



典型的明代马面裙式样。

马面裙，古月依旧照今人

道老古

丹虹

记不得多少年春节没穿新衣了，这个龙年春节，受好奇心驱使买了两条马面裙。其中一条红色，上面暗纹是古典窗花，下面裙裾系汉代鸟兽图，织银工艺使万物熠熠生辉。

年初一，走在阳光下，两边裙褶摆动，神兽们若隐若现，我怀着羽化登仙般的心境去给长辈拜年。飘然进门，年届九旬的婆婆果然眼前一亮。我上前撩起裙门一侧给细看，不料她摸了摸面料，又转身摸摸椅子后的窗帘说：这料子和窗帘布差不多呢。我顿时发笑，一下从天上落下，接地气道：是差不多，里面穿着羊毛裤，就当外面系个褌身布襌。网上买的，200元不到，料子硬了些。

婆婆说：看是好看，蛮时尚。

岁月流转，传统的马面裙在今朝复兴成为时尚，其风情自有魅惑之处。别说华人怀旧留恋，就连英国戴安娜王妃也曾被古典华丽的东方神韵所述，她在某次晚宴上，穿一条中式绣花红色丝缎马面裙，惊艳四座。

其实，对于马面裙我也是后知后觉。初听这名称，一头雾水，裙子怎么和马面扯在一起？转念便以自己在旅游时骑马、骑骆驼的经验想当然，可能与马鞍两边垂下的装饰性布艺有关。

一天，见有个微信群在接龙定做马面裙，我也有心关注起来。据说面料的密度和提花工艺不错，这外贸制品在市

场上很受外国人欢迎。大家纠结的是颜色与图案，到底选择红色还是黑色？红色喜庆，适合逢年过节穿。黑色平时穿着感觉不抢眼，但因围裙上有着蓝色、橘色与金丝织锦而成的凤凰展翅图案，显得富丽华贵。另一种图案名曰“马上有钱”，听起来这欲望也太直接了吧。然而，细看裙裾上一派“禄马交驰”的景象，难道不是生活的寓意？有运输有交易才能满足需求，做工作需奔波才有薪水，流动生财。

自从定制了黑色的凤凰款后，就想知道马面裙的来历。百度百科上说，马面裙也叫“马面褶裙”，是中国古代女子主要裙式之一，历史可追溯到宋辽，那时裙子已具有马面的形制。

简单地描述，马面裙是由两片大小相同的长方形裙裾围合而成，两侧打细褶裥，中间是重叠的平幅裙门，上有裙腰与系带。那前后片重叠部分的光面，就被称作“马面”。

有解释说，马面一般指敌台，也称墩台、墙台，是城墙向外凸出墙体部分用以三面防敌的建筑。因直身的裙门与马面十分相似，所以就被称为“马面裙”。

我拿出沈从文编著的《中国古代服饰研究》翻阅，虽不曾见“马面裙”一词，但插图中那些仕女所穿的褶裥裙都有其影子，如南唐顾闳中的《韩熙载夜宴图》、宋人绘的《瑶台步月图》、陈居中的《文姬归汉图》等，书中沈从文将其统称为长裙。

服饰在传承和演变过程中，除了满足审美愉悦，方便日常生活也是人们共同的追求。马面裙雏形来自宋代的旋裙，是女子为方便骑马而设计的一种功能性“开胯之裙”。

马和驴作为宋人出行的交通工具，在《清明上河图》中有不少呈现，其中也有女性身影与之相关。女性骑马在唐代就有，可能那时还没作兴开衩的裙子，她们出行穿着男人的衣服和靴衫，戴着帷帽以防旅途风尘。

到明代，才形成了真正意义上的马面裙。尤其在成化年间，宫廷内外人人喜欢穿马面裙，只是对不同阶层和不同身份的人穿着有礼制规范，这在裙子的质地、图案、色彩、装饰上可看出区别。

“马面”一词，最早出现在明代刘若愚的《酌中志》中，“曳撒，其制后襟不断，而两傍有摆，前襟两截，而下有马面褶，往两旁起。”

