



丸剑起舞 成都博物馆藏



解读本土汉代画像砖(九)

振飞毅以舞长袖 袅细腰以务抑扬

——画像砖上的汉代舞乐百戏场面

□卢升弟(文史研究专家、现供职于成都博物馆)/文 马千笑/手绘

自古以来中华民族就喜爱歌舞,根据现有资料,我们已知关于歌舞的最早记录在马家窑文化遗址:一个彩陶钵上绘有几个人手拉手化妆跳舞的情景。马家窑文化是距今有近五千年的文化遗产,这说明在此以前我们的祖先已经是歌舞能手了。在那个离我们遥远得几乎模糊的年代,华夏先民们头戴面具、肩披羽毛,手拉着手在旷野里踏歌而舞,歌声在天地间回响不绝,尽管这些歌舞还显得有些原始与稚拙。

责编 李曉



杂技盘舞 四川省博物院藏

汉代宴饮之风极为盛行,凡有宴饮则必有舞乐百戏助兴

到了汉代,汉代的帝王、妃子们对歌舞的喜爱有过之而无不及。皇宫里设有专门收集歌词、管理乐曲的机构“乐府”,养有大量歌舞伎人。开国皇帝刘邦就是一个歌舞爱好者,史书记载他在称帝后曾回到家乡,召集乡里故友及父老子弟喝酒庆贺,喝到高兴时,不仅唱起了他自编自创的《大风歌》,还醉醺醺的跳起了舞。刘邦的宠姬戚夫人也是一个歌舞能手,史料记载其“善为翘袖折腰之舞,唱出塞入塞望归之曲”,刘邦死后,她被吕后囚禁起来,曾用歌声来表达心中的不满。文帝慎夫人也因善歌舞而得到百般宠幸,汉武帝的皇后卫子夫曾是平阳公主家的歌舞伎、宠姬李夫人也是生在伎人之家,都是我国古代著名的舞蹈家;汉成帝的皇后赵飞燕更是专业舞伎出身,因舞姿高超,舞姿轻盈,被人们称之为“飞燕”。

汉代的贵族官僚、巨商富贾们更是热衷于歌舞百戏,在他们的深宅大院里就有不少倡优伎人和歌舞奴隶,所谓“妖童美

妾,填乎绮室,倡逐妓乐,列乎深堂”(《后汉书·仲长统传》),甚至他们出行游乐也“多从倡优,鸣钟吹管,酣讴竟路”(《后汉书·梁冀传》)。歌舞既是他们之间迎来送往的必备礼节,亦是他们相互交际结纳、巴结上司的常用手段。当时,上流社会宴饮之风极为盛行,凡有宴饮则必有舞乐百戏(包括歌舞、杂技、魔术等)助兴。魏晋时代文学家左思在《蜀都赋》中这样描写他们:“三蜀之豪,时来时往。养交都邑,结侍附党……若其旧俗,终冬始春,吉日良辰,置酒高堂,以御佳宾。金罍中坐,肴烟四陈,殇以清醪,鲜以紫鳞,羽爵执竟,丝竹乃发,巴姬弹弦,汉女击节。起西音于促柱,歌江上之靡厉;纤长袖而屡舞,翩跹跹以裔裔。合樽促席,引满相劝。乐饮今夕,一醉累月。”在美妙的丝竹管弦声中,主人与宾客们一边享受美味佳肴,一边欣赏着伎人的歌舞表演。不仅如此,待到酒酣兴浓时,往往还会出现主宾共同参与歌舞的热闹场面。

从清朝开来的“的士”

成都的士史话

张建 著

四川文艺出版社

连载

30

租车一书中的一张图片文字说,“这位出租车司机都那么大了,还能学会如何驾驶汽车吗?”“司机”与“驾驶员”一致统称。在四川大学出版社出版的成都市公用事业志中,对客运马车有这样一段文字描述,“1947年以后,客运服务所的公营马车入不敷出,难以继,实行‘公车商马领车制’,即由私营马车商向客运服务所申请领车,自雇骡马雇人驾驶。这段文字中的“驾驶”就是驾驶员驾驶客运马车,同英国伦敦称谓“司机”为一致。

