第一图书网, tushu007.com

<<唇间的美色>>

图书基本信息

书名：<<唇间的美色>>

13位ISBN编号：9787547405314

10位ISBN编号：7547405312

出版时间：2012-5

出版时间：山东画报出版社

作者：孟晖

页数：347

字数：190000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

第一图书网, tushu007.com

内容概要

他们收集山间崖草夜露酿制“秋露白”“色纯味洌”，收集荷叶荷花上的晨露酿制美酒“清芬特甚”“香扑烈”；她们收集新鲜雨水煮白糖制作提糖，浸鲜花鲜果，色艳味甘，享唇间美色，齿颊芬芳。
天子经行处，拂尘撒香，红霞帔紫霞帔们如云追随；细褶密密的“荷叶边”镶在男性贵族长袍底缘，是汉代官服必不可少的饰物；闷骚男雍正帝挺费心思地为自己设计样式独特的熏冠架，关心的是如何用鲜花熏香那顶皇冠……本书兴味盎然地探考千百年来的古人生活，多方查考资料，还原历史真实，让我们见识古代王卿贵族、平民百姓各色男男女女的日常生活方式。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

孟晖
著孟晖，女，1968年生于北京。
达斡尔族。
1987年入中央美术学院美术史系本科学习，1990年肄业；1990—1993年至法国留学；1994—1998年在北京艺术博物馆保管陈列部工作；曾在北京三联书店做编辑工作，现为自由撰稿人。
作品有长篇小说《孟兰变》、随笔集《维纳斯的明镜》、《潘金莲的发型》、《花间十六声》、《画堂香事》、《贵妃的红汗》及学术作品《中原女子服饰史稿》、译作《西方古董欣赏》（与人合译）、《我不是杀人犯》、《战争与电影》等。

第一图书网, tushu007.com

<<唇间的美色>>

书籍目录

铜雀春深锁军备
偶然想起孙策之死
捕快的先驱
子敬书裙
面纱下的健儿
最华丽的“汉服”
汉晋也兴荷叶边
胡服变作汉衣冠
红霞帔的命运
满朝朱紫贵，皆如郝思嘉
荷包低垂绣带长
拎条手帕做提包
宝钗的罩衣
蔗浆樱桃大唐春
蕊押班
宋代的私家菜
“竹水”的前世今生
收藏荷珠
唇间的美色
王谢堂上的冰盘
鸡屎的养成
唐人揩齿 宋人刷牙
南宋秘书省的“卫生间”
番红花与宣和宫香
香灯
持荷送巧的磨喝乐
乱点鸂鶒成鸳鸯
天坛的水晶帘
人间不见画花人
芳官的洋名字
外销画家呱呱叫
江南风景旧曾谙
写作另一种历史
湘瓷泛轻花
红楼的方式
银凝的好梦
室有余香
汴梁一梦繁华
找到大观园的北
芳香的时间，在汴京……
金辉银耀的创意
钗头花里品唐诗
历史流星的捕手
美人入画画入屏
“闷骚男”雍正

鲜花熏香的皇冠
大明衣冠的撷花人
衣裳上的百年
图录，展览的延伸
高原上的海洋
设计的失落
三树桃花出美人
当美人走下屏风
气味的文明
我们的香气哪去了？

蟹宴的洗手汤
香花饮
闲话钟形裙
穿越妙策
复兴不是造梦
明朝的玫瑰
芸娘的花屏
步步莲花步步情
红楼的物质性
文艺复兴在青州
桃花俊得江山助
感受往昔大师之美
呼吸千秋绘事
名作与民众
珍品的金秋
守住岁月与山河

