

近代西方人眼中的宁波(九)

□田 力

档案馆

责编乐建中 美编徐哨 照排马喜春
2018年3月11日 星期日

投稿 E-mail: jiz@cnnb.com.cn



【出处】哥伯播义著《中国人自画像》第八章插图
【内容】收字纸的人

哥伯播义(Robert Henry Cobbold, 1820-1893),也有人译作戈柏、柯播义、高保德,英国圣公会传教士。1846年毕业于剑桥大学彼得豪斯学院,获文学硕士学位。1848年,受英国圣公会英行教会(Church Missionary Society)派遣来华,于5月13日抵达宁波,长期在此地生活、传教。1851年9月,返回英国述职。1853年1月,偕夫人一起来宁波,直到1857年3月,再回英国。哥伯播义在中国前后一共生活了八年,主要的活动地点是在宁波,与民众有许多交流,熟知当地的风土人情。1860年,他以在宁波的生活经历为基础出版了《中国人自画像》(Pictures of the Chinese, drawn by themselves)一书。全书分为三十章,每个章节介绍一种行业,并配有大量的插图,采用图文并茂的方式勾勒出晚清时期浙东地区的市井百态。

在该书之前,西方出版的介绍中国的书籍并不鲜见,部分书上也附有一些民俗风情画,但多由西方画家所绘,内容也以猎奇为主,如中国的酷刑、服饰、风景、人物等,可以说是浮光掠影。而像《中国人自画像》这样,以画引文、以文释画、图文结合的形式,则极为罕见。尤其难得的是,书中所录数十幅图画均由宁波本地画家所绘,在地域上由西人较熟悉的广州、港澳等地转移到刚刚对外开放不久的浙东地区,在题材上更是丰富多彩,涉及当地的巫医术士、工匠艺人、算命卜卦、饮食服饰、年俗节庆、婚丧嫁娶等。作者以图画为线索,以随笔散文的形式逐一介绍画面所描述的民众日常生活和自己的见闻感受,文字风趣,形象生动,充满了市井烟火味,具有很强的可读性。

《中国人自画像》中所描述的传统职业,有许多是我们现代人完全想象不到的,比如“收字纸”:

“每个读书人都会在书房放置一个废纸篓,在这幅图中,站在门口的这个男人手上所拿着的正是这个废纸篓。它通常被挂在墙上,用来收集胡乱涂写过的纸张,甚至是仅有半个字的碎纸片。当那个背着大筐的男人大喊‘敬惜字纸’时,读书人会亲自或让仆人去门口,把纸篓里的所有纸张倒到那个又轻又大的柳条筐里。一般来讲,收字纸的人是一群读书人集体雇佣的。在这幅图中,我们可以从那个柳条筐的小旗上看出,他属于‘广文会’。收来的纸张会放在单独的火炉里焚烧掉,这个专用的火炉通常建在寺院的侧面天

井内(厨房里的炉灶太亵渎文字了)。一些更严格的读书人甚至不允许纸张燃烧后的灰烬被风吹得任意东西,于是将纸灰倒入流淌的小溪,让溪水带走它们。在宁波这样一个距离大海仅十五英里的城市,我听说读书人会将纸灰交给可信的仆人,他会带着纸灰顺流而下……然后将它投入退潮的海水中。灰烬与大海融为一体,也就有效地确保文字不会遭受任何形式的亵渎。”

敬惜字纸在我国具有悠久的历史,《燕京旧俗志》记载:“污践字纸,即系污蔑孔圣,罪恶极重。”旧时,凡是乡村集市,大多建有“字纸炉”、“字纸亭”或“敬字亭”,人们将废弃字纸焚烧成灰。随着文化、教育事业的普及,人们对文字神化的心态逐渐消失,敬惜字纸终究成为历史。其实,敬惜字纸就是尊敬文明,就是尊敬人类数千年来所创造的一切成果,这种精神在现代社会仍有积极的启示意义。

或许是因为哥伯播义这位来自英伦的绅士比较关注生活品质,他对于宁波人日常的衣食住行观察细腻,对于宁波的美食大加赞扬:“很少有国家能像中国这样,生产出如此多样的便宜又美味的食物;能和中国人较量厨艺的国家就更少了。虽然中国富人家的餐桌上没有牛羊肉,但是在菜式种类上,英国任何贵族家的餐桌都很难超越他们。”

书中收录了四幅宁波当地小吃摊的图画,分别是“卖馄饨”、“卖石花”、“卖豆浆”和“卖汤团”。哥伯播义似乎对甜食情有独钟,他认为“小摊里诱惑我们味觉的主要食物是一种非常小的用米粉做成的汤圆,里面包裹着甜甜的馅,在汤里炖着。”除了汤圆,哥伯播义对于麦芽糖的制作也充满兴趣,他写道:

“一旦糖浆熬制到所需的浓度,糖果师父就会用糖棒拖出合适厚度的糖,用灵巧的手上动作转出漂亮的螺旋状糖卷,接着用长剪刀将这透明的、会迅速变硬的糖条剪到合适长度……我一直以来都非常羡慕他们有这样的手艺,一点糖、几个核桃或杏仁、一点碎姜末或其它调料,就可以做出无论形状或颜色都如此丰富多彩的糖果,而味道又都那么可口。”

又如,书中对于宁波菜市场的描绘:

“市场上提供很多种商品。这里有像蛇一样的鳗鱼,它们在大盆里动身体,相互缠绕;那里一桶桶去壳的牡蛎刚刚由强壮的苦力们从二十英里远的地方背来;这里有大小不一的螃蟹,其中的棕色小螃蟹在一年中的两个月里都被拿来活着生吃,只要蘸点醋汁就可入口;或者如果你更喜欢吃大螃蟹,有一种被浸泡在盐水里的,这种螃蟹就像美国的牛肉火腿一样,把它煮熟就糟蹋它了。在那一边,你会发现海参或是它的仿造品油炸猪皮,这种食物诱惑着美食家的味蕾,更诱人而昂贵的奢侈品是翠绿色的青蛙,它们在由灯芯草编成底部的篮子里窥视着你,用呱呱的叫声和你打招呼;还有褐色的乌龟或甲鱼,它们鹰一般的嘴被捆住,以防它们咬伤买主的手指。此外还有鸟蛤、玉黍螺、贻贝,以及其它一些叫不上名字的贝类,成堆地码在篮子里。那些或鲜活、或裹在冰块里、或用盐水保存的鱼,有大有小,有好有坏,可以满足所有顾客的喜好。墨鱼在自己的黑水里游来游去,诱惑着那些中等收入的人,他们买不起比这更贵的美味。比这更便宜的有不同种类的棕色或绿色海带,或是晒干、腌制过的小虾,它们是村民们搭配米饭的廉价调味小菜。各种各样的蔬菜在那边,有甘薯、山药、芋头、白萝卜、胡萝卜、大豆、豌豆、卷心菜、甜瓜和黄瓜等,随季节而变化。”

看来,百年前宁波菜市场的菜品种类还是相当丰富的。

中国的历史研究中很早便有“左图右史”、“以图解文”的传统,但实际上,传统文化中以物质和风俗方式传承的那部分文化,往往多见于文字材料,而图像资料保存下来较少。后世对于古人生产生活情况的了解,往往局限于一种基于文字描述的想象。就像一百五十年前的宁波,距离现在并不算久远,但是在那时很多习以为常的风俗与职业,对于当今的我们来说是既陌生又新奇。所以,像《中国人自画像》这种图文并茂的西人著述便显得尤为珍贵,对于浙东地区的地域文化、民俗文化研究具有重要的史料价值。

