香。品蟹与把酒、赏菊结合起来，真可谓是人间一大快事。

汾湖盛产蟹，当地的人们自然也精于捕蟹。以前，捕蟹常用的方法是“张簖”，所谓“簖”，就是直立地插在水中的一排排竹箔，用以阻拦回游的蟹。

⊙ 渔簖

蟹一碰上簖箔便纷纷改道向两边爬去，结果一只只翻入渔人预设的篾篓之中。汾湖里较大的蟹簖有“夜捕数百斤”之说。

上世纪七八十年代，汾湖边上也常有人“张蟹网”，用一张张小网，四角系上重物，使之平稳地沉到水底，在网的中央缚上蚯蚓等诱饵，等候蟹来光临。捕蟹人坐上小船，巡回在水面上，不时轮流快速起网，一夜天下来，也可捕得不少蟹。

而今，成蟹大多来源于人工养殖，那些蟹苗状如蜘蛛，通体透明，放入湖荡里一二年后可长大成个。虽说是人工养殖，但汾湖一带水面特多，汾湖、元荡、三白荡等大大小小的湖泊星罗棋布，且水质澄清，养殖出来的蟹与野生的比起来一点都不逊色。买来的汾湖蟹，不管是制成“面拖蟹”、“油酱蟹”，还是制成“清煮蟹”，都是鲜味十足，让人大饱口福。当然，买到大小钳、二须呈紫色的汾湖蟹则更好，这可是正宗的“紫须蟹”，当要加倍用心烹制，细细品尝了。

太湖“三白”

太湖产名食，以银鱼、白鱼、白虾三味湖鲜之色冠名，此说约定俗成，年代久远。七都地处太湖之滨，盛产这“三白”。

一、太湖银鱼

太湖银鱼长二寸余，体长略圆，形如玉簪，似无骨无肠，细嫩透明，色泽似银，故称银鱼。

银鱼是怎么来的呢？民间有种种传说。有说秦始皇修筑万里长城，把江南的万杞良抓去修长城。万杞良的妻子孟姜女为了给丈夫送寒衣，万里寻夫来到了长城脚下。当她得知自己的丈夫已被秦始皇害死在长城底下的

时候，心如刀绞，抱头痛哭。这一哭震天动地，那长城竟被哭坍了好长一段。秦始皇知道了勃然大怒，把孟姜女抓来亲自审问。秦始皇是个荒淫无道的暴君，十分好色，见孟姜女生得细皮白肉，貌若仙子，顿时动了邪念，要娶她为嫔妃。孟姜女咬咬牙答应了。不过，她提出了三个条件，一要秦始皇搭起三十里长的孝棚，二要秦始皇穿孝衣，领文武百官到祭台上吊祀万杞良，三要在成亲之前，皇帝御驾亲祭，领百官到万杞良与孟姜女的故乡江南太湖边去举行葬礼。秦始皇为了讨得孟姜女的欢心，答应了。孟姜女在御祭快要结束的时候，从坟旁站了起来，指着秦始皇大骂道："你这无道昏君，害死我丈夫万杞良，还想玷污我的身子，你是白日做梦！"说着，拔出藏在内衣里的一把剪刀朝秦始皇刺去。秦始皇见状不妙，忙一闪身，躲过去了。秦始皇的卫兵从四面八方围了上来，孟姜女知道已无退路，就纵身跳进碧波澄清的太湖里去了。秦始皇知道中了孟姜女的计，大发雷霆。他命令侍从把孟姜女尸体捞上来，为了发泄他的仇恨，叫侍从扎了一把铁扫帚，在孟姜女尸体上横捅直扫。可怜孟姜女一身细皮白肉，一丝丝地被扫了下来，掉进太湖里。说也怪，孟姜女身上的嫩肉掉进太湖后，竟然变成一条条洁白的银鱼哩！人们说，银鱼全身雪白像孟姜女的素衣素裙。孟姜女心地洁净，所以银鱼通体晶亮。银鱼的一双眼睛睁得很大，好像在瞪秦始皇。至于银鱼为什么全身是肉，因为这是孟姜女的肉丝化成。为此，太湖的银鱼出了名。

⊙ 清乾隆《震泽县志》载太湖银鱼

银鱼喜欢在水草丛生、水温较高的湖水中产卵，产卵方法叫"破娘生"。这样又有了另一个传说。从前，水晶宫龙王身边有一对童男童女，男的叫银果，女的叫银花。一日，龙王派他俩到人间查看生物生长情况。在人间，他俩看到人们过着美满幸福的生活，十分羡慕。以后，他俩的感情日益深厚，于是结为夫妻，过着男耕女织，相敬相爱的自由生活，再也不愿回水晶宫了。后来，龙王知道了，认为银果、银花违犯令条，罪不能容，便派水兵水将，将他俩捉拿回宫问罪，并传旨将银果、银花打出水晶宫，永为全身透明的小鱼。从此，银果，银花只能在浅水处游动。他俩感情深厚，银花在人间有身孕了，肚

⊙ 太湖银鱼

子日渐大起来，游动也很缓慢。银果随着银花总不远游，并为银花寻找食物。不料这又被龙王知道了，龙王顿时大怒，即刻传旨，不许出生。银果、银花一听，悲痛万分，相互流泪不止。银果说："这不是让我们断子绝孙吗？"银花接着说："我们已是夫妻，怎能没有儿女，我决意破肚而死。这样能保全后代繁衍下去。"说罢，银花便游向碎石，破腹产卵而死。银果一见银花死去，它安置好卵子，也很快死去了。这是一段神话故事，不足为信。但银鱼的生命只有一年，确为事实。渔民们捕获的银鱼，不论大小，都是当年的。

银鱼体形细长而洁白如银，肉密无刺且滋味鲜美，素有鱼类皇后的誉称。银鱼，古称脍残鱼。银鱼一年四季皆产，无骨，透明，烹熟后呈白色，小者只若牙签粗细，大者可堪比小指。

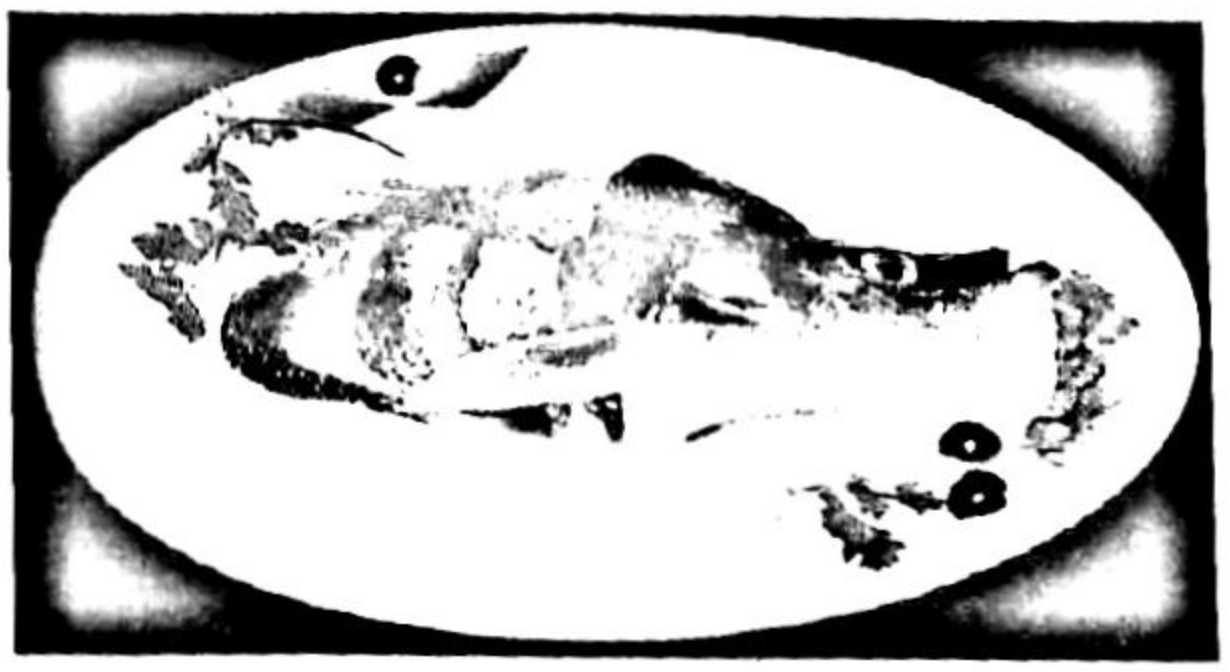
太湖银鱼，历史悠久，据《太湖备考》记载，吴越春秋时期，太湖盛产银鱼。唐朝皮日休"分明数得脍残鱼"和宋代司马光"银花脍鱼肥"的诗句，指的都是银鱼。宋人有"春后银鱼霜下鲈"的名句，将银鱼与鲈鱼并列为鱼中珍品。

清康熙年间，银鱼被列为贡品，与梅鲚、白虾并称为太湖三宝。银鱼味道鲜美，营养丰富，含有蛋白质、脂肪、铁、核黄素、钙、磷等多种成分，日本人称其为"鱼参"。银鱼可炒，可炸，可蒸，可做汤。银鱼的习惯吃法有炒鸡蛋、炒韭菜、烧豆腐、包饺子和氽汤等。若加鸡蛋、虾米等调成银鱼糊，再过油酥做成冰银鱼，色味更佳。脆干主要用于煮汤、打卤，其味清香适口，宽中健胃。银鱼除供鲜食和晒成脆干外，还可制成罐头食品，作为多种菜肴的佐料。

二、太湖白鱼

太湖白鱼：亦称"鲦"，因"头尾俱向上"而得名。太湖白鱼体狭长侧扁，细骨细鳞，银光闪烁，是食肉性经济鱼类之一。白鱼肉质细嫩，鳞下脂肪多，酷似鲥鱼，是太湖名贵鱼类。

《吴郡志》载："白鱼出太湖者胜，民得采之，隋时入贡洛阳。"当时白鱼已作为贡品上贡朝廷。白鱼大多在太湖敞水域中生长，以小鱼虾为食，是太湖自繁睡鱼类，一年四季均可捕获，在六.七月生殖产卵期捕捞产量最高。《吴郡志》有"吴人以芒种日谓之入梅，梅后十五日谓之入时。白鱼至是盛出。谓之时里白"。解放后，对白鱼资源进行保护，繁殖期禁止捕捉，使之长盛不衰。



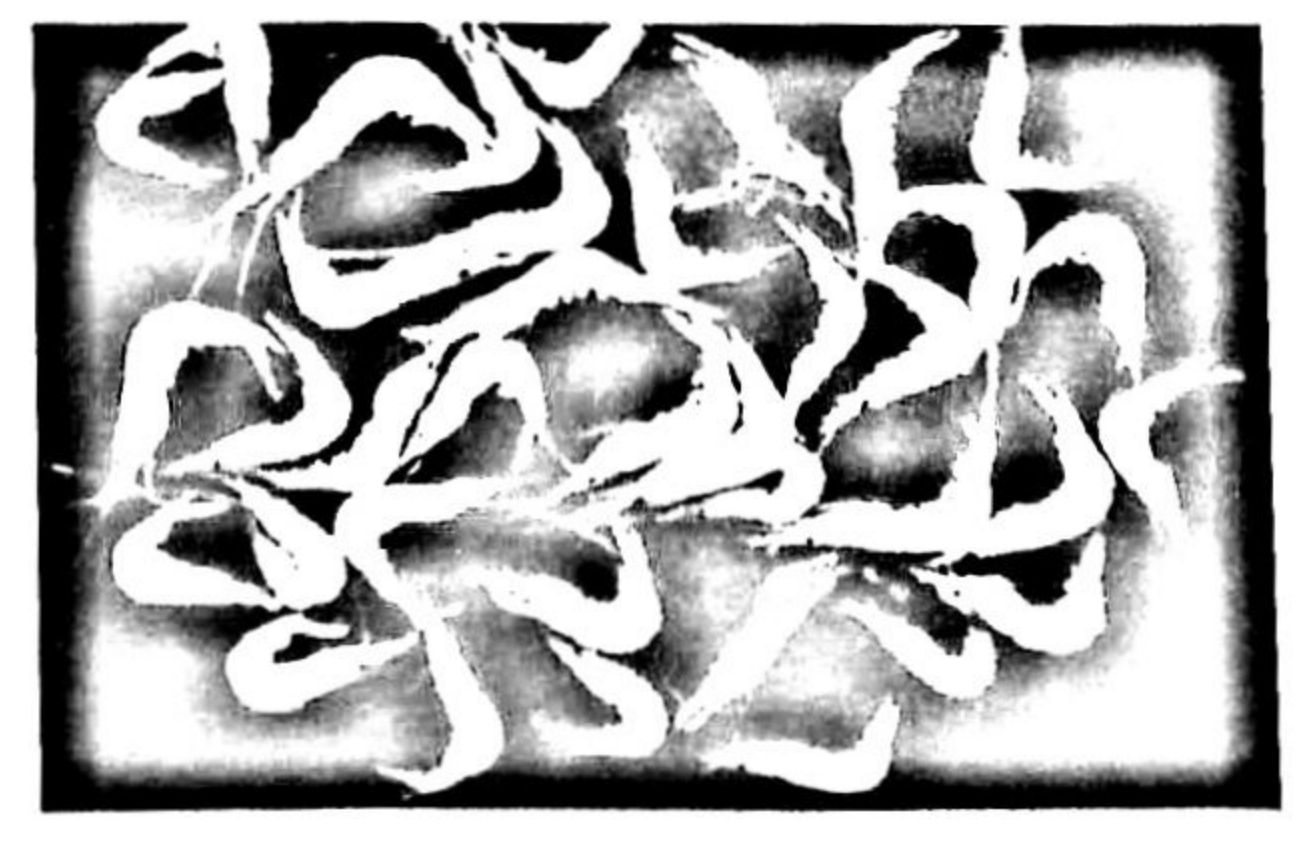
⊙ 太湖白鱼

太湖白鱼又称太湖银刀，相传这名字的由来还有一个动人的传说。明朝末年，清兵打入太湖，太湖渔民张三带领一帮人与南下的清兵在太湖一带激战。一次，张三在湖上与清兵作战时，手臂中箭，手中大刀掉入湖中。他忍住剧痛，弯腰从湖中拾起一把银刀，向清兵杀去，清兵被他的神勇给镇住了，纷纷落荒而逃。张三再一瞧手中，原来是一条银光闪烁的白鱼，这样银刀这个名字就叫开了。

三、太湖白虾

白虾是太湖名产，白虾壳薄，活时透明，死后变成白色，因此而得名。白虾俗称"水晶虾"，通体透明，晶莹如玉，肉嫩味鲜，营养丰富，可烹制百十道菜肴，著名的"醉虾"，上桌后还在活蹦乱跳，吃在嘴里，细嫩异常，鲜美无比。

《太湖备考》载："太湖白虾甲天下，熟时色仍洁白。大抵江湖出者大而白……"其头有须，胸有爪，两眼突出，尾成叉形，大多生长在水草繁茂、风平浪静的开阔浅滩处，以植物碎片、有机残渣和弱小无脊椎浮游生物为主要食料，生长期一般为一年左右，其生命娇弱，离水即死。太



⊙ 太湖白虾

湖白虾的捕捞季节与梅鲚、银鱼相差不远，捕捞旺季通常在农历六至七月间。

太湖白虾的制作方法很多，除用白虾做“醉虾”外，可制作红烧白虾，令人百吃不厌，也可用白虾剥虾仁，其肉嫩，出肉率颇高，还可加工成虾干，食用极为方便。此外，“水晶虾球”、“芙蓉虾片”、“核桃虾饼”等名菜，样样都是色、香、味、形俱佳的美味，诱人食欲，令食客赞不绝口。虾还可入药。内服有托里解毒之功能，酒后喝一碗虾米汤，顿觉肠胃舒适。通常农历六七月间是吃白虾的时令。

鳗　鲡

地濒太湖的七都盛产鳗鲡，其野生者被称为“太湖人参”。

鳗鲡，身体细长如蛇，最长者可达1米有余，前端圆柱形，自肛门后渐侧扁，尾部细小，背部呈灰黑色，腹部为灰白色或浅黄色。

鳗鲡原产于海中，溯游到淡水里长大，后回到海中产卵。每年春季，大批幼鳗成群结队自大海进入江河口。雄鳗通常就在江河口成长，而雌鳗则逆水上溯进入江河的干、支流和与江河相通的湖泊，有的甚至跋涉数千公里到达江河的上游。它们在江河湖泊中生长、发育，昼伏夜出，喜欢弱光、穴居，具有很强的溯水能力，其潜逃能力也很强。

鳗鲡常在夜间捕食，所食有小鱼、蟹、虾、甲壳动物和水生昆虫，也食动物腐败尸体，在它的食物中还能发现高等植物的碎屑。它的摄食强度及生长速度随水温升高而增强，一般以春、夏两季为最强。

⊙ 清蒸鳗鲡

鳗鱼生性好斗，有这么一个传说。古时候，渔民们出海捕鳗鱼，可回到岸边时鳗鱼几乎都死光了。但是有一个渔民，他的船和船上的各种捕鱼装备以及盛鱼的船舱与别人没有什么不同，可他的鳗

鱼每次回来都是活蹦乱跳的。因此，他的鳗鱼卖的价钱要高过别人许多。没过几年，这个渔民就成了远近闻名的大富翁。这个人一直保守着这一秘密，直到身染重病不能出海捕鱼了，才告诉了他的儿子。原来，他在装鳗鱼的船舱里，放进一些鲶鱼。鳗鱼和鲶鱼生性好咬好斗，为了对付鲶鱼的攻击，鳗鱼也被迫竭力反击。在战斗的状态中，鳗鱼求生的本能被充分调动起来，所以就活了下来。而没有放进鲶鱼的鳗鱼，之所以死去，是因为它们知道被捕住了，等待它们的只有死路一条，生的希望破灭了，所以在船舱里过不了多久就死掉了。渔民最后忠告他的儿子，要勇于挑战，只有在挑战中，生命才会充满生机和希望。

鳗鲡肉质细嫩，含有丰富的脂肪，肉和肝的维生素A含量特别高，具有相当高的营养价值。鳗鲡的吃法有清蒸鳗鲡、红烧鳗鲡，还有鳗鲡百叶包等。另外，鳗鲡的肉、骨、血、鳔等均可入药，其肉性味甘、平，有滋补强壮之效，李时珍认为："鳗鲡所主诸病，其功专在杀虫去风。"入药对治疗肺结核经久不愈而造成的身体虚弱、结核发热、赤白带下、风湿、骨痛、体虚等症均有一定功效。

鲃　鱼

七都盛产鲃鱼。鲃鱼体侧扁或略呈圆筒形，体长三寸左右，小口大腹，细鳞、花背、白肚，肚皮上有小刺，身体涨大如球。

鲃鱼营养丰富，含蛋白质及多种微量元素，还具壮阳、和胃、温中补益之食疗功效，且肉质细嫩洁白，爽口有弹性，若烹调得法，其鲜美的程度与河豚不相上下。

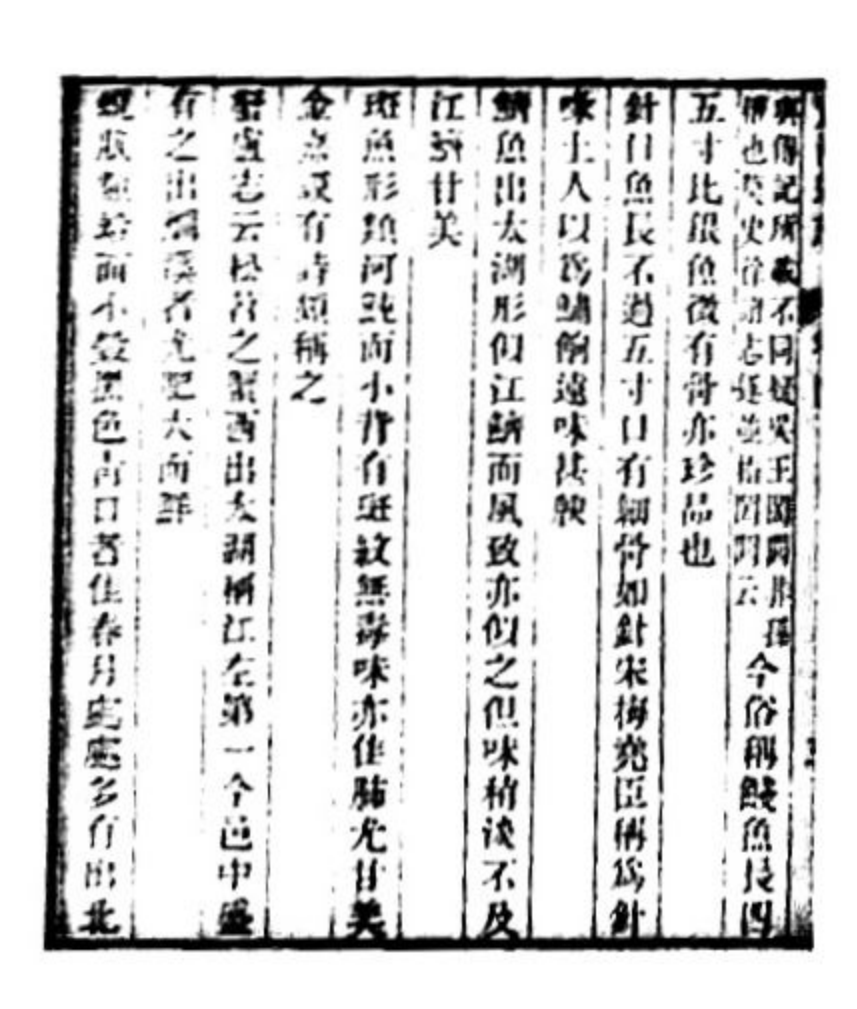
⊙ 鲃肺汤

鲃鱼的食法有多种，如先杀鱼去皮，洗净，取出内脏，保留鱼肝，用涮火锅的形式边灼边吃。鲃鱼最堪品尝的除了鱼肉外，还有鱼肝。鲃鱼是靠鳃呼吸的，并没有肺，其肝异常大而且细腻柔嫩，所谓"鲃

肺汤”实际上就是以鲃鱼的肝为主料烹制而成的。据说清代乾隆帝误认为是鲃鱼肺做的，误叫为鲃肺汤。皇帝既然这样叫了，也就一直叫了下来。清初诗人朱彝尊在《食宪鸿秘》中说：鲃鱼“剥皮去杂，洗净，先将肺同木花入清水浸半日，与鱼同煮”。由此可见，至少在明末清初已有人误以鲃鱼的肝为“鲃肺”了。

太湖名菜鲃肺汤蜚声海内外。1929年中秋，国民党元老于右任下太湖观赏金桂，途经木渎镇停舟小憩，就餐于乾隆年间创建的石家饭店。他见送上的“鲃肺汤”色彩鲜美，香气诱人，肉质异常鲜嫩，不禁赞叹：“才闻桂花馥郁，又尝美味香汤。”竟忍不住连要了三份鲃肺汤。店主石仁安得知这位“美髯翁”就是大名鼎鼎的于右任，连忙捧出文房四宝，敬求墨宝。于右任兴致正浓，当即展纸手书七绝一首：“老桂花开天下香，看花走遍太湖旁。归舟木渎犹堪记，多谢石家鲃肺汤。”1990年秋，著名社会学家费孝通到苏州考察，也为“鲃肺汤”题写了“肺腑之味”四字匾额。

梅鲚鱼



⊙ 清乾隆《震泽县志》载梅鲚鱼

梅鲚鱼，因为尾叉部分尖细窄长，犹如凤尾，故又称凤尾鱼，与太湖银鱼、白虾、白鱼齐称“太湖四宝”，也是太湖主要经济鱼类之一。七都地处太湖之滨，盛产此鱼。

梅鲚鱼在明朝就被作为贡品献给朝廷，在《万历野获编》中就有这样的记载：“从明朝洪武年起，太祖命每年岁贡梅鲚万斤。”故梅鲚鱼又称“贡鱼”。

太湖一带出产的梅鲚鱼，小部分以鲜货供应市场，大部分晒成鱼干或加工成罐头，作为旅游休闲食品。太湖年产梅鲚鱼700吨左右，每年8—10月是梅鲚旺汛，产量占全年80%左右。

梅鲚鱼肉嫩味鲜，含有丰富的蛋白质，特别是它的软骨和鱼卵含有大

量的钙质，是补脑和补骨髓的佳品，尤其适合青少年。梅鲚鱼被视为席上珍品，可红烧，也可将之置于小碗中，加作料在锅里清蒸食用。最佳的吃法是油炸，将此鱼洗净晾干，投入油锅炸，待鱼体呈淡棕色即可起锅，辅以调味品，食之酥脆清香而又鲜美，回味无穷，久食不腻不厌，是品酒、下饭的佳品。

（俞前 撰文）

塘鳢鱼

塘鳢鱼，学名虎头鲨，松陵人谓之为塘鳢鱼或鲈鳢鱼，此鱼长相丑陋，体长三五寸，褐色，细鳞，通体有不规则黑色圆点，主食小鱼小虾，满口细牙，冬天蛰伏不动，待春天来时，进入孵卵期，结对产子，孵育幼鱼，较为活跃。童谣唱:三月三，塘鳢鱼撞岸滩。主要活动在河桥的石缝边，极易捕捉，农家子弟用两张瓦片，装在破烂的草鞋里后扎紧，放置河桥边，次日必有收获。

松陵人食用塘鳢鱼有红烧、清蒸之分，味道都极鲜美。最具风味特色的是笋笃塘鳢鱼，春笋上市之时，将竹笋切成条状，塘鳢鱼数条，洗净后放入油锅爆炒，放酌量水，文火笃煮数分钟即可，汤水白如乳汁，加上葱花、胡椒粉等调味，鱼还是整条状，笋脆鱼鲜，浓香扑鼻，食者无不赞许。塘鳢鱼炖蛋也是极具特色的家常菜，塘鳢鱼纯菜汤更是风味独特，闻名遐迩。

黑 鱼

黑鱼，也称乌鱼，由于通体墨黑故得其名，是松陵地区最为常见的鱼类之一。此鱼极为凶悍，捕食小鱼小虾，生命力特强，冬天陷泥淖之中，无水亦能生存，鱼塘中如混入此鱼，为养鱼人之大忌，年底干塘时，放养

的鱼苗已少见踪影，而此君却养得肥肥胖胖，成千上万的鱼苗早也成其腹中美食。

黑鱼肉质细嫩，熬汤喝，是为产妇催奶的妙方，效果极佳。黑鱼剥皮切成片，辅以新腌制的雪里蕻菜爆炒，也是一道美食。黑鱼肉厚刺少，红烧熬汤均可，味都鲜美，为美食家们所钟爱。

（宋维贤 撰文）

吴江莼菜

明弘治《吴江志》卷六“土产”中云:“莼，为菜之名品，甘美，最宜芼羹，出二十八九都，张翰所思莼羹著名天下。其叶似凫葵，四月生，名雉尾莼，最肥美。自此，叶舒长足，茎细如钗腰，短长随水深浅，名丝莼，五六月用之……《大明一统志》云：‘莼，吴江出。’”

此段文字中的“二十八九都”，系指今汾湖芦墟、莘塔、金家坝一带。张翰，字季鹰，吴中人（清乾隆《吴江县志》中云：“晋东曹掾张翰墓在二十九都南投圩。”（遗址在今汾湖莘塔枫西与荡东两村交界处），因当时吴江没有建县，故云之为“吴中人”），善于诗文，下笔神速，词意新丽，晋

⊙ 元荡

惠帝太安元年（302），当时执掌朝政的齐王司马冏任命他为大司马东曹掾。司马冏专权独断，张翰知道他不能善终，正好秋风起，想念家乡的莼羹、菰菜和鲈鱼脍，就作了一首《秋风歌》:“秋风起兮佳景时，吴江水兮鲈正肥；三千里兮家未归，恨难得兮仰天悲。”别主辞官，回到家乡隐居。不久，司马冏兵败，张翰得以幸免。

莼菜，确为菜中之名品，属睡莲科的一种水草（1999 年 8 月，国务院批准为国家一级重点保护野生植物），叶的背面分泌一种类似琼脂的黏液，在未透露出水面的嫩叶，此种黏液更多。莼菜含有丰富的蛋白质、碳水化合物，脂肪、多种维生素和矿物质，具有清热，利尿、消肿、解毒的功效，可治热痢、黄疸、痈肿、疔疮等。莼菜与笋、香菇、鲫鱼等煮成汤，其味十分鲜美，如与张翰所思的另一物——鲈鱼相配制成“莼鲈羹”，则味更美，其思古之情也更浓。历代名人对于莼菜情有独钟，吟有许多佳句，唐代大诗人白居易云:“犹有鲈鱼莼菜兴，来春或拟往江东。”北宋大文豪苏东坡云：“若问三吴胜事，不唯千里莼羹。”南宋著名诗人陆游云：“店家菰饭香初熟，市担莼丝滑欲流。”清代的一些文人墨客在去南投圩凭吊张翰墓时，也发出诸如“年年江上莼鲈美”的感叹。

芦墟、莘塔、金家坝一带盛产莼菜，特别是芦墟东北侧的元荡被称为“莼菜荡”，其所产莼菜与其他地方不同，叶较小而稍厚，茎较短而略粗，黏液清澈如镜，具有“脆、嫩、柔、滑”的特点，人称“小叶莼菜”。关于元荡莼菜，在芦墟一带还流传着一个传说。说在三国时，东吴的吴国太因爱女孙尚香远嫁西蜀刘备，朝思暮想，茶饭不思，日渐消瘦，太医无有对策，吴主孙权便诏告四方，征求名医良方。一些天后，朝廷收到一张民间秘方，上写:“泽国有宝，厥名为莼。非萍非藻，可以为羹。玉碗调味，瓦釜徐烹。理气清火，歛精安神。能养肌肤，却老回春。日服一盂，龟鹤同庚。”吴国太按方吃了一段时间的莼菜羹，身体居然康复了。孙权大喜，得知进献秘方者是住在元荡边上的一位草药郎中，便要请他进宫去当御医。草药郎中婉言拒绝。孙权便要赏他银两，他也谢绝，只要孙权在元荡边上立一块石碑，上书“钦赐莼菜荡”五个大字。元荡莼菜随着这块石碑的竖立，名气越加响起来。

同里鸡头

同里人把芡实称作鸡头，去了壳的就叫鸡头肉。芡实是一种多年生的睡莲科水生植物，多生于池塘或湖泊沿岸的浅水之中。同里人把人工培植的称作家鸡头，自然生长的称作野鸡头。芡实含淀粉、蛋白质、脂肪，富于营养，中医认为它能补气益中健脾，是滋养强壮性食物。家鸡头性糯，宜于新鲜煮食，又称池货鸡头，夏季开花，初秋结实，从鲜鸡头中剥出的鸡头肉鲜嫩可口，苏州近郊所产南荡芡实最为驰名。同里镇西郊的庞山湖也产鸡头。初秋，那里的农家姑娘就剥取鲜鸡头肉出售，但鸡头壳很坚韧，里面的肉却很嫩，用剪剖取，稍一不慎，即成碎粒。她们往往就用牙齿咬破再剥出来，鲜鸡头肉色泽鲜艳，白里泛红，令人想入非非。农家姑娘，此时打扮俊俏，把剥出的鲜鸡头肉放在白瓷碗里，上面盖着雪白毛巾，放在竹篮里提着娇声叫卖。清代嘉庆道光年间，诗人谢履庄在《郤扫庵诗稿》中有一首诗写道："新剥鸡头珠似肉，轻圆犹带口脂香。依家箱子鸡头荡，赢得珍珠一斛量。"做这种生意可能利市三倍，所以说"赢得珍珠一斛量"。但乘鲜的时间极短，不能获大利，这是诗人的夸张。

⊙ 采摘鸡头米

野鸡头性硬，不宜新鲜煮食，但可以磨成粉，制糕点。同里著名的芡实糕、中药铺"二养堂"的肥儿八珍糕都是用芡实粉做的。芡实又可酿酒。同里本地不产野鸡头，据说洪泽湖畔大量出产。野鸡头晒干后，它的壳更是坚韧非常，剥取其肉很不容易。当地人竟不远千里将野鸡头运到同里来，同里妇女的巧手能用桑剪剪开剥取，而且能保持其颗粒的完整。因为鸡头

肉取出后还要作第二步加工，把它上面一层红褐色的皮擦洗掉，如果成了碎片就无法擦洗，别小看剪鸡头，倒要有一手硬功夫，要准确、熟练、快速，才能剪出粒粒全颗来。鸡头要一颗一颗剪，一斤鸡头数千颗，慢吞吞绝对不行。同里妇女自小就练就一手硬功夫，即便年龄大了，老眼昏花，剪起来却依然不减当年，甚至瞎了眼的老太太也利索如常人。

有这样一首诗："蓬门低檐瓮作牖，姑妇姊妹次第就。负暄依墙剪鸡头，光滑圆润似珍珠。珠落盘中滴溜溜，谑嬉娇嗔笑语稠。更有白发聋目妪，全凭摸索利剪剖。黄口小女也学剪，居然粒粒是全珠。可叹全珠不易剪，尅期交货心更忧。严寒深宵呵冻剪，灯昏手颤碎片多。岂敢漫夸十指巧，巧手难免有疏漏。十斤剪了有几文？更将碎片按成扣。苦恨年年压铁剪，玉碎珠残泪暗流。"这是一位中学教师在二十世纪四十年代所作的，对剪鸡头作了详尽的描写。

剪鸡头虽然报酬微薄，但剪鸡头的不仅是蓬门贫女，同里的中等人家以至小康人家也把剪鸡头作为女性副业，作为一种勤俭朴素的风尚，所谓"纤手有茧铁剪磨，辛苦赢得姑婆夸"。

野鸡头的壳很厚实，是一种极好燃料，火力旺而耐久，放在手炉、脚炉、掇炉里可以代替炭。

芡实的第二步加工是擦洗去芡实颗粒上外层红褐色的薄皮，这更是一件十分辛苦的事。其方法是先把芡实加适量的碱煮熟，实际上是半生半熟，火候十分重要，这要凭经验。煮熟了的芡实晾干后放在布袋里，再加上些细沙，扎牢袋口拿到河埠上，把袋浸入水中再拿出来放在石板上揉压，揉时要用软硬劲，用力太大了要挤碎，太小了皮又去不掉。揉压一会儿，再浸没在水中漂洗，必须反复十余次，芡实才洁白如珠了。这工作很累人，双脚站在水中，身上难免沾湿。尽管这活儿是累活、脏活，但它比剪鸡头收入多，妇女们还是拼死拼活地干，甚至累成了腰背痛病。

⊙ 剥鸡头米

芡实洗白了还要拿到收购处（南货店

或鸡头行）去交售。大清早人头攒动，拥在柜台外，看货先生从容不迫地看看货，不时地嫌这挑那，求售的姑娘、妇人们娇声喊道："先生！我的肉白呀！请抄一把看看。"被市井无赖轻薄浪子作为调笑的话柄，真如《同川竹枝词》所写："鸡头白嫩胜奴肉，白了鸡头黑了奴。一声娇唤奴肉白，脸泛红霞急低头。"

现今，剪鸡头在同里仍然方兴未艾，在商店里，在摊头上都能买到洁白如珠的鸡头肉。

（任传济 撰文）

平望雪糕

雪糕，并非当今冷饮雪糕，而是平望的一种特产。雪糕原名叫薄荷糕，在清代中期，平望已生产了。其制法是，先将白净的粳米放入水中浸上数日，舂成粉后，与白糖一起放入底上撒有薄荷的甑里（甑，音曾，古代的一种蒸食炊器，底部有许多透蒸汽的孔格，与现代的蒸锅相仿），蒸熟即成。那时，镇上有好几户人家制作，一户姓闵的人家在镇南的殊胜寺边开了一爿名叫兰余斋的糕店，专职制售薄荷糕。镇上流传着这么一首民谣："闵姓名糕深雪色，到眼团团秋半月。张生携馈登我堂，径尺浅浅疏筠筐。"点出了雪糕的制作者及其色彩、形状，还道出了是为送礼的佳品。

薄荷饼以粳米水浸數日碓粉和白糖入甑甑底用薄荷同蒸熟亦能耐久閔姓造者佳又有楊姓者乾隆乙酉年
高宗純皇帝南巡浙江巡撫熊學鵬曾備以充　御膳
熊爲書雪餅二字贈楊

⊙ 清道光《平望志》载薄荷糕

据传，清乾隆年间的一天，浙江巡抚熊学鹏察访路过平望，当地官绅奉上兰余斋的薄荷糕请他品尝，熊巡抚食后，觉得不粘不腻，清凉可口，甚是高兴，用笔书了"兰余斋"三字赠与闵家。从此，兰余斋声誉大扬，薄荷糕生意做得很是红火。过了一些时日，熊学鹏陪侍乾隆皇帝南巡浙江，途经平望，命人敬上兰余

斋的薄荷糕以充御膳。时值中午，奔波了半天的乾隆皇帝肚子正空，见送上飘散着阵阵清香的雪白色糕点来，不禁大口吃了起来，连吃了三块还不住口，旁边的熊巡抚和侍从见状，怕他积食伤胃，忙予劝止，乾隆皇帝抹了一下嘴后，命带上不少兰余斋薄荷糕，供他在路上享用。

这下，兰余斋的名声更响了，雪糕生意越发兴隆，凡到镇上殊胜寺、小九华寺烧香和经商路过平望的人，都争购雪糕作为赠送亲友的佳品。之后，在糕面上增添一些白糖碎粒，名之为冰雪糕。两百多年过去了，到了上世纪八十年代，在兰余斋旧址旁边建起的乐佳福食品厂仍在生产冰雪糕，除供应本地外，还销往江浙皖的不少地方。如今，乐佳福食品厂虽然迁往了镇北，但冰雪糕的生产却一直没有停止。

盛泽盘龙糕

地处吴头越尾的古镇盛泽，丝绸名闻天下，出产的传统糕点——盘龙糕也颇有名气。

这盘龙糕迄今已有一百多年历史了，最先产于镇上的金顺记糕团店。相传，该店店主名叫金顺官，人称“卖糕娘舅”，当初他从姐夫手中接过店时，也只能制售一些平常的糕点。可他看到店周围开满绸庄，里面的账房先生薪俸较高，早上喜欢买些档次高一点的糕点来“过早”，就动脑筋制售新产品。一天早晨，附近绸庄里的账房凌先生来店买点心，指着蒸笼里的糕开玩笑似的说：“金老板，今朝我只买这笼糕的糕芯，价钿加倍，阿行？”金顺官听了，想道：这可从来没有这样卖的呀？但想到凌先生是熟人，不卖给他不好，于是就用刀剜出糕芯，卖给了凌先生。凌先生走后，金顺官想了许久，不由想出了一个改进做糕技术的主意来。当天，他就到竹器店去赶制了一套蒸笼，每只蒸笼直径为两尺，配一大一小两只铜箍，把蒸笼分

⊙ 盛泽盘龙糕

隔成内、中、外三圈。第二天，他早早起床，选用七成糯三成粳的细白米粉，放在竹蒸笼里，用铜箍隔开，分成里外三层，粉面按疏密裱上赤豆沙、玫瑰酱，并洒上白糖、糖桂花、红绿丝、糖猪油丁等，然后上灶用猛火蒸煮。待糕粉蒸透，揭开笼盖时，一股扑鼻的香甜味顿时喷放出来。这时，凌先生正巧又来买早点心，刚进店门，就叫起来："好香啊！好香啊！"金顺官连忙招呼："凌先生，今朝请你尝尝同平日不一样的糕！"说完，取出内圈笼芯，送了上去。凌先生尝后，连声赞道："味道崭！味道崭！这块糕芯真是名副其实的糕芯！"凌先生一叫嚷，引来一大群人抢着买。金顺官就将糕除去铜箍，按各人所需，把中圈、外圈的糕分切成若干块，连同内圈糕芯，分三等价钿卖给大家。一会儿，所蒸的几笼糕全部卖光。从此，金顺官的糕点生意红火起来。他做了块招牌，写上"金顺记"三字作为店名，同时想到给竹蒸糕也取个名字，考虑到其糕形如同盘曲的龙，就叫它"盘龙糕"吧（也有人说竹蒸糕出笼时形圆如盘，故叫做"盘笼糕"）。

盘龙糕的名气越来越响，成为盛泽的一道名点，本地绸庄去上海等地洽谈丝绸生意时，总要买上几盘糕芯作为礼品赠送，来盛泽做生意的外地客商临走时也纷纷携带装有托篮的"金顺记"盘龙糕归家。到了上世纪30年代，上海《申报》上还专门刊文盛赞该糕是江南各地糕点中的"珍品"。