沈从文在《中国古代服饰研究》中也写到明代宫廷内臣衣饰，名叫“曳撒”。这种衣下面就是马面褶。也可以这么说，那时候男人和女人穿的是大同小异的马面裙。

最能说明这种情形的是明代画家创作的《明宪宗元宵行乐图》，宫内院落壮观，张灯结彩，人物众多，男女老少穿的都是形制整齐的马面裙。那种排面与鲜艳，很有张艺谋导演的风格，给人一种节日的仪式感。

天下一条裙，堪称古代服装史之奇观。

马面裙在清代得到进一步发展，只是由男女通用成为女性专属服饰了。在风格上也有所变化，注重镶边工艺，并衍生出褙干裙、凤尾裙、鱼鳞裙、月华裙、百褶裙等款式。这时，中国传统刺绣技艺已达巅峰，加上丝织品质地柔软，使马面裙更为精美绝伦。

至此，“马面裙”一词首先在史料中出现。清代方志学家黄香铁在其编修的《石筌一征》中记载：“妇人所着裙，围桶而多褶，如古时裳制，谓之马面裙。”

没过多久，我第一条黑底凤凰图的马面裙快递到了。试穿有点复杂，我把前后光面调整到正中位置，见裙腰右边留有细小缝道，正将一端长长的系带穿过时，忽然醒悟，原来自己的想当然很有道理。

马面裙的设计灵感肯定来自马鞍的装饰面。《中国古代服饰研究》中有《虢国夫人游春图》（传宋徽宗摹张萱绘），图中唐开元、天宝时期贵族妇女所骑的闹装鞍马非常精致，包括鞍座后部两侧的五鞞孔缘带，简直就是马面裙款式的高级摹本。

可惜这条经典裙子到手以后，我只出去风光过三次。原因嫌穿起来麻烦，两条长带子若扎得正规些，费力费时。另外，现代人出门又不骑马骑驴，前后没必要开衩了吧。那天出门，风一大，裙门被掀开，虽然里面穿着贴身长裤，但多少有点不端庄。

清代文人李渔在《闲情偶寄》中写道：“近日吴门所尚百褶裙，可谓尽美，予谓此裙宜配盛服，又不宜于家常，惜物力也。”

我觉得上身搭配不成问题，现代人服装相对丰富，协调就好，不宜家常倒是真的。而马面裙之美好也是真的，前后平幅裙门对想显瘦的人特别友好。

如何保持马面裙华丽摇曳的古典美，而又不拖累现代人的生活？唯有推陈出新，后浪推前浪，那才真正是发扬中华民族的优秀文化传统。



《明宪宗元宵行乐图》局部。



《虢国夫人游春图》局部。



宁波保国寺精进院大殿的藻井。

老照片

桑金伟 文/摄

说白了，藻井就是一种特别的天花板。天花板尽人皆知，藻井却不全晓。藻井穹然高起，如伞如盖，悬于室内，耐看漂亮。

藻井的主要功能是防尘、隔音和美观。后来，因藻井造型上圆下方正合中国古代“天圆地方”之宇宙观，衍生认为，藻井是天体在屋顶之缩影，体现了古人对天的敬畏崇拜。

藻井之称很有意思，“藻”是指荷、菱、莲等水生植物，当然是雕刻上去用来装饰藻井的。“井”既指水之井，以水克火，希望保障屋宇安全；当然更指二十八宿中的井

如伞如盖说藻井

宁波的藻井也非常出彩。说到宁波藻井，不能不提保国寺的“斗八藻井”，它在中国古建筑史上有着举足轻重的地位。斗八藻井是在斗四藻井基础上逐渐形成的，由八根角梁支撑，流行于宋辽时期。到了元代，藻井样式趋于繁复。及至明清时期，藻井样式越来越繁复，甚至出现了建筑地位越高藻井越繁复的趋势。保国寺斗八藻井之所以珍贵，在于它是代表历史发展里程碑式的遗存实物。

近代宁波藻井，集中体现于戏台的顶部。过去宁波城乡戏台众多，现在保留下来的还有不少。戏台上的藻井，除了不失其原有功能外，还具备了聚音、扩音功能，所以宁波的戏台藻井多为非镂空式。

