

# 文化 | 专栏

王国华专栏 野史新说

## 门帘惊爆价

生于1875年的齐如山幼年有机会出入皇宫,略知内部运作。据他描述,清宫内务府很有油水,若遇上官中有婚丧嫁娶之类大事,更是大家都发财的好机会。

齐如山有一同乡,姓郭,在一位内务府大臣家中教书。光绪大婚的时候,郭先生的一帮老乡找到他,希望他能谋点小事赚钱。这帮老乡当时都在刺绣局子里做绣工。

郭先生很少有机会见到东家,就跟门房里的管家说了这事,管家替他向内务府大臣做了汇报。该大臣点头同意,并告诉管家,你去跟老夫子说,他既然认识绣工,当然可以揽点刺绣的活儿。但一切刺绣的工作,都归苏杭等处的织造官,如今只有零碎小活儿可以给他,便是洞房的门帘。洞房门帘大家都看得见,因此必须绣好,不怕花钱。用最好的材料,最好的绣工才行。门帘的缎子,可以直接到府库里去领。

郭先生一一从命。买了最好的材料,找来最好的绣工,绣完以后把产品交上去,

上头表示满意,让他们开账,并特意嘱咐郭先生说,可以多开一点。

这件门帘成本价是五十多两银子,在那时已算是很铺张了。大家开会商量了一下,开出了五百两的账目。把账单送到门房,管家一看说,太少了,再改。大家说,是得多开点,因为门房也得要一份。遂开了一千两。门房把账单呈上去,内务府大臣说,步子要大一些,再多开点嘛!于是大家仗着胆子开出了五千两的账目。这个数目未免太大,绣工们都等着看大臣给减到什么程度,谁知大臣提笔改成了两万五千两。

到库里如数领到这笔钱,内务府大臣独得两万两。门房管家分得一千两,郭先生分得三千两,所有绣工得到一千两。

当时的读书人,教一辈子书也挣不到一千两银子,而郭先生凭着一件门帘便活了三辈子。绣工们的一千两虽只是九牛一毛,但也算是暴利,且不用打着标语去讨薪,真真皆大欢喜。

郑啸专栏 情爱话廊

## 后路往往是死路

国人做任何事,都喜欢给自己留条后路,即便不成功,也能全身而退,不伤根本。这无疑也是种做人的智慧。

而今,留后路也开始演变为一种婚恋兵法,并正在被到处推广使用。谈恋爱时,明面上谈一个,背地里再挂一个,这叫一拖二,双保险。即便正在谈的这个最终没有成功,也不用慌,备胎早就准备好了,拿出来就能用。

结婚时,不少的情侣还未走入婚姻殿堂,就已在着手准备将来离婚了怎么办。于是,双方财产分得很清,还要做公证。买房子各自拿了多少钱,家里的一物一什都是谁买的,生活费怎么分摊,都算得门儿清。工资卡自然是各拿各的,各自挣钱各自花,家庭用钱的地方商量着出。总之,两个人虽然组成了家庭,却只是个最原始的互助组,这个家还是处于分裂的状态,老公老婆都是一副过不下去了抽身就能撤退的姿态。

可是,问题来了。恋爱时一拖二,那叫脚踩两只船,俗话说,脚踩两只船,迟早要落水。世界上本就没有不透风的墙,谈着一个瞒着一个,想要遮掩得密不透风,根本不可能,马脚必然会露。结果就

是,谈着的这个伤心离去,瞒着的那个也会看清了你的做人品质转身走远。

而留足了后路的夫妻,估计也会很快过不下去。人与人之间离得太近,就会把彼此看得太清楚,矛盾会在生活的摩擦中产生,一旦激化,就一发不可收拾。高声大嗓门地一喊:走!离婚去!今天离婚又不费什么事儿,跑到民政局几分钟的事。一个家的破灭就是这样的简单。

爱情婚姻一旦掺入了太多的私心,不能够全身心地投入,各自打着各自的如意算盘,总想着分手了怎么办,离婚了怎么办,把后路都留足了,看似运筹帷幄于生活,后果却是把生活搞得一团糟。

夫妻同心,夫妻一体,灵魂与肉体交融,是所谓爱的至高境界,何况身外之物呢?把物质看得太重,其结果就是被物质所累,丢掉了真爱、互信。没有了这两样东西,两个陌生的男女还有什么共同生活的基础?