解放后，盛泽盘龙糕先后由个体和集体的糕团店经营，一度很为兴旺。一些年来，由于人们对饮食习惯产生了一些改变，经营盘龙糕的店家基于生存需要，不得不进行转行，于是，一度镇上不见了盘龙糕的踪影。欣喜的是，近年来，镇上的一些糕点师傅发扬光大，恢复了盘龙糕的制作，使该糕重新出现在街头弄口，也出现在宾馆的餐桌上。

盛泽松糕

盛泽松糕已有一百多年历史，因其色泽嫩黄，故又称"黄松糕"。松糕的主料是米粉，粳糯搭配，以糯为主，求粗不求细。蒸制时，拌进赤糖，加糖猪油和胡桃肉，中夹赤豆沙。讲究一点的，糕面还贴以松子肉、瓜子仁、玫瑰花、桂花以及红绿丝等。放入方形蒸笼内，用大火蒸制，一气呵成。

出笼时，软糯宜人，香甜可口，若放入通风罩篮内，多日不变质，可随蒸随吃。

说起盛泽松糕，它还在一百多年前与一名外国人有着缘呢。这个外国人名叫呤利。呤利原在英国海军里当一名下级军官，随舰驻沪，因不满英国政府保护鸦片的非法贸易，愤而辞职，入同僚商船当大副。1859 年秋，他随商船驰抵吴江采办蚕丝。在芦墟、黎里、平望、盛泽等地采购中，他接触了大批商贾农户，多次走访了太平军关卡。他还专程赶往苏州，进谒忠王李秀成，彻夜长谈。从此，他为太平天国采购军火和粮食，教练军队，还跟随李秀成炮队出征。1864 年，呤利再次来到吴江。那时太平天国政权岌岌可危，苏福省各地相继失守。他回到英国后，撰写了长达五十余万字的回忆录。

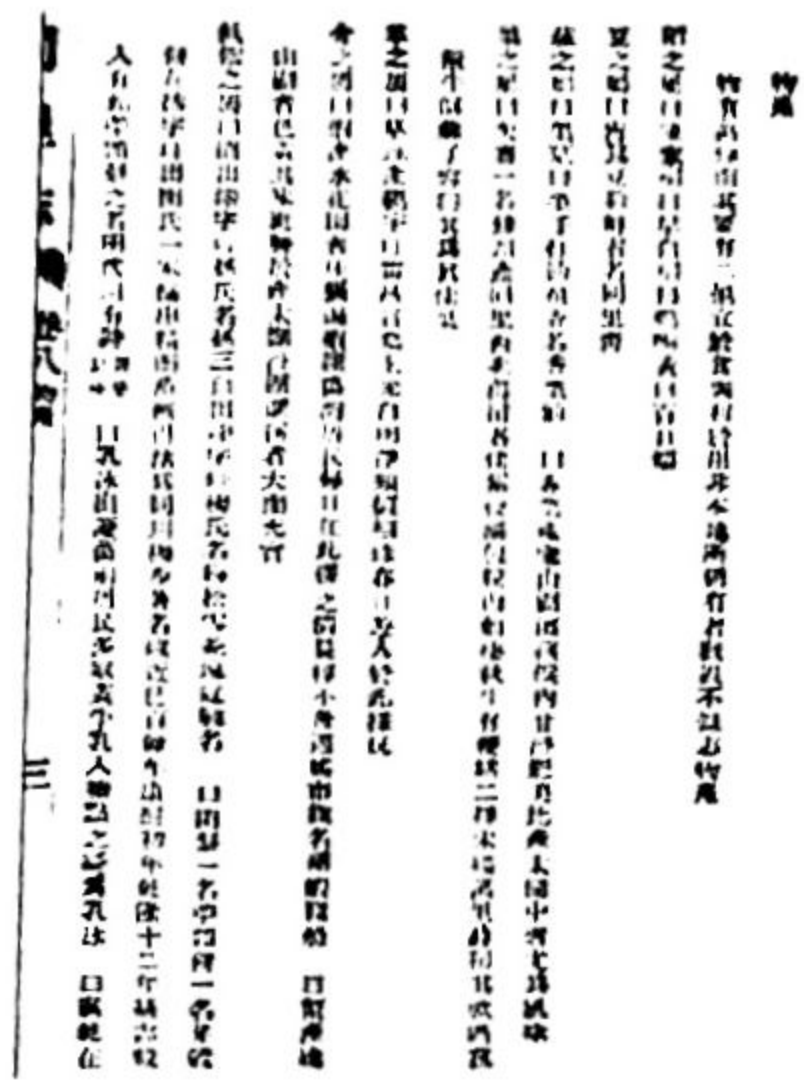
呤利到盛泽采办蚕丝时，曾吃过盛泽松糕，这在他的回忆录中有着记载："大村庄盛泽，这里似乎是一个巨大的商务中心……我特别记得盛泽，因为我在这里吃了中国最美味的'松糕'。"小小松糕居然能使呤利留下深刻印象，并冠以"中国最美味"，足见其吸引力之巨大了。

（徐文初 撰文）

同里闵饼

江南古镇同里的饭店、糕团店里时常有一种形似小青团子的糕点供应，这糕点的名称叫"闵饼"。

传说闵饼出自同里闵家湾。四百多年前，当地一闵姓者就制作了。另据清嘉庆十六年（1811）编修的《同里志》记载："闵饼，一名苎头饼，在戚字圩出闵氏一家，筛串精而蒸煎得法，为同川（同里别称）独步，著名远近，已百余年。"闵饼所用的苎头，又名野苎麻，生于山谷疏林，村边潮湿处，叶子圆而尖，面青背白（故亦名"天青地白草"），密生绵毛，周围呈锯齿状，性味甘凉，无毒，内含咖啡鞣酸、胡萝卜素、蛋白质、脂肪、糖类等成分，有解热利尿、安胎、止血等功能。将此草在石灰水中浸渍，半月后取出，漂清、煮熟，抽去叶筋，和以糯米粉，配以赤豆沙、胡桃肉、糖猪油丁等为馅，



⊙ 清嘉庆《同里志》载闵饼

制成扁团状，经蒸煮，便成了黛青光亮、清香滑糯、油而不腻、食后留香的闵饼了。

进入二十世纪以来，闵饼畅销不衰，镇上和附近一带糕团业竞相效仿，争购者不乏其人，成为宴席桌上的名点和馈赠亲友的佳品。据传，有一年的夏末初秋，购者将闵饼携带进京，路上跋涉半月之久，其风味依旧，从此，名声益振。二十年代末，同里镇人任云秋等集资在上海三马路（今汉口路、西藏路口）开设“大富贵”闵饼公司，聘请闵家湾糕团工董玉英为操作技师。为防假冒，饼上盖有闵饼老店“本堂斋”的大红印记。饼盒上彩印牡丹花，使用“大富贵”商标。当时，出身同里的作家范烟桥先生在上海《晶报》上发表过专述闵饼的文章，文中记有闵饼曾进贡慈禧太后品尝的报道。范先生的文章经印刷装入饼盒中，一时间闵饼享誉沪上。不仅国内商贾云集“大富贵”闵饼公司订货，海外侨胞和各国驻沪领事也纷纷前来订购。

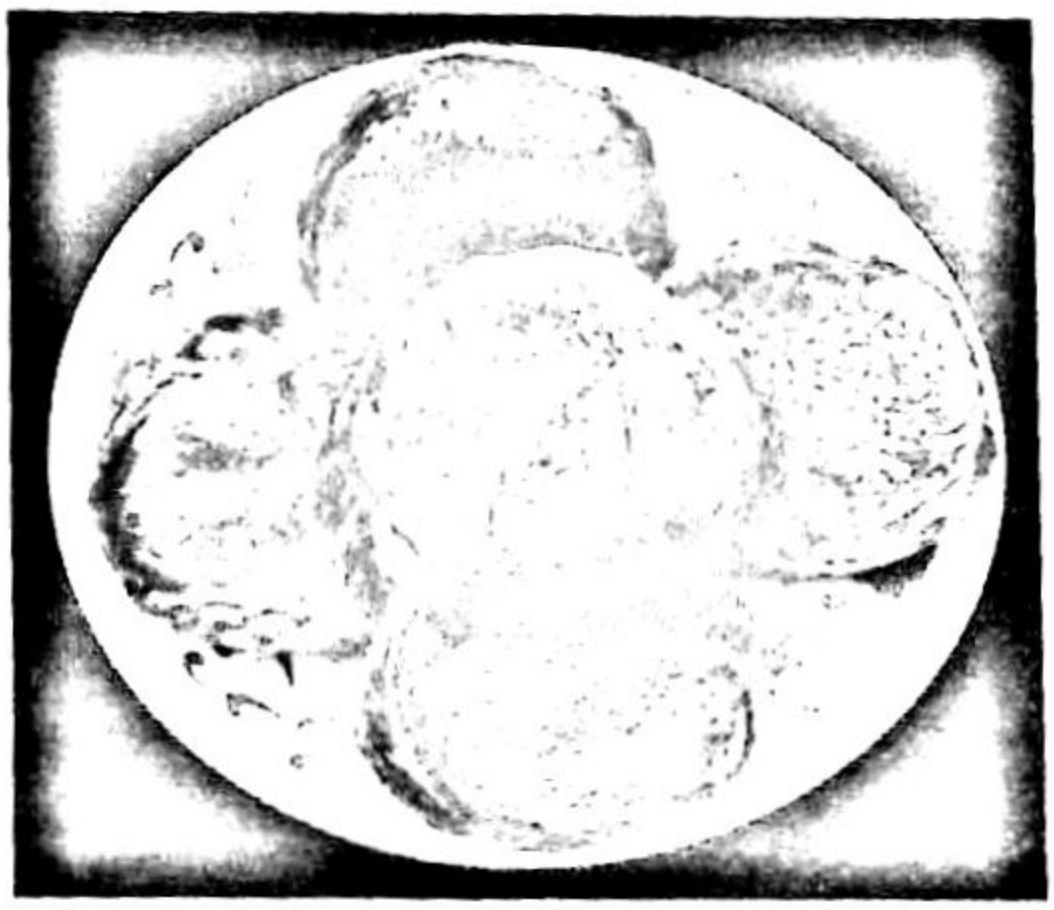
如今，包括海外赤子和外国友人在内的游客来同里观光之余，也总捎上一些闵饼，以饱自己和家人们的口福。

平望麦芽塌饼

在江南水乡古镇平望的土特产中，除了辣油辣酱和乳黄瓜，麦芽塌饼是排得上号的。每当仲春来临之际，镇上各家糕团店里便有供应了，也有不少个体摊主手托盘子，穿梭在各条街道和车站码头上叫卖。

别看这麦芽塌饼土里土气的，制作的工序可相当繁复。镇上不少人家时常亲手制作这饼。先向农家索来一些颗粒饱满的大麦，浸水发芽，晒干磨成粉。这麦芽，据现代科学分析，内含丰富的淀粉酶，能使淀粉转变成麦芽糖和糊精，中医学上则用作开胃、健脾、消食的药。之后，在春暖花

开的时候，到乡间田野上去采摘佛耳草。佛耳草，也名鼠曲草，当地人称之为“芝艾头”，为二年生草本植物，全株密生白色绵毛，中医学上因其具有祛痰止咳的作用，以全草入药。当地人为何称之为“芝艾头”，原来佛耳草是一种香草，可提取芳香油，而在香草中，芝和艾是最为有名的，因此，将佛耳草的嫩茎叶称为“芝艾头”是相当确切的。田埂上，佛耳草不是太多，但半天下来，也摘得满满一篮了。拿回家后，洗净晒干。接着，磨粳米粉，做饼的馅料。馅料有赤豆沙和黄豆沙，赤豆沙要用细布过滤去渣。一些人家还弄来了用糖制的猪板油丁和核桃肉，以增加馅料的美食性。各种准备工作就绪后，便正式开始制作麦芽塌饼了。



⊙ 平望麦芽塌饼

米粉中掺入适量的麦芽粉，这是做好麦芽塌饼的关键，掺少了，饼子“塌”不起来，食之会有硬的感觉，掺多了，饼子会“塌”得过分，成不了形。接着，和以煮熟剁烂的佛耳草，加上适量的水用力捏成粉团。以下便是包馅，在饼的外层撒上芝麻，用猛火蒸煮。蒸熟待饼凉后，在平底的锅上放油煎，煎至撒芝麻的一面略呈焦黄色，用刷子涂上用麦芽做的糖水，这时，清香扑鼻、黛青光亮、细腻甜糯的麦芽塌饼便呈现在面前了。不等大人用碟子盛，小孩早已“五爪”挥舞，将饼直往嘴里送，一连吃了三只还不罢休呢。

黎里御赐油墩

御赐油墩，得从黎里罗汉寺说起。

据清嘉庆《黎里志》载，罗汉寺全名为罗汉讲寺，初名普同院，在镇北的作字圩，晋代时由里人施氏舍地、僧人法灯建造，宋淳熙元年（1174），僧人梵敷奏赐“罗汉讲寺”之额。明清两代，罗汉寺多次修建、增建、重

建，单在清乾隆年间就进行过四次修缮、增制，内有玉带山房、毗卢阁、迎爽阁、松月堂、梳流阁等建筑。罗汉寺为以前黎川八景之一的“罗汉晓钟”所在，与附近的另一景“禊湖秋月”相映生辉。光绪《黎里续志》上刊印着徐崧、潘耒、沈祖惠、蒯步蟾、周莽、顾清泰等人作的多首吟咏罗汉寺诗，其中徐崧的七律《过罗汉寺访蛤庵和尚不值》吟道：“古寺于今几废兴，绿波芳树有分灯。结成佛国三千界，流落天台五百僧。挥尘不须谈圣谛，停舟正可避炎蒸。何期访友萧然去，犹幸禅房遇旧朋。”

⊙ 清嘉庆《黎里志》载罗汉晓钟图

传说当年乾隆皇帝下江南时，途经黎里禊湖，见湖边有一规模颇大的寺院，便舍舟登岸。进山门，跨入罗汉堂，焚香朝拜。上完香后，已过中午时分，奔波了半天的乾隆皇帝肚子正空，但他来得突然，寺里僧人未作准备，好在存有一些糯米粉和赤豆沙，忙包成糯米团，放入油中氽了端上来。乾隆皇帝见送上飘散着阵阵油香的金黄色糕团来，不由大口吃了起来，连吃了两只还不住口，旁边的侍从见状，怕他积食伤胃，忙予劝止。乾隆皇帝停下口来，问道：“此为何物？”寺内僧人一时答不上来。乾隆皇帝见此物形圆，色黄，酷似罗汉堂上铺着的向佛祖磕头用的蒲墩，即赐名“油墩”。从此，“御赐油墩”不仅作为罗汉寺里的常备斋食，镇上百姓、店家也纷纷效仿。

“御赐油墩”走出佛门后，在花色品种上发生了不少变化。镇上人在包赤豆沙油墩时，不仅重糖，还放入了猪油、松子、桂花等物。另外，还有鲜肉馅的油墩。未隔多久，黎里的“御赐油墩”成了一道远近闻名的美食。

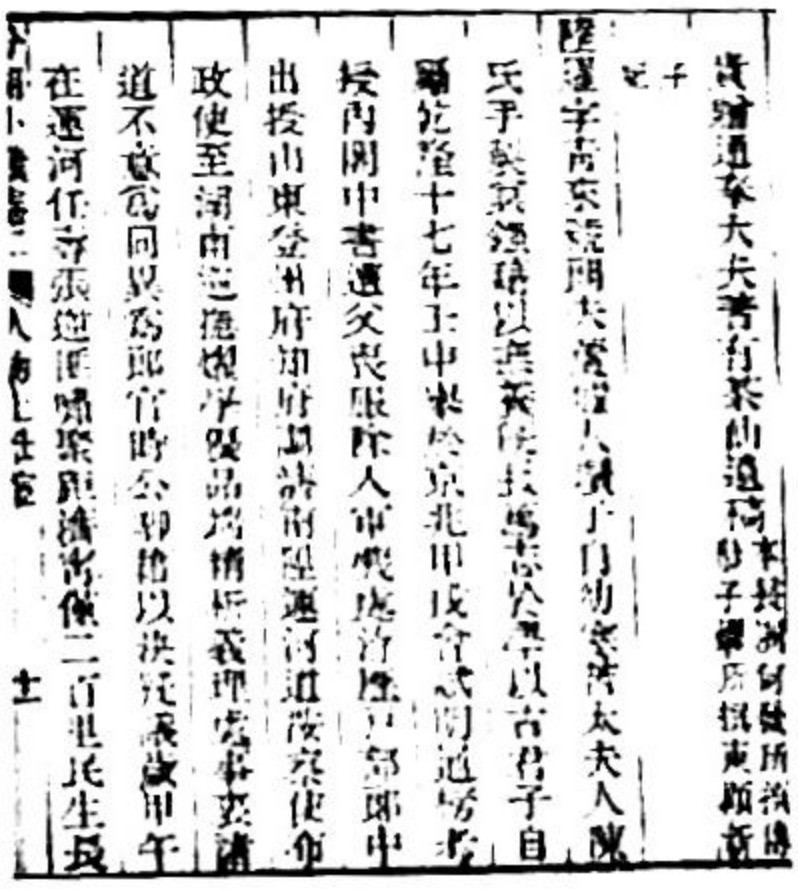
芦墟生禄斋月饼

以前，在江南一带，芦墟镇上生禄斋南货茶食店生产出来的月饼是排得上号的。说起生禄斋月饼，不能不说陆燿这一个清代芦墟人。

陆燿，生于清雍正元年（1723），卒于清乾隆五十年（1785），字青来，

号朗夫、朗甫，其父陆瓒擅长书法，在北方做小官，陆燿早年随父在北方生活。清乾隆十七年（1752）中举人，授内阁中书，入军机处，累官至湖南巡抚。陆燿为官清廉，并经常告诫下属守律，曾手书廉政官箴三则，他更以此自律。陆燿在湖南任上时，各省督抚都要搜罗民间奇珍异宝进献京官，以讨其欢心。但陆燿不与此种人为伍，即使对乾隆皇帝也不过进献几样当地的土产，对于权贵和珅，陆燿更是不媚不怕，从不孝敬一金一银。据载，有一年湖南大旱，总督亲抵巡抚衙第，陆燿尽以蔬肴招待，告说："此间不雨久矣，祷雨戒屠杀，从是不茹荤。"总督深为陆燿虔诚求雨解民于倒悬之心感叹："吾日前入境，所至馆舍，酒肉淋漓，奴隶醉饱。而家人莫以告，是吾过也！"随即，令人撤去餐具，连素食也不吃，以表悔恨之心。

相传乾隆皇帝第五次下江南来到吴江时，正值中秋时节，闻悉当时任山东按察使的陆燿正在家中尽孝道，为生病的母亲侍奉汤药，于是由知县陪同前往芦墟访问。陆燿得知皇上驾到，马上出门迎接，将乾隆皇帝接入堂内后，即将茶水敬上，并以应时之品——本地"生禄斋"南货茶食店出产的重油重糖苏式月饼相款。乾隆皇帝吃了连声称佳。从此，生禄斋月饼被列为贡品。乾隆皇帝返京后，因陆燿为官清正、治理灾荒有功，钦赐匾额一块，竖书"龙章宠锡"四个大字，悬挂在陆氏正门，因此，迄今此处遗址仍有"竖头斋匾"之称。



⊙ 清道光《分湖小志》载陆

陆燿别母离芦墟后，继续在各地为官。乾隆五十年（1785），时任湖南巡抚的他与当地官民一起抗旱救灾。六月，他因带病在酷暑中求神降雨，劳累过度而逝，遗物只有几箱旧衣。乾隆皇帝感其忠廉，朱批"可惜"赐祭。

陆燿死后，受到了包括家乡人民在内的民众们的敬仰，因他而闻名的"生禄斋"月饼两百多年来也历尽沧桑，发扬光大。"生禄斋"由店主黄渭阳与表兄徐生官创建于清乾隆年间，店址在芦墟古镇区河东新桥堍。这黄渭阳原是个读书人，因几番赴考落第便弃学从商，他有个表兄名徐生官，原在苏州"稻谷香斋"糖果茶食店作坊里做工，虽做了10年工，技艺已相当精巧，但仍被店主当做学徒工使用，遂生去意。经与表弟筹划，于乾隆三十六年

（1771）八月初五在芦墟开了一爿南货茶食店，取名为“生禄斋”，以“生官”、“利禄”中的二字合为店名。开张第一天，徐生官使出浑身解数，精心制作了五百只重油重糖、价廉物美的苏式月饼，只半天工夫便销售一空。第二、第三天，分别做了八百只和一千只，同样一销而尽。从此，“生禄斋”月饼名声大噪。七八年后，名闻外地。到了嘉庆末年，徐生官夫妇相继去世，其子又不肯继承父业，此时，黄渭阳也已年老，考虑再三，决定自己独家经营，在把“生禄斋”资产的一半分给徐生官之子后，将“生禄斋”改名为“黄生禄斋”。从此，由其子孙独家经营。

“生禄斋”所产的月饼以松子、杏仁等为馅，配以白糖、荤油煎烘而成，具有壳薄、松脆、保存期长等特点，品种有豆沙、玫瑰、百果、椒盐、枣泥等，远近驰名，除了供应本地外，还远销上海、浙江等地。以前，每年到了农历七月中旬，店里总要制作一千只月饼分装在四只竹笼内，用红漆封好，上覆黄缎盖子，上写“进呈茶点”四字，装入快船运至吴江县衙。知县当即派员陪同进京，日夜兼程，船桅上挂有“进呈茶点”的旗帜，沿途船只见了纷纷让路。民国年间，店内有从业人员30人左右，店中立有“分溪第一”的青龙招牌，两边墙上挂着“盖闻黄生禄之创始，业已家传六代，帝历八朝（从乾隆到宣统应为七代，看来将袁世凯“洪宪称帝”也视为“一朝”）……”和“提选南货，进京茶点”等匾额。抗战期间，“黄生禄斋”在风雨飘摇中勉强维持生计。抗战胜利后，稍有恢复稳定。解放初的几年中，有较好的发展。1956年，“黄生禄斋”与“协隆”、“懋福和”合并改名为公私合营芦墟糖烟酒商店，后改为国营。上世纪九十年代中期，“黄生禄斋”隶属芦墟国营商业公司，尚产销各种传统月饼。

芦墟八珍糕

以前，芦墟镇上有养和堂、同德堂、滋德堂、利人堂、唐大生五家国药店，夏天均按照沿袭下来的传统惯例，生产“八珍糕”上柜供应。应市前，经同行公议，全镇一价。由于此为季节性、传统性和国药业的职责性业务，各店皆不以此而谋利，而以质优相竞，展技艺，创声誉。

“八珍糕”是“小儿八珍糕”的简称。它历有明确处方，《汤头歌诀》中载道：“八珍糕与小儿宜，参术苓陈豆薏依，淮药芡莲糯粳米，健脾益胃又何疑。本方用潞党参三两，白术二两，茯苓、扁豆、薏苡仁、淮山药、芡实、莲子肉各六两，陈皮一两五钱，糯米、粳米各五升，加白糖十两蒸制成糕。”方内用中药配伍，于是此糕既是食品又是药品。自入夏后应市，立秋即停产停售，一年一度，应市时间总约两个月。

小儿一般均爱吃零食而常有不慎过量，尤其在炎夏季节，易患消化不良、食欲不振、积滞腹膨等症。而八珍糕正为方中所述，具有“治小儿脾胃虚弱、消化不良、形瘦色黄、腹膨便溏”的功效。此糕的应市，是适应时令，对症下药，更又适合小儿作夏令食品，因此历来受社会各界的欢迎。尤其是一些祖父母之辈的长者，更为关心这一年一度的八珍糕应市。

八珍糕形似麻酥，每包十块，包小块多，价廉物美，随做随卖，香、松、甜，味佳可口，保存方便，放入燥甏不易虫蛀。一年一度的八珍糕应市，各店均是全员动手，夜间生产。芦墟的药店规模都不太大，首号养和堂全员也不过十人，次之同德堂仅六七人，其余各店还稍少些。炎夏季节正值暑湿、霍乱等时令性疾病高发期，又是金银花、地骨皮等各式花露旺销的时候。那时，国药业正值繁忙的旺季，加上八珍糕生产，劳力更显奇紧，因此，只得靠开夜工生产。生产一般都在半夜十二点后开工直至天亮停产，从而转入次日的正常营业。

（朱文华 撰文）

莘塔东坡琴酥

东坡琴酥，是一种清末民初研制成功的苏式茶点。它的来历，可有一段好听的故事。

据说莘塔老街有一爿三开间门面的南货店，名叫“广泰昌”。店内有一个糕作场，专门生产应时糕点，诸如春季的胡桃云片糕、夏季的薄荷冰雪糕、秋季的中秋荤素月饼、冬季的各种燥糕等。一年四季，生意兴隆。

广泰昌生产的麻酥颇有名气，包装也很讲究，书套式匣装，象牙签插口。匣面左方一行娟秀的楷书："莘塔广泰昌麻酥"。白麻酥装的是黄色书格匣，黑麻酥装的是蓝天白云匣。早上，柜台转角处麻酥叠得山高，不到半天就销售一空，后来者只能再等上一天。几年后，浙江西塘新开一爿大作场，麻酥质量好，价格更便宜，顾客的赞誉都倒向西塘一边，连本地的商店都转向西塘去进货了。广泰昌的王老板十分着急，特地宴请当地乡绅和一批文人墨客，请大家群策群力，设法挽回广泰昌麻酥的声誉。最后定议：岭南食品重花色，姑苏食品以酥、松见长，两者合一，必能雄峙江南，称绝苏杭。于是，王老板请两地高手，三个月开发成功一种用熟米粉为主的混合原料制成的四色酥，可谓艳而不俗，油而不腻，甜而爽口，香而沁鼻。

这种四色酥定名为琴酥，王老板立即派人到苏州镌刻了一副古琴印板，长一寸，宽六分，厚三分。经过试样，豆绿、鹅黄、桃红、奶白，分色层次清丽，望去娇嫩欲滴。王老板喜上眉梢，两个老师傅却愁眉不展，说："用酥粉在三分厚度上判为四截，在制作过程中易裂、易碎，碎裂下来的酥粉四色混合，便成了灰褐色，这怎么办？"顿时，满座鸦雀无声。其中有一位前清举人，毕竟墨水喝得多，肚肠角里掏出了一个好主意。他说，再去刻一副操琴者的人像，用这碎粉来做印料。众人又问，操琴者谁？有的说俞伯牙，有的说诸葛亮，也有的说崔莺莺。老举人一一否定，他说宋代大文学家苏东坡，平生衣履不检，脸色灰褐。这些碎酥剩粉，非此人莫属。众人一听无不绝倒。老举人又说，包装匣上端写"东坡琴酥"，要用东坡字体；下端用小楷写一首《念奴娇·赤壁怀古》，岂非别有一番情致？这一招固然一鸣惊人。于是，莘塔广泰昌的声誉仗着"东坡琴酥"重振昔日威名。

（顾永翔 朱文华 陆维钢 撰文）

芦墟绉纱馄饨

旧时，芦墟老镇区的河东有爿"兴隆趣"茶馆，茶馆下滩有爿两开间门面的"绉纱"馄饨店。这爿馄饨店终年顾客盈门，生意兴隆。如今不少

老人谈起当年的小吃点心，还会时时怀念起这“绉纱”馄饨之美。这种馄饨，美在皮、肉、料三者并重。

皮：这种馄饨的皮子薄似绉纱，因而被赞誉为“绉纱”馄饨。打皮子是个力、技皆重之活，一向由店主王小六亲自动手。他打好的皮子，双手提起，可看得见皮子后面的人影。裹好的馄饨皮薄肉饱，堆在作板上显得白里透红，其色甚美。下到锅里，不散不腻，汤水不混。

肉：猪肉质量选优，均用前膈心，无膘无筋。刀工精细，用双刀细斩，刀刀到底。因而，在裹馄饨时不会出现“拨一拖二带三”的连刀块、肉“塌饼”。馄饨落好后，盛到碗里是只只清。

料：辅料讲究。荤油、味精打底，稍加汤化后，在馄饨碗中加入川菜末、小虾米、蛋皮、紫菜等。至于要否加入香葱、胡椒，则须征求顾客意见而定。

“绉纱”馄饨店服务周到，待客热情。店主总是满脸笑容，微微摆着身子招呼顾客，“坐呀坐呀……”成了他的习惯用语。兴隆趣楼内，不论楼上楼下的茶客，想吃馄饨，只要招呼一声，馄饨便会很快送上茶桌。有些商店，若须作礼节性的请客，或作餐饮的补充，只要派学徒去招呼一下，不论多少，都会一直送进店堂，而且随带胡椒竹管，征询是否要加。

店主王小六，因年轻时头上留有一条辫子，因而有人叫他“辫子小六”、“小辫子”。于是，他店里的馄饨也就被称为“小辫子馄饨”了。

（顾永翔 朱文华 陆维钢 撰文）

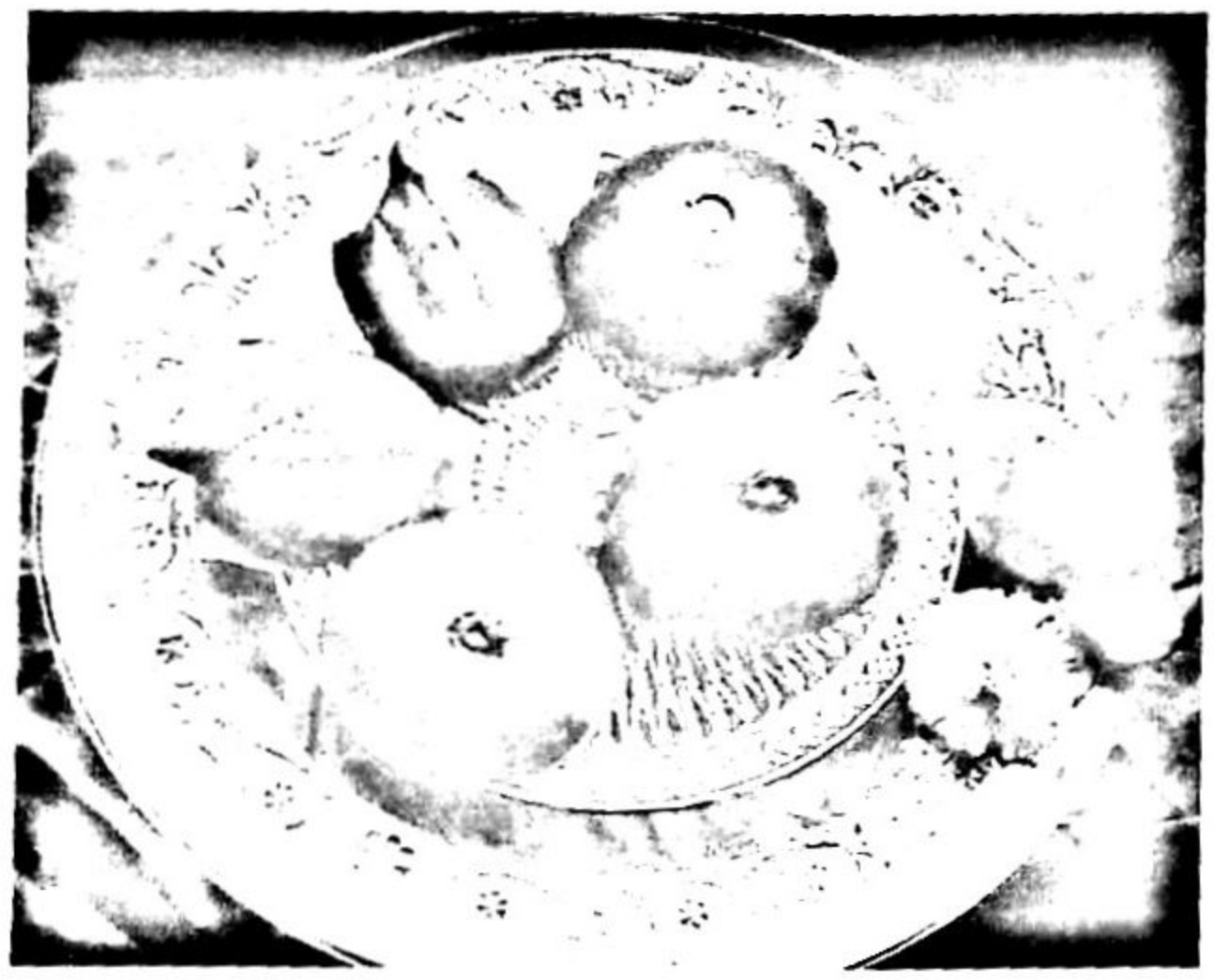
横扇青团

横扇青团有别于其他地方的青团。

横扇青团色泽墨绿，软糯而不烂，青香扑鼻，甜的有猪油夹沙馅、黄豆沙馅、芝麻馅，咸的有咸菜香干馅、菜花头干馅等。

横扇青团之所以好吃，是因为做时放“苎叶”。苎叶要隔年腌制，每年夏末，南瓜、丝瓜等瓜类采摘完毕后，各种瓜藤要被清除掉时，挑比较嫩一点的瓜叶摘下来，撕掉叶子上的筋，把留下的部分清洗干净，放进开水

里过一下马上捞起来，等凉透后拧干水迹放进生石灰粉拌匀。也可把撕掉筋的瓜叶洗净晾干后，直接放进生石灰粉里用力搓，搓匀搓透。最后，把这些用生石灰腌过的瓜叶均匀放进洗净揩干的甏里，用力压结实，不留空隙，把甏口扎紧。为防细菌进入，可在甏里放上一层冷开水。等到新糯米上场时就可以开甏取苎叶做青团子了。



⊙ 横扇青团

赤豆沙馅料要先把赤豆烧烂，用细丝筛筛过去皮后，用熟猪油炒，并放进适量的糖。考究一点的，馅料里还要放一些胡桃肉和糖腌生猪油。做黄豆沙馅料时，应先把黄豆炒熟，磨成黄豆粉放进糖，用开水拌和后，放猪油炒。芝麻馅一般用黑芝麻，把芝麻炒熟碾碎，再把生板油的上下两层皮撕掉，然后按两份芝麻、一份生猪油的比例，像和粉一样把两者和匀，同时放进适量的绵白糖，芝麻馅即成。

牵好糯米粉后，从苎叶甏里摸出相应比例的苎叶，洗净拧干，放进糯米粉里，像和面一样用力和，和得时间长一点，和出来的粉料韧性就强，吃起来口感就好。这时和好粉的颜色看起来是粉绿色的，千万不要以为颜色不对，等蒸熟后颜色就会变深变绿。

把和好的粉分成大小均匀的粉团，包上准备好的馅料。包好后在团子表面涂上浸粽叶的水上油，底下衬上粽箬叶，放进蒸笼里。大约蒸上二十分钟，一锅碧绿油亮的青团便出笼了，真让人垂涎三尺。这时，点上红印子，青团的样子更诱人了。

横扇农村做青团，除了清明（寒食）节外，还有七月半中元节和冬至节。做好的青团先要祭祖，然后才能自己吃。

（华玉龙 撰文）

松陵糕饼

松陵人每逢春节，都有印糕饼的习俗，并以此作为一道美食。

糕饼的制作不太复杂，把糯米炒熟后磨成粉，配以熟芝麻粉、绵白糖，揉匀后，放入专用木模中压紧、刮平，轻轻脱出，形状有桃叶、圆形、鸡心、鱼尾等，很是可爱。

糕饼印子为陈年桃木或杨木雕刻而成，工艺精湛，造型别致，轻便、无异味，不易受潮，几乎家家备有。

制作糕饼的糯米、芝麻均是自产，除夕夜，主妇洗刷完碗碟杯盏后，便忙于揉粉做圆子和糕饼，圆子类似北方人的元宵，是大年初一的早餐，糕饼是整个新年期间招待客人必需的点心。

松陵地区招待贵重客人需用九种零食放置食盒内，人称九子盘，九子盘中间放糕饼，叠得高高的，状似宝塔形状，寓意步步登高。糕饼周围是糖果、花生、云片糕、枇杷梗、山核桃等。

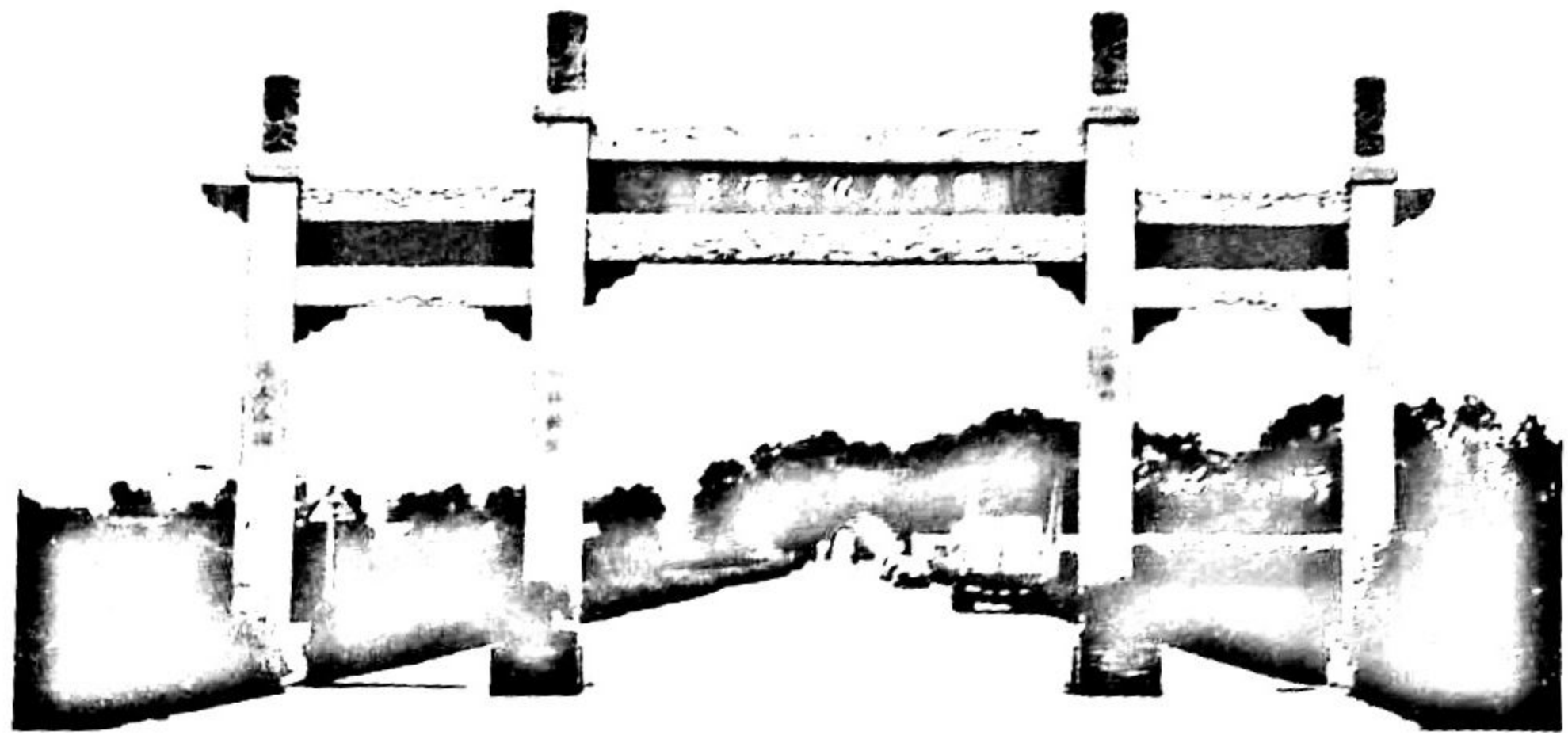
糕饼不易变质，喷香甜糯，随便吃上几块，既解馋又充饥，同时它也是祭祀仪式上所用供品中的必选之物。

也是祭祀仪式上所用供品中的必选之物。

（宋维贤 撰文）

铜罗黄酒

铜罗的酿酒历史悠久，早在吴越春秋时期，在吴王夫差离宫附近的民间酿酒作坊，便精心酿制宫廷贡酒“吴酒”，闻名吴越之地。东汉时期，“米酿酒、蚕吐丝、蜂产蜜”，这铜罗三宝更是声名远扬，其独特的酿酒技艺世代传承，历久弥香。“几家篱落傍溪居，只看青山尽自如。隔岸有桥多卖酒，



