

河洛春秋 生活民俗系列

本报记者 孙钦良 文/图

服装是一种语言,而旗袍最具表达能力。穿上旗袍的女子,行动起来如风拂柳,安静时候泰然俊雅。20世纪30年代旗袍最为流行,1932年,由于南京国民政府迁都洛阳,大家闺秀和公职女性纷纷来洛,在洛阳掀起了旗袍热。

衣

旗袍也曾热洛阳 腰身一扭拂春风



(资料图片)

新中国成立前的洛阳,服装业比较萧条。民国22年(公元1933年),洛阳有绸缎店铺35家,零星散布在老城东、西、南、北四条大街上,其中3家在西小街一带。

这些店铺均可做旗袍,掌柜的就是裁缝,自家从事制衣,极少雇佣外人,除固定店铺外,还有一些裁缝携带工具,在老城各条街巷流动摆摊,当场裁衣,当场制作。

据洛阳民俗学者董高生介绍,老城西南隅敦志街的蔡家最会做旗装,而“旗袍”不过是“旗装”的一种,对蔡家来说更不在话下。蔡家做旗袍发了大财,人们猜测其发财原因,说是他家门前有口水井,而“蔡”、“菜”、“财”谐音,蔡家人出门便得水,当然能发大财了。

这当然是瞎猜,但说明当年蔡家旗袍的产量很大,要不就发不了大财。当时洛阳上层妇女穿旗袍,几成一种嗜好。旗袍之于女人,是情结,是幽梦,是一阙活色生香的词章。正所谓“微风玉露倾,挪步暗生香”,穿旗袍者内敛而沉静,开衩的下摆又可流泻出女子风情,所以自有掩不住的春光,娇柔细腻,妩媚雍容,使那些优雅的女子显出万种风情来。

旗袍并非一开始就这样风情万种,它有一个发展演变过程。

旗袍之名,源于努尔哈赤建立的八旗制度,满族人被称为“旗人”,其着装统称“旗装”。最早的旗袍样式为圆口领、窄袖、向右侧捻襟、下摆四面开衩、

带扣绊、束腰带,男女均穿,袖口状似马蹄,又称“马蹄袖”或“箭袖”,平时绾起来,作战或狩猎时放下,使之罩住手背,既可保暖又不影响拉弓射箭。

满人进入中原后,由游猎变为农耕,旗袍也随之发生变化:不适合农耕的马蹄袖变成了喇叭袖;不常骑马了,四开衩就演变为两开衩甚至不开衩。这样以来,旗袍就成了直筒式。

妇女旗袍的样式变化更大,圆口领上加了一寸多高的立领,变得俏丽起来。1911年清朝灭亡,旗袍反而在汉族妇女身上得以复苏。首先是上海女子开始改良旗袍,加宽了马蹄袖,更多地袒露出手臂,中国女性展露自身美丽的意识觉醒。1921年,旗袍开始吸收欧美服饰的曲线美,向紧腰身方向发展。接着,上海开始流行超紧身和大开衩旗袍,一夜之间,女子们都把胸、腰、臀紧绷起来,将曲线全部展现出来。旗袍两侧的开衩甚至超过了膝部,直达大腿。

穿这种旗袍走起路来,极富诱惑力和挑逗性。这样一来,旗袍将旧礼教抛到九霄云外,旧军阀孙传芳以“有伤风化”为由,一度下令禁止上海妇女穿旗袍。

洛阳妇女却从未受到过此种限制。从1920年吴佩孚率领他的陆军第三师进驻洛阳,到4年后他黯然离开,其间从未限制过女子穿旗袍。当时20岁的法国美女珍妮,迷恋他到了疯狂程度,跑到洛阳要嫁给他,他起初死活不肯接见,直到珍妮换上了中国旗袍,把西洋女装束之高阁,他才在西工接见了她。后来冯玉祥驻军洛阳,反对迷信,砸神像,放小脚,却不限制女子穿旗袍。蒋介石更不反对女子穿旗袍,1929年中华民国公布的《服制条例》,规定女子的礼服为旗袍。后来,蒋介石在溪口召见蒋经国的俄国夫人芬娜之前,吩咐道:“芬娜来时,要穿上中国旗袍,若穿俄国洋装,我不见她!”1932年国民政府迁都洛阳,南京来的女性职员和外地来的女学生多穿旗袍,这些女性的到来,在洛阳迅速掀起旗袍热。

据耄耋老人回忆:当时洛阳的旗袍热只延续了不到一年时间,因为旗袍不是谁都能穿出韵味的,唯有那些身材苗条、气质典雅的人,才可穿出清丽脱俗的风韵。而当时洛阳富家女子都追风,结果有的穿旗袍不但不美,反而把浑身的赘肉绷得紧紧的,看上去非常难看,慢慢地也就不穿了。