关于爱情,关于婚姻,是绝不能够留任何后路的,认准了,看对了,就像飞蛾扑火一样扑进爱的熔炉里吧,这才是让爱永恒保持的唯一方式。

黄亚明专栏 时尚旧影

## 醉里簪花倒著冠

潘金莲的风姿骚态,除了从头(簪子)至脚(金莲)的风流,那调情手艺端的了得。《金瓶梅》第八回里,西门庆因娶孟玉楼,一个多月未往潘金莲家,急得那妇人每日把门儿倚遍眼儿望穿。

只好向头上拔下一根金头银簪与王婆,央往西门庆家去请他来。西门庆来后,潘金莲娇嗔地问:“家中新娘子陪伴,如胶似漆,哪里想起奴家来!”西门庆起誓赌咒矢口否认,惹得金莲妒火腾地蹿上头顶,突地从他头上拔下一根油金簪儿。问西门庆“你还不变心哩!奴与你的簪儿哪里去了?”西门庆道:“你那根簪子,前日因酒醉跌下马来,把帽子落了,头发散开,寻时就不见了。”潘金莲虽妒也知讨好西门庆,奚落一阵后,又取出一根并头莲瓣簪儿给西门庆。上刻:“奴有并头莲,赠与君关髻。凡事同头上,切勿轻相弃。”

之前,通常妇女喜欢在发髻上

插饰金、银、珠玉、玛瑙、珊瑚等名贵材料制成的大挖耳朵簪、小挖耳朵簪、珠花簪、压鬓簪、凤头簪、龙头簪等。簪子除做男女定情物,还被当作男女成年的标志。女子十四岁,开始插“笄”,举行成年仪式,称为“笄礼”。试想,斯时花已盛,她发间一枚长簪,颇具挑逗意味,羡慕她的君子却不能好述,寤寐思服之,真是愁断人肠。

从来花儿如榴裙,是女子不可或缺或莫逆。唐代画家周昉画作“簪花仕女图”中的贵族女性,高髻上簪的是怒放的牡丹。也只有开明大气、五色斑斓的唐朝女子,方能配得起那华丽妩媚硕大丰肥的牡丹;转到以纤巧柔弱取胜的宋代美人,她们也许更愿意在鬓边簪一把小朵的蔷薇或细白的茉莉。山谷道人词曰:“五张机,东篱采菊簪花颜。西风渐凉冰肌寒,把酒桂露,题句桃扇,君心如何堪?”则冷露无声、年华渐去的况味,已凉入肌骨。



盛可以专栏 色不是空

## 他们和她们

小男孩喜欢赛尿,尿和泥、尿冲蚂蚁窝、撒尿画图,甚至故意尿到伙伴身上取乐。有小女孩当观众,他们尿得更远更欢。

相反,小女孩嘘嘘若被小男孩围观点评,便很羞涩,甚至还会觉得受欺负了,气得哭。

她们在这时便学会了使用弱者的武器。

性别的骄傲,知道自己有公然玩要生殖器的权利,是打小就明白的。小男孩长大后,观念根深蒂固,我尊你卑,女性不过是男性的附属品,像小时候,她们只能是他们的观众、风景,以及激发他们潜在的能量。但没有她们,他们了无生趣。

女人稍微为自己说几句话,便被认作女权主义,而女权主义的形象似乎总是个长胡子粗膀子的女汉子,令男人闻风而逃。

这是一误再误。

女人们并不想站着撒尿,不想改变上天赋予的蹲姿。获得男性对蹲着的理解,以及维护蹲着的尊严,很难,但总不缺——这来自那些对自身有足够理解与尊重的男人。

李开周专栏 宋朝饭局

## 唱菜

不管在哪个朝代开饭店,厨师的手艺当然很重要,但是在宋朝饭店里,还有一种人比厨师更重要,那就是服务员。

宋朝没有菜谱,每天店里有什么菜,没什么菜,主推什么特色菜,全得在脑子里记住。光记住还不行,还得有眼力,看见什么客人报什么菜,感觉客人有钱而且大方,你就专报燕鲍翅和佛跳墙,不然他会嫌你店里寒酸;看见客人穿得破衣烂衫还带着女朋友,你就专报又好吃又实惠的菜,你报贵菜他点不起,会在女朋友跟前丢面子,下回他就不敢再来了。