⊙ 铜罗吴酒文化产业园牌坊

小篮无处不提鱼。”从宋代诗人宋佰仁对铜罗的赞美中也可闻到阵阵浓烈的酒香。元至正十八年（1358），铜罗酿酒处于初盛时期，酿酒小灶、酿酒小作坊已有一百多家。张士诚竖旗反元，后与朱元璋相抗衡，被俘后自缢，其手下的一位方姓部将隐居在铜罗以酿酒为生。一次，他取土封坛时发现有一地下墓穴，阅看碑文，知是墓葬者为西汉辞赋家严忌，于此，铜罗便改为严墓，留下了“酿酒酿出个严墓来”的千古佳话。

铜罗所酿的酒主要是黄酒。黄酒以谷物为原料，经过酒药及曲中多种有益微生物的糖化发酵作用，酿造而成为一种低酒精含量的发酵原酒。

黄酒是我国也是世界上历史最悠久的饮料酒之一。据考证，现多数人认为我国酿酒起源于龙山文化时期（公元前 2800 至公元前 2300 年）。我国古书《世本》中有“仪狄始作酒醪，变五味”，《事物纪原》中有“少康作秫酒”等记载。仪狄是龙山文化之后夏禹时代的人，少康（又名杜康）是殷商时代的人，历史传说中他俩所酿的酒就是黄酒的原始类型。明朝李时珍在《本草纲目》中写道：“烧酒非古法也，自元时创其法。”又据袁翰青的研究以及大量考古研究鉴定，认为烧酒即白酒起源于唐代，因此我国酒的起源应该是黄酒。

中国黄酒大体称为三大派系，即绍派（绍兴酒）、苏派（苏南酒）、海派（上海酒）。苏派黄酒以“酒色橙黄，清澈透明，醇香浓郁，味正纯和”而著称。

苏派黄酒主要产地之一的铜罗则素来享有“天下黄酒第一镇”的美誉。

据《吴江县志》记载，明代吴江县的酒坊、糖坊及酱制品等手工作坊中，以酿酒为大宗，酿酒作坊主要集中在铜罗。明末清初，严墓酿酒作坊达250户，每年秋季开始酿造，翌年春季止酿，月需大米1.5万石，产酒12.7万斤，大多销往江浙等地，余者则销在县内各集镇。清嘉庆十六年（1811），铜罗年产酒3万担，主要销往浙江杭州、嘉兴、湖州等地。1913年，铜罗被公认为苏南三个酿酒发源地之一，世代传承的酿造技艺深得江浙沪一带酒民的认可。1941年，铜罗人到震泽办酿酒作坊，其中5个小酒坊在抗日战争胜利后合并为毛记、达记两家酒坊，日产量1000斤左右。解放前后，铜罗到浙江余杭、德清、湖州、嘉善等地办酒坊（厂）达几十人，出外的酿酒师傅则多达100余人，分赴江浙沪一带以做酒师傅为营生。如沈卯生在浙江德清创办新市酒厂，后担任该厂领导并全家落户在那里，而吴江震泽国营酒厂的前身即是铜罗酒师傅创办的。

抗日战争胜利后，铜罗的酿酒业发展到了鼎盛时期，在生产白酒的基础上，以糯米酿制的黄酒逐步占领了市场，酿酒产业名声鹊起。1947年，昆山国税稽征局直接派员在铜罗征收酒类货物税，是年铜罗征收酒类税为法币6.21亿元，占全县同类税收的四分之一。

1951年，酒类实行专卖，粮食推行统购统销，至此，铜罗酿酒的私人作坊陆续停业。1958年，铜罗办起了第一家集体酿酒厂，取名“严墓酒厂”，1960年又更名为“吴江野生植物酿酒厂”，后升级为县属厂，更名为“吴江酿酒厂”。

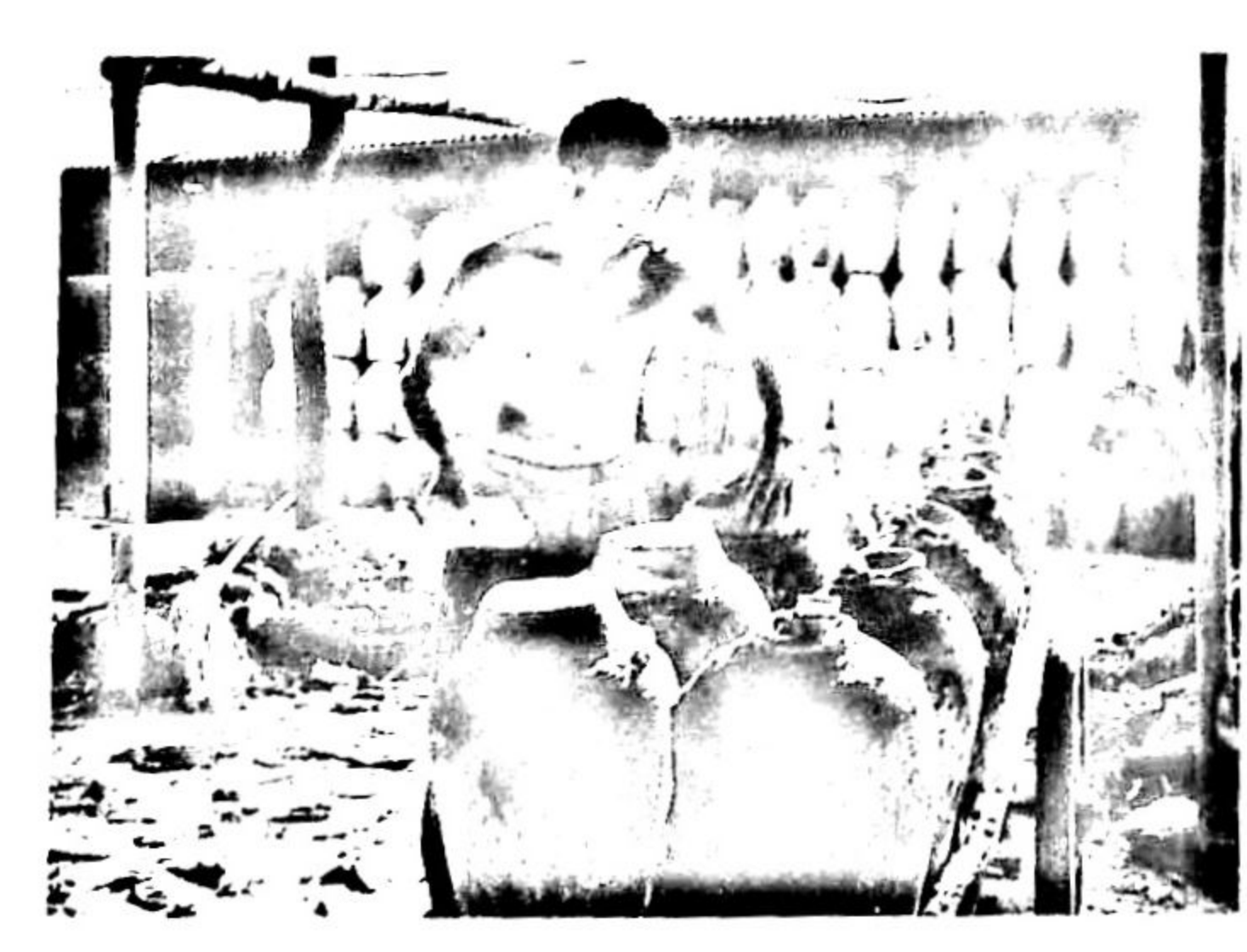
20世纪80年代末至90年代初，铜罗酿酒业又迅速发展，除镇办酒厂外，村办酒厂也迅速兴起，几乎村村办起了酿酒厂，一度成为铜罗村办工业的半壁江山。90年代末，铜罗酿酒业逐步转制为股份制企业，不少个体酿酒厂也逐步建立，至2003年，铜罗、青云、桃源三镇合并为桃源镇，镇党委和政府高度重视黄酒产业的发展，至2008年已连续六年举办黄酒文化节，促使黄酒产业迅猛发展。目前，桃源全镇共有颇具规模的酿酒厂20余家，年产各类白酒、黄酒15万余吨，占全国酿酒总产量的10%左右，成为仅次于浙江绍兴的全国第二大最为集中的黄酒生产基地，其中苏州百花漾酿造有限公司的“百花漾”牌商标最先被评为中国驰名商标、江苏省著名商标和江苏省名牌产品。至2007年，全镇共拥有中国驰名商标1个、国家农业

部绿色食品3个，江苏省著名商标2个，江苏省名牌产品1个，苏州市知名商标和名牌产品15个。2009年6月，铜罗的苏派黄酒传统酿造技艺由苏州市人民政府公布为非物质文化遗产。

苏南是吴文化的发源地，吴文化独树一帜，在华夏文化史上占有重要的位置，而吴文化中蕴藏着酒文化这一璀璨的瑰宝。

酒文化，在苏南这块古老而神奇的历史文化土壤里整整流淌了2000多年。它源远流长，酿造了多少醉透古今的文化遗产，她独领风骚，在华夏酒文化史上留下了浓彩重墨的篇章。

唐宋时代，苏南一带开始走向繁华，酿酒业也开始发展。白居易在《谢李苏州五酘酒》诗中赞道："倾如竹叶盈樽绿，饮作桃花上面红。"苏州酿酒业崛起，酒文化也随之悄然兴起。唐代壁画《吴王宴姑苏台图》，流传甚广。宋范成大《吴郡志》记载，五酘酒至宋时仍负盛名。其法为"曲米与浆水已入瓮，望日又以米投之，有至一再投者，谓之酘。其酒则清三列异常，今谓之五酘"。到了清代，苏州民间酿酒日益兴盛，所出名酒有坛酒、女贞酒、福贞酒、吴宫老酒等。酿酒业的进一步发展给苏南的酒文化注入了新的源泉。



⊙ 黄酒封甏

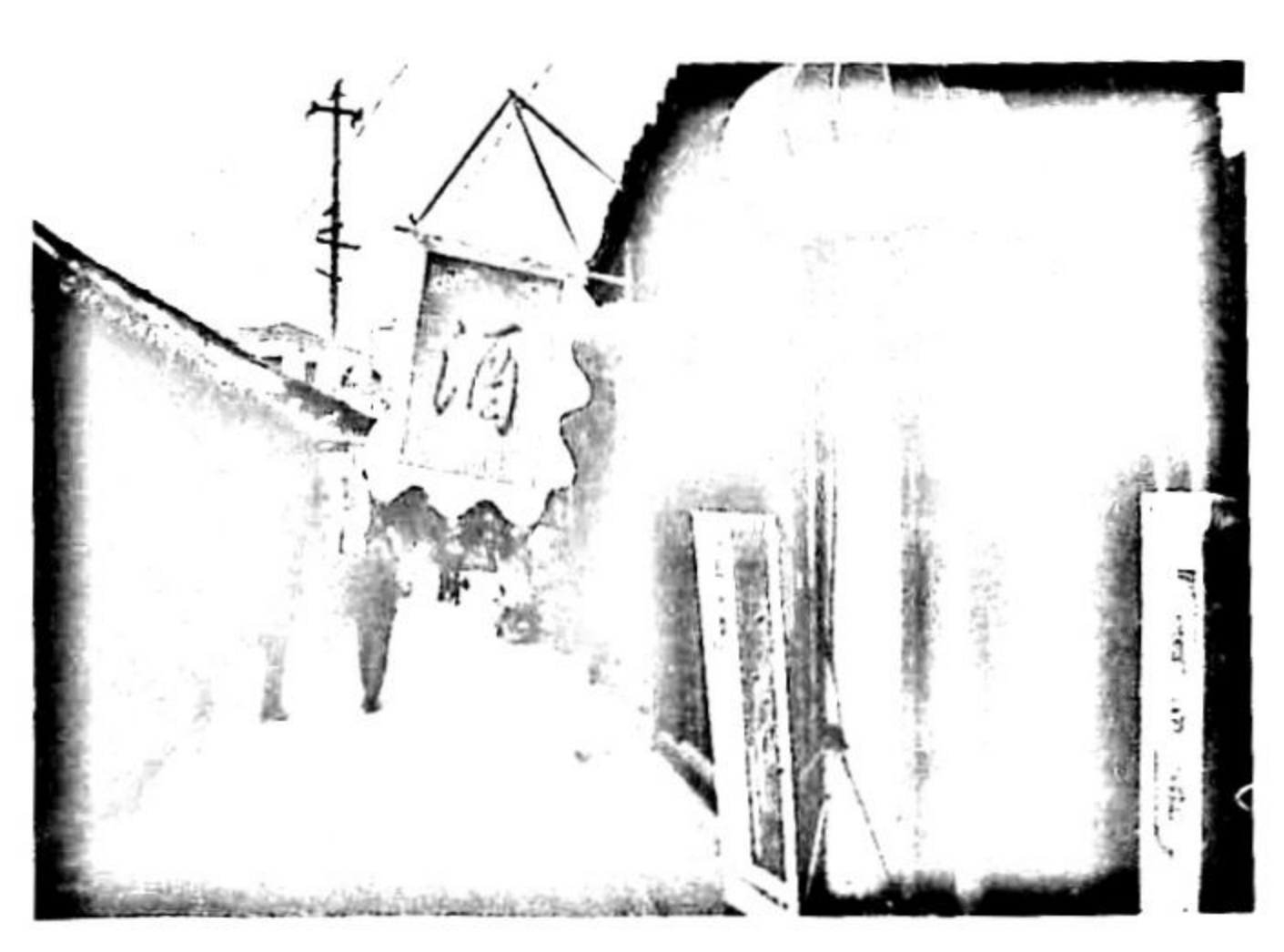
苏南酒文化不仅源远流长，博大精深，而且渗透到社会的方方面面，酒文化的涵义也不仅限于酒本身，而有比它更为丰富的内涵。

苏南自古是鱼米之乡，"鱼"和"禾"加草字头便成"蘇"，稻谷丰登的地方出美酒。苏南酿酒历史悠久，苏南的酒产自乡村，酿自平民，酿酒之余，饮酒之时，酒文化也随之悄然兴起，酒能激发灵感，活跃形象思维，酒后吟诗作文、文思如泉，每有佳句华章。

苏南人喝酒与众不同，苏南人喝酒有文化，讲究环境、气氛、菜肴、品味，苏南人的酒杯中无不透着吴文化的光环。环境优雅，是苏南人历来注重的，不是什么场所都能去喝酒的。

喝酒的场所，现在叫“酒店”、“酒楼”、“酒吧”，古代叫“酒肆”。苏南古代的酒肆十分讲究，反映了当时苏南的经济发达和市民文化生活的儒雅。如今苏南的酒店、酒楼、酒吧，沿袭了古代的吴地特色，注重典雅的环境和现代的人文气息。即使是普通老百姓，也喜欢找一个幽静的茶酒楼，喝酒品茶，谈天说地，悠闲自得。

苏南人喝酒讲究气氛，他们不是为了喝酒而喝酒，而是为了相聚、交友、聊天、尽兴而喝酒，这样喝酒他们才觉得醇，觉得香。否则，怎么也喝不出情绪来。苏南古代人以酒酿诗，以诗助酒，喝出情调，喝出氛围，喝出文化，传为千古佳话。如今苏南人喝酒追求文化氛围。在酒场上，三两知己，把盏小酌，软软的吴语，频频的碰杯，拉家常，谈彩票，说新闻，道时尚，使喝酒高潮迭起。那些饱学多识的文人们则酒过三巡，诗兴大发，妙语连珠，把“批发”来的精彩段子娓娓道来，欢声笑语，不绝于耳，这酒着实喝得舒畅，喝得痛快！



⊙ 古街酒飘香

有些人喝酒无需精美菜肴，即使是一碟花生，几块香干，也照样喝得有滋有味。苏南人则不然，他们喝酒对菜肴十分讲究，这也许是受吴地美食文化影响的缘故。在酒民中，最会品味的莫过于苏南人了。北方人喝酒像“灌溉”、“感情深、一口闷，感情铁、喝出血”，脖子一伸，“咕咚”一杯。苏南人喜欢喝慢酒，慢慢地饮，细细地品。他们认为，小酌慢饮，才能深得其妙，领略酒中美味。苏南人喝酒含蓄、文雅、理智、涵养工夫深，这大概与苏南人的性格和吴文化的熏陶有关吧。苏南人喝酒的乐趣在酒后

精神上的陶然境界；而不是追求生理上的陶醉，他们得到的不是“趣中酒”，而是“酒中趣”。因此，苏南人喝酒一般看不到“糊涂烂醉”的。假如有人以为苏南人酒量不大，不胜酒力，那就大错而特错了。苏南是出酒仙的地方，酒量大的人从古至今大有人在，他们或深藏不露，或以柔克刚，这是喝酒有文化的表现。苏南酒文化源于乡村、平民，通俗易懂；上千年的文化积淀，使苏南酒文化的资源日趋丰富。

将苏南酒文化推向极致的可谓是铜罗人。2003 年 10 月，正值“中国苏南酒都吴江市铜罗首届黄酒文化节”开幕，苏南酒文化馆建成开馆。馆名由中国酒界泰斗、原中国酿酒协会会长秦含章先生所题。馆内以丰富的酒文化为背景，以实物与图片充分展示苏南的酒乡酒史、酒王酒星、酒诗酒画、酒联酒令、酒坊酒艺、酒装酒具、酒标酒誉、酒厂酒品等，融知识性、趣味性、娱乐性和观赏性于一体，将一座具有千年酿酒历史的江南古镇概貌呈现在参观者的面前。

（陈培荣 撰文）

平望辣油辣酱

说起辣油辣酱的生产，人们不大会将之与吴侬软语、喜吃甜食的苏南人联系起来，可水乡古镇平望确实把似乎是北方人、川湘赣人专利品的辣油辣酱制作得别有风味，让世人刮目相看。

平望地处江浙沪皖交界，水陆交通便利，四路客商云集，以前，到春秋两个“香市”季节，镇上更是人流涌动，四围的乡民或途经平望到南面的杭州、北面的苏州去进香，或专来平望到小九华寺去拜佛。香客回家途中，总要带一些当地的土特产，于是镇上出产的酱菜、乳腐等物品畅销起来。达顺酱园主又见进香人多吃素，而素斋少不了精美的调味品，由此，便推出了“平望辣酱”。后来，见食者反映辣酱上面浮着的那一层辣油更为有味，于是，便又推出了“平望辣油”。

平望辣酱始产于民国初年，辣油始产于民国二十三年（1934），其制作

工艺精细，用料讲究。原料系采用浙江“佛爪辣椒”和“鸡爪辣椒”，肉质厚而辣性淡于北方、川湘赣辣椒。制作时，先将鲜椒腌制，待其脱去暴性后，用磨子粉碎成辣椒酱，然后按菜油、辣椒酱 1：1.2 的比例，混合煮沸加焖后，将油撇出，经沉淀过滤成为辣油。用 5% 的菜油和 95% 的辣椒酱混合煮沸，加上适量的白糖拌和即成了辣酱。

平望辣油辣酱色泽鲜红，细腻透明，具有独特的风味，烹调菜肴适量加之，色香味俱全，鲜美可口。其初生产时，用瓦罐盛装，由于携带不便、保藏时间不长，销地仅江浙交界数县和上海地区。民国二十四年(1935)开始，改用铁罐盛装，产销量直线上升，畅销江浙沪和沿海其他数省。生产的酱园则由达顺酱园扩至聚顺、达隆、德兴等四家，“银杏”牌辣油辣酱很快远近闻名起来。说起这“银杏”，其中还有着一段掌故传说。生产辣油辣酱的酱园园址原是远近闻名的殊胜寺，寺院内有一株粗有数围、高达百尺的古银杏树，为明朝时所栽，其根深广，一直伸到莺脰湖中平波台的底下，使该台长在繁密的树根之上，不论发多大的水，都淹不掉，一直漂浮在水面上。

新中国建立后，平望辣油辣酱采用联合生产方式，得到长足的发展。商标由“银杏”牌改为“莺湖”牌，包装由铁罐改为瓶装，瓶装后的辣油辣酱更招人喜欢，尤其是辣油，瓶内澄清、晶莹、透明，红中泛黄，如琼浆玉醍一般。产量也日益增加，抗美援朝时，通过吴江县土产公司收购，短短两年时间销量达 100 万瓶，其中不少送到了志愿军战士的手中。1952 年5月，平望辣油辣酱参加苏南地区土特产展评，获得一致好评，同时，通过参加华东、华南、华北等城乡物资交流会得到畅销，于是，声名大振。

党的十一届三中全会以来，平望辣油辣酱生产发展迅速，销售渠道畅通，辣油包装从普通的小圆瓶发展为扁瓶、牛奶瓶等，辣酱品种新增加芝麻、鲜虾等，产量从 1970 年的 30 万瓶提高到本世纪初的数百万瓶，销地遍及全国 20 多个省、市、区。就是在遥远的宁夏银川，也能见到平望辣油辣酱的身影。据那里的买主说，平望辣油辣酱辣中有甜，甜中生香，确有一种江南水乡的味道。

⊙ 平望辣油辣酱

如果把当地的大红辣椒比作西北大汉的话，那么平望辣油辣酱则是一位姑苏妮子了。银川市内，与苏南人同操吴语的上海人不少，对于这从家乡附近过来的平望辣油辣酱可真是情有独钟，他们到商店采买东西时，总要带上一、二瓶，品尝一下那“说辣不辣，说不辣还真有点辣”的水乡辣油辣酱。

尤让人欣喜不已的是，平望辣油辣酱的制作工艺已于2007年由吴江市人民政府公布为第一批非物质文化遗产，并正在逐级向上申报，以进一步发扬光大。

平望白糖乳黄瓜

在平望的土特产中，与辣油辣酱齐名的是白糖乳黄瓜。

平望白糖乳黄瓜由镇上达顺酱园于民国初年开始腌制。其原料系采用镇郊农村所产的新鲜小黄瓜，要求色黄、质嫩、条匀、身直，每市斤在28条以上，于当天清晨采摘，及时进工场后，用含盐量30%的盐水浸制。一周后捞起，配用一定比例的甜酱、白糖、蜂蜜和盐，逐层匀加，下入缸里。腌制中，注意通风疏气，防止变质、变色、变味。由于选料严格，制作精细，腌制出来的乳黄瓜色泽光亮，具有鲜、嫩、甜、脆四大特点，食之甜咸适宜，爽口开胃，实为佐餐之美味佳口。继达顺酱园后，镇上聚顺、达隆、德兴等酱园也加入了腌制白糖乳黄瓜的行列。由于生产条件等方面的限制，产量不高，民国三十七年（1948）为近2吨，销地也仅限于周边的江浙沪地区。

新中国建立后，特别是改革开放以来，平望白糖乳黄瓜由于生产规模不断扩大，生产设备得到改进，产量逐年上升，1985年达到70余吨。为弥补原料不足，在当年达顺酱园原址上扩建起来的平望调料酱品厂在严把质量关的基础上，“眼睛向外”，从邻近的浙江桐乡等地采购腌坯。上世纪90年代中期年产量超过300吨，销地扩展到全国20多个省、市、自治区。同时，质量进一步提高，增加了蜜汁乳黄瓜等新品种，在苏州市副食品工艺展销会上被鉴定为优质产品。包装也不断更新，从罐装改进为袋装和瓶装，尔后，又改为真空包装，使保质期延长到了8个月。

黎里皮蛋

皮蛋，也称彩蛋、松花蛋，传说最先出自古镇黎里。

黎里镇区内自西向东流淌着一条三里多长的市河。市河边上布满了商肆店摊，其中有一家店主姓凌的茶馆店，店后有一个小院，店内烧灶的砻糠灰和泡过的茶叶全倒在小院的东墙角。西墙角砌有一个鸭棚，养着蛋鸭。一天，凌老板到小院里来清理砻糠灰，在灰堆里发现了几只鸭蛋，心想，定是鸭子偷生在这里的，于是，拾起来交给妻子，关照说："这些鸭蛋恐怕埋在灰堆里已有不少日子了，要马上炒来吃掉。"妻子接过鸭蛋，打碎一只，不见蛋清流出来，她仔细一看，原来蛋清已经凝固，全蛋呈青褐色，半透明、亮晶晶的，表皮上还有一些松针状的花纹，触摸之，像皮那样有弹性。她觉得很稀奇，将另外几只打开，也都是这个样子。于是，她马上去告诉丈夫。凌老板也感到很奇怪，闻一闻蛋，没有异味，尝了一小片，觉得清香可口，味道很不差。于是，索性将之蘸了酱油下起酒来。

⊙ 黎里市河一角

这偶然的发现（实是由于砻糠灰含有碱的成分，对蛋起了化学作用），使凌老板喜出望外，他想道：既然鸭蛋埋在灰里能变得如此可口，何不照样制蛋呢？说干就干，他挑了一些大鸭蛋，洗净晾干，再用砻糠灰、茶叶渣，加进盐、香料、生石灰等材料，拌成糊状，涂在一只只蛋上，然后，放进瓮里密封贮存。隔了一些天后，他开封取出蛋，打碎一看，比灰堆里捡起来的，色泽更为鲜艳，花纹更为清晰，尝了一口，味道也更为可口，顿时，高兴得不得了。鉴于这种蛋跟皮一样既有韧性又有弹性，便取名为"皮蛋"。从此，凌老板停止了茶馆生意，专制皮蛋，吸引

了镇内外许多顾客。过了一段时间，制作皮蛋的技术传遍了各地。

黎里皮蛋自身也在不断发展着。到了20世纪的20年代，镇上人金再兴开设一家名为“久昌”的腌腊彩蛋号，生产的皮蛋有“湖彩”和“京彩”两种，尤以后者更具有特色。“京彩”皮蛋又称“嫩皮蛋”。制作时，把选好的鸭蛋浸泡在用碱、盐、茶叶、桑木灰、金生粉等配成的料水中，20天左右后捞起，用干泥粉掺入卤水包好，再滚上砻糠。此蛋剥壳后，布满花纹，切开后分三圈不同的色彩：外圈墨黑成晶状硬块；中圈略带黄色，较软；里圈呈金黄色，为熔糖状，称为“溏心蛋”。“久昌”号京彩皮蛋不仅色佳，且爽口、清凉、无涩味、无辣味，实为下酒、过稀饭的佳肴，畅销周边的江浙沪各地，还经上海商人之手，远销新加坡、马来西亚等东南亚国家和地区。

当今，皮蛋在它的传说诞生地一带大放光彩。黎里的北侧是松陵镇八坼社区，四周布满了大大小小的彩蛋加工厂（坊），近些年来，年产皮蛋几亿只，销往全国和世界各地。数量之多、销路之广，实是当年茶馆店店主和后来的“久昌”号彩蛋号老板万万想不到的。更令人感到欣慰的是，发源于黎里的八坼皮蛋已被定名为“松陵松花蛋制作技艺”，由吴江市人民政府于2007年公布为吴江第一批非物质文化遗产项目。

松陵松花蛋·咸鸭蛋

松花蛋是吴江地区人们餐桌上的一道美味佳肴。松花蛋用手触摸之，嫩而不破，又富有弹性，所以称为皮蛋。

松花蛋不但味美，而且有较高的医用价值。清代王士雄《随息居饮食谱》中云：皮蛋味辛、涩、甘、咸，能泻热、醒酒、去大肠火、治泻痢、能散能敛，可治眼疼、牙疼、耳鸣等疾病。

松花蛋中氨基酸含量比鲜鸭蛋高11倍，而且氨基酸种类也比鲜鸭蛋多，矿物质含量较鲜鸭蛋明显增加，脂肪含量有所降低，总热量也稍有下降，能刺激消化器官，增进食欲，使营养易于消化吸收。

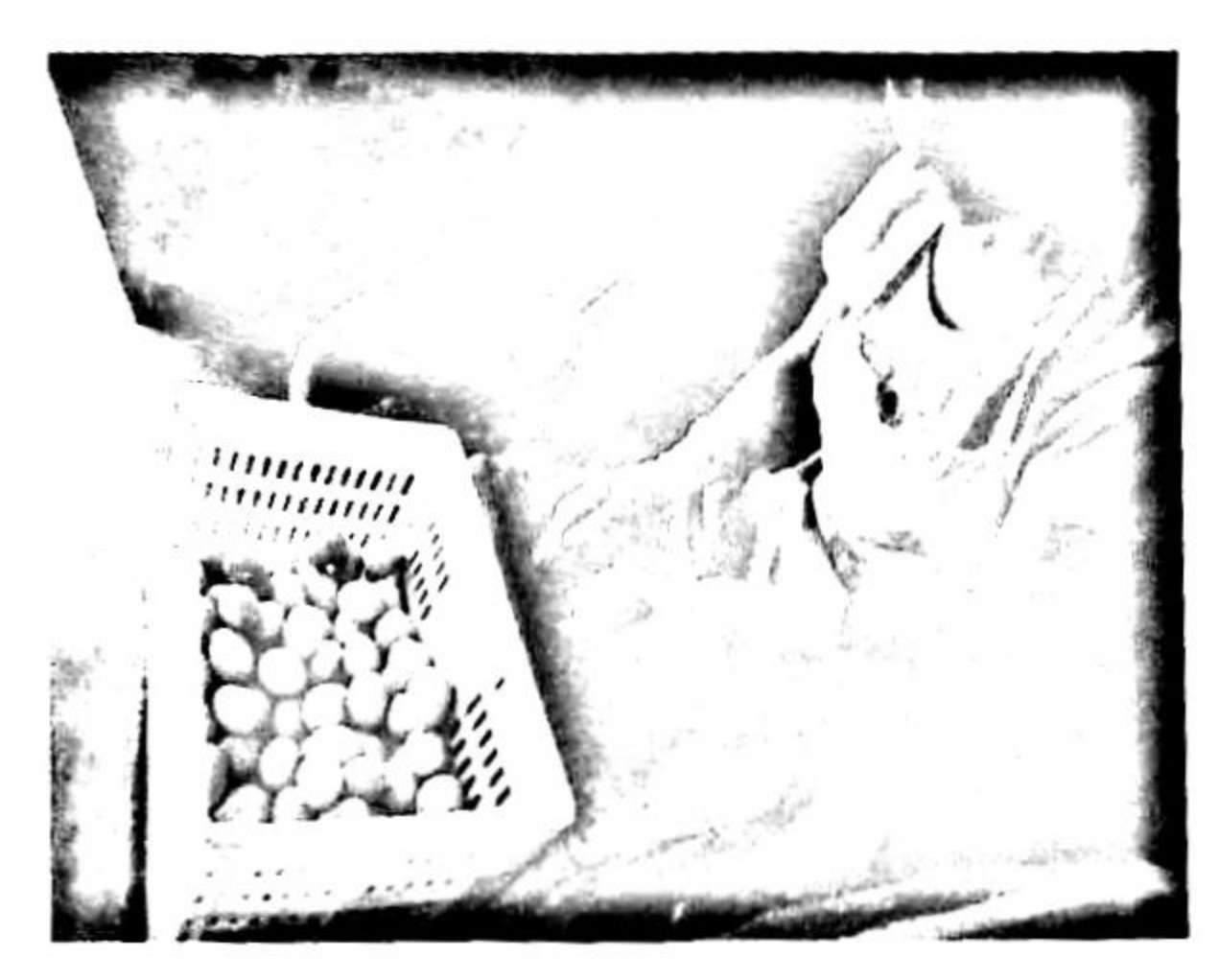
松花蛋便于存放，不易变质，能放几个月甚至更久。食有松花蛋很是

方便，把它贮于坛内，需食用时取几枚，轻轻一叩，剥去蛋皮就可上桌。

松花蛋也是旧时产妇坐月子送礼的必选之物，女眷探视产妇必携带红糖、皮蛋等物，这是松陵人的习俗。

松花蛋拌豆腐是一道颇佳的佐餐佳肴，白嫩的豆腐，青褐色的皮蛋，再撒上一把小葱或香菜，置于细瓷的盘内，青是青，白是白，令人食欲大开。

昔时皮蛋制作以砻糠灰或草木灰加入盐、茶叶、生石灰等，拌成糊状后再涂于新鲜鸭蛋表层，贮在甏内，月余后即可开甏食用。现在的皮蛋制作以浸泡为主，由食盐、氢氧化钠、茶叶末、硫酸铜等适当配比，将新鲜鸭蛋置于之中，到时间后再检验、包装、分级，再投放市场。



⊙ 制作松花蛋

松陵的松花蛋生产基地位于八坼社区的黑龙、汤华、石铁三村。该区域内湖荡众多，水资源丰富，历来就有放养水禽和加工蛋品之传统，已有数百年的历史。如今生产松花蛋的主要传承人有黑龙村吴桂元、张国华，友谊村杨元龙，汤华村张坤龙等，还有两百多户中小型家庭作坊型的加工户，年加工松花蛋达四亿余枚。部分蛋品来源于安徽、浙江、江西等地，销售遍及全国各地，邻近的上海、杭州、南京等地市场上随处可见松陵生产的松花蛋，五个注册商标的松陵松花蛋进入了许多大中型超市销售。

咸鸭蛋，也是松陵人颇为喜爱的蛋品之一，其制作方法与松花蛋有异曲同工之处，制作方式及程序则简单得多。

春暖花开，蛰伏了一冬的鱼虾活跃游动，是鸭子觅食的最好时节。“春天桃花开，死鸭也生蛋。”得到了营养补充的鸭子进入产蛋的高产季节。此时的鸭蛋青壳蛋居多，没有蚊虫的叮咬，蛋清是白的，蛋黄是红的。

咸鸭蛋，也叫黄泥蛋，用泥以没有施过肥、种过植物的生土为佳，晒干、用水调和，加适量盐及其他配料，鸭蛋放置桶中浸透后捞出，农家腌制则

大多用草木灰调料，加工后放入甏内约

咸鸭蛋亦是时令菜，以春末夏初食
质细而油多，蛋白柔嫩，用筷子轻轻一
的咸鸭蛋蛋白呈灰色，入口如嚼石灰，
易粘于蛋壳之上。咸鸭蛋也特讲究蛋的
能凸显其美味。

新腌不久只有淡淡咸味的咸鸭蛋空口
子们喜欢的零食。端午前后是松陵人吃咸

松陵童谣唱："风凉笃笃，咸鸭蛋剥
出屋外，城镇居民则搬到弄堂口，骨牌凳
那蛋黄多半是橙红色的，犹似丹顶，那时
小鱼小虾，因此蛋黄溢朱，蛋白如羊脂白
鸭蛋，无不欢呼雀跃。整个咸蛋的食用一
敲破蛋的空头，用筷子一头扎下去，"吱—
来了。嘿，那个美味简直无法形容。

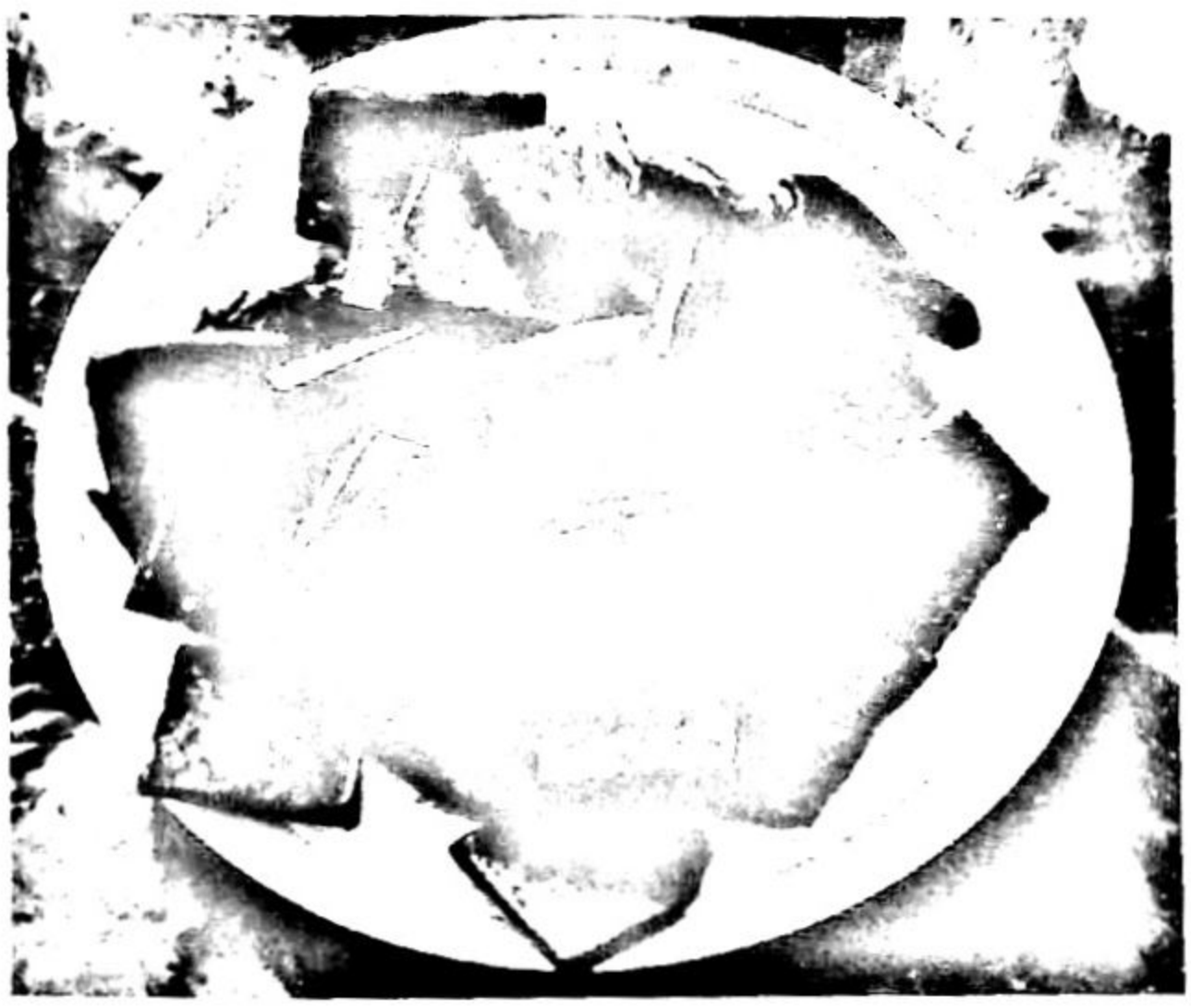
当今，松陵咸鸭蛋的加工也颇具规模，
本地的，外地蛋占了较大比例。皮蛋与咸蛋
具特色。

震泽黑豆腐干

到古镇震泽的人，欣赏了"拱桥塔影"等
一些当地出产的黑豆腐干回家，以饱自己和家

震泽黑豆腐干亦名"茶干"，清道光二十二
特产卷中载道："茶干，以豆为之，味香美。"
清乾隆初年，宁波籍俞姓商人来震泽开设"聚
在上塘东大街（今宝塔街）下岸，当地习惯上称

乾隆皇帝下江南路过震泽品尝此品后称赞不已，故当时店铺内挂有“进贡茶干”的金字招牌，以招徕顾客。20 世纪 80 年代末，该店后代、已近八十高龄的俞学年老人回忆说，这店到他父亲手里已历十三代，清末民初时增设了分号，在砥定街设“西聚顺”，在新桥河设“南聚顺”，还分别在苏州胥门和浙江南浔开设分店，业中同行也在镇上开设“马万兴”、“福兴号”，还有不少商贩流动在湖（州）申（上海）、苏（州）湖、嘉（兴）湖、杭（州）震（泽）等客运轮船上，专门销售黑豆腐干。解放以后，震泽黑豆腐干的产销继续发展。20 世纪 60 年代中期，平望汽车站上停留的一辆辆汽车旁，好多个小贩手托着包扎好的震泽黑豆腐干一个劲地向车窗内的旅客叫卖。随着汽车轮子的飞快转动，震泽豆腐干走进了苏州、嘉兴、湖州等许多地方的家庭里。



⊙ 震泽黑豆腐干

震泽黑豆腐干何以这样受人喜欢？看看它的制作过程，便可知晓。制作时，选用上等黄豆，加入清水浸泡适当时间，经石磨细碾后，用细布过滤去渣，接着，用旺火煮浆，以盐卤点浆，然后划块，用小布袱一块一块地进行包扎，叠在方形木板上，用榨床压去水分。紧接着，去掉布袱放入锅中，沸水出汤除去豆腥后制成白坯。再接着，将白坯放入汤中用文火煨煮，这汤由陈酱、陈醋、酱油、冰糖、桂皮、茴香、菜油等多种调料配制而成，还以开洋“吊鲜头”。待其浸透入味后，再用饴糖等熬制的天然酱色上色。等二汤出锅后，散发着阵阵馥郁香味的黑豆腐干便正式制成了。只见其一片乌黑，闪射着耀眼的光泽，质地细韧，用力折之也不断裂。尝之，咸甜适宜，鲜美可口，别有风味，既可佐餐，又可作为一道茶点小吃，还可将其晒干，冲茶而饮，“茶干”之名即由此而来。