章节摘录

子敬书裙　　少年沉睡在夏日的午后，一位风度翩翩的成年男子渐近的清悦屐声似乎也未能将他惊醒。
男子走过来，对着不意间撞见的场景出神一会，信手拿起一旁案上的笔砚，坐到睡榻边，开始向少年束在腰间的一条新绢裙上纵笔题写诗赋。
在那个一千六百年前的下午，后世人视为“百代之楷式”的“二王”书风，便如古老的流水一般，就着少年腰胯与腿股如山谷一般多变的起伏，于似云霞散落、闪着丝丝素光的裙衣上，随意宛转奔淌：
（羊欣之父）不疑初为乌程令，欣时年十二，时王献之为吴兴太守，甚知爱之。
献之尝夏月入县，欣著新绢裙昼寝，献之书裙数幅而去。
欣本工书，因此弥善。
（《宋书》“羊欣传”）羊欣始终在熟睡吗？
也可能，他朦胧醒来，但却一直假寐，任凭王献之在自己的身体上，哦，是在以自己身体为衬胎的光洁素绢上，完成一次即兴的书法创作。
《宋书》“羊欣传”也没有记载，当时是否有蝉声，是否微风划过帘影，只如此讲述：王献之将几幅裙片写满之后，忽然觉得兴尽，便搁笔离去。
然而，正是被墨迹覆了一半的绢裙，让富有天赋的少年羊欣事后得以静心琢磨王献之书风的真谛所在，最终成为新一代的大家。
也或者，羊欣在假寐中感受到近在身畔的成熟艺术家执笔时最细微的呼吸韵律与动作起落的节奏，从而领悟到这一门艺术的神气吧。
这里展现的是那个时代推崇的一种交往方式，交流不靠语言，甚至排斥面对面的相觑，以类似后世“禅悟”的风格，通过某种场合，某种情境，某种行为，让一方的感受与观念传达到另一方的心灵之中，形成一次“神交”。
在书裙的过程中，王献之与羊欣彼此未交一言，甚至不曾有一次眼神的对接，但书法艺术的神髓却悄悄完成了代际的传接，并且，这是一次“岩上无心云相逐”式的、偶然而随性的传接。
（1-01）　　在现代文学中，我一向敬而远之的一个神话题材就是，艺术家要创造出伟大的作品，就得活得特痛苦，就得自我毁灭，尤其是，得毁灭一些别人，比如模特情妇什么的。
也许这是“资本主义时代的抒情诗人”的宿命吧。
在晋代，中国历史上首批留下名字的杰出艺术家大多出身于贵族世家，可能正因为此，那个时代涉及艺术创造的轶事讲述的总是风度与格调。
品味这些轶事的涵义，探索藏在其中的密码，似乎对于今天之人的心智能力构成了某种考验。
在关于王献之的几则创作故事中，竟然有两则都与少年以及白衣有关，是因为这位大书法家对于少年以及绢素特别敏感吗？
为什么偏偏是少年与白衣？
　　据说一位喜欢搞花花点子的少年特意制作了一件绝好料子的白纱长外衣——这个“狡童”显然了解王献之的癖性——然后穿在身上登门造访。
不出所料，艺术家立刻中计，欣然让少年脱下纱衣，由他在衣上放笔挥洒。
这一刻王献之的兴致竟是春花勃发一般，不仅“草正诸体悉备”，而且一直写到双袖上，还不过瘾，又转战衣缘的镶边：　　有一好事年少，故作精白纱裱，着诣子敬。
子敬便取书之，草正诸体悉备，两袖及褾略周。
年少觉王左右有凌夺之色，掣裱而走。
左右果逐之，及门外，斗争分裂，少年才得一袖耳。
（《虞龢论书表》）　　与“书裙”的过程不同，这一则故事中情节有着意外的转折，创作者几乎将一件长衣都写满了还意犹未尽，那兴起事端的少年却鲁莽地从他笔尖下将纱衣忽然掣走，夺路而逃。
原来，少年察觉到王献之的书生们个个流露出意欲劫宝的神色。
虽然他反应迅速，但还是刚跑出房门就被大家追上围住，一阵激烈的抢夺之后，纱衣裂成片片，少年只保住一只袖子。