宁波戏台藻井大多采用圆盘螺旋形。螺旋形的藻井，仰看动感很强，给人以高远深邃之感。它由细小木雕件拼接的十多个行列盘旋而上，逐渐收缩成螺旋形。昂与昂之间，由升斗、栲卯和吸放音板连接。每个昂外挂一个如意瓜果拱，形似龙爪凤翅。昂尾归于顶部明镜，犹如盘龙踞顶——这是宁波戏台藻井最精绝处。难怪一些写戏台藻井的文章中，少不了引用宁波戏台的事例，如秦氏支祠戏台、宁波府城隍庙戏台、宁波庆安会馆戏台等。

宁波古戏台众多，工艺精美，被国务院公布为第六批全国重点文物保护单位。

古戏台往往是四角立柱，因此戏台的顶总是方中筑圆。圆的即为藻井，乡人称这种圆顶为“鸡笼顶”，外观如民间养鸡的竹编笼子。这个名称直观而形象。让我感兴趣的是，宁海下浦魏氏宗祠有二连贯藻井，在宁海梅林的吞胡村胡氏宗祠和西店的崇兴庙、樟树孙氏宗祠内，更有别处少见的三连贯藻井。

但宁波戏台并非全是“鸡笼顶”，有几个特例值得一提：象山黄埠三三堂的戏台藻井是凹型天花板；慈溪掌起任佳溪村灵龙宫戏台藻井是八卦式的，由八行八列的斗拱相接而成；余姚牟山新东吴村马家堰老街边的关帝庙戏台藻井分两层，下层非螺旋形，上层为螺旋形；慈城慈湖师古亭的藻井，也不用“鸡笼顶”，处理方式十分独特，顶部浮雕很精美。

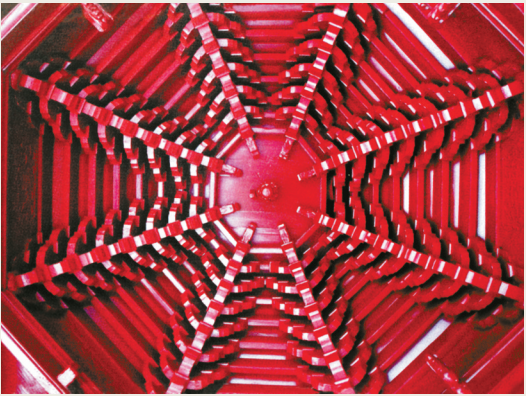
让人欣慰的是，制作藻井的能工巧匠在宁波还有不少。如宁海的葛招龙师傅现为宁波市非物质文化遗产宁海传统戏台建造技艺代表性传承人，其代表作品木雕《人生·戏台》，荣获中国民间文艺山花奖·优秀民间工艺美术作品奖。他从事古戏台、古建筑修复和保护工作20余年，主持修缮了古戏台、古建筑群160余处，堪称掌握宁波古戏台“核心技术”的人；鄞州的葛道建师傅同样从事古戏台、古建筑修复；鄞州的张立群师傅是戏台藻井制作传承人之一……



余姚牟山马家堰关帝庙戏台藻井分两层。



宁海梅林吞胡村胡氏宗祠的三连贯藻井。



慈溪掌起任佳溪村灵龙宫戏台藻井是八卦式的。

回味

虞燕/文 子君/摄

野菜头牌

在野菜圈里，荠菜定算头牌了，无人不知晓它，无数人迷恋它的味道。早在《诗经》里就出现了对荠菜的赞美，“谁谓荼苦，其甘如荠”。苏东坡也说“虽不甘于五味，而有味外之美”。想及童年时，自己随随便便吃过那么多荠菜，便有一种赚翻了的幸福感。

我们叫荠菜为“花里菜”，这个名儿何解，不得而知。荠菜当然是会开花的，酷寒之后，天气转暖，便有花梗从荠菜的根部抽出来，顶端开出细密的白色小花，戴了一顶顶帽子似的，风吹来，轻盈地摇晃。花有四瓣，呈十字形，荠菜开花被人们视作春天来临的信号之一，跟其俗名“花里菜”应该并无关系吧。

荠菜年年开花、结籽、落地生根，于霜雪凛冽中破土、生长。晋夏侯湛在《荠赋》里写道：“钻重冰而挺茂，蒙严霜以发鲜。”万物萧索，其他野菜还没影时，它偏偏嫩生地贴着地面伸展开了叶子，顽强又热烈。因了荠菜，寒气逼人的野外开始变得可亲了。