黎里老虎豆

说起五香豆，人们不禁想起鲁迅先生笔下与孔乙己紧密联系着的茴香豆，或是想起驰名大江南北的上海城隍庙奶油五香豆，可在古镇黎里，五香豆是与“老虎豆”画等号的。

“老虎豆”的创始人叫龚寅生，因出生在虎年，故小名叫老虎。他原是浙江嘉兴王江泾人，抗战时逃难到黎里，为谋生度日，烧起了祖传的奶油五香豆。烧五香豆的工艺不太复杂，先将干蚕豆、盐和有关调料加水入锅，用大火烧开后，再用小火慢煮，直到将水分煮干，再略炒，使蚕豆干燥，之后拌上奶油香精，等冷却后，密封保存，防止香味挥发和返潮。而将五香豆烧得可口，让人吃起来津津有味，则不是一件容易的事。首先，要选上好的干蚕豆，其次，调料很有讲究，有茴香、桂皮、花椒、丁香、盐、冰糖、酱油等，再次，烧煮的时间、火候也要把握好。龚寅生可算是把这些环节都掌握透了。烧出来的五香豆香味独特，甜咸适口，细细咀嚼，让人回味无穷，不仅美味可口，营养丰富，还具有益脾健胃利湿的功效。因此，镇上人非常喜欢吃，并亲切地呼之为“老虎豆”。时间一长，名声传到周围各地，来黎里的人总要带上一些“老虎豆”回去。

如今，龚寅生的后人仍在制作“老虎豆”，其香味随着黎里的古风古韵，在大街上，在小巷里飘荡着。

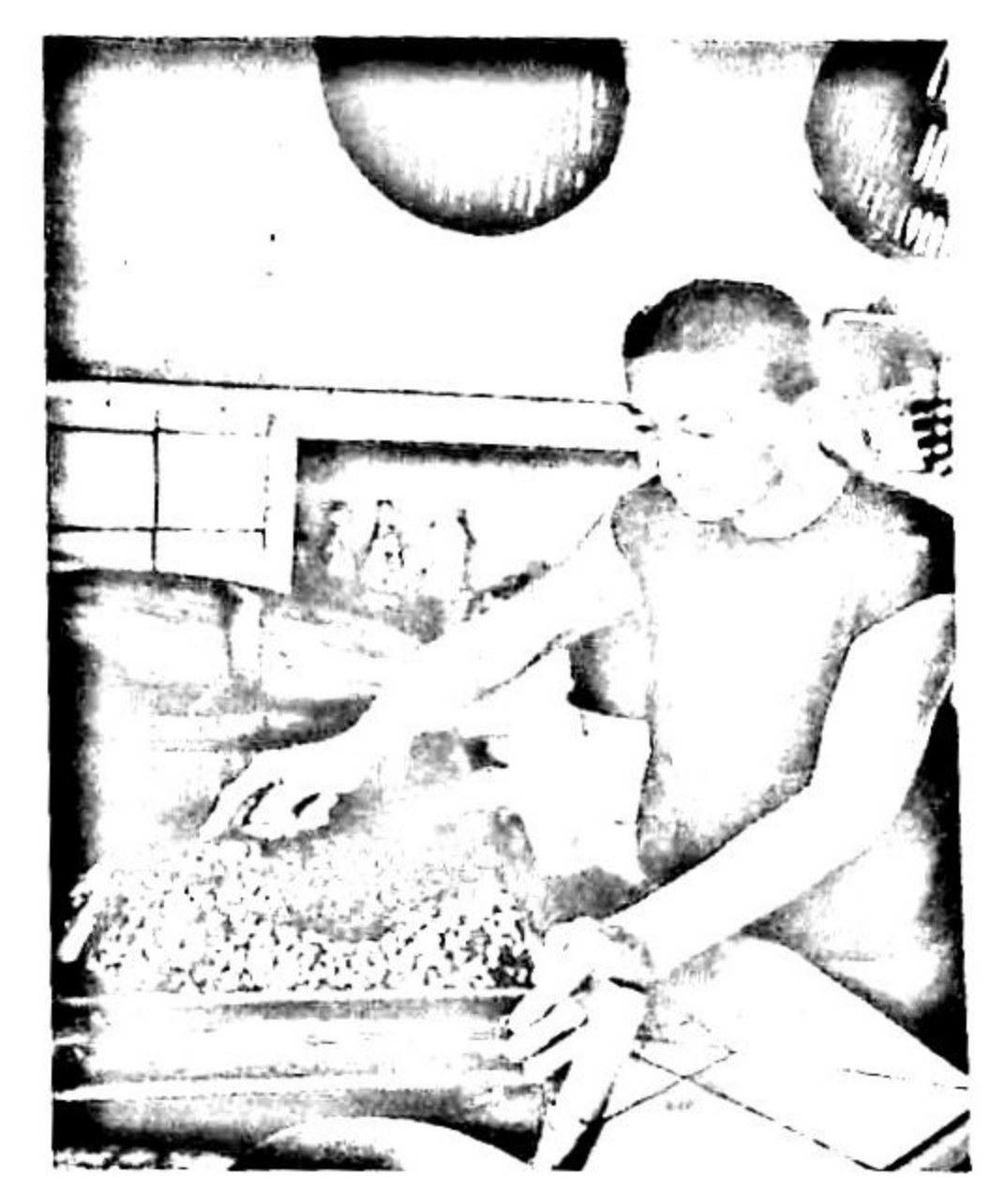
熏青豆茶

自古僧人嗜茶，而俗人也是，僧俗两界，喜好不同，却也有相通之处。

禅茶用于供佛、待客或是自饮、结缘，熏豆茶也是用来待客、自饮或是结缘。

禅茶讲究个清净心，无垢无染、无贪无嗔、无痴无恼、无怨无尤、无

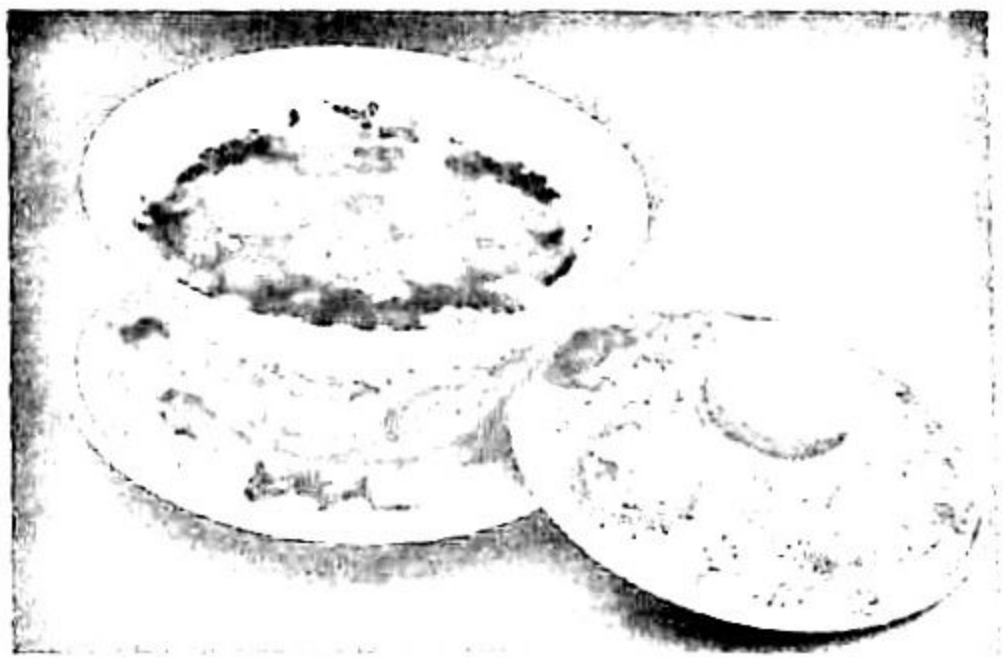
系无缚。有了清净心，则失意事来能治之以忍，快心事来能视之以淡，荣宠事来能置之以让，怨恨事来能安之以忍，烦乱事来能处之以静，忧悲事来能平之以稳……



⊙ 制作熏青豆

熏豆茶却是热衷于轧闹猛，左邻右舍，七姑八姨聚在一起，家长里短，奇闻逸事，大呼小叫，一惊一乍，民风淳朴，乡土气息浓厚。

熏青豆的历史可追溯至明清时期。据载，明代苏州的“盐豆”，就是用黄豆淘净，再用盐水、调料煎煮，烘至汤干，再在火上焙干。到了清代，以嫩青豆用盐水煮后熏烘，应为早期熏青豆的制法。在七都一带，农家婆姨小姑大都会制作熏青豆。在水稻将熟之时，选取鲜嫩饱满、碧色返青、不能太老的毛豆，剥荚取肉。剥青豆时，一般三五老太围聚一起，一边劳作一边絮叨，聊聊家常，说说戏话，欢声笑语地忙乎着。剥好的豆粒要用清水冲洗，捞去浮在水面的豆衣薄膜，沥干。然后准备煮豆的柴火，考究点要用早春桑树上剪下称为“桑钉”的枝条。水煮青豆时，要掌握好时间，一般在青豆半熟之时放进适量盐和味精，然后滤干水分，倒进铁丝网筛里，用桑钉木柴烧成的炭火，慢慢熏，熏的过程中会有一阵阵的清香飘出来，这时手中不能闲着，要反复翻动，一直到青豆水分烘干发出“索索”声，这时的熏青豆已成型，颜色碧如翡翠。



⊙ 熏青豆盖碗茶

熏好的青豆一如刚出生的婴儿，虽是满脸皱褶却透着鲜嫩。不怕烫的话，抓上几粒尝鲜，清香满齿颊，软中带韧，很有嚼劲，俗话来讲，味道鲜来打嘴也不放。青豆熏烤后，水分挥发，有了一定的防腐性，适于贮藏。旧时农家一般都放进自制的石灰窖中，现在放进密封罐居多，隔年都不会变质。

闲时抓去一把当零食解解馋，来客人了放上“茶里果”一起冲泡，甚至当个下酒菜也不错。

泡熏青豆茶一般用白壳花边小瓷碗，熏青豆为主料，同时配有“茶里果”，诸如芝麻、橙皮、笋干和胡萝卜干等，茶叶只是少量，花花绿绿的一杯茶，茶色却是清透，一点不浑浊。小饮一口，咸中有甜，鲜里带香。

风枵茶

糯米是江南的特产，江南百姓人家用糯米做成的茶食糕点品种颇多。江浙两省交界的七都一带，历来有吃甜茶的习俗，当地人重情，招待来客喜欢叫人甜一甜，图个好口彩。用糯米饭糍干撒上白糖泡的茶就是最为寻常见的甜茶，名为风枵茶。“枵”，原指布类的丝缕稀疏而薄，宋应星《天工开物》中云道：“又有蕉纱，乃闽中取芭蕉皮析缉为之，轻细之甚，值贱而质枵，不可为衣也。”糯米饭糍干摊得十分轻薄，风都吹得动，故名“风枵”。由于泡茶的糯米饭糍干摊得形如“蛋底”，也俗称“蛋底茶”，吴江东北部地区称为“饭糍干茶”。

风枵茶在七都有着悠久的历史。以前在农村里，家家户户的主妇们都会在春节前准备好风枵招待节日里来串门唠嗑的亲戚朋友。

⊙ 摊饭糍干

风枵茶的制作很有讲究，做风枵，也叫摊蛋底，或叫摊饭糍干，先要用大灶头烧好一大锅的糯米饭。糯米要浸得透，淘米要淘得净，烧饭要烧得烂，水分要比一般烧饭放得多一点，饭不能烧得太干，烧得干了会摊不匀，要起块。准备摊饭糍干了，要寻好烧火的人，随时调整火候。一般摊饭糍干放在大灶上干净的镬子里摊，不能有油腻。考究的用

⊙ 风枵茶

铜铲，铲上一团糯米饭，放进烧烫的镬子里摊平，要用巧劲，全靠手腕里力度的掌握，力要用得恰到好处，这样摊出来的饭糍干才会薄而均匀。一般控制在四分火，火力要稳，不能一时大一时小。糯米是富有黏性的谷物，火大了容易粘底焦黑，火小了当然也不行，会潮腻起丁，上好的饭糍干要干爽透白，薄而均匀。这是一个力气活，相当累人，大冬天摊饭糍干也会摊个大汗淋漓的。现在农村里灶头少了，很多人家便请客手做，市场上也有卖的，只是买来的风枵不是手工摊出来的，口味相去甚远。成品的风枵贮存起来比较方便，放进食品袋扎紧挂在阴凉通风处就行，可以吃到来年。

风枵可以干吃，香脆可口，也可冲泡喝，金边小瓷碗里放上几片，撒上白糖，沸水冲下去，犹如朵朵莲开，浮上水面，沿碗边流转，香气袅袅而上，钻鼻而来。抿下去，入口绵软滑溜，糯甜满口腔。

糯米做成的风枵有消食开胃的功效，放上红糖鸡蛋一起冲泡可用于体虚产妇，小孩子发烧也可以喝上一碗热乎乎的风枵茶，因为锅巴有排毒清肠的功效，对于胃弱的人，饭糍干起到保健作用。风枵茶甚至可以作为安全的减肥产品，享用美食之余还能瘦身，一举两得，锅巴刮油的力道可是不能小觑的。

风枵茶在民间有着很高的地位，就连清代乾隆皇帝下江南时也品尝过太湖边这一特色甜茶，连声称道。有坊间歌谣唱得好："洪钧一转天为云，纸薄冰莹鸭羽轻。看似平常最珍贵，只馈产妇与亲朋。"围在一起喝风枵茶成了亲友邻里之间交流感情、和睦相处的重要内容，是一种风情浓郁、特色浓厚的民间习俗。

（张静芸 撰文）

吴江蟠桃与吴江水蜜桃

吴江盛产蟠桃。

祖籍南浔的沈金坤，1922年应朋友之邀来吴江落户租种八亩四分废园，栽桃为生。经过二十余年的汰劣存优，终于培育出优良品种——吴江蟠桃。

吴江蟠桃单个直径有3—4寸，最大个重有七八两；吴江蟠桃外体不似寻常蟠桃那样扁平，高有寸余，熟时通体透亮，桃核隐约可见，食用时只需用指甲在表皮轻轻一刮，表皮即可一撕而去。桃儿无论是熟透了吃还是半生熟时尝皆味道甘甜可口。吴江蟠桃半生熟时食用，细细咀嚼满口清香，余味无穷；熟透的桃儿，甘汁丰满，鲜甜胜蜜。总之，吴江蟠桃个大、皮薄、肉厚、味甘，且带有鲜甜，确为桃中佳品。

20世纪50年代，吴江城内有桃园十余个，较为有名的有“南林桃园”、“东林桃园”、“三星桃园”、“西宁桃园”和“怡赏园桃园”等。沈金坤栽种的是“南林桃园”。

给生长着的蟠桃包上桃袋，这是吴江蟠桃质地较好的因素之一。到了冬天，桃农趁着空闲，赶制桃袋。桃袋一般用十六开纸对折糊成。由于桃园的规模经营不等，桃袋少则五六万只，多则需准备十来万只。每一百只一扎，一千只一捆。冬季，桃农可不闲，有两道农活必须抓紧，第一是施肥，每棵成年的桃树得施放一担大粪，一担河泥。第二是修枝，老式的采用平顶式修枝，以后改用开心式修枝法。开心式修枝合理利用空间，可以增加产量。

春暖花开，桃红柳绿，桃花足足映红了半个吴江城，登高而望，高低起伏似红色海洋。观花者则是成千上万。有中小学校组织孩童来参观的，有老年人携全家踏青的，有年轻人相伴拍照留念的，更有苏州人特地乘车赶来赏桃花的……

仲春每家每户忙着包桃袋，这是每年桃农再忙碌的季节。桃树上的每一只桃儿，桃农都要套上一只桃袋，包得最快的年轻女子，一天能包一千五百只左右桃袋。给桃儿包上桃袋，一来是避免阳光直射，可保持蟠桃成熟时鲜嫩有光泽；二来是防止虫蛀及鸟儿叼啄，提高桃儿产果率；三

是保证桃子的质地多汁、甘甜。

进入夏季，蟠桃开始陆续上市，装桃用的笼子是专门特别制作的，从里到外可装四圈，其中只能装三圈的是特级桃。每年每个桃园，能摘到特级桃的不会超过20笼。吴江蟠桃不仅地销，而且也销往苏州、上海。苏州、上海水果店老板在春天就到吴江订货。

蟠桃的核种在地里不会发芽，它繁殖必须经过嫁接才能得以将品种延续。嫁接的母本一般是野毛桃的幼苗，方式一般采用“枝接”。一入秋，桃农选一年期的幼苗，在离地半尺许将枝剪断，用特制的接桃刀在切口三分之一处削出一个斜面，尔后将预先准备好的品质优良的蟠桃枝条，剪成三寸左右，也削出一个斜面，然后用麻线把两个斜面紧紧地捆扎在一起，外面涂上泥巴，再用棕叶包扎好。到得十月小阳春，嫁接的蟠桃幼苗就能成活。由此可见，父本的蟠桃枝条的选择环节至关重要，它对品种的改良起着决定性作用。

吴江也盛传着“吴江水蜜桃”。“吴江水蜜桃”据说因乾隆皇帝钦点而名存于世。

据沈金坤讲，当年乾隆皇帝下江南，到得吴江，吃着正值上市的吴江水蜜桃，觉得味正汁丰，于是随手将身边的毛笔笔套管往桃上一按，这一按，却让这笔套永远地印在了水蜜桃上，永不褪色。即使是用桃袋套住，即便是日照雨淋，在这白里透红的水蜜桃儿上，始终会有一圈翠绿的笔套管印痕。

奇哉，怪哉！

沧海桑田，曾名扬四海的“吴江水蜜桃”与风靡苏沪的“吴江蟠桃”已经销声匿迹，但在许多人的心里刻下了永不忘却的印痕。

（沈文荣 撰文）

分湖米

分湖米，明清时期就远销上海浙东。《分湖志》记载：“湖旁居民，以农为业。或为商贾，贩卖稻粮等物，不越千里。”有的操弄中小船只，“则

在百里之间为业。往来南北者，以万计。”可见，自古以来，芦墟人就以贩运分湖米谋生营利。

分湖米何以好销？明叶绍袁《湖隐外史》称赞分湖米是苏南最好的大米：“土之菁英，莫先于谷。分湖之米，亦吾郡吾邑所无也。煮熟，粒大而色光润，性柔滋而味甘香，即恐锡山亦未必胜之。”分湖境域地势平坦，成土母质为湖泊沉积物和海潮挟裹物。地表土壤为水稻土中的黄泥土类为主。田面高程适中，水位平稳。先民们数千年来勤奋耕作，使之土质肥沃，结构良好，水气协调，成为典型的水稻高产良田。同时，这里气候温和，雨量平稳，深秋昼夜温差大，水稻灌浆充分。以往，种植品种主要是晚粳，谷粒薄壳、饱满，米饭口感清新，尤其是成饭冷却后仍保持松软，富有弹性。

清代同治年间，分湖米贸易更为兴盛。为掌握行情，统一当地米价，米商们聚会频繁。光绪元年（1875），米商陆厚斋等发起设立聚会场所，在南栅城隍庙东隅筑屋三楹，名曰嘉穗堂。二十多年后，成立米业公所，订立行业规章，移址西北栅重建。那时，米行都开设在芦墟老镇区东、南、北的市河口。米商们收得农民的糙米，加工后，将白米运往硖石、松江、上海等地销售。由于米质上乘，备受上海人的青睐，年销售量在15至25万石（每石合75公斤）。抗日战争前，芦墟镇约有米行20家，米店16家，共有从业人员190人。1935年初的《吴江县政》记载：东部地区“商业芦墟镇较盛，米居大宗”。

关于糙米加工，旧时用木臼，靠人力用臼杵将糙米打白。民国初年，济和、唐公裕、吉泰慎记等较大的米行，已装备内燃机拖动碾米机、砻谷机，生产效率高、质量好。到1935年，已有8家米厂投入12部内燃机，总功率达到288匹马力（合215千瓦）。同进，米商十分注意掌握米市信息，每天有人传来上海、松江、苏州等地的米市行情。后来借助当时极少的无线电收音机、电话等信息工具，充分掌握并开始操纵市场行情。米行将收购到的稻谷、糙米囤积起来，根据各地米价变化的信息，将白米适时抛售，从低吃（进）涨吐（出）中谋取较高的利润。

解放后，由公私合营转制为国营的吴江芦墟米厂，始终走在同行业的前列。20世纪60年代起，芦墟米厂生产的精白米，品质优良稳定，得到上海市有关部门的高度评价。1983年被商业部、粮油进出口公司评为优质产品，称誉其“粒形细小匀称，外观光泽好，透明度高达98%，既保持了农产

品的天然本色，又富有油润感”。1985 年，芦墟米厂被指定为全国大米制样厂，年产汾湖牌精洁米 2 万吨。产品多次荣获部、省级优质产品称号，荣获中国粮食行业协会首批“放心米”称号。经中国绿色食品发展中心审核，又获得绿色食品标志使用权。

（顾永翔　朱文华　陆维钢 撰文）

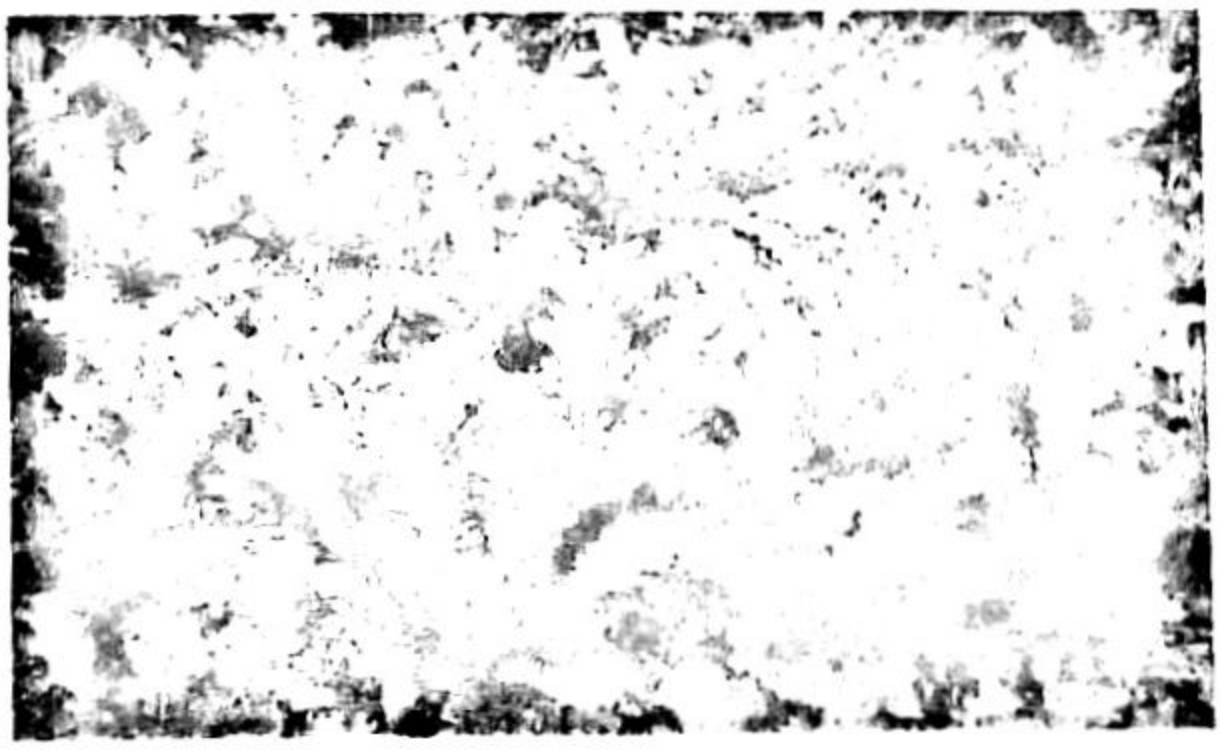
七都雪里蕻

在冬春两季，选用新鲜的雪里蕻菜经过加工腌制而成雪里蕻咸菜，是七都的一项传统副业。

雪里蕻是一种供腌制的菜名，为十字花科植物芥菜的嫩茎叶，是芥菜类蔬菜中叶用芥菜的一个变种，又名雪菜、雪里红、春不老、霜不老等。

清代王士雄所撰的《随息居饮食谱》中对雪里蕻作了颇为详细的介绍：“一名雪里蕻，晴日川之，晾至干瘪，洗净，每百斤以燥盐 5 斤，压实腌之。数日后，松缸一伏时，俾卤得浸渍，加卤少，泡盐汤候冷加入，仍压实。一月后开缸，分装坛瓮，逐坛均以卤灌满浸为法，设卤不敷，仍以冷盐加之，紧封坛口，久藏不坏，生熟皆宜，可为常撰……陈久愈佳，香能开胃，最益病人。”

清代陈确则作有《蒸菜歌》，对雪里蕻赞道：“瓶菜询已美，蒸制美逾并。尤宜饭锅上，谷气相氤氲。一蒸颜色润，再蒸香味深。况乃蒸不止，妙美难具陈。贫士味肉味，与菜多平生。因之定久要，白首情弥亲。十日菜一碗，一碗几十蒸。十蒸尽其性，齿莽安可云！当午饭两盏，薄暮酒半升。相得无间然，千秋流项声。非敢阿所私，良为惬公论。”



⊙ 雪里蕻

不少七都人以腌制雪里蕻为

⊙ 饭桌上的雪里蕻

业。菜地里的雪里蕻绿油油的，叶子裂开像花一样，很是好看。选用冬季或春季新鲜雪里蕻菜，从田里割下后晾2至4个小时，散开放平，至外叶稍黄，削去老根，找到一个瓷坛，放入坛内腌制。腌制时一层菜撒一层盐，层层踏实，隔天再踏压一次，上铺竹片，用洁净的大石块压住，一般腌制一个月后即可食用。到了开坛的那一刻，厨房里充满了雪菜的香味。

雪里蕻咸菜色泽黄亮，具有香、嫩、脆、鲜、微酸特点，鲜美可口，食之生津开胃，可以生吃、熟吃，也可作为作料，制作多种菜肴，尤以“咸菜大黄鱼”、“咸菜肉丝汤”等最为著名。

（俞前 撰文）

丁香萝卜

丁香萝卜亦称胡萝卜，来自西域，故有一个“胡”字，比如像胡椒、胡桃、胡琴之类。丁香萝卜原产地在亚洲西南部，栽培历史已有2000多年，《本草纲目》有记载，“元时始自西域入。”气味与萝卜相似，所以称胡萝卜。丁香萝卜是江南一带的称谓。

江南一带，历来好客，待客之道无非是茶水点心及吴侬软语的热情问候。在七都庙港一带，家家户户自制茶果点心，丁香萝卜是茶果里最主要的一种，与熏青豆平分秋色，一碗平淡的茶水里有了这红绿两色点缀，立时就变得生动起来。作为茶果的丁香萝卜要经过腌制，其制作始于明清时期，是延续已久的一种民间技艺，一般由家族传授，代代相传。

丁香萝卜的腌制过程不太复杂，先是准备好丁香萝卜、食盐、罐头、滤网，把洗净的丁香萝卜切成片、细条、或粒（约1公分见方），再用水冲洗去碎末，

滤去水分，然后放在容器内用食盐腌制 15 小时左右（丁香萝卜与食盐比例为 20:1），再用器具晒干（防止雨淋雾露）即成，可放进石灰瓷贮存，也可放进密封罐。

丁香萝卜极富营养，其中含有的胡萝卜素和维生素 D，有明目、固齿、洁肤、乌发的功效。丁香萝卜还有相当高的药用价值，胡萝卜素转变成维生素 A，有助于增强机体的免疫功能，在预防上皮细胞癌变的过程中具有重要作用。胡萝卜中的木质素也能提高机体免疫机制，间接消灭癌细胞；丁香萝卜还含有降糖物质，是糖尿病人的良好食品，其所含的某些成分，如懈皮素、山标酚能增加冠状动脉血流量，降低血脂，促进肾上腺素的合成，还有降压，强心作用，是高血压、冠心病患者的食疗佳品。丁香萝卜适合小儿出麻疹、水痘期间食用。

⊙ 丁香萝卜

高血压病、高胆固醇血症、胆结石病人，癌症患者，长期与水银接触者以及职业病汞中毒者，皮肤粗糙、头皮发痒、头皮屑过多以及夜盲症、眼干燥症者都适合食用丁香萝卜。

老一辈人经历过三年困难时期饥荒的大都对丁香萝卜记忆很深，那个时候粮食不够吃，米饭要掺和丁香萝卜，再加一点米糠熬成薄粥来充饥。经济好转后，丁香萝卜退出了人们的餐桌，大多数农户将之作为一种猪饲料，其营养价值及药用价值未被发现。直至今天，生活水平大幅度提高了，丁香萝卜倒成为人们餐桌上的新贵，有了“小人参”之美称。七都地区喜好用丁香萝卜炖羊肉，丁香萝卜煮粥，补虚弱、益气血。

此外，还可将丁香萝卜擦丝剁烂，加肉末、盐、油、味精等，包进面粉糊调成的饼皮里，下油锅炸成外焦里酥的萝卜丝饼，在秋寒冬冷的日子里，咬上几口，清新爽口，暖胃驱寒，是七都人家的特色午后小点心。

丁香萝卜，在江南一带是招待四方来客花样百变的特色产品，既可作为主食，亦可作为点心茶果，形成了七都庙港地区的一种特色文化。

（张静芸 撰文）

荠菜·马兰头

松陵地区可食用的野菜很多，最佳的应是荠菜和马兰头。进入秋冬时节，野菜遍地都是，旱地上生长的更佳，花上一代烟工夫，即可挑上满满的一篮。开春后，野菜根老叶黄，抽薹开花已不能食用了，野菜只能冬季食用，故乡间有“三月三，荠菜结籽开牡丹”之说。

野菜焯水后，切细配以虾米、冬笋、百叶丝等，加入细盐、味精酱油等拌匀，是凉菜中的上品，食用时清凉爽口。

人们更喜爱用野菜包大馄饨，野菜焯水后挤干水分，剁成碎末，加少许肉末，加调料做成馄饨馅。馄饨出锅后在汤碗里配以蛋丝、紫菜、虾皮、榨菜粒等，撒上一把葱花，色香味俱佳，诱人食欲，是松陵人的时鲜小吃。

⊙ 马兰头

马兰头有一股浓浓的清香味，有提神醒目的药效，是松陵地区野菜中的上品。它生长于田埂、河坡、堤岸边，春雨后，一丛丛、一簇簇，煞是好看。河豚欲上、柳枝绽放新芽之时，是采摘食用马兰头的最佳时节，妇女小孩外出踏青，顺便採上一篮马兰头回家尝鲜，也不失为人生的一种乐趣。

马兰头先焯水，拧干水分剁碎，加香油、绵白糖（新鲜蜂蜜犹妙）凉拌，是春季待客的一道时令凉菜。放入容器内挤压后形成各种形状，好像一件翡翠工艺品，令人不忍下箸。

马兰头资源丰富，取之不尽，旧时乡村有晒干马兰头贮存的习惯，将新鲜马兰头焯水后晾开晒干，呈漆黑色，藏于瓷罐放置干燥处。食用时，先用开水泡，焯干后加细盐、香油，放置饭锅内炖，风味无穷。

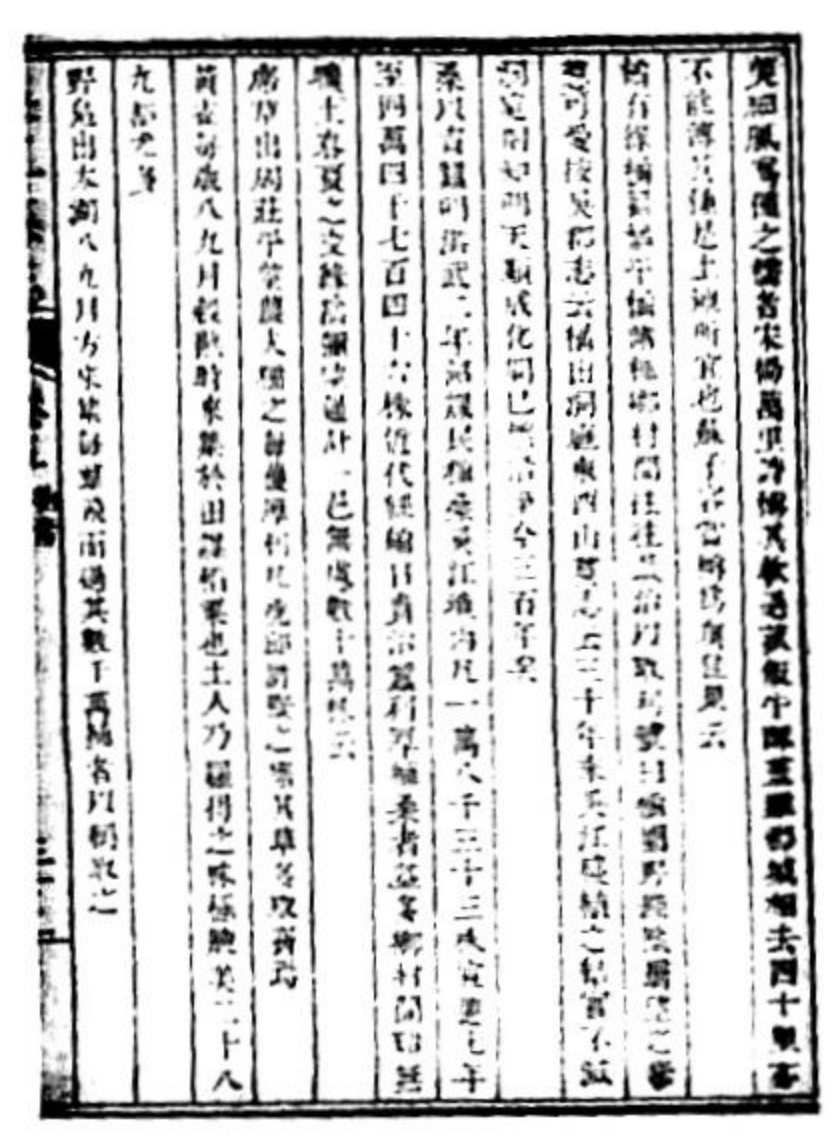
（宋维贤 撰文）

南厍“三宝”

南厍，位于松陵镇西南约七公里处，民国时期曾置镇，现为松陵的一个自然村。

南厍濒临太湖，村西不远处就是碧波万顷的太湖，境内纵横交叉着网线浜、野鸭浜等18条河浜，曾有城隍庙、湖仙庙等13座庙宇以及聚龙桥、永宁桥、宁境桥等10座古桥。

旧时南厍是太湖著名的避风港湾，鼎盛时来借港避风的船只可达千艘之多，各条河港里桅墙林立，炊烟袅袅，人声喧闹。在两千余米青砖铺就的古街上有着众多的店铺，理发店、卤菜店、茶馆店鳞次栉比。夜幕降临时，各家店铺里人头攒动，操着各地方言的人们尽情地享受着暴风雨来临之前的那份舒适闲趣。卤菜店里的野味更是令他们大快朵颐。



⊙ 清乾隆《吴江县志》载黄雀、野凫

南厍附近水草丰美，芦苇丛生。一望无际的芦苇荡是野鸭、黄雀等诸多动物栖息生存繁衍的绝佳之处。成双作对的野鸭在水面上游弋，相依相偎，一群群黄雀时而歇息，时而飞翔。

黄雀，羽毛呈黄色，比麻雀稍大，由此得名。人们捕捉它的方式颇为奇特。傍晚时，持铜盆敲打，大声呐喊，高度惊吓的黄雀在多次飞跃后，倦怠至极，栖于摇曳的芦枝上一动不动。夜半时分，人们头戴帽子，手持火烛进入芦苇塘逮鸟，此时的黄雀已无力再飞，一逮一个准；亦用网捕，张网于风向上端，一声锣响，惊飞的黄雀纷纷逆风而上，身不由己坠入网中。如今，黄雀已成为禁捕的鸟类之一，它们可以自由自在地飞翔在芦苇荡中了。

野鸭，状如家鸭，体稍小，毛呈灰褐色，是家鸭的远祖，属候鸟，冬季迁飞南方，来年春天回飞，择水成群栖居。捕捉野鸭的猎户家家都驯养媒鸭。猎户驾小舟悄无声息地划入芦苇塘，放出媒鸭，引诱野鸭出来，当

⊙ 南厍“三宝”之野鸭

成群的野鸭在媒鸭的引诱下浮游在湖面上时，猎户击发排铳，遮天蔽日的散弹眨那间飞向鸭群，中弹的野鸭落入水中，听凭猎户在湖面上寻拣。媒鸭受猎户训练，在排铳击发时已机灵地潜入水中，毫发无损。现在，野鸭也已严禁捕捉，而野鸭因为可以家养而被保留了下来。

这黄雀、野鸭和狗肉，以前被称为南厍的“三宝”。黄雀和野鸭脱毛时都是干脱，脱光后再用烫水稍浸泡后去净绒毛。野鸭表皮的绒毛是珍贵的保暖材料，由于量少质优，其价几乎等同黄金。

如今，南厍的“三宝”已有了较大的变化。野鸭被保留了下来，但是家养的，其味虽已与以前的野鸭不可同日而语，但与家鸭相比，还是颇有一点野味的感觉，黄雀与狗肉则分别被酱鹅和风肉所替代，由于新的“三宝”仍具有独特的风味，因此受到美食家们的青睐。每到双休日，南厍的各家餐馆、熟食店里都是顾客盈门。

（宋维贤 撰文）

铜罗红烧羊肉

铜罗红烧羊肉，始于清代。当年乾隆皇帝下江南，乘舟途经铜罗（当时叫严墓）时，闻到了一股飘来的羊肉香味，顿觉食欲大开，即停船靠岸，命人端来了地道的当地红烧羊肉。平时在皇宫里吃惯了山珍海味的乾隆皇帝，尝到了色香味俱全的村野食品，不禁赞不绝口。于是，铜罗红烧羊肉便出了名。

铜罗红烧羊肉不仅味道鲜美，而且营养丰富，具有健胃、补脾、壮阳

之功效，因而，深受人们的欢迎。

铜罗红烧羊肉，选料用的是产自太湖周边地区繁育生长的湖羊。太湖地区气候温和，雨量充沛，草木繁茂，为湖羊提供了优越的生长条件。因此，湖羊肉比之于其他羊肉更为鲜嫩。

烹制铜罗红烧羊肉要挑选不肥不瘦、中膘健壮的羊。宰杀时，绝不让病羊混入其内。宰杀后还要细细地将羊肉上的息肉、下脚垃圾全部剔除，洗刷干净后才下锅。成品后的铜罗红烧羊肉色泽好，红里透黑，黑里透红，吃口香糯，咸中有甜，甜中有咸，而无半点羊膻气。入口后，鲜、香、咸、甜等多种味道都能品味出来。

⊙ 铜罗街头羊肉店

铜罗红烧羊肉绝佳的口味靠的是独特的火功和配料。制作时，开始要用急火头，用木柴来烧，使其迅速浮沫，然后用汤勺舀尽漂浮在锅上面的泡沫，接着用文火焖煨，时间需要四五个钟头，最后用旺火催。用这样的火功，才能使羊肉酥而不烂。铜罗红烧羊肉的配料十分讲究，所用料酒是本地的黄酒，酱油用的是乌镇、震泽、平望等地老字号的产品，红枣、冰糖、茴香、桂皮等其他10多种物品也都是经过精心挑选。

铜罗红烧羊肉不仅在盛泽、震泽、庙港、七都等地出名，也传到了浙江嘉兴、桐乡、乌镇、南浔等地。20世纪80年代，师出于铜罗红烧羊肉的桃源阿六羊肉，在松陵、同里、芦墟和苏州等地开设了多家分店，一时间名声大噪，食客纷至沓来。

如今，每年入秋以后，漫步铜罗古镇街头，不时飘来阵阵羊肉浓香，真是让人垂涎三尺。游千年古镇，览小桥流水，觅吴越胜迹，踏茫茫林海，品黄酒佳酿，尝红烧羊肉，成了铜罗献给广大游客的一份丰美的套餐。

（黄雪琪 撰文）

莘塔龙凤面筋

莘塔河西老街，旧时有一爿跨街酒楼，赫赫有名的鸿茂馆。鸿茂馆有一锅名菜，叫做“龙凤面筋汤”。

龙凤面筋汤，一匙清汤入口，引颈慢咽，个中滋味不可言喻。锅内，矮脚童子全鸡一只、黄腹斑纹大鳝四尾、猪脊肉馅小颗面筋若干枚，用宜兴砂锅文火焖煮。出桌时，鸡不变形，鳝不变色；小颗面筋，个个匀圆，或上或下，在汤中翻滚；四尾若断若连的黄鳝，缓缓游动，宛似群龙戏珠，煞是好看。