到了1939年5月,嵩县县城又出现旗袍热,这是因为开封沦陷后,河南大学四处迁移,后移驻嵩县。河大女生穿旗袍,引得嵩县县城里的时髦女子追风,旗袍一直时兴到1944年前后。

中国女子为啥爱穿旗袍?因为中国女性较之西方女性身材更显纤细,旗袍能恰如其分地呈现其曲线美。而且旗袍剪裁方便,可根据季节的变化和穿着者的需要订做,可有不同的选料、展现不同的风格。

旗袍被认为是中国女人独有的福音,既有古典之美,又充满开放气息。世界上还没有哪种服装能像旗袍那样给人无限遐思。它与中国女人结合,创造出美丽风景,从爱穿旗袍的宋庆龄到爱写旗袍的张爱玲,旗袍都体现出高贵的意趣——它是女性着装的妩媚转身,蓦然回首,风情无限!

食

正宗羊肉汤: 讲究鲜、厚、清、辣

羊汤馆是洛阳数量最多的饮食店,遍及城乡各个角落。羊肉汤之于洛阳,如同羊肉泡之于西安、刀削面之于山西、过桥米线之于云南。

正宗的羊肉汤讲究鲜、厚、清、辣四个字。

“鲜”字拆开是鱼、羊,所以羊肉汤首先必须肉鲜,必须选择肥壮的羊,当宰杀当天下锅,现做现卖,可确保鲜度;其次是味厚,一羊一锅,定量加水,不串锅,不掺假,原汁原味,肥而不腻,味道要厚,若是清汤寡水,便无人喝了;再次是清,羊肉汤不勾兑粉芡,各种作料必须装袋入锅,直到熬出胶质,汤清澈透明,无混浊之物;最后是辣,辣椒要好,不要尖辣,不要麻辣,而要鲜香扑鼻的微辣。熬制辣椒和调配香料,都由店铺掌柜的亲自操作,配兑秘方不传外人。羊肉汤主料是羊腿骨,整个晚上都要用小火慢炖,直到次日早上才卖。

过去,好羊肉汤都在郊县,孟津铁谢羊

肉汤、宜阳韩城羊肉汤还有嵩县羊肉汤,皆

为上乘。这些羊肉汤,肉煮得很烂,用舌头

轻轻一抿就烂了,而且味道纯正,能把羊肉

的膻味隐藏起来。

羊肉汤所配烧饼,以烫手为好,刚烤出来,脆生生的,咬一口直掉渣子,吃到嘴里有炭火的香味,咬一口烧饼,喝一口羊汤,羊汤能渗进烧饼的每个缝隙里,感觉有绕指般的温柔……



街头汤馆

住

民居山墙: 与邻居修好的媒介

山墙是房屋两侧的承重墙,由于墙的顶部呈三角形,与山的形状相似,故称“山墙”。它是建筑物不可或缺的构件之一。

山墙有三种形制,一是人字形,简洁实用,民间多采用。二是锅耳形,仿照官帽形状,取意前程远大,因其像铁锅的耳朵,俗称“锅耳墙”,祠堂庙宇多采用,有些富户人家也采用。三是波浪形,起伏有致,讲究对称,更像官帽,百姓人家一般不用。

豫西民谚云:“山墙上扒门,必定要伤人。”强调山墙是承重墙,不能随便改动。旧时房子的主梁都搭在山墙上,若山墙损坏,承重力弱了,主梁便有坍塌的危险。

对洛阳人来说,山墙不仅是建筑构件,

还是与邻居修好的媒介。如今在洛阳老城,两家合用一架山墙者居多,这是为了节省空间和建筑材料。但两家关

系处理好了便是好邻居,处理不好

的话就要闹别扭,就要“互相拆墙”。

只有独门独院的住户,山墙才可

以露出

来,沐浴夕阳

和晨风。



旧时民居

行

铁脚车:土路上的蜿蜒记忆

如今在街上很难见到铁脚车了,在洛阳民俗博物馆,竟还保存着一架“双牛抬杠铁脚车”。

可别小看这铁脚车,抗战初期国共合作期间,八路军部分物资由国民党供给,洛阳周边的八路军所用粮草,大部分来自大后方西安。这些物资先由火车运至渑池兵站,然后再向洛阳及黄河以北运输,运输工具就是这看似笨重的双牛抬杠铁脚车,少则30辆,多则50辆,浩浩荡荡,源源不断,铁车轮子蜿蜒于黄土路上,远远地伸向抗日前线。

双牛抬杠铁脚车比较原始,后来出现有

辕(两根车杆)铁脚车,这种车比较先进,可把骡子套进辕内,前面挂梢(走在前面牵引的牲口),行进速度快,运载货物多。再后来有了胶轮马车、拖拉机、汽车,铁脚车只好“下岗”,铁脚被卸下来,挂在树上当钟敲,通知农民上工或开会——

这些如今都成了记忆,只有在电影镜头里才能见到。



铁脚车