究竟该怎样理解这两则似乎异常纯洁、清雅并且轻悦可爱的轶闻呢？
从宋代起，文人们忽略“书裙”一事中两位当事人的年龄差距，将之作为喻示士大夫知识分子之间知音与情谊的典故，元四家之一的倪瓒就有诗句云：“……潘郎狂嗜古，容我醉书裙。
鼓柁他年去，相从远俗氛。
”明人田艺蘅甚至批评说，他看到一幅《王子敬书羊欣白绢裙图》的画作，画中的羊欣居然是个三十多岁的中年人，完全违背史料信息。
事实是，《宋书》记载羊欣时年十二，《法书要录》中的《虞龢论书表》则说他当时为十五六岁，与时任吴兴太守的王献之显然存在着未成年与成年的差异。
因此，这个故事肯定不是在讲述同代朋友之间的知遇感。
据记载，羊欣“美言笑，善容止”，有着那个时代最重视的优雅举止与过人风度，不过，王献之更是“虽闲居终日，容止不怠，风流为一时之冠”（《晋书》“王献之传”）。
因此，这也不大像是《死于威尼斯》那一类的故事。
那么，晋人的故事，到底该怎样去感受呢？
别的姑且不论，一旦穿上白绢或白纱的衣裳，竟足以催发一位艺术家的创作激情，东晋的少年们究竟曾经是怎样的神采动人哦。
唇间的美色　　春女史的院子里有一棵桂树。
于是，才是姹紫嫣红开遍的日子，她却在焦虑到秋天怎么收藏桂花了。
最简单可行的办法，就是等到桂花初放的时候，赶紧去打二斤香油，把半开的桂花摘下来泡上，DIY那十分知名的民族传统头油“桂花油”。
每天坚持用桂花油擦头，准保比耗费钱财的名牌护发素更健康环保，论天然养分肯定也不输新近兴起来的橄榄油。
不过估计一位现代女史不会采纳这个建议。
《调鼎集》里给出了收藏食用桂花的法子，有点麻烦：　　提糖：上洋糖十斤，和天雨水，盛瓦器内。
炭火熬炼，待糖起沫，掠尽。
水少，再加，炼至三、五斤，磁罐收贮。
如杏、梅、桃、李，一切鲜果，浸入糖内。
若养桃、梅花、桂花、荷花，更佳。
先得收集干净雨水（也许矿泉水可以代替吧？
比如“依云牌”的），再和十斤好白糖一起放到锅里，在火上慢慢熬，撇掉浮沫。
当糖液过稠时，需随时添水。
如此炼到锅里只有三五斤糖浆，就得了成品“提糖”。
把桂花浸到这“提糖”里，就可以长期保鲜。
实际上，春女史完全可以在这个春天就挽起袖子大干起来，把她院里云浮霞粲的桃花、梅花，夏天迎风摇露的荷花，都渍到提糖罐里去——罐子要是青花的，有古风的，这才应景。
她家院里结的果子，“杏、梅、桃、李，一切鲜果”，都可以如此“浸入糖内”，给她自己和闺蜜们制造出大大的惊喜——咦，“久之，取出，鲜丽非常”。
据说由清朝乾嘉时期扬州盐商童岳荐编撰的《调鼎集》，在今天看来，也许是过时了。
要知道，两百年来，我们这个民族事事凄怆，惟独在美食一道上，那是获得了相当的进步，相当的成功。
不过，就是说到口腹之欲，也不能说我们就全然超越了古人。
偶然到手《调鼎集》，竟破解了我心中好久的一个谜团——董小宛当年所做的那些“鲜花糖露”的秘密。
《影梅庵忆语》说，董小宛喜欢炮制的一种精美食品为：　　酿饴为露，和以盐梅，凡有色香花蕊，皆于初放时采渍之，经年香味、颜色不变，红鲜如摘。
而花汁融液露中，入口喷鼻，奇香异艳，非复恒有。
最娇者，为秋海棠露，海棠无香，此独露凝香发。