一天，酒楼门前来了个哑和尚。账房先生给他十文钱，他不要；知道他要吃东西，就拿起笔来写了一首打油诗：“肉卤下面条，白饭鸭汤浇。和尚想要吃，先脱袈裟袍。”

谁知，和尚接过笔来，也写了四句：“闭眼荤是素，睁眼素亦荤。菩萨也有假，和尚本是人。”

账房先生见和尚颇有文才，吩咐厨下端出一砂锅龙凤面筋汤，对和尚说：“假菩萨用餐。”和尚写了五个字：“真和尚吃肉。”随即一手汤匙一手筷，吃了个砂锅底朝天。最后，和尚扯下一片袈裟，写了四句诗留在桌上：“先生是个明白人，和尚心事看得清。龙肉香，凤肉嫩，颗颗面筋囫囵吞。”

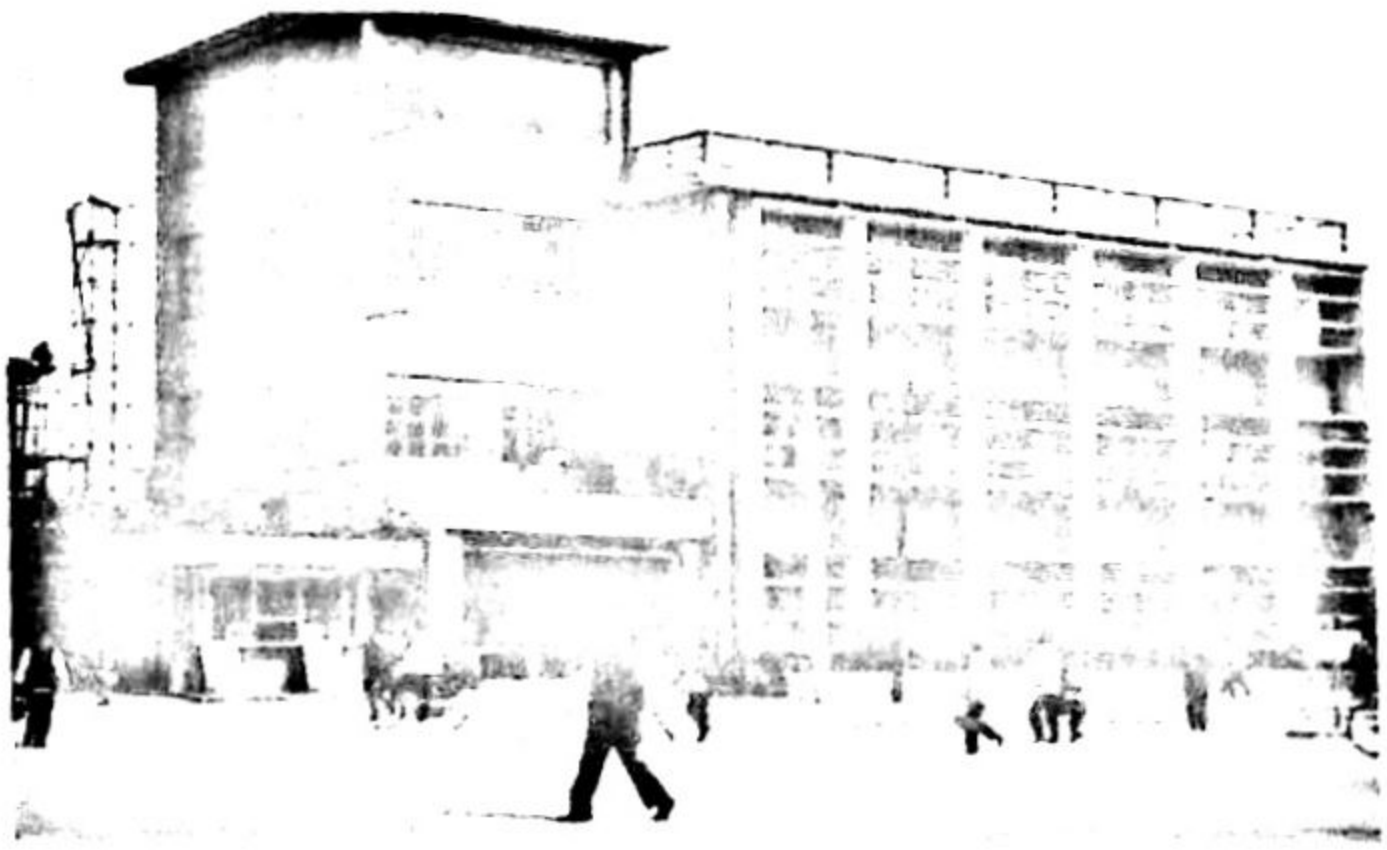
账房先生见他不是寻常和尚，便上前施礼，请教不足。和尚转身又扯下一片袈裟，写了十四个大字：“面筋当珠龙可戏，凤嘴无花仍是鸡。”写毕，掷笔扬长而去。后来，鸿茂馆老板亲自前往姑苏城里松鹤楼，请了一位专做牡丹花的食品工艺大师。从此，揭开砂锅盖跃入眼帘的便是一朵半开的鲜红大牡丹，花蒂间衬着两瓣绿叶，在凤嘴中轻轻晃动，煞是好看。于是，龙凤面筋汤色香味形十全十美了。

（顾永翔 朱文华 陆维钢 撰文）

鸿运楼的四道菜

鸿运楼，位于松陵镇仓桥堍。原先在震泽镇上塘中大街上，民国三十二年（1943）由一个名叫朱兰亭的人开办，初创时，仅有一楼一底，但以擅长烹饪地方特色菜肴而闻名于县内及邻近的浙江南浔等地。1956年，公私合营后，鸿运楼原班人马随同菜馆迁至松陵镇仓桥堍。1958年起，上升并更名为国营人民饭店。1982年，又迁至三角井，恢复了鸿运楼的店名。

鸿运楼的菜肴品种繁多，花色齐全，其中有四道菜颇有点名气。一是“生烩鱼扇”，选用较大的活鱼，取其中段，运用斜刀切法，使鱼段脊断肚连，用旺火烹制速成，形似扇面，色如檀香，鲜嫩可口。二是“松炸虾球”，选用新鲜大虾仁，用蛋糊搅和后，放入温油锅里，复用旺火炸之，其色泽金黄，外香内鲜，用甜酱蘸之品食，真是别有风味。三是“开面鳝糊”，选用粗壮的鳝丝，用猛火烧上一阵，去净腥味，然后让其吸进卤汁，勾上不多的厚芡，再浇上沸油，其色红亮，其香扑鼻，其味鲜美。四是“糖醋粒肉”，选用纯精猪肉，用蛋粉挂糊，分两次炸成，甜滋滋、酸溜溜的糖醋包裹着脆生生、白嫩嫩的细肉，真是香甜松鲜。上世纪七十年代中后期，这糖醋粒肉只有二角八分钱，炒上一盆，省一点的话，可以吃上两顿。至于“生烩鱼扇”、“松炸虾球”、“开面鳝糊”这些佳肴，则要贵一些。



⊙ 20世纪80年代松陵鸿运楼饭店

那时，镇上的人们总爱去鸿运楼炒上一两个特色菜。20世纪90年代初后，鸿运楼变成了“苏州得月楼吴江分店”，其“苏帮菜”也是挺可口的。

响铃·百叶铺盖

响铃，说白了，就是豆腐皮包肉。其制作方法是先取五花肉剁成肉末，加葱花、姜末、细盐、味精等调成肉糜，用豆腐皮包成卷，然后剁成寸许长的小段，下油锅炸成金黄色捞出装盘，入口嚼时，“吱吱”有声响，故名曰响铃。

百叶铺盖，烹制方法与响铃相似，用百叶包肉馅，形状似折叠的被子，所以名曰百叶铺盖，加香菇、虾米、冬笋片煮汤，食时皮脆馅嫩，汤呈奶白色，是松陵人下饭的一道家常菜。

（宋维贤 撰文）

第三篇章 乡土佳品

⊙ 丝绸展示

吴江地区的蚕桑丝绸产业源远流长。在梅堰龙南文化遗址和离吴江咫尺之遥的吴兴钱山漾文化遗址的发掘中，曾出土了多件新石器时代的刻有丝绫纹和蚕形图案的陶罐以及4700年前的丝带、丝线和丝绸残片，这足以证明包括吴江在内的太湖流域是我国丝绸生产的起源地之一。

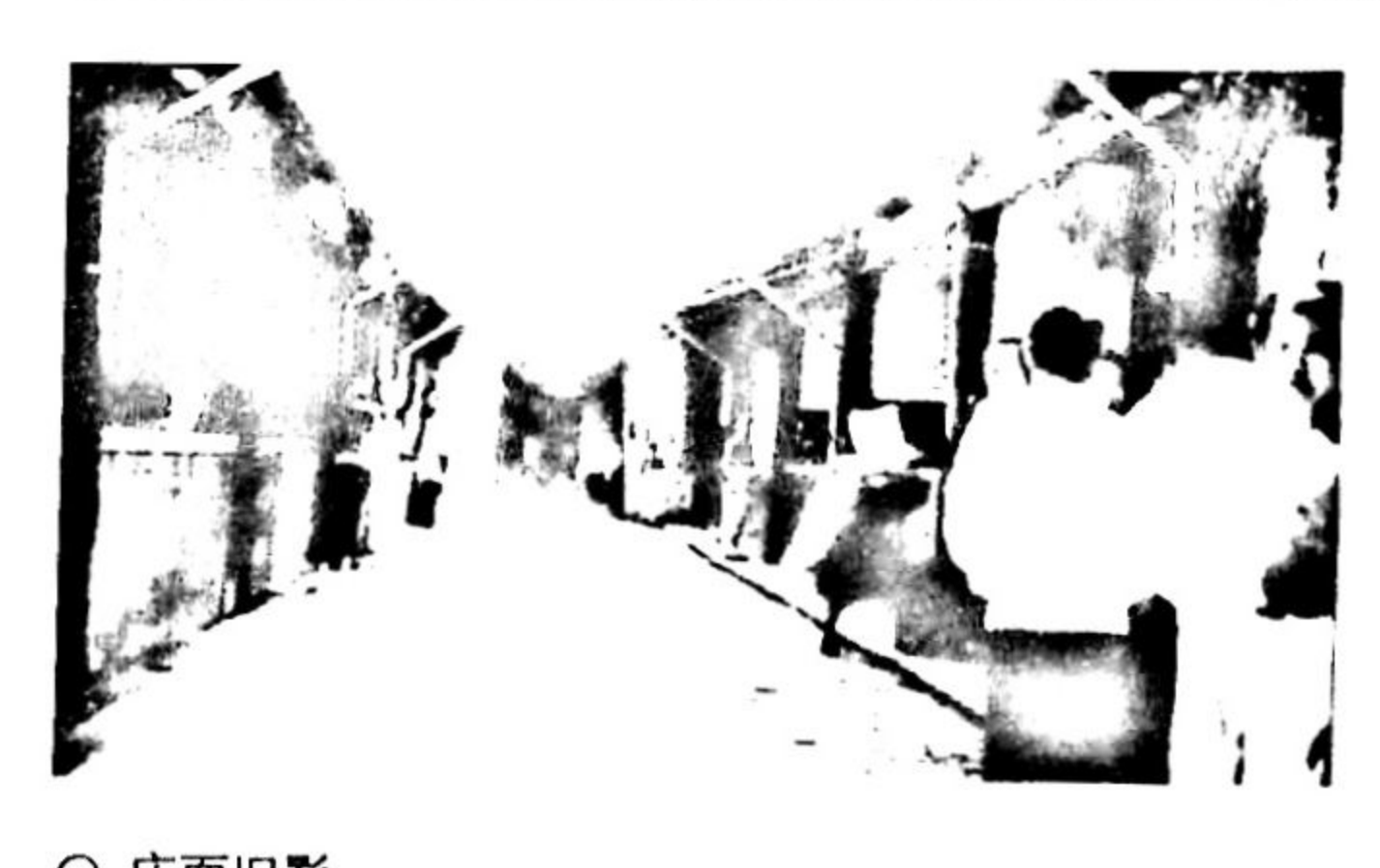
乡土佳品

盛泽丝绸

丝绸纺织业是吴江的三大支柱产业之一，约占吴江经济总量的三分之一；盛泽镇更是中国著名的丝绸之都，在海内外享有极高的声誉。

蚕丝是纺织纤维中的佼佼者，有着“纤维皇后”的美称；丝绸是以蚕丝为原料织造而成的纺织品，它柔滑、轻盈、飘逸、鲜艳，是最受人们青睐的服用面料。中国是丝绸的故乡，中国人在长期的劳动实践中发明了养蚕、缫丝、织绸的技术，为人类的物质文明作出了巨大的贡献。蚕桑文化是中国文明的标志之一，而丝绸也成为中国重要的文化名片，“中国蚕桑丝织技艺”已于2009年入选联合国教科文组织《人类非物质文化遗产代表作名录》。

吴江地区的蚕桑丝绸产业源远流长。在梅堰龙南文化遗址和离吴江咫尺之遥的吴兴钱山漾文化遗址的发掘中，曾出土了多件新石器时代的刻有丝绫纹和蚕形图案的陶罐以及4700年前的丝带、丝线和丝绸残片，这足以证明包括吴江在内的太湖流域是我国丝绸生产的起源地之一。



⊙ 庄面旧影

吴江是著名的水乡，湖荡密布，沃野平展，气候温和，雨量充沛，适宜蚕桑业的发展，这里所产的“湖桑”，桑叶肥美，因此蚕丝的质量格外优良。自古以来，吴江的农村，尤其是太湖沿岸一带，几乎家家种桑，户户养蚕，蚕桑业成为农村最主要的副业。晚唐诗人陆龟蒙

寓居吴江时，曾写下了“四邻多是老农家，百树维桑半顷麻。尽趁晴明修网架，每和烟雨掉缫车”的诗句，可见当时吴江地区养蚕缫丝已相当普遍。

明代，由于丝绸的需求量大幅增加，朝廷出台了鼓励栽桑的措施，故而“蚕桑之利”十分丰厚。据明末《沈氏农书》所记载的资料推算，“桑田所得，高于稻田十倍以上。”蚕桑业成为吴江农民的主要经济来源，有“丝之丰歉，即小民有岁无岁之分”的说法。

古代吴江地区以饲养春蚕为主，农历三四月为养蚕季节，称为“蚕月”。等蚕宝宝“上山”结了茧，养蚕人家立即开始缫丝，以防蚕蛾破茧而出，于是“缫车轧轧月昏黄”，日夜开工煮茧、缫丝，进入了最为繁忙辛苦的时节。

旧时，农家都将自育的蚕茧用手工方法直接缫丝，俗称“做丝”，缫成的丝称为“土丝”。古代的手工缫丝车，最初为手摇式，需要两个人操作，后来逐步演变成脚踏式缫车，手足并用，一人即可操作，效率大为提高。到清末时，缫丝车的制造技术日益精良，吴江一带的木制脚踏缫丝车有了很大的改进，除了传动部分外，已经近似于现代的缫丝机。直到1929年震泽的震丰缫丝厂成立，吴江才开始了机械缫丝的历史；缫丝机所生产的丝，俗称“厂丝”。

吴江的丝织业主要集中在盛泽一带。早年间，织造丝绸的丝织机都是手工织机。

第一代手工织机是“射梭机”，因为用手投梭，所以又叫“手射机”。明清以来，盛泽地区的射梭机有素机与花机两种。素机用以织造平素织物；花机又叫花楼机，能织造不同图案的提花织物。花机的上部设花楼，操作时由一个小孩子坐在花楼上提花，另一个织绸工在下面投梭打纬织绸，彼此配合默契。赵基的《黄溪竹枝词》中有“郎起金梭妾起花，丝丝朵朵著人夸”的诗句，就是对提花织造最生动的描述。

第二代手工织机叫“手拉机”。民国初年，手拉织机及提花装置传入盛泽。手拉机用手拉动投梭装置，相比射梭机用双手抛梭，功效可提高一倍以上。手拉机不仅能织门幅较宽的绸，还能安装提花装置（俗称“木龙头”），使用纹纸系统织出花样，省却了一名提花工，还不容易出差错。

第三代手工织机是20世纪40年代传入的“脚踏机”。脚踏机原来用以织布，机身比较短，经过加长机身并略加改造之后可以用于织绸。脚踏机以脚踏为动力，故而效率更高，但此时电力织机已逐渐普及，因此到了60

年代后脚踏机就全部被淘汰，前后仅存在了二十来年。

1915年，盛泽春记正绸行的老板在上海创设了肇新绸厂，这是全国第一家电机丝织厂。此后，又有一批盛泽的绸行老板陆续在上海开设丝织厂，其中物华丝织有限公司的规模首屈一指，是当时全国最大的丝绸联合企业。1930年，盛泽镇的发电厂扩容后，为电力织造创造了条件，当年，郎琴记绸行开设了盛泽首家电机丝织厂，自此起，电力织机逐渐推广普及。从手工织造到电力织造，不但提高了产量、质量，还有利于推广新技术，是丝绸生产的一次重大变革。

1985年新民丝织厂引进了全镇第一批喷水织机，标志着吴江地区的丝绸织造设备从有梭织机向无梭织机过渡。此后，喷水织机、喷气织机、剑杆织机、片梭织机等各类无梭织机陆续引进，如今，吴江的无梭织机总量已达到十多万台，成为国内最大的纺织品织造基地。

印染是丝绸产业的重要一环，包括丝绸的练、染以及后整理，因此也称染整业。早年的手工染整业分为练坊、染坊和轴坊等三坊。

练坊是专门从事练绸的作坊。绸匹织成的时候大多是生绸，必须经过练煮使之成为熟绸，以改善丝绸的穿着性能，并增添丝绸的白度与光泽。明代宋应星的《天工开物》上记载："凡帛织就，犹是生丝，煮练方熟。练用稻稿灰入水煮，以猪胰脂陈宿一晚，入汤浣之，宝色烨然。"盛泽的练坊多以桑柴灰及猪胰练绸，故而称之为"灰练坊"。灰练坊的设备十分简陋，只是几只陶锅和十多只七石缸而已。民国二十八年（1939），盛泽的21家灰练坊集资成立大成昌"精练坊"，采用纯碱等化工原料练绸，并局部采用机械操作。精练的丝绸白度好，又不伤绸面，而且提高了工效，因此很快有人仿效，又开出了多家精练坊。

染坊是染绸的作坊。盛泽的染坊大致分为两类，一类以染成批整匹绸缎为主，称绸绫染坊；还有少数染坊专染零料，称衣着坊。明清时，染绸都用矿物和植物染料，直至清末民初才逐渐改用化学染料。染坊之间有染色上的明确分工，如洋红坊专染红、黄等暖色，湖白坊染湖绿等冷色，元浅坊则专染黑色和灰色。染坊的设备只是"一缸二棒"而已，另外，各家染坊还在门外空旷的场地上架起竹竿，以晾干染好的绸匹。

轴坊又名踹坊，是专事轴绸和踹绸的手工作坊。轴绸的设备是轴床，通过轴绸可以消除练染过程中绸面上留下的皱褶，使之平整挺括。踹绸的

主要工具叫踹石，它是一块重约数百斤的元宝形状的石头，故而俗称“石元宝”。踹绸时，先将绸匹卷在轴上，放置在凹形的承石上，再把踹石压在绸轴上。踹绸的工人站立在踹石的两个尖端上，双手扶住两边竹竿，双脚不断地晃动踹石，反复碾压绸轴，使绸面砑光发亮。踹绸的劳动强度极大，还需要掌握一定的技巧。多年前苏州丝绸博物馆还特意从盛泽请去踹绸工人作表演，现在已经没有人会踹绸了。

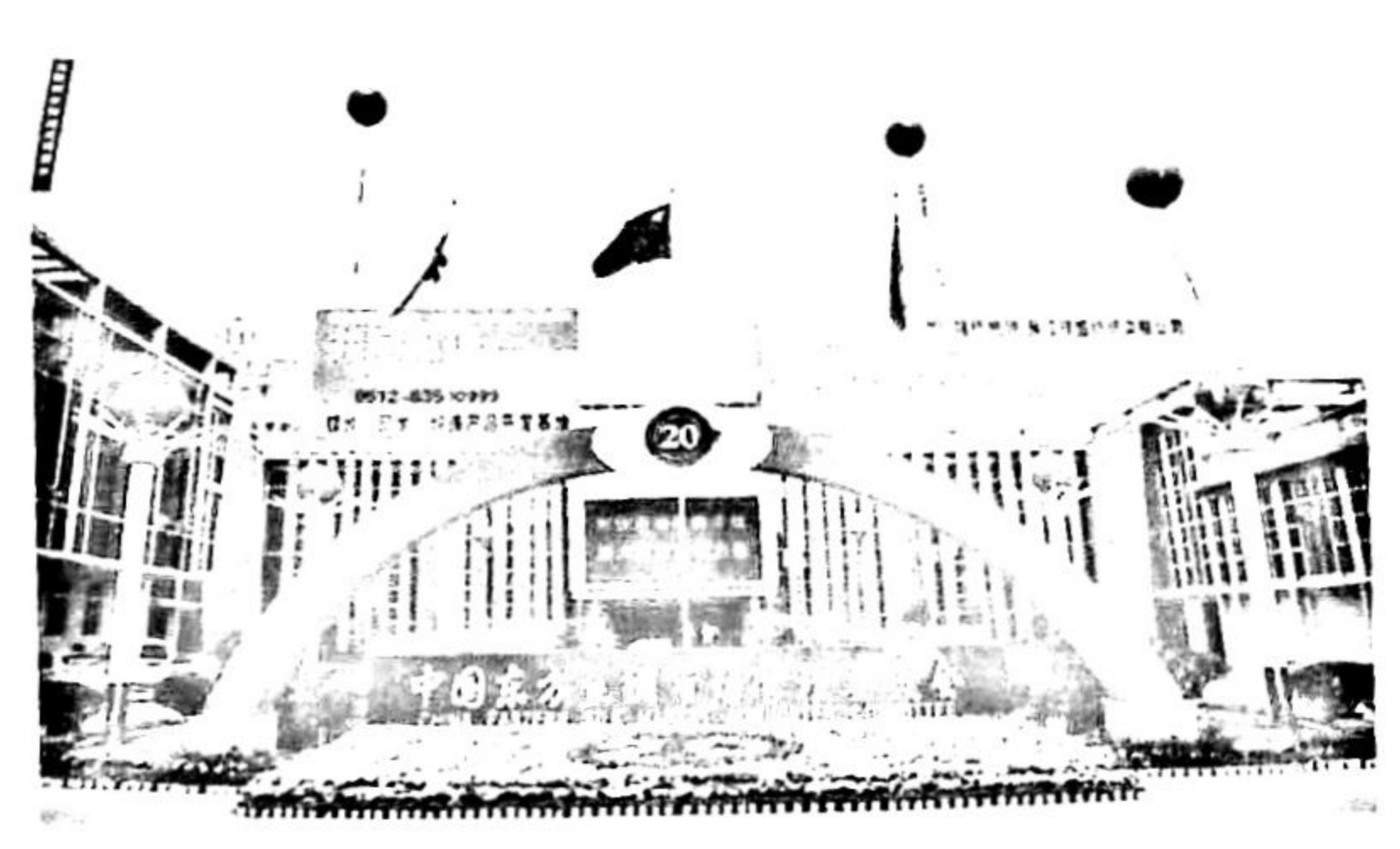
因为染整需要大量用水，故而从前的染整作坊大多开设于沿河的街旁，如盛泽镇区的市河及南新桥一带昔年就开设过许多家，至今还留下染坊弄、红坊弄、踩坊弄、红坊湾等富有行业特色的地名。

上世纪五十年代，盛泽的染整业经过几度改组，合并为一家染厂，并逐步以机械替代了手工操作，从此，练坊、染坊和轴坊退出了历史舞台。

盛泽的丝绸质量上乘，在国内外享有很高的声誉，所谓“奇巧日增，不可殚记”，可以称得上巧夺天工。

丝绸的种类很多，人们常说的“绫罗绸缎”，都是丝绸常见的种类，1965年纺织工业部制定的《丝织品分类定名及编号》中，将丝绸分为绡、纺、绉、绸、缎、锦、绢、绫、纱、罗、绨、葛、绒、呢等14个大类。

盛泽的丝绸种类繁多，在不同的时期，丝绸品种各有侧重，从最早的绫，到以后的纺、纱以及绉和缎。绫，是一种斜纹的织物，质地轻薄。正德《姑苏志》上说:“绫，诸县皆有之，而吴江为盛。唐时充贡，谓之吴绫。”可见，早在唐代，吴江一带的绫已经小有名声了。到了明代，盛泽生产的丝绸就有绢、罗、绫、绸、纱、苎布、缣丝等许多种类。纺，是比较紧密的平纹织物，曾是盛泽丝织品中产量最大的品种系列。民国七年（1918）时，盛泽已有十多种纺热销海内外，并因质量优异而被冠以地名，誉为“盛纺”，与杭州所产



⊙ 中国东方丝绸市场

的“杭纺”齐名。1933年的《中国经济年鉴》上说：“盛泽所产之纺，谓之盛纺，颇著盛名。”

盛泽丝绸早在清代就大量出口，乾隆《盛湖志》上记载：“绫罗纱绢，不一其名，京省外国，悉来市易。”有的出口丝绸还直接以外国的国名来命名，如印度绸和高丽纱。印度绸又叫印度纺，是纺绸的一种，轻薄飘逸，大量销往南亚一带，印度等国的妇女用它来制作“纱丽”。纱，是一种经纬稀薄的丝织物，清代至民国初，盛泽生产的纱热销于朝鲜，因为朝鲜历史上曾称高丽，因此这种纱名为高丽纱，用作礼服。

自清末民初以来，一批有远见的盛泽丝绸企业开始选送丝绸产品参加国内和国际各类博览会，荣获了许多奖项。清宣统二年（1910），盛泽丝绸先后获得在南京举办的南洋劝业会和意大利都灵博览会的一系列奖项，民国4年（1915）又获得美国巴拿马博览会名誉奖、金牌奖、银牌奖等奖项，盛泽丝绸由此成为拥有世界知名度的优质产品。

新中国成立以后，盛泽的丝绸业开始快速发展。镇区的丝绸工厂通过“公私合营”以及几度合并、改组，到1965年形成以新生、新华、新联、新民四大丝织厂和盛泽染厂为骨干的格局，它们为盛泽丝绸业的再度辉煌作出重大的贡献。多年来，盛泽的丝绸产品屡屡获得全国优秀、全国标样等各类荣誉；1983年在杭州举行的全国丝绸产品质量评比中，盛泽的丝绸在参评的9个品种中获得了4个第一名；20世纪80年代，又先后荣获3枚国家金质奖、4枚国家银质奖和108个省优、部优产品称号，赢得了极高的荣誉。

20世纪70年代，乡镇企业异军突起，盛泽城乡先后创办了数十家丝绸纺织工厂，丝绸纺织品产量得到了快速的提高。1990年，以丝绸业为主体的盛泽乡镇工业总产值突破10亿元，名列全国各乡镇首位，被誉为“华夏第一镇”，“丝绸之都”盛泽再次引起了广泛的关注。九十年代后期，盛泽民营经济迅速崛起，在短短的十多年里，数以百亿计的民间资本投向丝绸纺织业，创建了2000多家丝绸纺织工厂和8000多家丝绸纺织商行。盛泽的丝绸纺织业进入了一个前所未有的快速发展时期，绸都盛泽以一种全新的姿态出现在世人面前。

经过改革开放后30多年的持续快速发展，盛泽古老的丝绸产业得到了脱胎换骨的改造，形成了一条从缫丝、纺丝——织造——印染——织物后整理、深加工——服装、服饰的完整的丝绸纺织产业链以及研发、生产、

⊙ 盛泽织机车间

市场、物流、服务为一体的完善的丝绸纺织产业体系，形成年产300余万吨真丝与涤纶长丝、100余亿米丝绸纺织品的巨大生产能力，成为国内规模最大的丝绸纺织品生产基地。以盛泽为中心，整个吴江地区形成了一个高度密集的纺织产业集群，恒力、盛虹、鹰翔、新民等一批企业通过大规模的技术改造，实现设备的快速更新与工艺技术水平的快速提升，进而实现产品的提档升级，在市场竞争中崭露头角，成为全国丝绸纺织产业的排头兵。

由于科技的发展，纺织原料的外延不断地扩大，各种新型的纤维层出不穷，尤其是化学纤维以它的价格与性能优势，迅速发展成为最重要的纺织品原料，并且为纺织业拓展了极大的发展空间。近年来，吴江地区在提升真丝绸生产水平的同时，重点发展了化纤原料和各类纤维纺织品的制造，丝绸纺织品从过去单一的真丝绸扩展到真丝、人丝、合纤、全棉、亚麻、交织、仿真、针织等各个大类，门类更趋齐全。

近年来，先后引进了具有世界先进水平的聚酯纺丝成套设备、无梭织机、印花、染整设备等数万台套，提升了丝绸纺织产业的整体装备技术水平，从而保障了产品质量的提升。“茶花”牌真丝绸、“迎春花”牌桑蚕丝和“恒远”牌涤纶长丝先后荣获中国名牌称号，“盛虹织造”、“福华世家”、“恒远”和“桑罗”被评为中国驰名商标，成为中国丝绸纺织品中的佼佼者，还有一批企业成为国家纺织产品开发基地企业，并形成了一批享誉市场的优质产品。

在生产发展的同时，丝绸纺织品专业市场为产业的发展发挥了重要的作用。1986年10月11日，中国东方丝绸市场在盛泽创立，市场成立后，逐步形成了“专、活、全、优”的特色，全国各地的纺织厂商蜂拥而至，市场规模不断扩大。如今，市场总面积已达4平方公里，云集了来自全国各地以及境外的7000余家丝绸纺织商行，经营真丝绸、化纤面料、棉布、服装、家纺制品以及纺织原料、纺织机械、配件等十几个大类的近万种产品，

商品成交额连续八年名列中国纺织品专业市场第一名；由东方市场发布的“中国·盛泽丝绸化纤指数”已经成为行业内重要的风向标。中国东方丝绸市场已经成为国内丝绸纺织业重要的产品集散中心、价格形成中心和信息发布中心。

如今，一个以中国东方丝绸市场为中心，包括吴江各乡镇以及浙江邻近地区的丝绸纺织产业集聚区，已经成为中国最具规模和影响力的丝绸纺织产业基地，吴江地区生产的丝绸纺织品已经远销全国各地以及世界100多个国家和地区，真正实现了“衣被天下”的美好愿望。

太湖茧丝

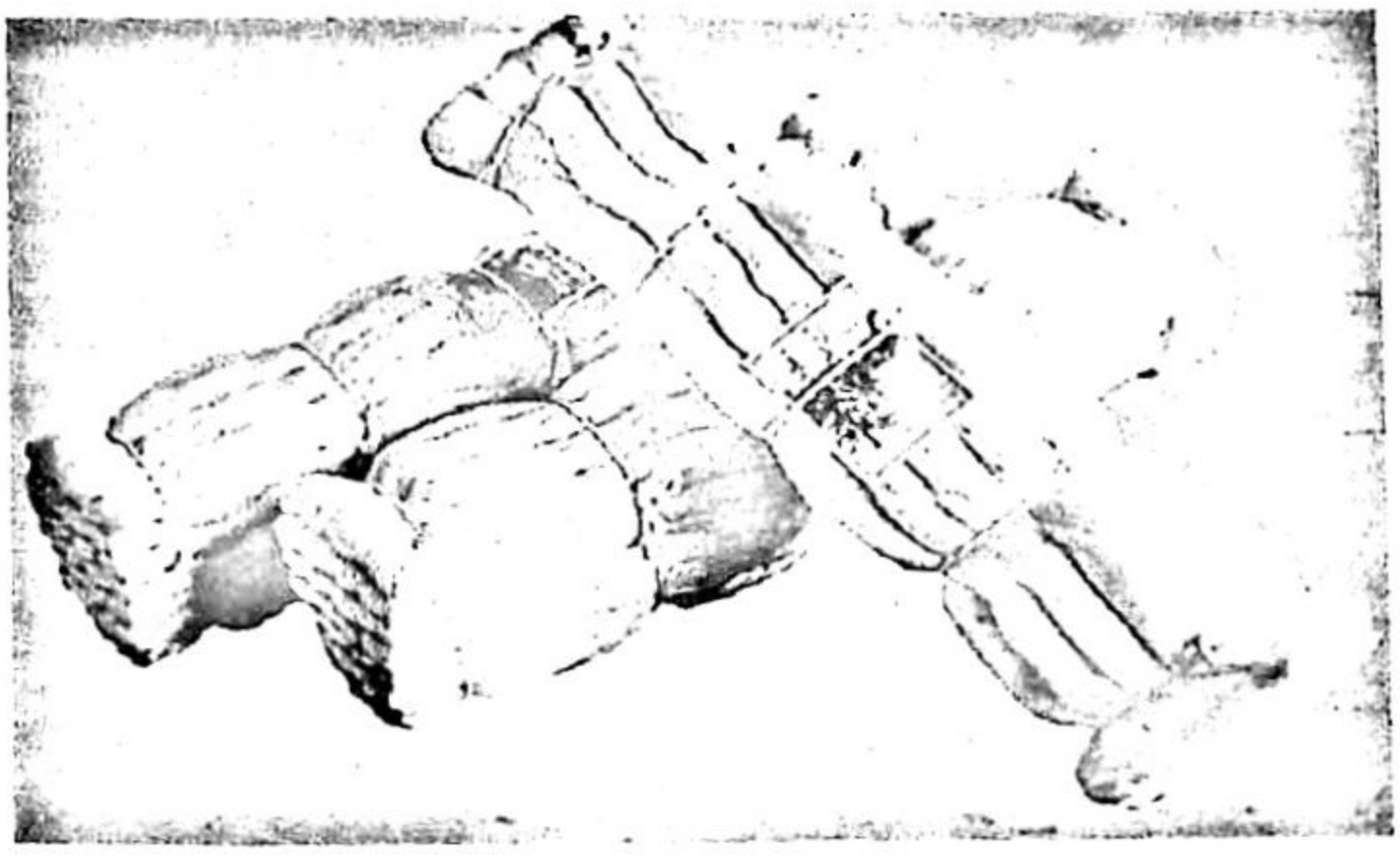
唐代诗人陆龟蒙在《崦里》诗里有句云：“处处倚蚕箔。”对当时吴江沿太湖一带繁盛的养蚕业作了形象的描述。一千多年过去了，养蚕业在这里更加发扬光大，茧丝作为七都的一个传统产品而闻名遐迩。

一个蚕茧可以抽取一根长1000—1300米的丝，这真是巧夺天工！一条仅有6厘米左右长的蚕宝宝，竟能吐出这么长的丝，并且有规律地均匀缠绕在直径为2—3公分的椭圆形蚕茧外壳上。

茧丝，是熟蚕结茧时分泌丝液凝固而成的连续长纤维，也称“天然丝”。它与羊毛一样，是人类最早利用的动物纤维之一。根据食物的不同，又分桑蚕、柞蚕、木薯蚕、樟蚕、柳蚕和天蚕等。从单个蚕茧抽得的丝条称为茧丝，它由两根单纤维借丝胶黏合包覆而成。除去丝胶的茧丝，叫做精炼丝。以它们为原料，就可用织机加工成各类品种的织物了。通常所说的茧丝，就是栽桑养家蚕结的茧里抽出的蚕丝，这种茧丝色白略带黄色，手感细腻、光滑，有一股淡淡的动物纤维特有的气味。用桑蚕丝制作出来的被子特别柔软、贴身，手工层叠制成的蚕丝被更加耐用。

之產其草多取資焉
桑所在有之西南境壤接烏程觀鄉事基重故植桑尤
多鄉村間殆無曠土春夏之交綠陰彌望別其名品蓋
不下二三十種云
繰邑中盛有西南境所繅絲光白而細可爲紗綾經俗
名經絲其東境所繅絲稍粗多用以織紋紬俗稱紬絲
又有同宮絲二蠶絲皆可爲紬紋緯
夾紋見稱往昔在唐充貢邑爲郡屬故至今有之其名
品不一往往以其所產地爲稱如西絲黃
于古而至今相沿者方紋及龍鳳紋至所稱天馬碎那
之紋今未之見按舊唐書載天宝中吳郡貢方紋綾大
匹六年四月禁文彩織爲龍鳳紋

⊙ 清乾隆《震泽县志》载西南境缫丝



⊙ 七都白厂丝

茧丝是自然界中最轻最柔最细的天然纤维，撤销外力后可轻松恢复原状，内胎不结饼，不发闷，不缩拢，均匀柔和，可永久免翻使用。茧丝主要由动物蛋白组成，富含十八种人体所必需的氨基酸，能促进皮肤细胞活力，防血管硬化，长期使用可防皮肤衰老，对某些皮肤病有特殊的止痒效果，对关节炎、肩周炎、哮喘病有一定的防治作用。

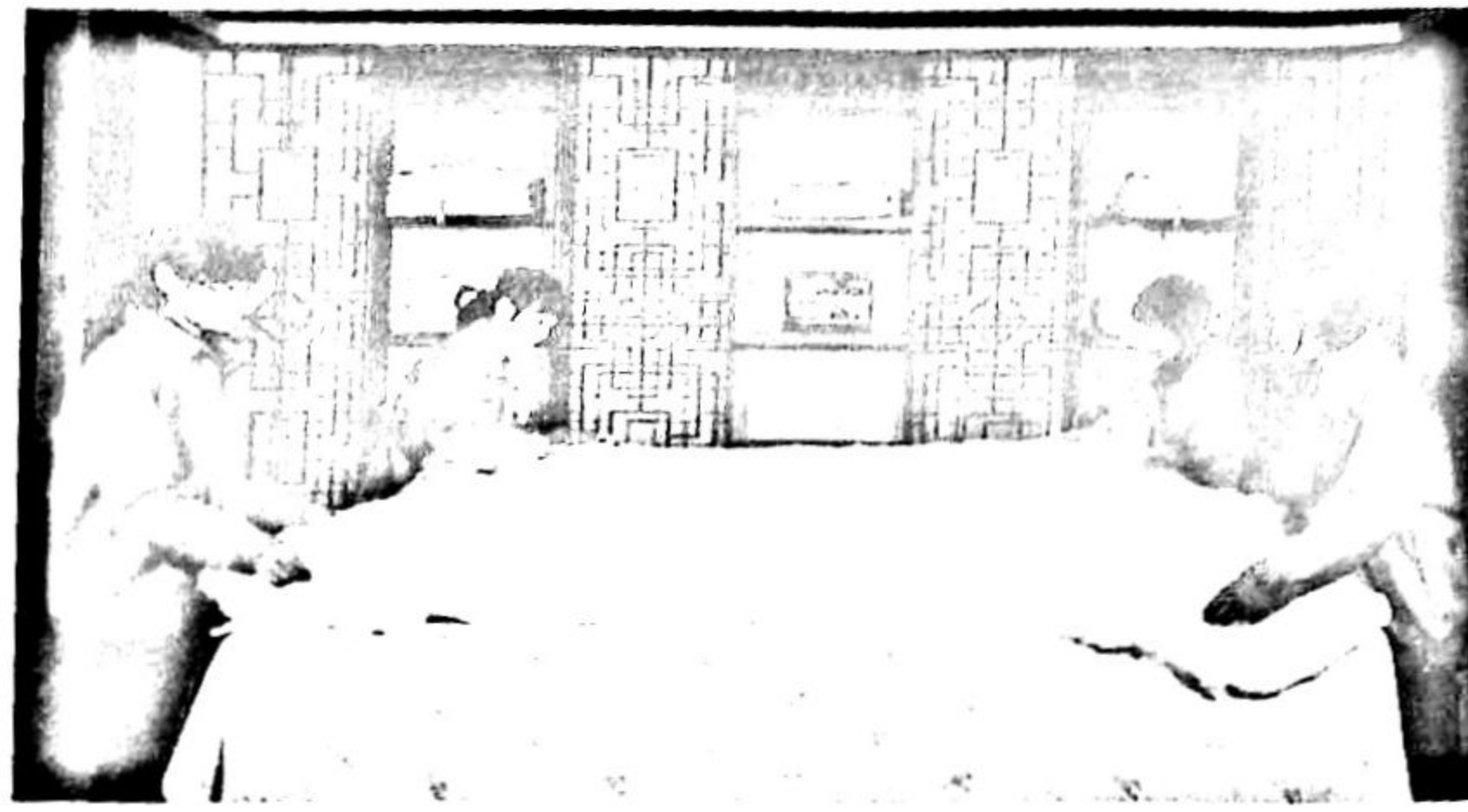
茧丝还具有其他纤维及加工品无可替代的独特性能和无可比拟的旺盛生命力。经过染织而成的各种色彩绚丽的丝绸面料，更易缝制加工成各种高级成衣和室内装饰品、旅游纪念品及众多工艺美术品，难怪国外消费者将丝绸誉为“美的源泉”。