少时，觉得荠菜真是狡猾，竟能随气温高低改变颜色和形态。受过霜冻的野生荠菜叶色呈深绿、暗绿，或为红褐色、棕色，待天气暖和，便一片嫩绿了，叶子也会长大不少。光照足的地方，叶片锯齿状起伏起伏曲曲折折，甚是明显。反之，则似被什么磨平了些，成了波浪小花边。跟着大人去挖荠菜，经常吃不准，一眼望去，喏，荠菜就在那儿。然多看了几秒，又不敢确定了，或者，我认为是，弟弟却说不是，姐弟俩对着一片青绿争论不出个结果来。母亲手把手教我们认，先从外表入手，荠菜贴地而生，像八爪鱼那样趴在表面上。还可以挖一棵出来观察根部，荠菜就一根主根，比较长。掐断叶子闻气味，也算一种方法，荠菜有其独特的浓郁的清香。荠菜开了花，意味着老了，不能吃了，只好弃之。

挑挖荠菜也需要点技巧。轻轻翻起叶子，以剪刀头挑松土壤，而后对准根部一刀剪下，干脆利落，离开泥土的荠菜叶子会反卷。很快，它们便挤满了篮子，根儿白，叶儿大多绿色，偶有暗红。小孩子喜欢拎篮



挖了满满一篮荠菜。

子，哪怕拎不动至少也要扶着点儿。弟弟淘气，半路上把篮子弄翻了，荠菜倒了一地，惊慌慌捧进篮子，连杂草尘土一起。母亲特意安排他择菜，把杂草、枯叶、头发丝等拣出来，看以后还随便应付不？

荠菜是野菜里最好吃的，自小我就这么笃信。荠菜切碎，洗净，每一棵任意掐扯下，搁盐、糖、味精、麻油等凉拌。用筷子挑起，入口轻嚼，来自原野的鲜香掠过舌尖，清新朴素又醇美。以荠菜炒食、做羹汤，就算在物资匮乏的当年，也能做出不少花样来，荠菜炒香干丝、荠菜炒年糕、荠菜豆腐汤、荠菜煎鸡蛋……

外婆擅做的“荠菜浆”，分“素浆”和“荤浆”。在岛上，“浆”特指煮时加入了淀粉或面粉的带汁食物，比汤略稠，趁热吃才好。外婆将荠菜切得细细的，“噉噉噉”，砧板染上了绿汁，我伸出手指一触碰，指肚也染绿了。外婆支开了火，说刀可不长眼，危险。她继续切碎油豆腐和菇类，入锅加水与荠菜同煮，待白汽不断冒出，“咕嘟”声渐起，慢慢将人事先调成糊状的番薯淀粉，素荠菜浆即成。

外公和舅舅常去海边冒鱼，若有肉质厚实的鲜鱼，外婆会用刀削下鱼肉，切丁，做荠菜鱼肉浆。灶台热气腾腾，外婆盛起一大碗荠菜鱼肉浆，摆于桌子中央，绿中夹杂着点点白。野菜的鲜与海味的鲜混合在一起，真是夺魂的美味啊，每每吃得酣畅淋漓，浑身发热。也可以用虾皮代替鱼肉，那是另一种鲜香。

岛上不兴吃饺子，所以我是在多年后才尝到荠菜猪肉馅饺子的，那白皮翠馅和煮熟后微透的春意，让人格外欢喜。忍着烫咬一口，被肉汁浸润的荠菜油而不腻，鲜馥适口。自此，一发不可收，一有机会便怂恿母亲包饺子。剁碎肉，荠菜切得细绒绒的，两者混合搅拌均匀。擀饺子皮对海岛人来说属于高难度技术，只能买现成的。母亲老笑我包的饺子蹩脚，那可顾不得了，好吃就行嘛。若实在饿了，市面上的速冻荠菜饺也是能将就的。

近些年，人工种植的荠菜多了起来，想吃荠菜比以前方便了，可味道上总感觉缺点什么。怀念小时候野蛮生长的荠菜，它们餐霜雪，饮雨露，吸天地之灵气，终成一味难以模仿的珍馐。