又俗名“断肠草”，以为不食，而味美独冠诸花。
次则梅英、野蔷薇、玫瑰、丹桂、甘菊之属。
至橙黄、橘红、佛手、香橼，去白、缕丝，色味更胜。
酒后出数十种，五色浮动白瓷中，解酲消渴，金茎仙掌，难与争胜也。
　　显然的，董美人所做的这一种奇妙甜品，与《调鼎集》中介绍的提糖保鲜法大致相同。
世人只知道，浸在提糖里的鲜花经年不坏，可以舀出来做点心馅、做茶饮，但董小宛兰心蕙性，把长久浸润鲜花的糖浆也利用起来，当作酒后甜食。
　　冒襄非常懂得欣赏女人的努力和成就，虽然具体操作的是他的“姬”，但是，对她的杰作，他领会得用心。
所以他能够非常细节地介绍到，董氏的配方里，“酿饴为露”的提糖还要“和以盐梅”，这一道配料的意义恰恰在《调鼎集》里得到了印证。
该书第十卷《果品》“玫瑰、桂花”一条里提到：上年先收酸梅，盐腌，俟晒久有汁，入磁瓶存贮。
次年摘玫瑰花阴干，将梅卤量为倾入，并洋糖拌腌，入罐封好听用。
……如无梅汁，不能久留。
　　可见，把盐腌梅子而成的卤汁加入到糖腌的花果中，也是当时常用的收贮手段。
董小宛是把几种花果保鲜方式加以综合，制成了色味俱称逸品的“花汁糖露”。
　　总结起来，“董氏花露”的制作步骤为：　　前一年，先要把酸梅子果用盐腌制，并将盛罐长时间置于阳光之下，直到从梅子中析出酸汁，这就是“梅卤”。
然后用放置一阵、自然经过澄清的雨水与白糖一起熬炼，得到浓缩糖浆（“酿饴为露”），即时人习惯称的“提糖”。
接下来，预备许多装满提糖、和有梅卤的罐子，把四季的鲜花，橙、橘、佛手、香橼的果皮一一投入，每一只提糖罐只盛装一种花或果，于是，长久浸渍之后，这一罐糖浆就逐渐融入了所保存的那一样花瓣或果皮的香素与颜色。
所浸的花、果固然可以随时取出，为馔为饮，而一旦去除了花、果的糖浆，则形成色味俱称逸品的董氏秘制“花汁糖露”。
据冒襄的亲口经验，竟是秋海棠花浸就的糖露最为味美。
（图1-36）　　有意思的是，《调鼎集》中一些介绍烹调鱼呀肉呀的菜式，直到今天还在流行。
但是，书中提到的“蒸花露”，以及引自《闲情偶寄》的“李渔记”香露饭，早就失传了。
董小宛拿手的香糖露，更是湮久无闻。
酒后轻轻啜一口融漾着红紫纷呈五色花汁的糖饴，在唇舌间细味那于甜与酸当中悄然泛起的四季花香，也许，只有明人，才能领会其中的雅趣吧。
　　做董小宛的男人，那是有福气。
做春女史的闺蜜，不知道是不是也可以混上一样的口福？
　　……

<<唇间的美色>>

编辑推荐

《唇间的美色》孟晖女士的随笔集。
孟晖女士读书常常与众不同，涉猎广博，杂读众书。
《本草纲目》、《千金方》、《普济方》等等古代医典、术典，传奇笔记小说中的生活细节，她用心细致，研究考证，以女性作家的敏感和研究者的审慎为我们写古人的平常日子是怎样过法。
《唇间的美色》兴味盎然地探考千百年来的古人生活，多方查考资料，还原历史真实，让我们见识古代王卿贵族、平民百姓各色男男女女的日常生活方式。

第一图书网, tushu007.com

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com