（邱海燕 撰文）

震泽蚕丝被

震泽的历史是一部蚕丝的历史。“一湖天堂水，千载震泽丝。”唐朝时，震泽已是蚕丝之乡，育蚕缫丝十分普遍；清朝中期后，震泽蚕丝业进入鼎盛时期，“辑里湖丝”远销海内外。

震泽人在缫制“辑里湖丝”的同时，制作丝绵也颇为普遍。以前，制作丝绵以家庭为单位，母女或婆媳相传。改革开放后，农村产业结构调整，农民致富渠道多样化，农家自产的蚕茧大多出售，不再自制丝绵；再则农村劳动力流向周边城镇企业，亦无闲暇自制丝绵，以致剥制丝绵这一古老传统技艺处于濒危失传状态。20 世纪 80 年代，震泽镇勤幸村沈福珍女士等



⊙ 震泽蚕丝被制作

一群有识之士努力抢救蚕丝被制作技艺，推广蚕丝被产品，使这项传统技艺重现生机。沈福珍，生于1948年，蚕农家庭出身，自幼随父母栽桑、养蚕、缫丝、剥制丝绵，可谓行家里手。震泽中学高中毕业后，她曾在勤幸村办丝绵厂，熟悉蚕丝制品制作工艺。1978年，在教育改革中，沈福珍以农民教师身份到苏州蚕桑专科学校，后又担任图书馆管理工作。一次偶然的机会，沈福珍有幸结识了全国著名蚕桑专家、“蚕丝之母”费达生先生，此后两人由同乡之谊，结为忘年之交。在费达生的鼓励和帮助下，沈福珍在震泽镇创办了慈云蚕丝制品有限公司，为当地第一家蚕丝被企业，创制出慈云牌优质丝绵及免翻型丝绵被，行销国内外。2007年9月，沈福珍当选为吴江市（震泽）蚕丝被同业公会会长。2009年6月，当选为吴江市丝绸协会副会长兼蚕丝被分会会长，同年又当选为江苏省蚕丝家纺专委会副主任、中国丝绸协会蚕丝被分会副理事长。由于沈福珍对蚕丝事业的显著贡献，2008年被聘为全国丝绸标准化（SAC/TC401）技术委员会委员，并参与了《蚕丝被国家标准》的起草工作。同时，又主持起草了全国首个区域性标准——震泽蚕丝被联盟标准。

在沈福珍一步步走向成功的同时，震泽镇的蚕丝被产业蒸蒸日上。20世纪90年代后，震泽镇民营企业崛起，因势利导，充分利用当地丰沛茧源，在继承传统技艺基础上，推陈出新，大量生产高质量的蚕丝被，蚕丝被企业如雨后春笋出现。至2010年，震泽地区蚕丝被企业已逾百家，年产各种

规格、各种款式的蚕丝被六七百万床，占全国蚕丝被总产量的十分之一以上，产品行销海内外，成为中国最大的蚕丝被生产基地。目前，全镇蚕丝被企业拥有品牌300多个，其中“慈云”、“辑里”被授予“中国驰名商标”。“太湖雪”、“慈云”、“丝立方”、“辑里”、“山水”被誉为震泽丝绸“五朵金花”。2012年，在苏州市十大知名丝绸品牌评选中，震泽独占4席。

2013年，震泽镇继荣获“中国蚕丝被之乡”、“中国蚕丝被家纺名镇”之后，又荣膺“中国蚕丝之乡”的称号。

（周德华 谈燕 撰文）

青云木梳

木梳是人们生活的必需品，它不但可以梳理头发，而且还能起到头部按摩的医疗作用。通过梳头，可使头部毛细血管扩张，刺激穴位，加速血液循环，保持大脑的清醒状态，从而达到通经活络、调气活血、防病治病的目的。

我国是一个有着五千年历史的文明古国，梳子早在远古时期就已出现。据《中国五千年秘史大观·陶唐氏秘史》记载，伏羲氏最早制作梳子，用木料制造，有二十四齿，用来梳理头发，这是最早出现的用梳子梳发，而冠笄便是由此而演变来的。尧由于头发很短，所以制作了篦梳，以弥补梳子梳齿稀疏之不足。

⊙ 木梳之乡青云陶墩

桃源镇的青云社区有一个村，名叫陶墩村，村里有一座重建于清光绪二十五年（1899）的安富

桥，桥上刻有这样一副对联："困易农庄，丰衣足食；假作工商，利益盈增。"从对联中，我们不难看出，当时这一带的小手工业比较兴盛、发达。那么当地的小手工业都出产些什么呢？据考查，当时这一带主产木梳、打桑剪等。说到青云木梳，相传已有上百年历史。据考早在清朝年间，这一带已有做木梳的家庭小作坊。因为这种小手工工艺，一般的老百姓都可独立完成生产，并且还能养家糊口，所以在当地发展速度较快。从最初的起源地梵香、陶墩村一带始，一直扩展到邻近的金光、光明、青莲等村。解放前，作坊的主人纷纷到上海、苏州等地开店销售，还有部分产品销往境外，如香港、新加坡等。据民国三十二年（1943）《严墓区政概况》载，当时，严墓一带的木梳已年产 10 万把。解放后，随着时代的变迁，青云木梳这门手工艺可谓是遍地开花，梵香、陶墩、金光、光明、青莲等村都办起了木梳厂，各村将近一半的劳动力投入到了这一行业中，从而成为当地的一个主导产业。他们生产的品种多达十几种，如广梳、直柄、之头、稀密齿、净庄梳、挑针梳、理发梳等，并统一由沈大成、丁大昌、范生大品牌老店直销。而青云人引以为自豪的是，1979 年中越自卫反击战打响后，还有不少木梳运到广西、云南前线呢！

青云木梳以家庭小作坊的生产模式为基础，蓬勃发展，因而也哺育出了不少民间手工艺人。青云沈庄漾边的吴江梳艺人家工艺品厂就是一个典型的代表。

前些时，笔者特地采访了年已 63 岁的"梳艺人家"法人代表——贝金凤老太。据了解，贝氏 19 岁起就在原青莲大队木梳厂拜师学艺制作手工木梳，一直延续至今。对于她四十多年的从艺历程来说，就如同昨天发生一样。金凤老太饶有兴致地说，那时他们制作的木梳还是一种胶木梳，是由布或纸再经特种胶粘合压制而成的板材。胶木梳因其牢固、价廉，所以在上世纪七八十年代大行其道。当时的青云胶木梳已呈现出产销一条龙、从业人员达数千人的繁荣景象。全国各地只要发现路边有卖梳子的，你一问准是"青云人"。因此，好多青云生意人的"第一桶金"几乎都是在那个年代得来的。

改革开放深入后，随着人民生活水平的不断提高，人们对于吃穿用越来越讲究"环保天然"，胶木梳也逐渐被局限在理发用品行业。与此同时，聪慧的青云梳匠们最先想到了利用各种天然木材替代胶木，并且在其原有的技艺基础上作进一步的改良。在这里，向大家介绍一下梳子的制作工艺

流程。

1. 选材。不是所有的木材都能用来制梳。木料应挑木质较松，但韧性又好的材料。这样锯子既能锯开，而梳齿又不易折断。如按名贵程度依次有以下几种木材：黄杨木、檀木、楠木、枣木、桃木、梨木等。

2. 晾坯。木料锯成一块块的长方形坯子后，需将它放在屋内长时间的晾坯。其主要目的是消除坯中的水分，将来即使日久也不易变形。

3. 开齿。用专用的夹锯在坯子上锯出一条条竖沟，这样使梳齿初步成型。

4. 剔齿。用细长的三角锉在齿的头部来回锉动，形成齿尖。

5. 挠背。用锯子把梳坯的背部锯成设计的梳形，使梳子大体成型，再用平锉把梳背锉得平滑圆润。

6. 磨齿。用砂皮或砂轮将齿尖细细打磨，使齿尖接触头皮时，既有肉感，又不至于刺痛。

7. 烫花。在基本成形的梳子身上用电烙铁烫出设计的文字或花样。

8. 抛光或上漆。用砂轮打蜡抛光或均匀涂上清漆。前者环保，但易变色、变形，后者颜色牢固、不易变形，但环保性相对差些。

到了20世纪90年代初，青云周边的古镇如乌镇、周庄、同里、南浔等，都相继兴起了水乡旅游热，手工艺品成了大众的“宠儿”。它迎来了更为广阔的发展前景和展示舞台。为此，贝金凤一家凭借他们敏锐的洞察力，捕捉到了传统制梳业中所蕴藏的商机。故而，及时打出了“梳艺人家”的品牌。当古朴的制梳工具和精湛的制梳手艺，首次在乌镇的手工坊亮相时，即赢来了游客们一片片啧啧称奇。

⊙ 青云木梳

贝金凤他们一群工艺人，也成为吴地小有名气的“制梳专家”。趁热打铁，贝金凤遂与亲戚贝甫林、吴建华、吴雪林、顾志光等人一道，先将梳子在家中制成半成品，然后将剩下的工序搬到了店堂内表演完成。初具规模的“梳艺人家”表演作坊，后逐渐扩展到了周庄、同里、南浔、朱家角等镇的旅

游景点。不仅如此，“梳艺人家”的产品，可以说是遍布大中城市。南京苏果超市、上海的南京路和城隍庙、杭州河坊街等大卖场、专卖柜（点），都有了“梳艺人家”的产品

历史的车轮驶入了21世纪，在制梳业中，牛角梳悄然兴起。但市面上的牛角梳，大多数是用机械轧制而成的，不仅破坏牛角的原始质地，而且制作粗糙，易刺痛头皮。“梳艺人家”决定将传统的手工艺嫁接到牛角梳中。但因牛角的形状和质地均与扁平的木材性能差别很大，所以制作起来难度甚大。为此，“梳艺人家”的一帮老梳匠在反复研究的同时，外出观摩，取长补短，逐渐形成了他们独特的牛角梳制作工艺。“牢固、美观、舒服”是“梳艺人家”牛角梳的一贯特色和理念。他们制作时用料考究，会根据不同的牛角形状和颜色设计制作成不同的牛角梳。因此，制作工艺精巧的天鹅梳、小鱼梳、寿龟梳等牛角梳一面市，即被业内人士和专家断定为是苏州民间工艺界的一朵新奇葩。喜事接踵而来，贝金凤、吴建华和吴雪林三人同时被评为苏州市民间工艺师。更让人欣喜的是，他们为提高牛角梳产品的品位和档次，2007年，向工商局申请注册了“牛角坊”商标。

2010年和2013年，青云木梳技艺相继由吴江市人民政府、苏州市人民政府公布为吴江市、苏州市非物质文化遗产项目。

（殷秀虹 撰文）

铜罗苗木

铜罗气候润泽，地势平坦，土质肥沃，是著名的绿化之乡和苗木基地，从高处远眺，绿海无边，远接云天，村庄若隐若现，区域内三万五千多亩苗木林，绵延在绿水长流的烂溪塘边和碧波荡漾的沈庄漾旁，是江南平原上难得的休闲胜地，被誉为“平原绿林”、“天然氧吧”。

铜罗的林业属平原绿化，当地村民历来有“四旁”植树、美化家园的传统习俗，曾保留有多株古树名木，如集贤村有一棵七八人合围的古银杏，后村有一株几百年的罗汉松。每年清明节前后，家家户户，男女老少，都

会在路旁、河边的空地上，种上几行榆柳，几株果树，特别重视在屋前、屋后的绿化和美化，使村庄树木十分繁茂，以至于“日间不见村，晚上不见灯，乡道有林荫，风吹无飞尘”。

村民巧妙地把观赏与实用相结合，屋后常种竹，不只是竹子常绿，十分高雅，而且“竹子生长快，无需年年栽；竹笋可食用，成竹作建材”，可搭建猪羊棚、停船坊，还可劈篾做成各种各样的竹器，如篮子、箩筐、渔具等。屋前栽种的植物品种繁多，常见的有榉、榆、柏、楝、桑、银杏、水杉、杨柳、泡桐等乔木；桃、李、橘、梅、枇杷等果树；桂花、紫薇、玫瑰、月季、凤仙、美人蕉等花卉。

榉、榆虽然生长慢，但是木质好，是做家具的上等材料，常常是爷爷手里栽的树，孙子长大了还不舍得用，真是“前人种树，后人乘凉”。楝树、水杉、杨柳、泡桐都是速生树种，楝树木质光滑，可做家具、门窗；水杉挺拔，可作梁、椽；杨柳树虽然木质差，但是韧性好，是做水车上拉水的板子和木链的专用木材。

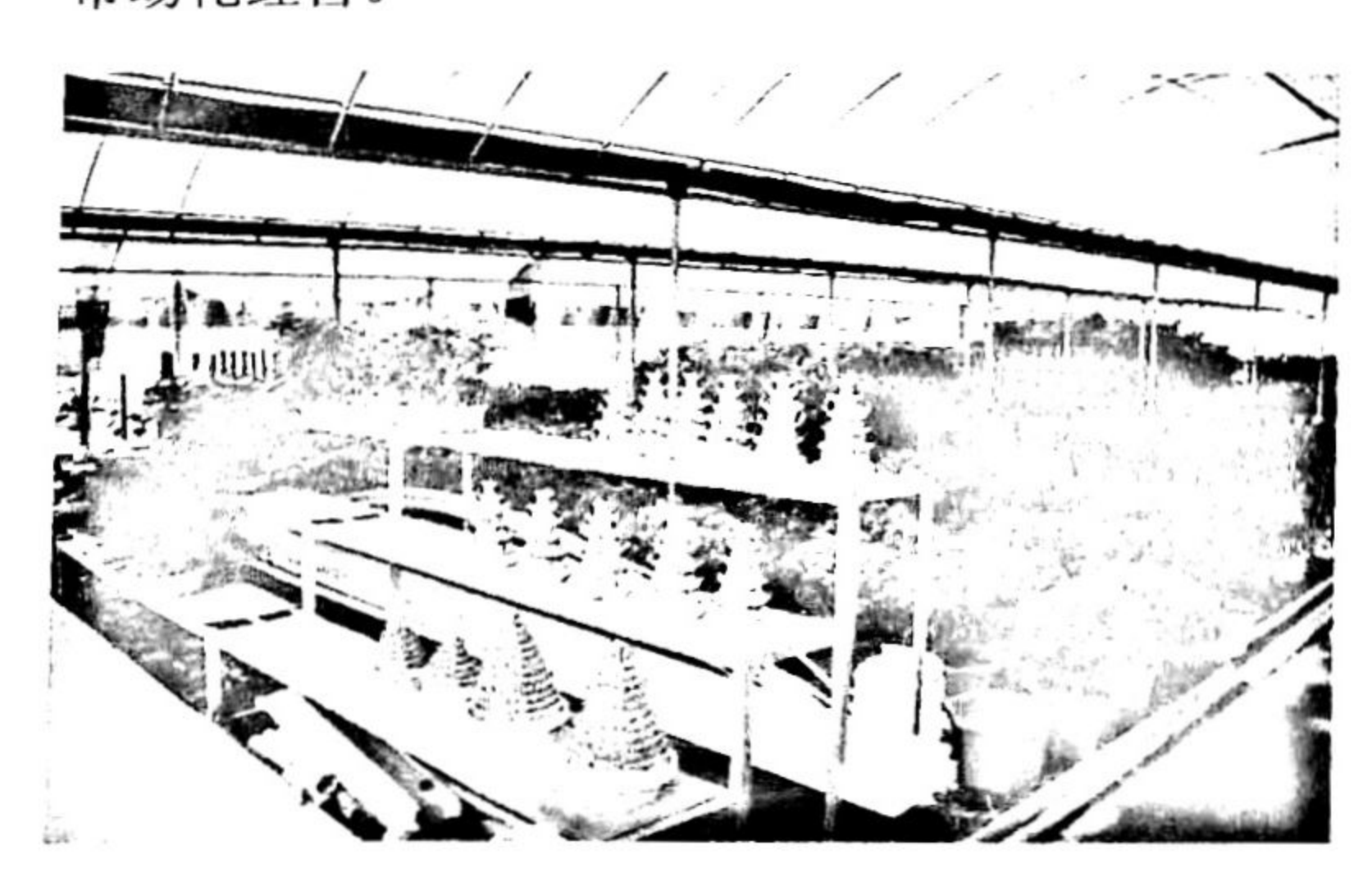
最值得一提的是桑树，铜罗地属著名的湖丝产地，农户家家种植桑树，种植面积每户在二至三亩左右，是主要的家庭副业之一。在当地农村里流传着这样的谚语：“一年两熟蚕，半年农家粮。”“吃靠田里，用靠匾（蚕具）里。”一亩壮年期的桑树，可养三张蚕，可产茧一百公斤左右，经济收入是种水稻的两倍以上，而且花的劳力少，所以这项副业深受农户的欢迎，世代相传。

⊙ 绿树碧水

铜罗的苗木生产久负盛名。早在20世纪70年代初，兴务村村民就在自留地上种树，销往上海，获利是种蔬菜的几倍，邻村纷纷效仿，这是铜罗苗木规模生产的开始。当时农村笼罩着“以粮为纲”的“左倾”思潮，不允许以盈利为目的的商业化种植，所以村民种植苗木是偷偷进行的。同时，当年上海由于那时城市建设混乱，绿地太少，“热岛效应”日益加重，逼着当权者要维护行道树、原有公园等最起码的绿化。可是树苗紧缺。这时，铜罗有村民从上海的亲戚朋友那里得到这一信息，回来试种苗木，销往上海。

到了80年代，随着国家实行改革开放政策，城乡经济回升，绿化工作被摆上城市规划建设的重要位置，对苗木的需求越来越大。农村实行家庭承包责任制，农民有了种植经营权，不但自留地上种树苗，而且可以在农田里少量种植树苗，为铜罗苗木生产的发展提供了历史性机遇。开始时，村里以集体的名义有计划地收购村民种植的苗木，成立苗木经营公司或绿化工程队，到上海去承包绿化工程，既销售了本镇村民的苗木，又赚了种树管理的钱，形成了“种植——销售——包种包活”的苗木生产体系。

进入90年代后，随着粮食市场的放开，农民不受上交粮食任务的约束，开始完全按照经济效益和实际需要，调整农田种植品种。由于种植树苗收益高，占用劳动力少，越来越多的家庭成为单一苗木生产的经营户，接着出现了单一的苗木种植村。从九十年代中期开始，苗木销售公司或绿化工程队主要由个人经营，或建立股份公司，最多时全镇有几十家，完全进入市场化经营。



⊙ 苗木市场

苗木种植的品种，由市场需求决定。苗木培养的周期较长，一般需要三至四年，大龄苗木达到六至七年，品种调整常常跟不上市场需求的变化，所以苗木种植和经营也存在一定的风险。开始时主要培育香樟树苗，香

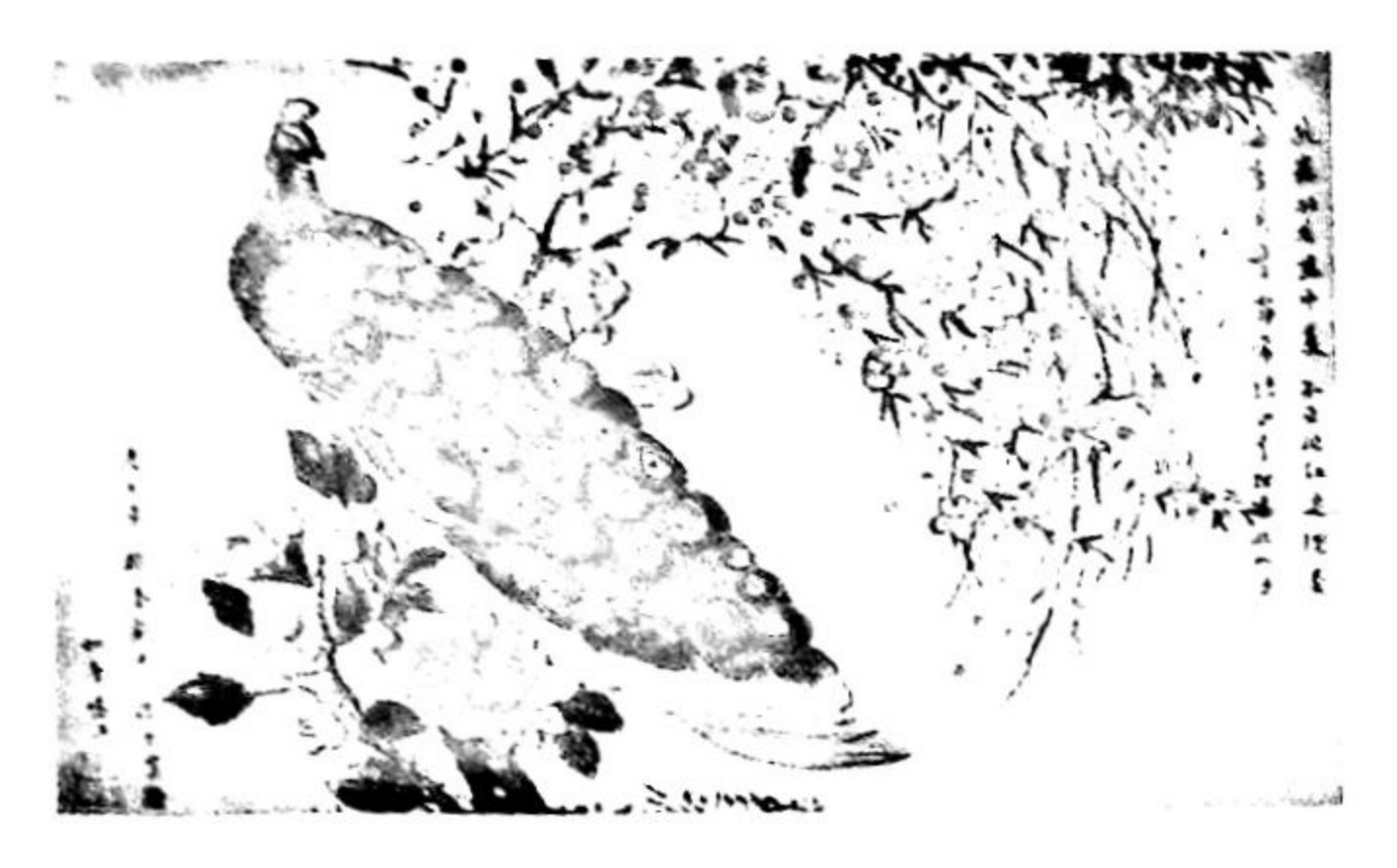
樟树为常绿乔木，树形好，而且木质有香味，能防蛀，是做家具的好材料，受到各个城市的青睐。九十年代，铜罗育苗以香樟为主，占苗木总量的95%以上，面积为两万亩左右，成为江浙沪地区最大的香樟繁育基地，得来了“香樟之乡”的美誉。

进入21世纪后，城市绿化注重树种的搭配，色调的变化和苗木的造型，对铜罗苗木业提出了更高的要求，经营户纷纷把苗木业的发展放在新品种的引进和开发上，改变单一香樟苗木一统天下的格局。至2005年底，铜罗苗木品种达到30多个科、50多个属，近150个品种，新品苗木不断增加，生产上推广面积较大的新品树种有杜英、墨西哥落羽杉、黄山栾树、无患子、喜树等十几个。在铜罗古镇区周围，在比较效益的作用下，农田、桑地迅速转变成林地，在四五公里见方的范围里，苍青翠绿，郁郁葱葱，不见边际，形成平原森林的独特景观。

走进林海，里面由于长年落叶堆积，土质十分松软，人踩在上面如履厚厚的地毯，片片樟叶散发着缕缕清香，让人神清气爽，心神欲醉。一棵棵苗木，躯干挺拔，枝叶繁密。漫步不多一会，让人分不清哪是东西，哪是南北了。久居城市的人，一到这里，顿时感到心旷神怡、烦恼皆消。如天气不太冷，尽可在这里洗上一回“森林浴”。洗“森林浴”，就是在森林里较多地裸露身体，不时地做深呼吸，尽情地呼吸树林中的新鲜空气，这在医学界被称为是一种自然保健疗法。如是夏天来到这里，则可尽享天然空调之惬意，最热的天，林中的最高温度也不会超过30摄氏度，是一个名副其实的“清凉世界”。

走在林海中，在充分享受植物赐予的恩惠的同时，还可尽情地体味到动物带来的无限乐趣。树林间，白鹭在翩翩起舞，黄鹂在低声吟唱，冷不防从树丛中窜出一只野兔来，在自己的脚边溜过。常栖林中的飞鸟、飞禽不下数十种，到了冬季，还有那成群结队的天鹅前来栖息。在林海中的小河旁，还可看到一条条刀样的小鱼在逆水而游，一群群红掌白鹅在嬉水玩耍……

（朱云云 撰文）



⊙ 松陵彩塑：孔雀桃花

彩塑是一项历史悠久的民间工艺，传统的彩塑用黏土加上纤维物、河沙、水等材质，糅合胶泥，在木制的骨架上进行形体塑造，阴干后填缝、打磨，再着色描绘而成。我国的彩塑可分为石窟彩塑、庙宇彩塑、陵墓彩塑和民俗彩塑等四大类，其中庙宇中的佛像彩塑在吴江比较多见，民俗彩塑屈指可数，已难寻觅。

艺韵飘馨

横扇花烛

人们常指“花烛夫妻”为正式夫妻，也就是说点过花烛拜过堂的夫妻才是真正的夫妻。因此结婚是少不了点花烛的。旧时，花烛不仅王公贵族爱用，就是平民百姓也必不可少。

结婚点花烛的历史，源远流长。一千五百余年前南朝诗人何逊就有“何如花烛夜，轻扇掩红妆”的诗句。明代，苏州通俗小说家冯梦龙在他的小说中多处写到花烛，仅《钱秀才错占凤凰俦》一文中就有七处地方提到花烛。如“趁这宴席，做了花烛”，“当下便吩咐家人，准备洞房花烛之事”，“傧相披红喝礼，两位新人打扮登堂，依照常规行礼，结了花烛”等等。“花烛”，在当时成了结婚的代名词，已在民间广泛应用。到了清代，新郎新娘在点燃花烛的喜堂上拜过天地后，送入洞房。此时由两男傧相各执花烛前行，新郎新娘随后，其他人跟在后面送新人入洞房。进入洞房后，又有“坐花烛”的仪式 。

⊙ 范文尚在制作花烛

现今，“点花烛拜堂”、“傧相手执花烛，送入洞房”、“坐花烛”等婚俗礼仪，依然在苏南一些地方流行。随之，花烛这门苏南特有的民间制作技艺也依然受到当地百姓们

的喜爱。地处吴江西部的横扇是苏南花烛制作技艺传承得较好的地方之一，其代表人物是范文尚。范文尚1917年出生在横扇镇上一个小商人家庭，14岁那年，父亲送他到震泽丰裕社蜡烛店学做花烛，1936年，他学成回横扇自营瑞昌花烛店，为附近各乡镇老百姓制作花烛。范文尚的花烛店规模较小，他既是老板又是花烛师傅。新中国成立后，用烛人家逐年减少，花烛店相继关门歇业。对私改造时，范文尚加入了横扇镇合作商店，不再制作花烛。“文化大革命”时，范文尚制作花烛的工具被没收销毁。改革开放后，苏南一带恢复了制作花烛。当时存世的花烛艺人已甚少，范文尚出于对花烛艺术的热爱，拿出了他在“文化大革命”时冒着危险藏好的一些制烛工具，重新制作花烛，直至2000年11月病逝。

范文尚制作花烛全凭手工，他常说做花烛要有特殊的手上功夫——“捉鬼功夫”，也就是说制作蜡质花鸟人物时，动作一定要轻柔，这是制作苏南花烛的要领。做好苏南花烛还必须有另一种过硬功夫，即要会准确地用好蜡。用蜡时间过长，熔化的蜡就容易硬化；时间过短，浇铸出来的蜡制品就容易破碎。就拿“凤穿牡丹”中牡丹花的制作来说，便足以看出范文尚手上功夫的独到。他用像小汤匙一样的模子在白蜡里一蘸，再在红色的蜡里轻轻一蘸，一张红色带白边的花瓣便成功了。不要小看这轻轻一蘸，没有一定的功夫是蘸不出那细细的白边的。接着还要用“捉鬼功夫”，轻手轻脚地把那近百片的花瓣粘贴到一个直径只有五厘米的马粪纸圆锥上。时间长了蜡硬了粘不牢，时间短了花瓣就不能从模子上脱下来。要做成一朵漂亮的牡丹花真是不易！

范文尚还有一手特有的绝技，就是用生山芋削成各种模具。随削随用，既方便又经济。但由于生山芋削成的模具容易腐烂，因此，必须浸在明矾水中。

范文尚制作花烛的主要步骤为：制作剪纸艺术品；制作蜡制艺术品；装花烛。

一、制作剪纸艺术品的工序：

1. 制作硬质剪纸艺术品的工序：准备各色彩色纸、硬纸板——把彩纸分别贴在硬纸板上——剪各种硬质艺术品——上蜡。

2. 制作软质剪纸艺术品的工序：准备各色彩纸——剪纸——上蜡。

二、制作蜡制艺术品的工序：

1. 制作花草虫鸟的工序：熔蜡——调色——制作。

⊙ 凤穿牡丹

⊙ 寿烛

2. 制作人物造型的工序：熔蜡——调色——浇铸——开相——彩绘。

三、装花烛的工序：

1. 把制作好的花鸟人物固定在铁丝上。

2. 把制作好的花鸟人物按一定的图案、规格插在蜡烛上。

3. 把制作好的花烛按对包装好（放在精致的竹筐或纸盒内）。

一对花烛，一个艺人通常要十来个小时才能完成。

苏南花烛的规格，有大有小，按斤计算，由买家根据需要指定。民国时，范文尚曾为当地大户人家制作过三十斤重的特大花烛。现在一般人家结婚用二三斤重的花烛。

范文尚制作苏南花烛的工具归纳起来有以下几种：

1. 熔蜡工具：炭炉（电炉）、盛蜡用的容器。

2. 模具：陶制模具、木制模具、铜制模具、自制模具（用生山芋削成）。

3. 铁钎、毛笔、剪刀、电烙铁等。

制作苏南花烛的原材料主要有蜡、颜料、彩纸（软、硬）、铁丝、各色珠子、小块的玻璃镜子等。

苏南花烛的艺术小品主要有龙、滚龙、凤、牡丹花、蜡梅花、各色小花、云片、人物、蝴蝶、三脚蛤蟆、鹤、鹿等。

组成苏南花烛的图案主要有龙戏金珠、凤穿牡丹、八仙过海、刘海戏金蟾、鹿鹤献寿、麻姑献寿、百年好合、龙凤呈祥、寿比南山等。

范文尚制作的花烛品种繁多，尤以龙凤花烛（结婚用）、寿烛（做寿用）、素烛（丧事用）最为闻名。他还可以制作各种民俗节日用烛和各种祭祀用烛等。

苏南花烛融蜡制艺术与剪纸艺术于一体。花烛主要由蜡烛和插花两部

分组成。范文尚制作的花烛图案雍容华贵，十分精美。装好的花烛正面一般分为三部分。每部分各种蜡制的、剪纸的花草人物都能成为独立的艺术品。

最上面部分叫“颜照”，它把涂蜡的彩色硬纸剪成的各种图案作底版，并在周边描上金色。底版的中间是块镜子玻璃，上面写有“龙凤呈祥”或“寿比南山”等吉祥祝福语，镜子四周饰有红白相间并涂上银边、黏上银珠的花朵。“颜照”有时也改成花篮。制作素烛时则用花环。

中间部分是花烛的主体。为“龙戏金珠”、“凤穿牡丹”等图案，配以三脚蛤蟆等动物或花卉，活灵活现，栩栩如生；寿烛则是“寿星”、“麻姑献寿”、“鹤鹿献寿”等图案；素烛多用素花和挽联组成。挽联一般由表示孝心的联句组成，如“守孝不知红日落，思亲常在白云间”等。挽联内容也可以由买家自己决定。

下面部分由“八仙过海”、“刘海戏金蟾”等戏文人物蜡像和花卉组成。

花烛的两侧和背面遍插蜡制的云片和花朵。

范文尚制作的花烛，过程复杂，技艺精湛，闻名遐迩，具有颇高的艺术价值。他在世时，每年前来订购花烛的人络绎不绝。

苏南花烛有别于市面上销售的描金蜡烛和用模子一次性浇铸的龙凤花烛，也有别于闽南、台湾花烛和国外的各种生日蜡烛。它能在民间流传至今，是因为它具有颇高的应用价值。“龙凤花烛”是结婚用烛，雍容华贵，特别受到人们的欢迎。“寿烛”，人们在庆贺生日时特别爱用，常用“寿星”、“麻姑献寿”等民间传说人物和人们所崇的鹤、鹿、龟等象征长寿动物来装扮。苏南花烛颇具民族特色，深受国人喜爱。如果应用科学手段来解决花烛遇热容易融化、易碎等技术问题，那么它的应用范围和应用价值就更大更高。如把精美的“寿烛”作为生日蜡烛来推广，它一定能替代占据中国广大市场的舶来生日蜡烛。用“寿烛”来为老人祝寿，则更能体现出“尊老敬老”的中华美德。另外，“素烛”、小孩满月用烛、重阳用烛、中秋拜月用烛和各种祭祀用烛、各种民俗活动用烛与百姓生活、礼仪、信仰、习俗、时令节气等息息相关，因此，它的实用价值也是非常高的。如果再在技术上加以改进，把苏南花烛做成小巧玲珑、携带方便的旅游纪念品，那将受到广大旅游爱好者的欢迎。

（华玉龙 撰文）

松陵彩塑

彩塑是一项历史悠久的民间工艺，传统的彩塑用黏土加上纤维物、河沙、水等材质，糅合胶泥，在木制的骨架上进行形体塑造，阴干后填缝、打磨，再着色描绘而成。我国的彩塑可分为石窟彩塑、庙宇彩塑、陵墓彩塑和民俗彩塑等四大类，其中庙宇中的佛像彩塑在吴江比较多见，民俗彩塑屈指可数，已难寻觅。

松陵彩塑制作技艺的代表人物是顾维诚，他的彩塑既保持传统彩塑工艺的特色，又另辟蹊径，刻意创新，具有独特的艺术风格。

顾维诚，1922年出生于常熟碧溪，幼年跟兄长、民间艺人顾兴学艺，掌握了扎风筝、扎彩灯、剪纸、彩塑等多门技艺。长大后从事专业照相，解放前和妻子一起来到吴江松陵以照相谋生，直至1982年退休。退休后，顾维诚倾其全部精力于幼年时学过的彩塑艺术。

一般彩塑材料以泥为主，顾维城则以拌进白油或油漆的白石粉为主要原料。根据制作需要，比如立体化的景物、人物，或用树桩，或用竹根，或用铅丝做骨架，外面缠绕麻丝，捆扎塑物的基本轮廓，然后上油灰，捏出塑物的形状，油灰干后，一层层地涂上油漆，再在主塑物周围，用马粉纸等材料配上各种辅助布景。人物彩塑，周围就配以假山、花草、楼台亭阁，最后上漆、点彩。假如是平面为主的彩塑，先用稻草铺底，然后上油灰，根据需要，凹凸起伏，一步步到位。顾维城所用的衬料，因地制宜，

⊙ 顾维诚在创作

多方撷取。除了上述说到的材料外，杂木、竹篾、竹根、有机玻璃、麻皮，铁丝、鱼骨、蟹壳、马粪纸，种种绫绢、丝绸，各色彩纸，各色丝绒，没有定格，只要因势象形的物件，只要适合进行构思创作的材料，能够采用的都可以采用。

顾维城所用的器具，主要有：全套角抄，从大到小，有十多把；钢锯和刨头，从大到小各一套；上油漆的刷子，多把；盛油灰、油漆的大小盆子，多种；毛笔、画笔，以及老虎钳、剪刀、小刀等多种。

顾维城的彩塑，主要可分为全立体与平雕立体两大类。全立体的主要有人物：观世音、仕女、金陵十二钗等，也用于制作茶几、花架等物。平雕立体的有类于国画，主要有龙、凤、虎、鹰、孔雀、蝴蝶、鸳鸯、梅、兰、竹、菊等。

顾维城最为传神的全立体作品是《金陵十二钗》配景人物彩塑，《黛玉葬花》、《宝钗扑蝶》、《湘云醉卧》、《可卿投环》、《熙凤谋计》、《元春省亲》、《惜春出家》、《迎春吟诗》、《探春远嫁》、《妙玉赏梅》、《李纨教子》、《巧姐游园》12件，尺寸均为50×70cm，件件栩栩如生。还有《嫦娥奔月》、《天女散花》等。此外，全立体彩塑还有《春》、《夏》、《秋》、《冬》、《梅》、《兰》、《竹》、《菊》、《凤》、《孔雀》等作品。

这众多的作品受到多种媒体的关注，《新民晚报》、《当代老同志》等报刊作过专题介绍。2001年，顾维诚的部分彩塑作品参加了“吴江民间工艺美术作品展览”，受到包括外宾在内的广大观众的好评。2003年，顾维城82岁，吴江市出版了《吴江市文学艺术人才库·民间文艺卷·顾维城》一书中，其中就收录了堪称代表作的《金陵十二钗》。

顾维城的彩塑最大的特征就是综合了众多的技艺。主要融入了绘画、书法、篆刻、古典诗词、油画、盆景造型、剪纸、卡通等艺术。绘画主要学习《芥子园画谱》中的梅、兰、竹、菊，学习中国的界画、西洋的油画；书法学习各种碑帖，文徵明滕王阁序帖、王铎的草书诗卷、唐人楷书、欧阳询行书千字文及楹联墨迹等等，有楷书、行书，也有草书和隶书。这众多的艺术综合，使得顾氏的彩塑富有中国画及西洋画的风格，特别是《虎》与《垂虹桥》等作品，前者题有“古柏青松奇花美，月照深山虎藏威”，后者远远望去，活脱脱的一幅中国画。

顾维城的彩塑，也有一些文人画的倾向，主要表现在运用古典诗词。

顾对传统诗词掌握较扎实，千家诗、红楼梦诗词、吴江诗录，都下了相当的功夫，自己创作了大量诗歌、对联，保存下来的就有整整16本。因此顾氏的彩塑富有文人画的风格。前文谈到的金陵十二钗和梅兰竹菊四君子，或配上引录的诗词，或加上他自己创作的诗歌对联，一派高雅的文人画风味。其中一件《明月照双兰》，塑造的是：一轮明月，衬托着一对兰花。顾自题了两句诗："连理花香情深贵，圆月高照到白头。"原来，这是顾维城75岁那年，为纪念与老伴的金婚所造，真乃抒发心灵的佳作。顾氏的彩塑吸收了上述诸种技艺，甚至融汇了盆景造型、家具装饰和涂裱多种技艺，立体感十分强烈。

⊙ 嫦娥奔月

顾维城先生的彩塑，一改古代服务于陵墓和庙宇道观的宗旨，转向现实人世生活的描写，扩大了题材范围。因而这类作品，开拓了一个平民化和世俗化的天地，注入了生机勃勃的世俗人情。这些彩塑，民众喜闻乐见，色彩丰富，刻画细腻，集多种风格技法于一身，其审美趣味由宫廷艺术与文人艺术的高雅脱俗，转化成适应民间喜好的雅中带俗，作品具有现实性、世俗性，也不乏艺术性。比如他的鸳鸯和芙蓉，常常作为赠送的礼品，祝贺邻里亲朋的金婚、银婚纪念。其中一件塑造了一对鸳鸯，再加一双飞燕，配有一首七言诗："芙蓉出水夏日长，
淡妆绿裙莲子香。情深三生圆月下，爱结同心不离行。"不仅受到新婚夫妻的喜爱，更受到多年老伴侣的喜爱。还有一件《菊花蝴蝶》，双色菊花，翩翩翻飞着一对蝴蝶，落有题句："陶令最喜东篱色，登高重九万家欢。"再如《凤穿牡丹》，本是民间富贵的象征，顾维城下了一个题句"王者清香压千红"，立马俗中带雅。

