

书话

从季候之美到人文之美 ——读丰子恺《四时之美》

一年365天,从春到冬,季节的大幕总是在开开合合中,不断变幻着绚丽的身姿,惊艳着我们的双眼,时时带给人以心灵的触动。怀着一份敬慕,悠然摊开著名散文家、漫画家丰子恺的典藏之作《四时之美》(长江出版社2019年9月出版),倏然间,心便融化在他诗中有画、画中有诗的恬淡意境里,为大自然的季候之美而心旌摇曳。

全书通过亦文亦画的方式,抒发了丰子恺对自然生灵,对平凡生活由衷的喜爱。在他的笔下,飘荡着西湖春游时的欢笑,弥漫着夏夜听雨的空灵,萦绕着秋风鸣虫的吟唱,满溢着冬日赏雪的浪漫。丰子恺以二十四节气为经,以四时不同风景为纬,时而以情景交融的率性文字,时而以清新脱俗的童真漫画,让季候之美与心灵顿悟相互交叠,在图文并茂中营造出字中有景,景中有“话”的独特意蕴。

丰子恺从一年中的立春破题,直至最后一个节气大寒为止。他携着诗情,含着画意,用灵气十足的大笔,将季节的轮回和景色的曼妙,勾勒的栩栩如生。在他的笔下,每一个季节都有自己的特点和性格,就连“着装”也各有各的不同。春天娇艳,夏天奔放,秋天沉稳,冬天庄重。它们跟随着岁月的步伐,演绎着人世間一幕幕精彩纷呈的剧目。丰子恺讲述着四季变迁中的人



心之纯、人性之善,中华民族那些古老的民俗,大江南北代代相传的风情,都被他悉心地编织在一起,写进了他的文字里,并化为他笔下凝炼生动的张张风俗画。春节期间的接灶、迎灶,清明时节的扫墓祭祖,芒种时的插秧点豆,冬至时的美食进补……在丰子恺的书画世界里瞬间鲜活起来,无一不彰显着中国古老的民族智慧。

巴金曾评价丰子恺说:“我的脑子里有一个‘丰先生’的形象:一个与人无争、无所不爱、一颗纯洁无垢的孩子的心。”的

学而

有品方含韵

韵,气韵,风韵、韵致,指的是情致、风度和韵味。

南朝梁萧子显在《南齐书·文学传论》中说:“文章者,盖情性之风标,神明之律吕也,蕴思含毫,游心内运,放言落纸,气韵天成。”这里说的是创作文章者的韵致、风韵,即著文之人的情致、精神和智慧。郭沫若说,“作诗与作画,难得是清新,有品方含韵,无私始入神。”韵致、风韵是“有品”——品位格调高尚高雅。

爱美是人的天性,人们总爱说,“人面桃花”。这里不仅仅指的是形色之美,更是“韵致”之美。清代文学家、戏剧家李渔在《风篁谱》中有:“有天姿没风韵,却像个泥塑美人”。也就是说,风韵、韵致,是指“精气神”,有了它,美的才有灵气。

韵致、风韵,是有灵气、风味的花。姹紫嫣红,鹅黄嫩绿,是花的色之美;萼绽蕊肥,朵硕瓣壮,是花的形之美;而当有了“灵巧活泼、高雅华丽”的精气神,花才有了韵致与韵味。红芭绿芽,黄蕊紫茎,是花的色之美;圆蕊齿瓣,含苞半开,是花的形之美,而当体现出“节励金风,姿妍玉露”,花才有了风范、韵致。芳苞或明或暗,或深或浅,是花的色之美;亭亭簇簇,离离萋萋,是花的形之美,而那迎晖的妖娆,惊风的娇颤,

以及对看花人似送似迎的依依与恋恋,才是花的韵致之美。

花的韵致、风韵,其实是看花人在花上的寄意与寓情。比如,花卉中的“四君子”,分别代表着傲、幽、澹、逸的不凡品质,这是人们在借花来喻自己的志。又比如,人们视菊为逸友,桂为仙友,莲为净友,丁香为素友,兰为幽友,蔷薇为野友,海棠为闺友,桃李为芸窗友……这些,无不是借花来表达自己渴望远离尘世的纷扰,觅得一处清新、清静之所的心情。

韵致、韵味,是清新、自然的诗。“问余何事栖碧山,笑而不答心自闲。桃花流水窅然去,别有天地非人间。”这是李白的《山中问答》。“你要问我何以栖居在青翠苍绿的山中吗?我只是笑笑并不作答,请你看看这悠悠然远去的流水中的桃花吧……”字里行间流淌的是诗人酷爱大自然、天真开朗,自信、清新、脱俗的韵致。