说实话,我们今天有些出租车驾驶员,从劳动技能上,确实该称为驾驶员。但有的连“手撕票”都懒得一撕,纵然他们的车辆是以石化产品作动力而不是使用人力作动力。

所以说,当年的三轮车工人是驾驶员,他们就是用人力很累了,但依然认真填写票据。真诚的劳动、真诚的服务,可见一斑。我们要感谢这些当年的驾驶员,正因为他们在劳累后填入的票据流传到今天,我们才能从中读到如此丰富的信息和美好的故事。

阅读有趣的“力资”

“力资”是一种凭证,是力行或劳力个体在出租劳力并收钱后开出的一种票据。在蓉城的士文化博物馆收藏的力资票据有数百张,阅读它们,笔者惊喜地发现,从中可以追溯到“的士”祖先的祖先。

在清代、民国时期,轿子、马车等交通工具早有,但都属官家和富家专有,并没有进入民间商用。在民间,多是人力直接作用于人与物的位移。因此,在晚清和民国时期,力资、脚票、担票等的票据出现较多,都是当时的力行、脚夫行开出的,并帖有印花票。今天看到这些票据,很快就联想到当时的劳力搬运挑抬货物,以及背送老人、小孩爬坡下坎、码头渡船上下、浅滩小河横渡,如此等等,对人利物都一律是人力“搬”之。总之,是靠出力气吃饭,靠出力气实现被服务对象人、货位移的行当。“力资”票据除正规力行开出的之外,也有劳动者个体开出的。由于是个体劳动者,所以劳力后,打的是收条,也叫力资收条,没有印花。

2014年底,笔者偶然收藏了一张成都市1950年的“工人学习证”,其证是由中国搬运工会成都市南区人力车委员会颁发的,这就说明:其一,当时的人力车业和力夫属

于同一搬运业工会;其二,在当时的“力夫”——直接劳力和“车夫”——使用交通工具的间接劳力,都应开出同类的“力资”票。此证还确定,解放初期,我国对力夫、车夫的搬运服务业进行了民主改革,成立了工会组织,当时还代行使了行业的指导和管理功能。上世纪五、六十年代,有好多大中城市的人力三轮车就开出了较多的“力资”收据。比如,长江中下游的大城市南京,其人力三轮车票据就是有税务监章的“力资”票据。

由此可见,此“力资”与彼“力资”其实是一脉相承的,人力三轮车的“力资”收据与力行、脚夫行开出的“力资”收据其实内涵是一致的,都是根据租用人的意愿,实现人与物的位移,只是实现这种位移所借助的工具不同。前者使用的是简单的物——三轮车、黄包车,后者则直接是“人”的肩扛手提。

这是否可以推论:“的士”的最原始的运输工具,就应当是“人”的“劳力”了。如果硬是要取个名字,称呼这个劳力服务后开出了“力资”票据的行当,那就叫“劳力的士”吧,或许它就是“的士祖先们”的“祖先”吧!

阅读“力资”票据,笔者还有一个有趣的发现:在上世纪五十年代至八十年代,全国各地的黄包车、人力三轮车在其票据上,对劳动者的称呼较多,不下七、八种,但有两种最具有思考性的叫法,一是称他们是“驾驶员”和“驾驶人”,多么具有新中国当家作主人的自豪感;另一种呢,则仍然叫“车夫”或“力资”,习惯的称呼继续在惯性的轨道上滑行着。叫“驾驶员”和“驾驶人”的,在全国东西南北中的大城市都有,如有上海、广州、成都、海口、长沙等;而临近上海的南京,在其人力三轮车上,仍然坚持是“力资”收据,从未提及他们还是什么“驾驶员”。

这说明什么呢?只能说明人们的人文称呼的惯性而已,这个惯性来源于原始动因,这个原始动因就是这个行业的最先祖先。所以,今天说黄包车、人力三轮车是“的士”没什么悬念。

在蓉城的士文化博物馆收藏的大量黄包车、三轮车的各种票据上,对这“两个称呼”的存有,恰恰给我们存留了很大的追溯空间。(未完待续)