⊙《金陵十二钗》之黛玉葬花

既有高雅的文人画味道，也有平民化、世俗化的倾向，因此顾维城的

彩塑为普通百姓所喜闻乐见。

2008年，彩塑制作技艺由吴江市人民政府公布为非物质文化遗产。2010年5月，顾维诚病逝。他生前曾经收徒授艺，但其徒由于种种原因，未能善始善终，因此，吴江的彩塑制作技艺面临失传的境地。有关部门拟采取切实措施，培养后人，使之传承下去，并妥善保存顾维诚所遗传下来的百余件彩塑作品。

（李海珉 徐文初 徐宏慧 撰文）

松陵微缩景观

今年69岁的孙承孝先生，温文尔雅，他的微缩景观作品令人咂咂称奇。孙承孝是镇江人，1954年随父到吴江定居，也可算是个老松陵人了，对松陵的变化看在眼里，记在心里。他曾在航运公司做过财务，后在交通局经理部做过人事行政工作。

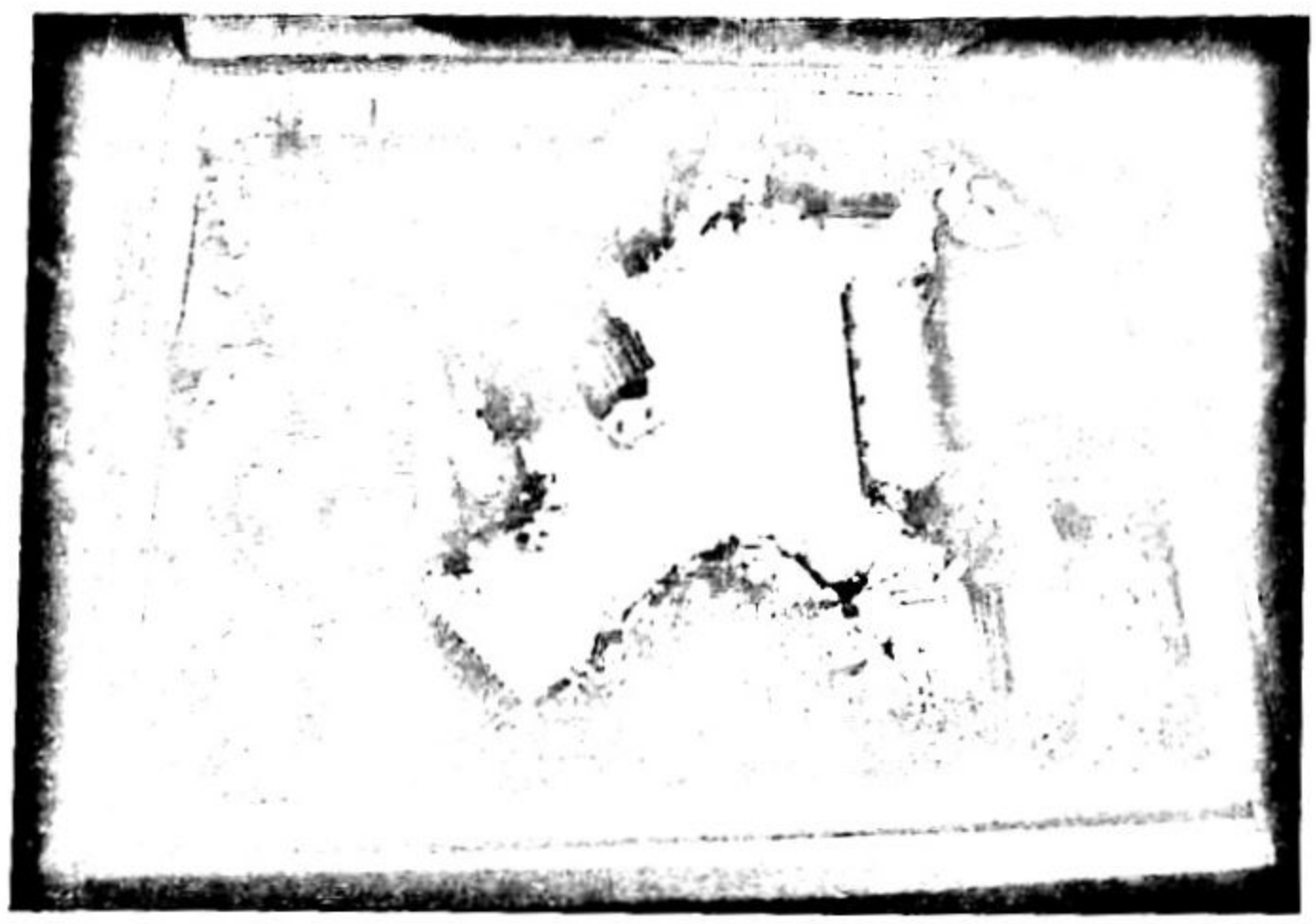
喜好旅游的孙承孝退休后时常出去游览祖国的大好河山，吴江的名胜更是他常去的地方。看多了，他心里不由地萌发出了把景观“带回家”的念头。

⊙ 孙成孝在制作微缩景观

那年吴江电视台播出了垂虹桥景区将要修复的报道，孙承孝看后热血沸腾，冲动好久的一种激情终于迸发了出来。带着对吴江文化的热爱，他开始了首次微缩景观的制作，用了近一年的时间，按1:300

的比例，将一座近2平方米之大的“吴江古城”呈现在世人面前。这座“古城”包括城墙、城楼、垂虹桥、城隍庙、鲈乡亭、三天门、三里桥、孝母坟和各条河道等景观，俨然一幅古城全貌。作品的成功，引来了电视台的采访报道，为群众所赞赏，这更促进了孙承孝继续钻研微缩景观的信心。

孙承孝的微缩景观全是靠自学自研得来的，所用材料几乎全是废物利用，有纸板、铁丝、树枝、烟盒、水泥等等。如他制作的《退思贴水园》微缩景观，按1:250的比例，这里的回廊、漏窗、屋宇、曲桥、旱船、亭子、月洞门、湖石、假山、花草树木等都是制作得有模有样，活灵活现，造型相当精美，那幅草堂里的中堂对轴书画也仿制得惟妙惟肖。假山先是用水泥捏成不规则小造型，待干后再用胶水垒叠而成，与太湖石的瘦、漏、透、皱的特性看，几可乱真。他多次往返于退思园，拍了无数的照片，真情感动了镇旅游公司经理，得到了园林平面图，为微缩造型打下了坚实的基础。滢滢池塘，郁郁花草，参差亭楼，通幽曲桥，每幢屋宇里还配上了闪闪烁烁的小电珠，使这座“退思贴水园”更显妩媚动人了。



⊙ 微缩景观“退思园”

孙承孝熟谙吴江历史，对各地名胜有着特有的爱恋，他先后制作了《吴江学宫》、《同里三桥》、《垂虹桥》、《桂林山水》、《西园放生池》、《镇江焦山》等一大批微缩景观，有的重复制作多件。这些景观形态小巧，比例正确，造型别致，体现着整体艺术美。他认为，制作微缩景观首先要把握忠于原景的原则，根据比例，进行缩小，在景点分布上，无需再创造。如《同里三桥》中的台阶，他是按实际阶数制作的。为了求得景观比例尺寸的大小，他常用脚当尺，进行丈量，记下数据，再结合照片，进行精确计算。为了体现真实，就是连树有多少棵，他也是一一点清，如数照制。所以每一座微缩景观的背后，都凝聚着他的一片痴情和心血。

孙承孝是一位能工巧匠，会利用各种材料，进行合理制作，其中要涉及打样、裁剪、拼贴、雕刻、组装等技术活。用细瓦楞纸板做屋顶，牙签头做栏杆，铁丝做柱子，珠子做灯……各种边角料到他手中都是宝贝。他说，只要能利用，他全会用上去的，包括路过路边垃圾桶，他也会多看一眼的。在景观的色彩上，他是尽量忠于原景，挑选同色的材质制作，少用涂料，他说这样易于保存不会变色。

在他的制景工具中，美工刀、钎、锤、锯、钳、锉、烙铁、剪刀、铲刀、胶水、电线等，琳琅满目，一应俱全。他说，工具和材料都无法则，只要用对了，就是好东西。

他的作品体现原汁原味，是实地景观的复制，是逝去景观的再现，十分逼真。通过他的艺术之手，让我们不出家门也能体验到许多景观的风貌和特色，同时，他也为我们保留下了再也看不到的景观。他用智慧，用勤奋塑造了心中的意象，为我们带来了美好的视觉享受。

目前，孙承孝制作的微缩景观，不少送给了亲朋好友，家中还有七八件陈列着。

（马常宏 撰文）

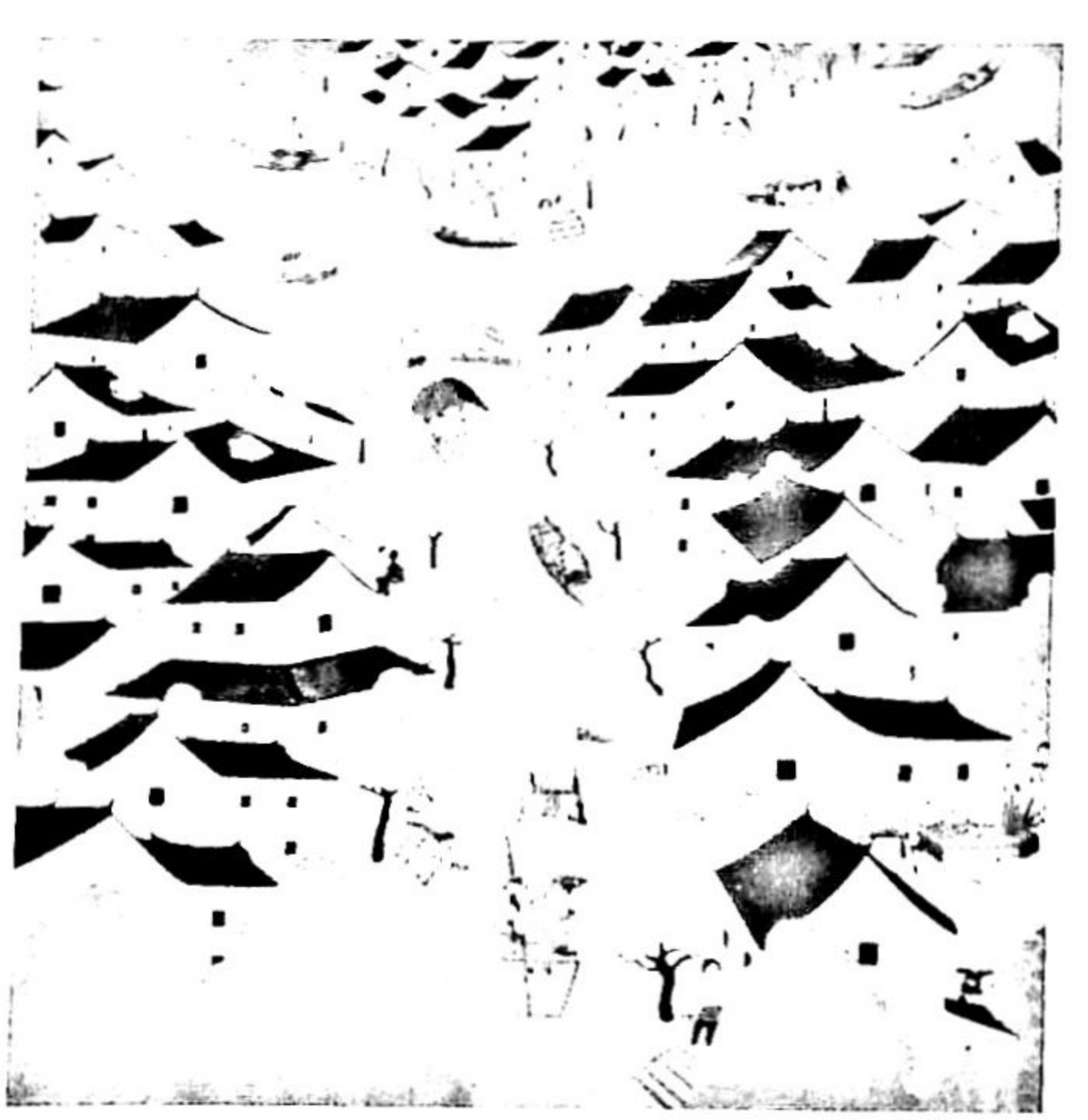
松陵农民画、玻璃画和佛像雕刻

说起松陵农民画、玻璃画和松陵木雕不得不提周鑫华。周鑫华1963年生于松陵镇八坼社区黑龙村，他自幼酷爱美术，初中毕业后，拜木工师傅为师学艺，二十多年来，坚持业余创作农民画和玻璃画，并钻研木雕艺术，现为江苏省农民画研究会会员、苏州市、吴江区美术家协会会员和吴江区民间文艺家协会会员。

用农民画歌颂新农村

1988年，一个偶然的机会，周鑫华认识了版画家、吴江县美协理事长马中骏。当时，苏州正在筹备农民画展，在马老师的鼓励和指导下，周鑫华试着第一次搞农民画创作，他凭着自己对家乡的真情实感，画了一幅题

⊙ 周鑫华在创作农民画



⊙ 古韵新村

为《家乡新貌》送展，获优秀奖，从而受到莫大的鼓舞。从此，他就利用业余时间全身心地投入农民画创作，始终遵循农民画创作不脱离生活，不离开“民间”这样一个根本原则，创作了数以百计的画作，并参加多次农民画展，取得一定成绩。1991年，他创作的农民画《新房》获江苏省文化厅主办的省农民画展二等奖，次年入选全国农民画展。1999年，作品《我爱我家》获江苏省农民画展铜奖；作品《家当》、《龙舟竞渡》分获江苏省第三、第四届农民画展优秀奖，其中《龙舟竞渡》入选2008年纪念改革开放三十周年全国画展。此外，还有作品《好日子》、《桑园情话》、《渔家乐》等七次入选省农民画展，《丰收时节》、《我们村里的图书室》又入选全国农民画展。

多年来，周鑫华用他特有的农民视角，观察体验农村生活。黑龙村的北港水、三角荡，儿时见到的农村工具、民间农情等等，这些带着浓郁乡土气息的物品、景象都成了他创作的源泉。作品《新房》以农村新婚的“软三件”为主体，以大红和金色为主色，着力渲染了农民新婚喜气洋洋的气氛。《我爱我家》整齐排列的洋房，正中间桥梁上的一辆农村中巴，原原本本出自本乡本土，反映了改革开放农村的发展变化。

2009年，他又以八坼社区西联村为原型创作了一幅《新天地新生活》的农民画，满腔热情地讴歌社会主义新农村。

由于农民画的突出成就，周鑫华的作品由吴江市委宣传部和吴江文联主编的《文学艺术人才库 美术卷》收录，吴江电视台、电台、吴江日报社对他的农民画事迹先后作了专题报导。对此，他受到很大鼓舞和鞭策，他说："我将永不放弃手中的画笔，用它为社会主义新农村添上灿烂的一笔"。

墨染玻璃作画

跨进周鑫华家的大门，只见厅堂的墙壁上挂满了他的玻璃画作品，散发着浓郁的艺术气息。

玻璃画创作是农民画创作的延伸。上世纪八十年代末周鑫华做木工时，在虹桥村遇到一位名叫王杏明的老先生，当时王老先生在家专心画玻璃画，其作品深深地吸引了他，从而对玻璃画产生了浓厚的兴趣。他当即诚恳地拜王老先生为师，虚心求教，回家后就准备了玻璃、颜料和画框等，试着画起了玻璃画。此后，又多次登门向王老先生讨教，每次都有收获。

⊙ 山水玻璃画

完成玻璃画作品，首先要准备一块大小、厚度适合且透明度好的优质玻璃，用洗涤剂把玻璃洗擦干净，等晾干后在桌面上放一张白纸做衬底。开始作画，用水彩笔在玻璃的另一面画一个轮廓，颜料选择上可用国画、水粉画、水彩画所用的颜料，用狼毫中楷、小楷、油画笔和勾线笔着色与勾线。玻璃画一般以山水画为题材，不宜有大色块的画面，作画过程中一定要先画远景再画近景，先上色 再勾线。玻璃画是反过来看的画面，若是特有的景物，如迎客松、宝塔等，以及特定的动作，如摇船、弹唱，前后左右不能搞错。另外，落款也要反写，印章要正刻，待画干了，涂上白漆就完成了。值得注意的是：作画时颜料绝对不能用油性颜料，否则，画毕面上涂漆后，画面就会溶化，前功尽弃；用水性涂料完成作品，必须待画面颜料晾干或用电吹风吹干，然后上油漆；油漆最好用自喷漆，干得

快且不容易损坏画面，完全干后，配上画框，这样一幅优雅别致的玻璃画就完成了。

周鑫华创作的玻璃画画面雅致，色彩鲜艳，有透明感，尤其是田园风光在逼真中显露神韵，展示了他对祖国大好河山的热爱，给人以无穷乐趣。

栩栩如生的佛像雕刻艺术

创作农民画是周鑫华如醉似痴地爱好，但要维持全家生计，必须另辟蹊径。他做过木匠，试过漆工，木雕有一定基础。1992年，一位老人请他雕刻一尊佛像，试雕成功，活灵活现，此后，方圆十里的乡亲，其中有不少渔民闻讯赶来，请他雕刻。

⊙ 土地神

心中有了尺度，周鑫华开始了他的木雕活计。他把香樟木锯成一截圆段，再锯成方形毛坯，然后用修光刀精雕细刻，完成后，用木砂纸打磨，再用石膏将所有凹凸不平的地方及裂缝填平，待干后再次用砂纸打磨，直至完全平整光滑后上第一道油漆。油漆干后，再用起子修复一遍，砂纸打磨后再上第二、第三遍油漆。三遍油漆干了以后，就可进行最后一道工序——开相，就是将佛像面部的眼睛、鼻子、嘴巴以及服饰的花纹等描画出来，这样一尊佛雕基本上完成了。

佛雕的着装要求不同，有些需要金色着装，有用铜金粉调制后涂刷，也有用铜铂、金铜贴制而成，还有用黄金粉和调金油调制成金漆后与香蕉水按1:1.5的比例喷涂。总之，佛雕是一门非常精细的艺术，它必须具备美术、木工、油漆三项基本功。

2009年，周鑫华一共完成280多尊佛雕。走进周鑫华家，长松台上财神、城隍、观音、包公等一尊尊栩栩如生的佛雕让人目不暇接，就像走进了一座小型佛雕馆，不能不让人由衷钦佩这位从农民画起步的艺术多面手。

（陈众良 撰文）

松陵葫芦烙画

说起烙画这一画种，在我们吴江还真是不多见。但在第八届全国“山花奖”的评选中，同里镇的段炳臣却以精美的烙画《同里退思园》荣获“山花奖·民间工艺美术作品奖”，令世人刮目相看。烙画这一古老画种又重新回到了我们的视线之中。

烙画，就是用烙、烫的方法在木板上、葫芦上制作出来的画。画面呈褐色，加上底色作用，处于冷暖之间，格调很像国画。烙画的装饰味很足，具有立体感。此画种源于西汉，盛于东汉，在中原有几大派系。后流行于20世纪80至90年代初，是当时家具书橱、立柜、茶几、炕琴的重要点缀形式之一。由于这是一项稀少的民间手工艺，要学会也不是件易事，所以在我们吴江会烙画的人，真是稀少得很。

⊙ 钮永黔在烙画

松陵镇上钮永黔先生会烙画。钮先生居住在振泰小区，今年72岁，早年在盛泽米厂工作，1960年调到松陵米厂，长年的机修工、电工工作，练就了他有着敏捷的思维和灵活的动手能力。平时他喜欢搞点小创意发明和小电器装配，从矿石收音机到晶体管半导体；从电脑486到586；从自制节水装置到花卉栽种等等都难不住他。退休后，喜动的钮先生更是闲不住，屋里的半个客厅俨然成了他最大的工作室，也是他收获乐趣的最佳场所。

2004年的一次偶然旅游，让他与烙画结下了不解之缘。那年钮先生夫妇到浙江南浔游玩，钮先生惊喜地发现那里有着各式各样的烙画工艺品陈列，也有艺人手拿电烙铁在当场烙画。见此情景，电工出身的钮先生，当

⊙ 钮永黔的烙画作品

场给迷住了，久久不肯离去。同时，在心中萌发了自己动手进行烙画制作的想法。从此，钮先生开始摸索并尝试烙画创作。“工欲善其事必先利其器”，他在天井小院里，每年轮番种植了大量的葫芦，经过去皮、掏空、风干、日晒、把玩以后，待葫芦水分干透，皮色呈黄，完全变成木质化后才用作烙画材料。在烙画工具上，他利用娴熟的电工知识，对电烙铁进行改良，自绕线圈减低电压，做成了可以随意调温的烙笔，并进一步对烙笔加以改进，使之笔头可以调换，有粗、有细，有弧形、有异形，以适应烙画、写字时所需，就像毛笔一样，能画点、线、面，使用的时候能用出软硬度来。

在葫芦上烙画要有美术功底，钮先生凭着小时候喜欢画画的功底，于2005年参加了市老年大学国画班，他每星期都去听一次课，国画老师深入浅出的专业讲解，让他茅塞顿开，烙画的激情倍增。平时在家临摹名家的各种字迹，以提高书法水平。如今，他可以在葫芦上、三夹板上烙出各种人物山水画和字。

烙画也要讲究构图、布势、取舍、疏密等章法，所以在葫芦上烙画，的确要有点真功夫。除了美术技法外，还要对葫芦的特性有所了解，对烙笔的掌握要心中有数，对烙出的色彩、深浅、虚实，烙笔时手中的轻重，都要做到意在笔先。钮先生的作品选材，大都是自种的葫芦。他说，“葫芦是自产自销，不计成本图个乐趣；同时，葫芦是中国传统文化中的最原始的吉祥物之一，它在古代是被当做镇邪的宝贝。葫芦谐音福禄，拥有葫芦，即拥有福禄；赠送他人葫芦，即赠送福禄，所以在民间中相信葫芦能避邪气象征吉祥。”因此，千百年来，葫芦作为一种吉祥物和观赏品，一直受到人们的喜爱和珍藏。

钮先生的作品题材大都以字和山水画为主，结合葫芦的特性，以宁静

致远、淡泊明志、喜庆吉祥、健康长寿为创作范围。他一方面从网上下载了许多名家作品和相关图片，另一方面利用相机，碰到好的字画就拍下来，通过电脑打印后，先加以临摹练习，后在葫芦上用铅笔淡淡地勾上字样和轮廓，然后用烙笔依照字画的模样，用国画的基础和细心的烙笔技艺，有轻有重地描绘起来。葫芦有大有小，钮先生因材施画，以他巧妙的手笔，每年要烙好一大批葫芦画和少量的夹板画。他还制作了各种造型的茶壶葫芦、福葫芦，在葫芦底部加个圈，做成了不倒翁葫芦等等。为此，《吴江日报》曾专程采访并报道了钮先生的烙画情缘。他的葫芦烙画同样也得到了亲朋好友、社区邻里的青睐，每年要送掉好多憨厚可爱的葫芦字画。现在在他家的一只茶几上还陈列着许许多多的葫芦烙画。

在钮先生的葫芦棚下，望着毛茸茸的小葫芦，他兴致勃勃地表示，只要条件允许，还会继续烙下去，这样既修身养性，又能健身健脑，并且送人葫芦时还会带来愉快的心情。钮永黔用手中的烙笔，烙下了他晚年生活的多彩篇章。

（马常宏 撰文）

同里剪纸

剪纸是流传于我国民间的一种艺术形式，有着悠久的历史，在民间有深厚的根源。剪纸艺术是民族文化瑰宝的重要组成部分，凝聚了我国劳动人民无穷的智慧和艺术创造。它健康朴实，风格单纯明快，题材丰富多样，具有广泛的实用价值。郭沫若先生曾对剪纸工艺赋诗："曾见北国之窗花，其味天真而浑厚。今见南方之刻纸，玲珑剔透得未有。一剪之巧夺神功，美在民间永不朽。"

"剪南春"是计建明开设在同里退思园内的一家专营剪纸场所。园内，檐梁高筑，古木参天，中外游客徜徉其间，尤其对计建明的剪纸流连忘返。而计建明静静地坐在摆满各式剪纸的"剪南春"里，低头专注，一把小剪刀在他灵巧的手中跳动着，当最后一剪落下的时候，一只活脱脱的生肖兔

⊙ 计建明在创作

便跃然眼前。

计建明，艺名南叶，1969年出生于古镇同里，高中毕业后，应征入伍，复员后从事机械设计和制造，喜欢剪纸的他，放弃自己的工厂，随师陈南君先生（南派排剪艺术家）全身心投入于剪纸的学习及创作。他在退思园内开设“剪南春”剪纸店，运用传统生肖剪纸结合排剪手法，使作品更加生动形象。几年来，剪纸作品达3000余幅。许多作品被中外游客收藏，中央电视台，江苏电视台，台湾、香港等几家电视台对其作专题采访，现为中国民间文艺家协会会员、苏州市吴江区民间文艺家协会理事。

2010年上海世博会“吴江周”期间，在计建明手中“生产”出的“海宝”至少超过2000个。有一个上海来的游客拿到他的作品后跟友人炫耀了半天。几个专做世博会护照生意的人兴奋地找到他说，盖满章的护照卖5000块，贴上计建明的“海宝”就可以卖到8000块。仅这一下，世博会护照就升值了3000块。

同里当地一位老艺术家毫不吝啬地对计建明进行赞美：“剪纸最难处理的就是边角弧度的把握，现在他可以随心所欲。此外，他还将国画的手法融入剪纸，让作品有了明显的色彩对比度。”

“一幅优秀的剪纸作品应该用剪纸的语言来塑造艺术形象。”计建明的剪纸在刀味与纸感上特别讲究。刀法上做到了“稳、准、巧”，阳纹剪纸做到线线相连，阴纹剪纸做到线线相断，产生一种“千刻不落，万剪不断”的效果。由于强调艺术性，计建明的剪纸还具有画面均衡、美观大方、线条粗细相宜、色彩鲜明、柔和协调等特点。

源于民间，还原自然，这是剪纸所追求的写实。认识计建明本色的剪纸，感悟从纸张到艺术品的奇迹，可以真正领略到郭沫若先生所说的“一剪之巧夺神功，美在民间永不朽。”

计建明说：“剪纸历史悠久，饱含了博大精深的中国传统文化，以前的

剪纸多与民俗结合，强调功能性，而如今，大家更注重精神享受，更加强调欣赏性，所以我以后多读些书，特别是中国历史和文学方面的书，提高自身艺术修养，把剪纸剪得更有韵味。”

计建明敢于向高难度技法挑战，他决心用手中的刀将退思园全景剪下来，他依据退思园横向建造这一特点，想制作一幅长卷来表达。经过一段时间的摸索，利用各种刀法将亭、台、楼、阁、廊、舫、桥、榭、堂、房、轩、石、树、人物等一一镂于纸上。在纸上能闻琴声轻扬，又能看到飞鸟掠水，柳枝拂面，有无限诗情画意，如临实景。

有一次，一批英国游客来参观退思园，计建明剪了一幅动静相宜的退思园图，人景合一，相得益彰。其中一名英国游客拿着这幅剪纸十分激动，疑惑地问导游：“神奇的东方人，他是怎么做到的？”围观的游客也不禁发出阵阵惊叹之声：“太神奇了！”平平常常的一张红纸、蓝纸，在计建明轻轻舞动着的剪刀下，变幻出惟妙惟肖的心动图案。

在“锦绣盛世闹元宵”晚会上，计建明把同里古镇“搬”上舞台，小桥流水人家、退思园、三桥，栩栩如生地将江南古镇的清秀婉约刻画在薄薄一张宣纸上。

计建明的代表作品有《同里古镇》、《退思园》、《孔雀开屏》、《锦上添花》、《西施浣纱》等，曾在国内外多处参展，多次获得由中国民间文艺家协会主办的艺术大赛大奖。

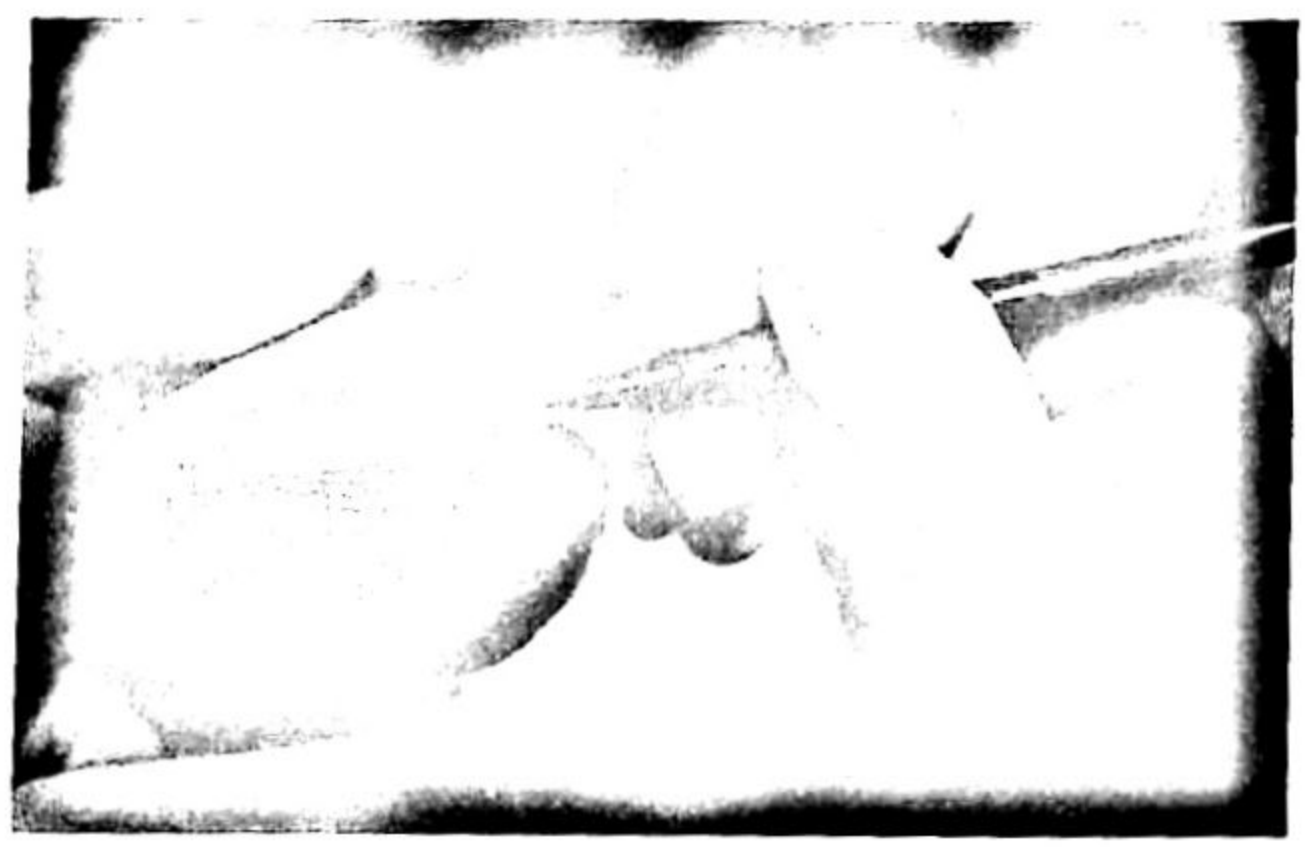
同里微雕

同里微雕艺术的开辟者当数李禾。李禾，祖籍江苏吴江，现居住在同里镇，为江苏省民间文艺家协会会员、中日韩新书画家友好联盟会员。

李禾从小喜欢书法，在他 18 岁那年就开始跟随他的姨夫——国务院指定微刻国礼专家樊星涛先生学习微刻篆刻艺术，至今已经有 15 年的微刻经历了。

2001 年，为了自己的兴趣和对艺术的追求，李禾于同里开设同里微雕馆，向国内外游客传播中国文化与传统艺术。在他的柜台中被各种精心制作的

⊙ 李禾和他的微刻作品



⊙ 李禾在创作

微刻作品所摆满，就连工作台上都置放了刻好的微雕。一块看似不起眼的小石头，在李禾的加工后，就变为了一件上等的工艺品。只要驻足看上他的微雕作品一眼，每一位游客都会发出由衷的赞叹之声，这些光滑的刻满诗文、画像、风景的石头散发着神奇的魅力。

陪伴李禾的是几样简单的工具，看似简单的几样工具却隐藏着一个丰富的微雕世界。微雕的制作工序相当繁琐，从选材、进料、切割、打磨到雕刻、上色、抛光，一件作品的出炉得经过七八道工序。

石头是有灵性的，不同的石材有着不同的特质。“比如浙江朱砂石，这种石材的特点是质地细腻，纹路丰富，给人古色古香的感觉。而有这种五彩水墨巴林的则非常耐看，每一次仔细打量这种石头你都会发现不一样的风情。”这是李禾对石头的认识。

“就是打磨石材也很有讲究，不同的石材得用不同的砂纸来磨。”李禾为记者展示了打磨的“技巧”，所谓的“技巧”就是一盆水、一片砂纸，要通过不停地“磨蹭”把一块有棱有角的石头变得圆润，“你得坐上几个小时重复这样的动作，这是一项枯燥活，得耐得住寂寞。”

当然最关键的步骤还是雕刻，毫厘之间却能雕刻出万千世界，这才是最吸引人的地方。“除了一些极个别的作品得借助于放大镜，雕刻的时候都是靠肉眼辨别，而当技术熟练到一定程度之后，你甚至可以不用肉眼，运用意念刻出来的作品往往才是上乘的。”李禾这样形容这门技艺。

与其他旅游商品相比，微雕作品的价格不菲。一个小的挂件少则几十块钱，多则几百上千元，可谓是高附加值的旅游商品。仔细想来，也只有这样的价格才能对得起在这上面花上的功夫，李禾的店铺从2001年开张至今已十多个年头，能坚持这么久也足见其商品的价值和受欢迎程度，在当今这样一个高度发达的工业化社会，像微雕这样凝聚艺术和技术的手工精品的价值愈发凸显。

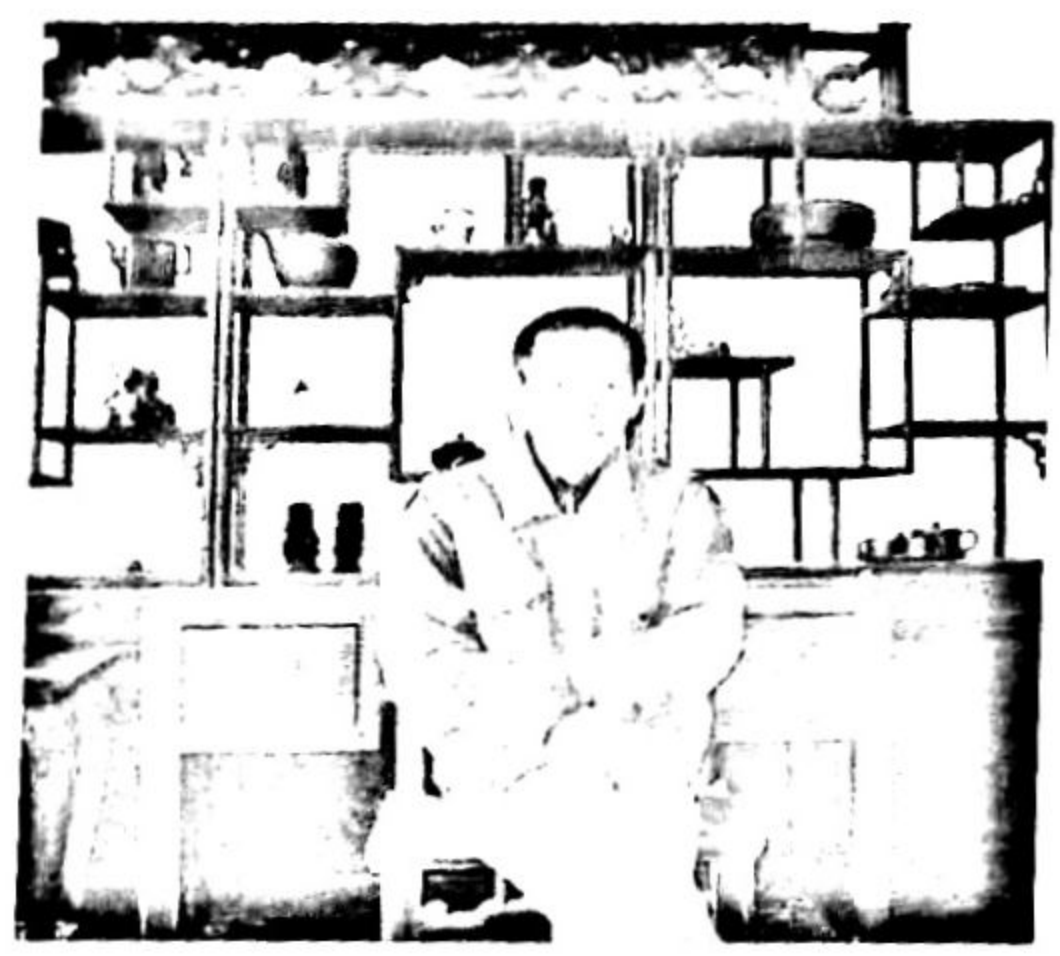
王羲之的《兰亭集序》被誉为书法艺术的登峰造极之作，在中国书法史上，被历代书家公认为举世无双的“天下第一行书”。李禾将这“天下第一行书”的《兰亭集序》搬到了石头上，他以刀代笔，将330多字的作品集聚在2.5厘米×3厘米的石头平面上，字迹娟秀，耐人寻味。标题“兰亭序”三字为隶书，蚕头燕尾，清晰明朗，最难安排的是《兰亭序》全文，作者在宽2.5厘米的石头上分了竖排的十八行，其难度超乎想象，粗看还以为是十八道刻痕。借助放大镜，即能够看到书法的痕迹，这说明李禾曾经对《兰亭集序》下过很大功夫的。当然仔细对照原迹还有一段距离，这毕竟是在这么小的面上做这么大的文章，确实是已经很不容易的了。

李禾的代表作品有《兰亭序》、《前出师表》、《后出师表》、《长恨歌》、《大悲咒》、《中英文版圣经》等，其中《大悲咒》2012年在由中国民间文艺家协会举办的第七届中国（长春）民间艺术博览会上获得金奖，他的扇面书法等也一直深受国内外游客的喜爱，并远销海内外。随着技术的逐渐进步，在2004年，李禾被中日韩新书画家联盟吸收为会员。在成绩面前，李禾表示，将继续努力钻研微刻艺术，为吴江的工艺事业做出更大的贡献。