李渔在《闲情偶寄》中说:“一曲之中有务头,则全曲皆活。”“务头”是什么?即曲中最紧要的话,或者最精彩之处。李渔在《牡丹亭·惊梦》中,为杜丽娘写了这样的一句唱词:“可知我常一生儿爱好是天然”。韵致、气韵是一曲的“务头”,是“天然浑成”的“点睛”之笔。

掌故

孔子与易

孔子曰:“五十而学《易》,可以无大过矣。”(《论语·述而》)《史记·孔子世家》又有孔子读《易》“韦编三绝”(编《易》竹简的牛皮绳翻断了三次)的记载。可孔子读通或读懂了《易》了吗?

《易》是什么?一本占卜书,后来又升华为哲学书。《易》之名“易”,《说文》称:“易,蜥蜴也。蜥蜴,守宫也。象形。”蜥蜴,或谓:其在壁曰壁虎,其在草曰四脚蛇。蜥蜴、守宫,乃别称。蜥蜴或叫变色龙,故易者,变也。

《易》就是一本讲“变”的书。“穷则变,变则通,通则久”,是《易》的要旨。《易》有六十四卦,卦象变,卦义变,“变卦”是《易》的

关键词。

然孔子似不懂“变”呀!他自述:“周监(鉴)于二代,郁郁乎文哉,吾从周。”(《论语·八佾》)在周礼向秦政转型的鼎革之际,孔子执着于周礼,遂沦为保守一派。

五十岁后的孔子做了些什么?据《孔子年表》,五十一岁到五十四岁的孔子“出任”,应该是他最风光的几年。在鲁国,他先做中都宰,再做少司空,继任大司寇,后又摄行相事(代理宰相),但终于与君王齟齬,丢官而周游列国去也。孔子喜做官,做官能实现其抱负,为什么会丢官?恐怕是“守旧”吧?

孔子周游列国凡十四年,从五十五岁到六十八岁,到处推销其政治主张,颠沛流

□ 刘小兵

确,无论是赏析他的诗文也好,还是仔细端详他的画作也罢,总能从中品出一份“丰氏”的简约之美。正如他的许多画作里都少不了描画孩子一样,他的众多诗文中,同样充溢着对俗世人情孩童般的向往之情。他写出了中国人的人情之暖,道出了中国各阶层朴素的生活情感。这份暖意,这份情感,由景到物,由物到人,随着时光缓缓流淌,从丰子恺散淡的诗文里,从他意趣盎然的画作中,飘逸散发,深慰着你我的心田。

季节之美,在二十四节气里流转,人情之美,在简静的诠释中凸现。《四时之美》以澄澈透明的童心,为大自然的美轮美奂点赞,为现世的安稳恬淡倾心。丰子恺的可贵在于,用他天然去雕饰的文学寓意,清水出芙蓉的美学追求,剔去层层迷雾,把这个纷繁的世界,状描得如莲一般高雅纯洁,这也正是本书最打动我们的地方所在。

《四时之美》,以感性的文字,直观的画笔,呈现出世间诸多美好。丰子恺的这种独特表达,其实也在启悟着我们:用简单之心去观世界,带来更多的必定是一份纯粹,无论寒暑,在我心飞翔中,心灵深处始终都会绽放出一朵朵清雅的莲花,让人活得通透而自然……

□ 段奇清

宋代秦观《五百罗汉图记》中言:“世传吴僧法能之所作也,笔画虽不甚精绝,而情韵风趣各有所得,其绵密委曲可谓至矣。”人生的笔画不必“精绝”,却应“情韵风趣各有所得”。

想到了汪曾祺在《生活是很好玩的》一文中说,“活着,就还得做一点事。我们有过各种创伤,但我们今天应该快活。口味单调一点、耳音差一点,也还不要紧,最要紧的是对生活的兴趣要广一点。人不管走到哪一步,总得找点乐子,想一点办法,老是愁眉苦脸的,干吗呢?”