下期预告:成都早期的出租小汽车在大街小巷是难以识别的。

回望炊烟——我的川菜岁月

张中尤 著 四川科学技术出版社

连载

45

主厨是餐厅的灵魂

中餐在德国受到欢迎,一个重要原因是中餐的传统工艺体现出来的千变万化。即使初加工、半成品或工业化制作,但最后那道关一定是手工艺的杰作,体现出传统工艺的微妙,这一点恰恰是外国人最欣赏的。当时我国的工业制造水平还远远赶不上西方国家,但神奇的传统手工艺,特别是最后那道工序,却往往能征服他们的心,继而征服他们的胃。很多外国客人在吃过我们四川饭店的佳肴后,变成了川菜的爱好者。当然,我们也要做一些调整去适应他们的胃口。双方互相靠拢,就能找到共鸣点。

根据我在国外多年的工作经验,川菜未来的发展方向,还是应该保留最根本的东西,传统的烹饪、调味及原辅料,这些精华的东西不应当丢弃。站稳了自己的脚跟,再去融合其他菜系,包括西餐中的好东西,就能被更多人接受。许多德国高层人士,比如现任德国总理默克尔都是川菜的粉丝,他们出访成都时都指明要吃正宗川菜,喜欢烹饪的默克尔甚至还下厨做宫保鸡丁。

杜塞尔多夫聚集了很多日本企业和日本人,日航一家五星级酒店的总经理吃过我们饭店的川菜后,给他留下了很深印象。有一次,他们酒店要承办一个联谊会,特请我们去做川菜,这以后还多次找过我,希望我去日航的大酒店工作,开出的待遇很高,还负责办理我们全家在德国的永居权。我们家很传统,夫人不想出去,女儿的事业也做得不错,虽然我自己有留下来的想法,觉得德国不错,但家人都不愿意,我便婉言谢绝了。

在德国这样的西方发达国家,人们把厨师看成“美食的工程师”,就像我们把教师尊称为“灵魂的工程师”一样,顾客可能不认识本国的总理,但以认识某个餐厅的主厨而骄傲。主厨制作的佳肴,是艺术与生活结合的文化呈现。因此,杰出的厨师等同于社会名人,具有明星般的地位和效应。美食的工程师,其实就是美食的匠人。

对于好的厨师来说,要把每一道菜做到极致,是饱含着热爱与用心的,在时间上一点一点积累,从食材精选到烹饪技法各个方面,把美食打磨到极致。他们是带着态度和情感来烹饪美食,也希望通过美食本真的味道感染到食客,让大家能够感受到厨师这份用心的态度。这既是一种责任,也是对美食的匠心

天我们仍然可以在舞台上见到它的表演。在跳这种舞时,舞者身穿长袖舞衣,伴随着音乐的节拍,长长的袖子在舞者的挥动下或凌空飘逸,或婉转曲折。有时节奏较快,腾跳跨越,如急风骤雨,热烈奔放;有时节奏较慢,飘逸舒缓,如一缕清风,委婉庄重。