宋朝的服务员其实不是报菜,而是唱菜:菜名儿全是唱出来的。《东京梦华录》里有原话:“行菜得之,近局次立,从头唱念,报与局内。”记下客人点了哪些菜,

走到离厨房近的位置,一道菜一道菜高声唱出来,既让客人听清楚有没有报错,同时又等于给厨师下了单,让厨师赶紧把那些菜做出来。

为什么非唱不可呢?因为平常常常说话,没有用唱腔表达吸引顾客。从语速上讲,唱比说要慢,这样报菜的时候可以给顾客一个反应时间,菜报完了,客人也想知道白要点什么菜了。从音高上讲,唱比说要响亮,把客人点的菜一一唱出来,客人能听清有无错漏,同时后厨里那些掂勺的和切墩儿的厨师也能马上得知需要给客人准备哪些东西,而不必让服务员再捧着记得密密麻麻的小本子跑到后厨再报一遍。

当然,唱肯定比说要难得多,记性必须出奇的好,不然既记不

但与发肤相亲饱含体温的物件,一旦相与他人就有了暧昧的意思。回到潘金莲,她瓜葛上西门庆,簪子乃是第一个定情物。对西门官人,她付了心思,从此被情欲绞索捆绑——只好对武大狠毒,“把砒霜倾在盏内,却舀一碗白汤……银簪儿只一搅,调得匀了”,然后灌进武大的喉咙,武大痛苦得辗转折腾时,她一跃骑在武大身上,用被子捂住,怕武大喊出声。

簪子,因所用所施之人各不同而有了分别。如果刻上了淋漓的性欲,沾上了嫉妒和凶狠,它是一柄利器,杀人必在五步之内。

黄庭坚《鹧鸪天》曰:“黄菊枝头生晓寒,人生莫放酒杯干。风前横笛斜吹雨,醉里簪花倒著冠……”提醒人生该及时行乐,要浮一大白。浮一大白?作为时尚器物,簪子只有与芸娘那样的淑女才完美相宜,放在金莲,悲惨啊,情欲的刀早割了你的三寸闲情。

盛可以专栏 色不是空

## 他们和她们

小男孩喜欢赛尿,尿和泥、尿冲蚂蚁窝、撒尿画图,甚至故意尿到伙伴身上取乐。有小女孩当观众,他们尿得更远更欢。

相反,小女孩嘘嘘若被小男孩围观点评,便很羞涩,甚至还会觉得受欺负了,气得哭。

她们在这时便学会了使用弱者的武器。

性别的骄傲,知道自己有公然玩要生殖器的权利,是打小就明白的。小男孩长大后,观念根深蒂固,我尊你卑,女性不过是男性的附属品,像小时候,她们只能是他们的观众、风景,以及激发他们潜在的能量。但没有她们,他们了无生趣。

女人稍微为自己说几句话,便被认作女权主义,而女权主义的形象似乎总是个长胡子粗膀子的女汉子,令男人闻风而逃。

这是一误再误。

女人们并不想站着撒尿,不想改变上天赋予的蹲姿。获得男性对蹲着的理解,以及维护蹲着的尊严,很难,但总不缺——这来自那些对自身有足够理解与尊重的男人。

李开周专栏 宋朝饭局

## 唱菜

不管在哪个朝代开饭店,厨师的手艺当然很重要,但是在宋朝饭店里,还有一种人比厨师更重要,那就是服务员。

宋朝没有菜谱,每天店里有什么菜,没什么菜,主推什么特色菜,全得在脑子里记住。光记住还不行,还得有眼力,看见什么客人报什么菜,感觉客人有钱而且大方,你就专报燕鲍翅和佛跳墙,不然他会嫌你店里寒酸;看见客人穿得破衣烂衫还带着女朋友,你就专报又好吃又实惠的菜,你报贵菜他点不起,会在女朋友跟前丢面子,下回他就不敢再来了。

宋朝的服务员其实不是报菜,而是唱菜:菜名儿全是唱出来的。《东京梦华录》里有原话:“行菜得之,近局次立,从头唱念,报与局内。”记下客人点了哪些菜,

走到离厨房近的位置,一道菜一道菜高声唱出来,既让客人听清楚有没有报错,同时又等于给厨师下了单,让厨师赶紧把那些菜做出来。

为什么非唱不可呢?因为平常常常说话,没有用唱腔表达吸引顾客。从语速上讲,唱比说要慢,这样报菜的时候可以给顾客一个反应时间,菜报完了,客人也想知道白要点什么菜了。从音高上讲,唱比说要响亮,把客人点的菜一一唱出来,客人能听清有无错漏,同时后厨里那些掂勺的和切墩儿的厨师也能马上得知需要给客人准备哪些东西,而不必让服务员再捧着记得密密麻麻的小本子跑到后厨再报一遍。

当然,唱肯定比说要难得多,记性必须出奇的好,不然既记不