是“总得找点乐子”的“务头”,即韵致、风韵,让汪曾祺人生的这部曲子全都“活”了起来。不说他写出许多脍炙人口的散文、戏曲,而他的“美食随笔”,把高邮的咸鸭蛋、萝卜、苦瓜,这些极为普通的东西,描绘点染得活色生香,丰满甜蜜,体现出了他无关财富又宽厚无边的情致和风度。因而被誉为“抒情的人道主义者,中国最后一个纯粹的文人,中国最后一个士大夫”。

一个人有韵致、风韵,就会乐趣无限,乐观无边。即使五六十年了,照样可以刷最新资讯,用最酷的电子产品,熟悉微信新功能,活用淘宝甚至闲鱼……

有品含韵,你庶几成了“律吕”和“风标”。

□ 石鹏飞

离,十分艰辛,鲁迅先生考证,他因此犯上了胃病,但始终未得正果,又为什么呢?大概也因为他栖栖遑遑为恢复周礼奔走的那一套,“古调虽自爱,今人多不弹”也。

这样,就有石门老人批孔子为“知其不可而为之者”(《论语·宪问》)。更有甚者,是有人骂他为“丧家狗”的。这事见《史记·孔子世家》:孔子到郑国去,与弟子失散,一个人站在城东门口等。子贡到处找老师,有人告诉子贡说:“东门口站着个人,长着什么什么模样,是你的老师吧?我看活像一条丧家狗!”子贡因此找到了孔子,还把其所言复述一遍给孔子听。孔子听后,倒不恼火,道:“那人说我像条丧家狗,啊,是呢,是呢。”



美食

羊蝎子

□ 林金石

时值冬日,寒气袭人,此时,要是上一盘香辣红烧羊蝎子大快朵颐一番,即使再冷的冬日,额上也会微微渗出汗来,整个身子都暖烘烘的,舒爽快活无比。

羊肉,其性温,对于那些风寒咳嗽、腹部冷痛、体虚怕冷的患者具有很好的疗效。《本草纲目》中有记载:“羊肉能暖中补虚,补中益气,开胃健身,益肾气,养胆明目,治虚劳寒冷,五劳七伤。”可见,羊肉不仅能补身体,还能御风寒,是冬季里最美的菜肴,为此,曾有人称之为“冬令补品”“冬补之首”。

所以,冬日里最适合吃羊肉,尤其是香辣红烧羊蝎子,那浓浓的香气,爽口的辣味,简直让你有“一吃今生也难忘”的感觉。所谓羊蝎子,就是带里脊肉和脊髓的完整羊脊椎骨,因其烹饪成熟后形状像极蝎子,因此,人们冠名为羊蝎子。其实,关于羊蝎子的由来,得追溯到康熙年间。那时候,蒙古的王爷奈曼王有次到山上打猎,在回来的路上,他经过一个小院时,突然闻到一股浓浓的香味,那香味直让他感觉饥饿难耐,口水直流。于是他便让手下去打探究竟。才知道,原来是有人在炖羊脊骨吃。奈曼王不管三七二十一,也加入到了吃的行列中去。当他夹起一块羊肉时发现,那些羊肉每一块都非常像一只蝎子,于是他沉吟了半会儿,便给这道菜起名为“羊蝎子”,从此,羊蝎子这道菜便在民间代代相传开来了。

香辣红烧羊蝎子的做法其实很简单。从菜市场买回适量的羊脊椎骨,用清水洗净后剁成块状,放入适量姜片、料酒、花生油、酱油腌制半个小时,随后再焯一遍水。胡萝卜去皮切成滚刀块,取适量冰糖、桂皮、陈皮、八角、草果、香叶、枸杞、红枣等配料备用。热锅上油,油热后,放适量豆瓣酱烧至深红色,再放入干辣椒、花椒、姜片、大蒜、葱段炒香。随后倒入焯过水的羊脊椎骨,加入老抽调色,大火翻炒十分钟再倒入事先准备好的配料,最后加入适量的水和食盐,盖上锅盖小火静焖一个半小时。不多时,一股浓浓的香味扑鼻而来,顿时就挑逗着你的食欲,于是,你总会迫不及待地要掀开锅盖抓起一块狼吞虎咽起来。

妻子是北方人,自小就是吃羊肉长大的,且她对美食有一定的研究。所以,关于香辣红烧羊蝎子的做法,她自然也不在话下。每年的冬天一到,她准会隔三差五地做上一盘香辣红烧羊蝎子。于寒冷的冬日,我们一边吃着香辣红烧羊蝎子,一边卿卿我我,那情景,真是妙不可言。后来有一回,我听到她和几个来访的姐妹们聊天,姐妹们都夸她贤惠手巧,而她则乐呵呵地轻声细语道:“你们呀,要想留住一个男人,首先得留住他的胃……”话音刚落,几个姐妹顿时笑成一团,都嗔怪妻子“老奸巨猾”。我听后也不禁脸有愠色,但细细想来,香辣红烧羊蝎子确实也让我们的感情增进了不少。

冷冷的冬日,尽情吸食香辣红烧羊蝎子,不仅补身益气,御风驱寒,还能健身养颜,岂不乐哉?

春城晚报
开屏新闻App
理想生活 即刻开屏