“丸剑起舞”画像砖的左上方,男女主人席地而坐,座下有席,席上有器皿和食物。在左下方有两伎跪于席上,双手捧琴,正在伴奏。右下角是一云鬟高耸的女伎,她左臂向上,右臂朝下,双手各持一长巾,长巾在空中飘动。这种手持长巾的舞蹈,汉代时称公莫舞。传说取意于楚汉战争前夕,项羽宴请刘邦鸿门宴的故事:项羽的部下项庄在宴会上以舞剑为名,欲借机刺杀刘邦。项伯为保护刘邦,挺身而出,起舞“以袖相隔”,使项庄无法下手,他还对项庄说“公莫”,不要杀害刘邦。后人以巾舞模拟项伯舞袖的姿态,因此称为公莫舞,晋代改称巾舞。表演时,舞伎手持长巾起舞,在令人眼花缭乱的舞动中,长巾看起来就象长袖一般。在古代文学作品中,人们很难看到描写巾舞的词句,这与当时的实际情况是很不相称的。相反,描写长袖舞的语句倒是屡见不鲜:“振飞毅以舞长袖,袅细腰以务抑扬。”“振朱履于盘撑,奋长袖之飘。”“抗修袖以翳面,展清声而长歌。”这些诗句咏唱的是巾舞还是长袖舞?恐怕难以说清。这幅画像砖的右上角是两位赤裸上身的男伎,其中一人正在弄丸,另一人一手持长剑,剑尖指向空中的一丸,他的另一手的肘部则在顶壶。顶壶是一种汉代人十分喜爱的一种百戏,伎人表演时将壶抛掷于空中,用手接、背接或头顶。壶在古代是常用的生活用具,人们在日常生活中经常接触这种器具,抛接传递,日趋熟练,熟能生巧,弄壶戏也就应运而生。值得一提的是,这位顶壶的伎人一心二用,一边在顶壶一边还与弄丸的伎人搭档表演弄丸,两人的配合似乎相当默契,显示出了极为高超的技艺。画像砖的最下方还有一赤裸上身的伎人,他双臂伸出,嘴巴大张,口中喷出火焰,正在表演吞刀吐火的魔术。据史料记载,这种吞刀吐火来自于西域,表演者以燃着物放于口中,不停的喷吐火焰,由于它看起来十分惊险刺激,很受汉代人的喜爱。

连载

坚持。在国外,主厨才是一个餐厅的灵魂人物,不仅仅菜品也要懂经营。其实厨师的招牌菜品,对吸引餐厅的客流量以及在线销售也是至关重要的,但这一点在我们逐渐浮躁的餐饮行业越来越被人们遗忘。

比如,对于米其林餐厅来说,《米其林指南》既是一道荣誉的光环,也像悬在头顶的达摩克利斯剑。指南的排名一年更新一次,在一年里,任何人都不知道暗访者们什么时候来对自己的餐厅进行打分,在这种情况下,大厨需要绷紧神经做好每一天,做好每一道菜,一旦被降星,那真是一件奇耻大辱。据过去的情况反映,每掉一颗星,餐厅的订位率就会下降25%,这对很多餐馆来讲都是致命的。我从餐饮业工作几十年来,有这样的体会,就是一个生意很好的餐厅一旦营业额下降25%,这就是说基本没有利润了,如果管理得不好,就会出现亏损,直接关系到它的生存问题,出现这种情况对企业来讲是很可怕的事情。甚至国外新闻媒体曾报道过个别米其林厨师在掉星后不堪重负,采取了自杀的过激行为。

这是非常遗憾的事情,在中国人看来是不可理解的。很多人只看到了国外厨师有受人尊重的社会地位,但没有看到他们背后一样是用辛勤的汗水和努力在打造自己的责任和荣誉。世界上什么事情都是有因果关系的,天上不会掉馅饼,这才是真理。

国内厨师的角色则比较尴尬和被动,很多人往往把自己定位为打工者,这就丧失了对美食的极致追求,以及把工作当成事业的责任。从传统影响上来讲,与中国厨师的社会地位较低有关。中国自古就有“君子远庖厨”的说法,餐饮从业者被归入“下九流”的行列,从事这种职业的都是没出路和读不起书的人,或是农村中的贫困户子弟。为了养家糊口才干这一行。改革开放以后,才有一些高素质的人才进入餐饮业,把餐饮业视为自己的事业,这是一种历史性的进步。希望未来中国的餐饮业,是一个受到全社会尊重的行业,杰出的厨师也会像发达国家一样,受到明星般的追逐和欢迎。

我在德国工作两年,最大的感触不是环境、知识或技能,而是德国人做事的方式和态度。在我看来,德国人最配得上“一丝不苟”这个词。相比日本人的精细,德国人似乎更刻板一些,做事绝不随意,哪怕被一些人视为呆板、不思变通,但依然保持着严谨的态度,绝不改变对细节的重视,对质量的苛求。(未完待续)

下期预告:这些是德国的“工匠精神”。