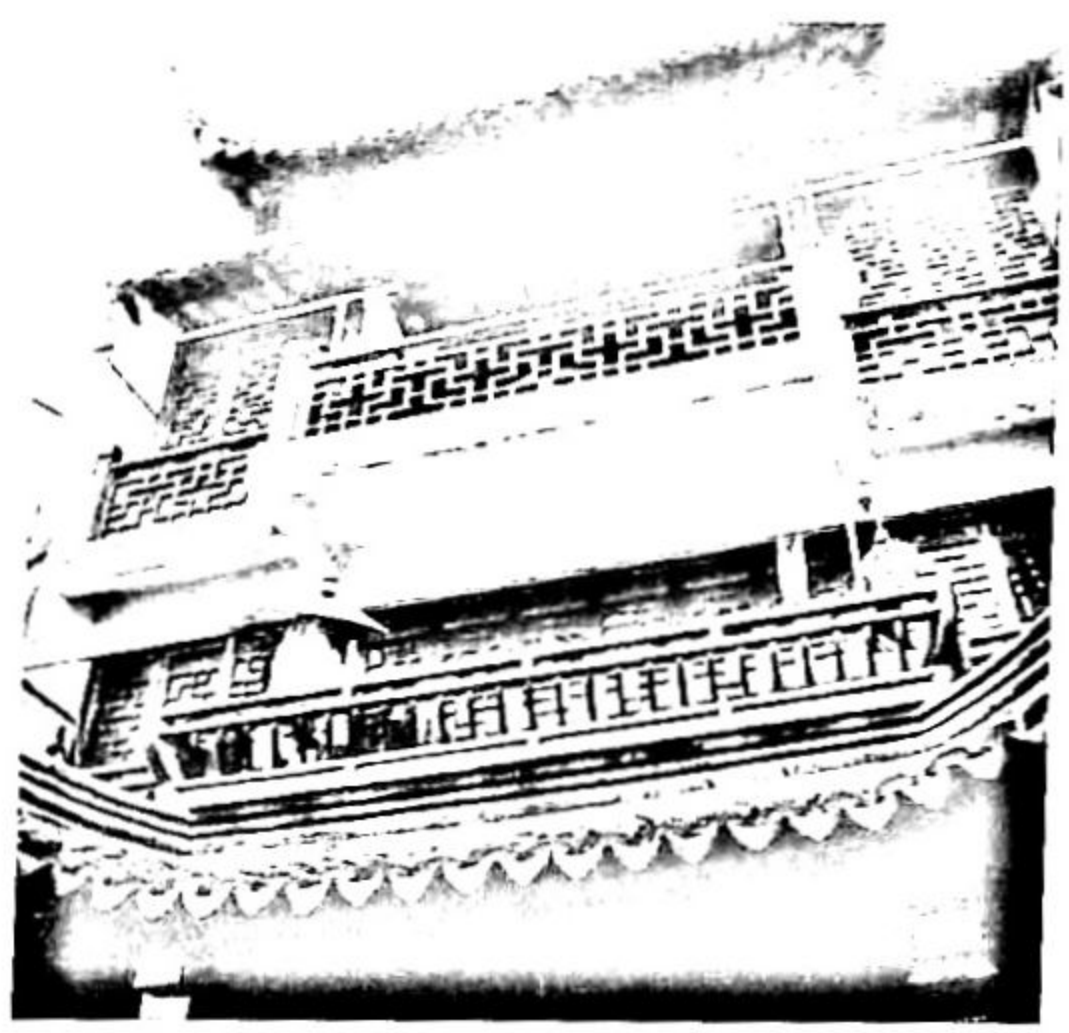
同里木雕

“看他不像样，倒是一个雕花匠。”这话用在同里雕花匠沈金根身上似乎非常合适，因为沈金根不善于修饰自己的外表，而他的内秀却使人佩服得五体投地。

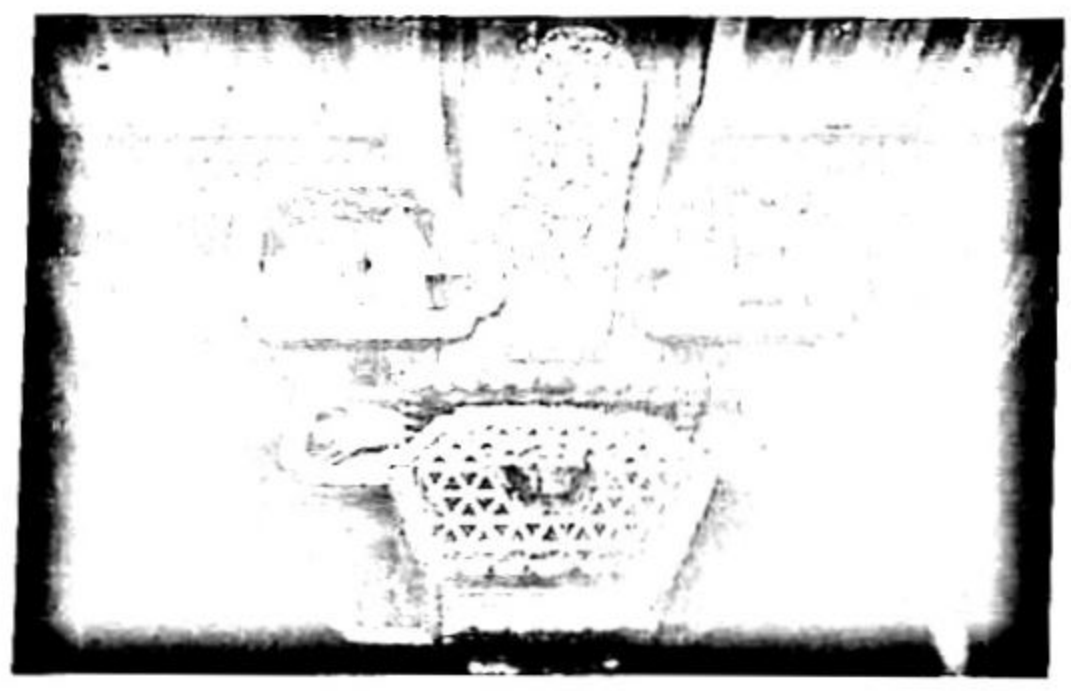
沈金根现居同里镇厍浜村。经过多年努力，他已完成了480余件木雕作品。这些作品或填嵌、或包镶，或架构、或陈设，全部被精心安放在了



⊙ 沈金根



⊙ 沈金根雕花楼宅



⊙ 沈金根宅花篮雕刻

沈金根位于厍浜村的一幢沿河的三层雕花楼房内。

沈金根的雕刻在题材上以人物、花鸟草虫为主。人物是沈金根用力甚勤的一个重点，成品主要集中安放在其住宅一楼的梁架、门窗等部位。其人物形象大都出自于古典文学名著和神话传说，如《西游记》、《说唐》、《三国演义》、《水浒》、《八仙过海》等，构图底本则来源于旧时出版的一些连环画。这些雕刻是对古典雕刻民间性、通俗性题材的继承，与长期在中下层民众间流传的说唱、曲艺等文化形态一脉相承，反映了民众演绎、戏说历史的强烈兴趣。它们不夸大、不虚饰，以写实为旨归，注重于描摹具体情境，刻画人物喜怒哀乐的情态，重视人体比例，追求骨格匀称，刀法流畅。

比如“三英战吕布”对战争场景繁简有度的精到再现，画面左侧围观的士兵、旗帜、马匹队列严整，井然有序，多而不乱，士兵们向前伸展的脚步和他们及马的凝聚的目光蓄势待发，渲染出箭在弦上的紧张气氛。而画面右侧鏖战的刘、关、张和吕布，动作矫健刚劲，充满张力与动感，面容刻画清晰准确，均是姿态鲜活、各有特点。尤其是四个人、四匹马迥然有别的姿势，或默观，或且战且走，或回首，或前倾，都具有一种内在的向心力。就连马的眼神也各不相同，更不要说张飞的铜铃大眼、怒目相向和吕布的收缩、回视的眼神所表

现出的性格和处境，真可谓栩栩如生。所有这些都体现了沈金根高超的雕刻技艺和对人物心理、性格的理解及把握。

雕刻传统中本来就有标榜高雅、颂赞隐逸，以示超越和脱俗等潇洒风度的惯例，如雕刻“岁寒三友”、琴棋书画、鱼樵耕读、吟风弄月、高仕出游、竹林七贤等各类文人雅士生活的题材，这在以清冷、高洁、简逸著称的徽州木雕中体现得尤为明显。比如唐寅《桐荫图》中，一位读书人在桐树浓荫下闭目养神的悠闲和清寂，地面上草木苍苍；又如宋代马远《秋江渔隐图》中，浓密芦苇中，一位老渔翁抱桨在船头酣睡，颇有超然物外的独立遗世之势；又如明代吴伟《武陵春图》，因与相爱之人分离、忧郁成病而死的江南名妓武陵春一手托腮，一手执卷，沉浸在哀婉不平的思绪中。背后石案、疏梅及琴、书、笔、砚渲染出落落不群的清幽之气；再如清代顾洛《梅边行吟图》，一位女子在梅树边读书，笔法简逸，意境清寒冷艳。其他如清代王学浩《弄莺图》，元代王绎、倪瓒《杨竹西小像图》、明代仇英《修竹仕女图》等等。在转化成雕刻的过程中，沈金根总能够删除原画中的细枝末节，直切原画意旨，将人物的神态、环境的特质以及画家所要表达的情绪简洁而完美地复现出来，体现出极高的艺术修养和领悟能力。典型的如《梅边行吟图》，原画中老梅的繁密枝杈和地面小径的草石全部被有意剔除了，但原画中的那种孤独感、凄清感不但没有削弱，反而由于雕刻所留的无尽的空白而得到了充分的流溢，使意韵生动，气息流转。

沈金根的花鸟草虫类雕刻主要安放在其住宅二楼门窗的顶横肚、枋栏、下横肚等部位，大体为一些传承各类雕刻民间传统的装饰性纹饰，多为各种吉祥图案，如喜鹊登梅、鸳鸯戏水、二龙戏珠、麒麟送福等等，人物雕刻中的八仙也属吉祥图案，刀法细腻，构图简约，常用波状连续线条，花鸟形象自然生动，带有浓厚的民间色彩和世俗生活的气息，有的也营造出了清新隽永的野趣。它们往往是借助汉语的谐音和现成的象征体系来表达吉祥如意、生活幸福的良好希冀，除此之外，还有一些吉祥纹饰，如一楼梁间的帽翅、被习称为“道八宝”之一的花篮，以及二楼门窗枋栏部位的其他七宝：葫芦、扇子、玉板、荷花、宝剑、笛管、渔鼓，它们有镇宅驱邪、祈求吉祥长寿的寓意。沈金根的雕刻在手法上以浮雕为主，也有难度更高的透空雕，如一楼梁架垂花、雀替等部位的作品，但多是单层镂空；油彩上很少彩绘，绝大多数雕刻施以暗哑的红漆。

⊙ 沈金根宅房屋构件雕刻

2006年圆通寺建了山门、钟鼓楼、观音阁后，寺庙初具规模，在建造过程中，请来了不少能工巧匠，其中沈金根也参与其中，他一共在寺中留下了8个屋脊的“龙头”和10多个屋脊的“将军”。

（查文荣 撰文）

盛泽手绘丝绸

丝绸手绘是一种历史悠久、传承古老的织物深度加工工艺手段，中国绢本绘画的最早形式——帛画也来源于丝绸手绘。手绘丝绸与绢本绘画，在线条勾绘、设色方法、工具与材料等方面均有相通之处，是具有深厚文化底蕴的一种传统织物装饰手段。

在手工织造年代，除少数简单花样织物外，大多是平纹织物，品种单调乏味，为补不足，增添色彩，同时出现手绘和刺绣两种后期加工手段，绘上或绣上花鸟虫鱼、福禄寿喜财等图景，以提高织物的观赏性和使用效果。从业人员中以刺绣为多，由绣坊发料加工，手绘则由绘画艺人分散承接加工。

进入民国时期，提花织造技术和设备的引入，盛泽镇各丝织厂家已能织造较复杂的花样织物，上世纪二三十年代人造丝作为新型丝织原料的选用以及后整理技术的提高，使新型花样织物绚丽多彩，而手绘及刺绣纯系

手工，人工成本高而无法竞争。手绘丝绸及刺绣两者皆衰，逐渐淡出，尤以手绘丝绸为甚，其技艺处于濒危状态。

解放初期，盛泽曾盛行手绘丝绸。“文革”期间一度衰落。改革开放以来，观念更新，穿着装饰迎来新时尚，消费者普遍认为手绘丝绸比机印丝绸更具个性，其产品更能提高附加值。历届广州出口商品交易会及省市交易会上，手绘丝绸的订单纷至。来华旅游的外宾纷纷捎带手绘丝绸产品回国。国内消费者，尤其是妇女亦青睐之，手绘丝绸产品市场重生。

⊙ 盛泽手绘丝绸作者在创作

20世纪80年代，盛泽镇萌生多个丝绸手绘加工点，加工点预测市场动向，了解社会时尚，购进薄型平纹真丝绸，分别裁成手帕、方巾、长巾和挂饰等坯料，设定图案、色彩和布局，外包发放给加工者，此时一般低档手绘丝绸大多由中学生(课余)及社会青年承接，如加工一条手绘手帕，付0.15元。至于价值高昂的旗袍和大型挂饰则由高手绘制，图案、色彩各异，无一雷同。手绘丝绸最兴盛时，在盛泽舜新中路形成丝绸一条街，各种手绘丝绸产品，琳琅满目，任人选购。

手绘丝绸的花样，多在浅色底上用明亮而柔和的色彩画出花卉、枝叶、缎带等，花卉大多比较写实，以清地纹样为多，色彩过渡自然，与传统提花丝绸有所区别。手绘织物既有用做衣料的，也有用做礼仪场合的装饰画。前者的装饰性较强，后者绘画性较强。

手绘丝绸的染料选用大有讲究，染料必须选用酸性染料，它的特性是渗透性好，花样呈双面性，手感好，没有一般染料的那种糙手感，还用于一般的水彩、丙烯颜料。它分普通和精细两种手法，普通手绘是以四方连续图案，根据织物的组织纹理，通篇手绘，过渡自然，纹样抽象，还可以在此基础上增加电脑绣花、珠片点缀，增加其附加值。精细的手绘是衣片分割定位，局部手绘法，一般用于外销时装、礼仪装饰产品（丝巾之类），

其绘画要求较高，需要一定的技巧。产品一般热销于欧美及东南亚国家，欧美偏向于水彩、油画类抽象效果，日韩等国偏向于工笔写实风格。

由于手绘作品大都呈现在衣饰上，会经过多次水洗。手绘丝绸就需要经过后期固色处理以保证手绘丝绸的色牢度。一般通过高压蒸箱蒸化，要用纯蒸汽，水分大了图案会晕化，压力值在0.8到1公斤之间，蒸化半小时至四十五分钟。然后进行水洗，洗掉浮色，根据不同的要求可添加适量助剂（固色剂或增白剂），再添加柔软剂进一步软化织物。

⊙ 手绘丝绸作品

20世纪七八十年代，盛泽镇上造就了一只手绘丝绸艺人队伍，大多是丝织厂的花样设计人员、工艺美术厂创作人员以及中小学美术教师等，其中以原盛泽中学美术教师李骅为代表性传承人，其手绘丝绸作品曾公开展出，并多次获国家、省、市级奖项。李骅将手绘丝绸技艺传授于俞烨操等十余名学生，他们组成相对稳定的加工队伍。

由于提花织造技术和设备的引入，盛泽镇各丝织厂家已能织造较复杂的花样织物，同时人造丝作为新型丝织原料的选用以及后整理技术的提高，使新型花样织物绚丽多彩，而手绘及刺绣纯系手工，人工成本高，因而无法竞争。手绘丝绸及刺绣两者皆衰，逐渐淡出，尤以手绘丝绸为甚。近些年来，已很少有人在从事这方面的工作。为使手绘丝绸得到继承和发展，盛泽镇人民政府目前正在广为宣传这一重生的传统手绘工艺，进一步培养接班人，展示各类手绘丝绸代表性作品，引起青年人的兴趣；鼓励大型企业开辟丝绸手绘项目经营，在初期给予一定经费补助，将其推向市场，进行生产性保护；研究手绘丝绸的风格以迎合时代潮流，开发新潮产品；拓宽手绘丝绸销售

渠道，进行市场化运作；建立手绘丝绸艺术档案库。

2010年，吴江市人民政府公布盛泽手绘丝绸为第三批吴江非物质文化遗产名录项目。

（周德华 撰文）

盛泽壁挂

壁挂艺术对于今天的人们来说已不再陌生，从以前的场馆逐渐深入到当今的普通百姓家。壁挂作为美化室内环境的一种装饰工艺美术品，可采取多种形式、多种材料、多种工艺加工装饰，如毛织壁挂、丝织壁挂、刺绣壁挂、印染壁挂等。其中编结工艺的壁挂，可利用丝、毛、麻、化纤、金属纤维、草纤维、线绳等纤维材料，通过艺术家的灵巧双手，编结出千变万化、为人喜爱的精美壁挂。

中国的编织工艺起源甚早，自唐朝时就有了非常精巧的缂丝工艺，今日壁挂编织工艺手法可谓与之一脉相承。特别是随着人们审美意识的提高，这个古老而年青的艺术形式焕发着更为神奇的魅力，它以粗犷的风格和奔放的大笔触，给人以强大的视觉冲击力。

绸都盛泽出了一位壁挂工艺才人——葛鸿鹄。心灵手巧的葛鸿鹄凭他的聪明才智，将一件件鲜活、灵动的壁挂作品奉献给了人们。

⊙ 盛泽壁挂

葛鸿鹄，1963年9月生于盛泽的一个美术世家，少时在其父亲葛锡麟（吴江画家）及兄长的熏陶下，酷爱工艺美术。1986年，葛鸿鹄毕业于西北纺织工学院服装系。在大学期间，他对中国传统民间工艺的壁挂

艺术产生了浓厚的兴趣。为此，葛鸿鹄专门进修了壁挂工艺这门课程。大学毕业后，他被分配到常州纺织工业学校（现常州纺织服装职业技术学院）教授服装设计。这为他今后从事壁挂工艺教育积累了丰富的教学经验。1995 年 9 月，葛鸿鹄服务桑梓教育，在吴江丝绸中专任美术教师。在进行装饰画的教学过程中，眼光独到的他发现壁挂可以作为一门专业技术传授给学生，这样既可以培养学生的动手能力，又可以让年轻的一代在这门传统工艺手法上得到继承和发扬。为此，他先后进修于常州技术师范和中国美术学院，学习美术教育和电脑美术设计。如今，葛鸿鹄是吴江第二职业高级中学电脑美术设计和艺术课的专职教师。

葛鸿鹄在其二十多年的教龄生涯中，结出了丰硕果实，屡获殊荣。如在 1986 年 8 月，他的作品获香港时装大奖赛优胜奖，2001 年 1 月获苏州市成人中专优秀教案评比一等奖，2002 年 12 月《在学习和生活中发现美》获苏州市美术教学论文评比二等奖，2006 年 9 月在苏州市职业院校双师型教师“理实一体化”教学观摩中获得好评等等。并且，他先后为国家培养了不少的优秀人才，如 93 届毕业的张伟同学考取了南京艺术学校油画系、徐渠同学现是德国汉诺威大学的博士生等等。更让人值得一提的是，葛鸿鹄从 20 世纪 90 年初就开始涉足并从事制作传统的编织壁挂工艺。接着，他还投入了大量的心血，专门将其所学的壁挂工艺编织辟为艺术课程，倾其所能、毫无保留地传承给新人，让这一门中国传统手工工艺得到了很好的发展和传承。

葛鸿鹄的编织壁挂工艺颇有特点。他利用麻袋粗犷的肌理效果，加上装饰化的风景或人物造型，用彩色的绒线，采用传统的针法在麻袋布上绣出美丽的图案。如 2000 年制作的一幅麻布及绒线相结合的工艺壁挂《非洲妇女》图，只见画面上五位非洲妇女各具舞姿，柔美动人，图像色彩绚丽，轮廓线条灵动流畅，情趣盎然，别有一番异国情调，给人以朦胧的含蓄美。

葛鸿鹄的壁挂工艺制作流程为：

1. 把剪裁好的麻袋布绷在木框上。

2. 设计要用的装饰画，并在麻袋布上用铅笔画出其轮廓，标注好色彩。

3. 编织壁挂（挂毯）所用的材料可以废物利用。例如常见的各种毛线和腈纶线头、麻绳、棉纱、丝线。通过染色、纺织、挑、补、结、扎、缝等手段，处理成多种形式的色块和线、点。它可以编织成马蒂斯、毕加索

的印象派大作，也可以纺织成变形小动物、花草图案或者装饰风景画。总之，可以编织一些体裁简单明了、色彩对比强烈但不复杂的作品。用粗针并采用不同的针法把图形编绣出来。

4. 处理毛边，做出装饰效果。

这种装饰壁挂具有色彩鲜艳，造型高雅，风格粗犷，形象逼真的特点，能较好地反映出民间工艺的特色，简单易学。

多年来，葛鸿鹄在艺术的道路上走过了风风雨雨，也因此得到了社会的肯定和回报。但他没有在成绩面前沾沾自喜，而是在艺术道路上不断地探索和追求。葛鸿鹄为寻找新素材，足迹遍及祖国的大江南北。在《葛鸿鹄》的一本小册子中，葛鸿鹄这样深情地回忆道："曾去塞北的大漠，目睹过古老长城断垣残壁的苍凉；曾到湖南张家界，寻访过湘西土家族独异的吊脚楼；来到云南风光绮丽的西双版纳和香格里拉，感受过'女儿国'的温柔，领略过康巴汉子的粗犷……"这一幕幕如画的长卷，深深地印刻在葛鸿鹄的脑海里，并激发出他许多创作灵感。因此，葛鸿鹄的壁挂编织设计想象力丰富，作品形态简约，色彩绚丽。他以富有民族、地方特色的图案与精美的编织技艺相结合，给粗糙的麻布注入新的活力。葛鸿鹄所创作的作品《民族舞蹈》、《丰收以后》、《飞天》、《秋意》、《童年的梦》、《乡村小景》等，2001年在吴江文联举办的"八仙过海"——吴江民间工艺美术作品展览上获得了广大观众的一致好评。

（殷秀红 撰文）

盛泽书刻木刻与木雕

中国古老的书刻艺术流传到现代，以张扬的个性和创造的自由作为一种艺术样式，为众多爱好者带来了耳目一新的感觉。所谓书刻，在中国书法史上有着浓墨重彩的一笔，其包含有甲骨文的契刻、金文字的镌刻，碑、铭、摩崖、竹木等各种材质上的雕、琢、切、磋的真、草、隶、篆各书体。

书刻艺术是一种刻字艺术，除了必须具有浑厚的民族根源，还深刻地体现着民族独特性。绸都盛泽有巧匠沈亚明，以独具魅力的笔法把现代刻字艺术的精魂体现得淋漓尽致。同里、盛泽等地的商铺，本土书画名家的

⊙ 沈亚明在创作

书斋，其牌匾很多都是出自沈亚明之手。

沈亚明，盛泽人，自小喜爱艺术而钻研木刻木雕，还自发研究各类传统巧匠流传下来的传世作品，经过现代书刻艺术的整合，以最新的面目面世。比如孔明锁，相传是三国时期诸葛孔明以八卦玄学为依据发明的一种益智玩具，不用钉子和绳子，完全靠自身结构的相互支撑连接来固定结合，民间还有“别闷棍”、“六轧煞”等叫法。沈亚明将这孔明锁以书刻艺术来展示，获得好评。他还把十二生肖的文字及图形以独特的笔力、笔意、笔势来完美展现。诸如此类的艺术作品，在沈亚明小小作坊里可谓数不胜数，有黄杨木的蔬果小摆件，藤条柱的“岁寒三友”，还有竹雕的笔筒，雕刻着虬松瑞鹤，红花梨的笔架更是别致可爱，架身雕刻的几个竹笋生机勃勃，笔架的末端还有印章，一物多用，真是巧思妙算。

沈亚明的书刻木刻与木雕以高度、宽度、深度来展示三维空间，无论阴刻、阳刻，都有着深度的肌理变化，阴中有阳，阳中有阴，“违而不犯，和而不同”，各种粗细不等高低起伏的刀痕随着笔画互为平衡，既有二度抽象，又有三维空间，使作品在有限的空间里尽情挥洒至纯至善的意念，以汉字为引，通过各种载体去创作，并以此陶冶世人的情操。

盛泽磨漆画

传统磨漆画有镶嵌、彩绘、雕填等漆艺技法，其历史可追溯至商周时期，距今已有三千多年的历史，有着独特的人文境界，一如书法，筋骨峥嵘，在形式、内容上无不展示着绵长的气韵。磨漆画以天然漆、螺钿、蛋壳、金银箔等漆艺材料，通过传统漆艺技法创作而成。经过反复涂、嵌、罩、

磨产生的深厚底蕴和艺术魅力让观者沉迷。

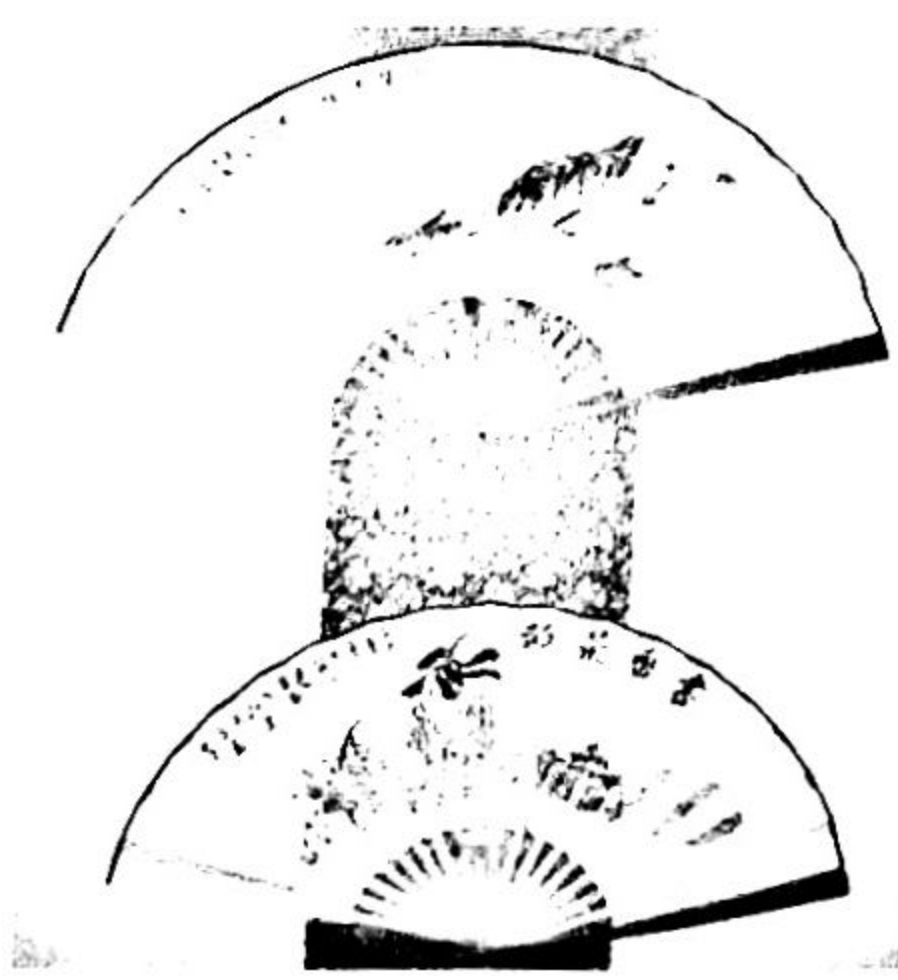
绸都盛泽磨漆匠谢海荣，生于上世纪五十年代，那个时候的漆匠就相当于一个民间艺术家，基本上就是半个画工。漆画技法多变，有镶嵌、罩明、莳绘、变涂等，而谢海荣擅长于蛋壳镶嵌。蛋壳镶嵌源于上世纪三十年代，在1984年全国第六届美展上，漆画作为一个新的独立画种得到确立。蛋壳镶嵌的大致流程比较简单，以鸡、鸭、鹌鹑、鸽子等禽类的蛋壳为主，先将蛋壳剪成指甲盖大小的三角形、圆形、菱形、长方形等，再用夹板衬木条。版面用面漆批好，打好腹稿，再用蛋壳、蛋粉零碎细块和各种颜色的漆粉粘贴在作品上，初稿完成后上漆，磨平。上漆磨平的工序要循环五六次才能成品。一般磨漆画工时需10多天，比较繁复的作品耗时相对要多，谢海荣最得意的作品要属《飞天》，他与两位同好合作，花了2个多月时间才完成。谢海荣从小爱好绘画，无师自通，自学成才。九十年代跟从原吴江美协副主席张幸亏学素描五年，打下了深厚的绘画基础，之后，凭着手艺，四处奔波创作。盛泽百年老店松鹤楼请谢海荣制作过磨漆画，他邀请老师和盛泽同乡苏州工艺美术教授洪锡琪一起合作。洪教授负责构图设计，老师和他着手创作八平方米大小的《飞天》，题材取之于敦煌壁画。作品面世赢得古镇人民一片赞声，至此，谢海荣的创作热情得到激发，他确定以水乡题材作不创作的主题。1996年，先后完成十多幅磨漆画，其中《幸福鸟》、《樱花》、《双龙戏珠》、《江南水乡》由盛泽成教中心选送参加江苏省“变废为宝”环保主题画比赛分获一等奖、二等奖和三等奖。谢海荣的磨漆画浓墨重彩、色调明艳，作品表层光亮平滑，整体观感浮凸感强，媲美于浮雕。

游走盛泽凌寒轩

王林，凌寒轩主人，苏州民间文艺家，吴江美术家协会副主席，别号分湖渔人、凌寒，酷好金石书画，山水花鸟亦有涉猎，喜刻葫芦。工作室陈列柜工艺品种类繁多，有瓷板画、葫芦雕、红木刻字书镇、笔搁、紫砂器具、印章石等。游走凌寒轩，工作室以工艺品、实用品居多。王林用艺术的手法通过不同的载体来承载浓厚的民俗文化。他的代表作品有烫葫芦

⊙ 王林在创作

⊙ 王林作品（一）



⊙ 王林作品（二）

百寿图、葫芦雕“和合如意”、“福在眼前”、“五福和合”、“福寿如意”，技法娴熟，手势苍劲。通过艺术手段来更好地展示葫芦的朴拙可爱，精致玲珑，潜移默化中给人解忧消乏，去浮除躁。

据王林介绍，葫芦雕源起清代，有着百年历史。葫芦雕最初为针刻，工具也比较简单，只是平常做针线活用的针，在未经去皮的葫芦上刻一些比较简单的花花草草简笔图案，由于针尖较细，针体比较脆，容易折断且表现手法单一，逐渐又增加了斜口刀与圆口刀，及至后来随着雕刻手艺的精进，工具扩展到好几十种。雕刻葫芦一般分三道工序：第一道是煮葫芦，去皮；第二道是定主题找图案；第三道是雕葫芦。根据葫芦的外形用雕刻技法化平庸为神奇，把传统书画的精深玄妙厚植于葫芦之上。

王林的刻字书镇、笔搁也是一绝，地方媒体《手艺吴江》、《生活采风》、《吴江闲话》等栏目均有专题介绍。他的红木书镇、笔搁，线条清雅，雅趣横生，不管山水还是花鸟虫鱼，栩栩如生，几可乱真。圈内好友以拥有他的作品为荣。

最近，王林又迷上了砂艺陶刻，几次赶赴宜兴搜罗紫砂坯具进行艺术加工，追寻砂艺雕刻线条的趣味和美感。紫砂茶具和笔筒自明清到现代，历来深受文人墨客的青睐，他们在闲暇之余不仅仅局限于随手把玩，更会直接参与到紫砂器具的创作之中，陈曼生开创了紫砂壶上题刻的先河，寄托了文人的雅趣。诗书画印与紫砂壶的结合把实用器具

提升到了艺术的高度，文人雅士不仅赏玩还要雅玩，书画名家在壶上刻铭留字，从而使壶铭成了一个独特的文学样式，并形成了“壶以铭贵，铭以壶传”的传统。

在王林的工作台上，零星摆放着几个尚未完工的紫砂笔筒，有鳜鱼悠游水中戏，有过河小虾三两只，稚趣盎然，生活气息浓郁。他充分挖掘华夏传统文化所包含的韵美，有机地吸取中华传统文化的精粹，将传统文化与紫砂陶瓷有机整合，使砂艺陶刻独具鲜明艺术特色和生活情趣，既陶冶了人们的文化情操，又提升了民众的生活档次。

（张静芸 撰文）

平望盆景

说起平望盆景，不能不说张再良。张再良给人的第一印象是淳朴宽厚，平易近人。如果不看到历年授予他的众多获奖证书，很难想象他就是苏州园林局高级盆景师、中国盆景艺术家协会常务理事、跨世纪中国杰出盆景艺术家和世界盆景石文化顾问委员会高级顾问。他一生钟爱盆景艺术，把盆景艺术当做自己的第二生命，常常面对盆景，精扎细剪，全神贯注，废寝忘食。他的盆景制作技术在国内处于领先水平，作品多次获奖，成为苏派盆景艺术的重要传人。

⊙ 张再良与盆景

张再良不但在国内盆景艺术界有极高的知名度，而且在国外也有一定的影响。有一年，他应朋友邀请到日本访问，受到多名日本盆景艺术家的热情接待。当他提出要拜访日本最著名的世界级盆景艺术家木村正彦时，被女主人以工作忙婉言拒绝了。但当木村正彦知道是中

国的张再良先生来访时，不但破例接待，而且连续几天陪同张再良参观日本的主要盆景园和生产基地，令同行刮目相看。

张再良，生于1942年，浙江海盐人。1963年4月在吴江县平望镇新农大队第五生产队插队，在镇酱品厂打过工，供销社门市部当过营业员。他从小热爱大自然，喜欢花花草草，对植物生长、奇石异景怀有浓厚兴趣。1968年，张再良在一只普通的花盆里栽种一棵石榴，这是他的第一盆盆景。

1970年，他在朋友处借到一本《花木丛中》，这本书是1956年9月由上海文化出版社出版，苏州著名书画家、盆景艺术家周瘦鹃编写。张再良借到《花木丛中》，如获至宝，爱不释手，认真细读，学到了盆景艺术的基础知识，这本书成为张再良钻研盆景艺术的启蒙老师。

⊙ 盆景（一）

“文革”期间，能看到的花卉品种极少，即使看到了也买不到。张再良经常跑苏州园林，因为只有在苏州园林里还能欣赏到少量的花卉和盆景。有一次，他在苏州拙政园看到盛开的杜鹃花，实在舍不得离去，多么希望自己也能有一盆杜鹃花阿。爱花心切的张再良，破例悄悄地折了一个枝头。回家后竟然扦插成活，使他有了一盆属于自己的在当时十分珍贵的杜鹃盆花。

几年后，这盆难得的杜鹃盆花被他培养成大的盆栽花，再经过几年扦插繁殖，一盆变成了几十盆。但是他不满足自己只有杜鹃等几个品种，为增加新的花卉品种，几次专程到浙江绍兴里诸镇附近山上，挖野生兰花。有一次挖了两大袋，高高兴兴背回家，种植了几十盆兰花。到七十年代中期，在张再良家中的小园子里，已摆满了盆花和盆景，有雀梅、榆树、五针松、杜鹃、兰花、茶花等十多个品种。

1979年，张再良在镇上造了两间平房，有一只30平方米的小园子。为了种花，房顶做成平台。1981年落实政策，张再良由农村户口转为市镇户

口，被安排在镇供销社工作，下班后业余种花。走进家门，园子里全部是花，屋顶平台上也放满了花。张再良搬了几盆花放在店里，与顾客共同赏花，他把种花、赏花看作生活中最大的乐趣。

1985年，平望镇规划建公园，镇党委书记发现张再良是个人才，决定把他调入平望莺湖公园，负责公园的筹建工作。这样一个别人看来很普通的人事调动，对张再良来说却是人生的一个重要转折点，使他由业余的盆景艺术爱好者，成为园林管理者，并开始迈向专业的盆景艺术家。张再良起早摸黑，以园为家，不管公园建设工作多么繁忙，脸上总是乐呵呵的。别人劝他要注意休息，他的回答很简单："我欢喜"。

⊙ 盆景（二）

在张再良的勤奋努力下，才一年多时间，平望镇莺湖公园初步建成，这是平望镇上有史以来第一个市民公园。公园开放后，春天桃红柳绿杜鹃盛开，秋天菊展赏菊，深得市民喜爱，晨练、散步、赏园的市民络绎不绝。使张再良最感到高兴的是，他在做好公园的日常管理工作外，还在公园里划出一块约二千平方米的"园中园"，专门摆放盆景。

他为这个小园子起了一个高雅的名字："翠庄"。从此，张再良有了一片施展盆景艺术的用武之地，虽是"园中园"，但布置十分精巧，里面井井有条地放满了姿态各异的盆景。"翠庄"远近闻名，成为平望公园名声在外的主要特色。因张再良工作责任心强，热爱盆景和绿化事业，他被推选为平望镇园林绿化管理站主任和镇政府绿化办公室副主任。

张再良不满足自己取得的成绩，每年订阅《花木盆景》、《中国花卉》等报刊，专门买来《盆景造型艺术》、《花卉栽培与盆景制作》等书籍，认真学习理论知识，吸取各地盆景作品的长处，拓宽艺术思路。他珍惜和争取每一个学习盆景艺术的机会，努力提高自己的盆景艺术理论水平和实际制作技术。1985年，他参加中国农村青年致富刊授学校，学习园林艺术。

1986年，他拜中外闻名的著名盆景大师、苏派盆景领军人物朱子安为师，成为他的入门弟子。1988年，他参加北京林业大学速成班学习盆景艺术，取得会考第一名的优异成绩，被中国盆景艺术家协会吸收为会员。

张再良最爱从大自然中获取灵感。他利用参加全国各地盆景展的机会，挤出时间游览当地的园林和风景名胜，一旦看到古树名木，常凝视许久，迟迟不肯离去。每年专门抽出时间到浙江、安徽等省山区，观察植物的生长规律，揣摩如何把自然界的大树形态和生长气势引入盆景。因此，张再良制作的盆景有自然界大树古树的雄风奇骨和俊秀气质，成为苏派盆景的传人，赢得朱子安老先生的赞赏，多次称赞张再良："是我真正的徒弟。"

张再良制作的盆景，属苏派风格，特点是重在"师法自然"，粗扎细剪，清秀古雅。常见的品种主要有三角枫、石榴、五针松、榆树等，最经典的艺术风格是"六台、三托、一结顶"，共10片，又称"十全十美"。在大自然中，由于受地球引力的作用，树木长到一定高度后，就不能再长高了，由原来的尖顶逐年长成覆锅状扁圆形的树冠，树枝向四周伸展，形成高低错落的"托"和"台"。

⊙ 盆景（三）

张再良最可贵之处是，他能在理解和继承苏派盆景传统风格和理论要领的基础上，创造性地突破"六台、三托、一结顶"的结构形式，追求树型的自然美和意境美。张再良认为，"六台、三托、一结顶"的结构形式，是一种理想形的盆景艺术。但是，生长在大自然中的树木，十全十美的理想结构很少很少。而我们看到的大树、古树是千姿百态的，有雄壮型、奇险型、挺秀型等等，所以盆景艺术在"师法自然"上，必须不拘一格，要敢于创造自己的独特风格。

他有一盆采自安徽九华山的三角枫，原树高约1.6米，采挖时树干大部干枯，仅有小半存活，从残存可见的年轮推算，树龄超过千年。就是这样一棵残存的三角枫树桩，经过张再良的精心剪扎和护养，竟然扎根成

活，树皮上萌生出新的枝条，吐出诱人的嫩绿色新叶。几年后，一盆苍翠古朴、虬曲雄奇、野气横生的大型盆景，耸立在“翠庄”里，树身上布满风雨寒暑磨练的岁月痕迹，令观者赞叹不已。有单位欲以10万元重金购买，被张再良婉言拒绝。他的获奖盆景“龙舞彩云”（刺柏），有客户愿以“帕萨特”轿车来换，张再良同样婉言拒绝。

至今，张再良钻研花卉盆景艺术已有40多年历史，盆景制作技术炉火纯青。他拥有黑松、雀梅、杜鹃等60多个品种1000多盆花卉盆景。他认为，一盆盆景最难看，经过几年修正都可以变美，因为盆景展示的是不屈不挠的生命精神和生机蓬勃的生命力。因为自然界受全球人的欢喜，所以师法自然的盆景艺术是没有国界的。他还经常对徒弟们说：做盆景要有恒心，不能两天打鱼，三天晒网。要淡泊名利，敢于创新。由于张再良虚心好学，艺术上精益求精，在中国盆景界的知名度越来越高，在历年举办的国家级盆景展上，张再良参展的盆景屡屡获奖。

2008年9月，鉴于张再良在推动盆景艺术发展中的积极影响和卓越贡献，被世界盆景石文化协会选举为顾问委员会高级顾问。

（朱云云 撰文）

后记

经过近一年的编撰、编辑，《吴江历史文化丛书》一套九本终于正式出版了。在丛书出版过程中，九本书的编著者付出了辛勤劳动，他们在工作之余加班加点、细致入微地进行了文稿的编写，从源头上保证了文稿的质量。同时，图片的提供者、插图作者、编务人员、出版社编辑等为丛书的出版提供了有力的支撑，他们提出了许多有益的建议，使丛书能够以尽可能的完美奉献给广大读者。正是有了大家的精诚合作，使我们这套丛书得于在金秋十月顺利面世。

姚海兴先生为丛书的文稿进行了全面细致的梳理，他不厌其烦与各位作者及时沟通，保证了丛书的整体质量，对他的辛勤付出表示感谢。

丛书的出版还得到了吴江区委、区委宣传部领导的关心和支持。中共吴江区委书记梁一波多次参与了丛书的前期沟通会议，对丛书的出版给予了极大的关心，也提出了要求和意见，并在百忙之中欣然为丛书作序；中共吴江区委常委、宣传部部长周志芳亲自担任丛书主编，对丛书的内容、版设、装帧等提出了指导性意见，使丛书的出版得于顺利推进。对于他们的关注、指导，表示诚挚的谢意。

当然，因为丛书涉及到的内容广泛，有些资料年代久远，编著者在收集整理撰写过程中也难免存在着偏疏和遗漏，还望各位读者见谅。

编者

2014 年 9 月