

心上的一盏暖灯 ——读敕勒川诗集《细微的热爱》

□ 张新文

敕勒川，原名王建军，内蒙古人，著名诗人，出版诗集《风提着一朵花走了》《纸上的大风》等。2012年作家出版社出版他的诗集《细微的热爱》在我案头已7年有余，常读常新，那绿、紫各占一半的淡雅封面，犹如春天里醉人的绿和姹紫嫣红的花儿，主宰着内蒙古大草原。

《细微的热爱》是一部充满真诚、真情与真爱的诗集。纵观我国诗歌史，我认为好的诗歌起码让读者能够读得懂、比喻贴近生活、读后给人以想象的空间和心灵的润泽，情真意切、没有无病呻吟。最早接触敕勒川的诗是《母亲的盐》，这是一首写母爱的诗，食无盐而寡淡，久无盐而乏力，人与盐是不能分离的，诗人由盐起笔，写到了厨房里忙碌的母亲，盐是母爱，母爱是盐，在岁月的风雨里，母爱早已植入我们的骨髓，不离不弃。“朴素，沉默，总是躲在家里最不起眼的角落/被生活的烟火一再锤炼/让一棵白菜脱胎换骨/让一枚土豆意味深长……”“多少年了，我一直分不清，到底是一粒盐/在母亲的手掌上跳动、闪烁/还是母亲在一粒盐中蹒跚、劳作……”正是这首诗打动了，使我成了敕勒川诗歌的忠实读者。

诗歌跟所有文学种类一样，既来源于实实在在的本真生活，又高于生活，使人在精神层面给予灵魂润泽和抚慰。整部诗集生活气息浓厚，诗的意象既丰富多彩，又普通、平常、接地气，读来亲切、自然、怡人。如白发、镜子、老照片、喝茶、铁匠铺……这也从另一个侧面说明诗人敕勒川不是坐在有限的空间里闭门造车，而是深入生活、了解生活、感悟生活。如今，社会在高速发展的同时，有些行当也将面临着消失，作为那个年代的亲历

者、见证者总会有怀想和感念。我想，对于写作者而言，很多时候不是我们刻意地去寻找素材，而是素材在逼着我们去完成本该留存的事物，使命使然啊！敕勒川兴许与我同感，遂留下诗歌《铁匠铺》：“……/我曾经多么讨厌那叮叮当当的声音，可是现在/我日益怀念起那实实在在的敲打，怀念/那一块在铁砧上通红透亮的铁——/几十年过去了，我几乎不敢相信，我的心/一直在那个铁砧上跳动，挣扎，把疼痛坚持成闪电。”从过去的灰倦，到如今的怀念，这也是中年之后的恋旧情结吧？人性概莫如此，读来直达心底的震撼和共鸣，这就是文学的魅力、诗歌的高贵之处。

语言干净、质朴和独特是这部诗集的另一个特点。记得读完这部诗集的时候，我用红色水笔恭恭敬敬在诗集的扉页写了四个大字：“洁净之诗”，在当下诗歌乱象丛生的状况下，能够如敕勒川这样的坚守写诗可以说不是太多了，晦涩诗、下半身诗、口语诗几乎无孔不入，防不胜防，好在读者有拒绝阅读的权力。诗集《细微的热爱》里，语言的洁净俯拾皆是，比如：“我用一生，终于把身体里的黑暗/走完了”（《一根白发》）、“我是一个稻草人啊，几十年了/我无可奈何地看着自己，被生活的大雪/一点点，掩埋……”（《披着雪花的稻草人》）、“一条河，被三匹马叼着/消失在暮色里”（《三匹马在河边饮水》）、“有些光芒，靠近了就看不见/有些爱，永远无法抵达”（《月光》）……

生活是多彩的，生活是美好的，生活更是诗意的。愿《细微的热爱》是你心上的一盏温暖的灯，给你依靠和信赖的港湾。



艺术

蓝瑛的绘画语言

□ 包光潜

欣赏明代画家蓝瑛的绘画作品是从《白云红树图》开始的。后来接触多了，便懂得了他的绘画心理和语言。他号称东郭老农，所居题为“城曲茅堂”，从中可以看出他的布衣情结。他追求浪漫和散淡的生活方式，却不放浪形骸，难能可贵。他的绘画作品也是中规中矩的。蓝瑛除了画画，便是漫游大好河山，积累素材，涵养性情。按照今天的话来说，不是呆在画室，就是行走在路上。

蓝氏家学丰厚，家教甚好。继承蓝瑛绘画禀赋和衣钵的子孙众多，譬如蓝孟、蓝深、蓝涛等；外姓弟子也不在少数，譬如刘度、王奂等，都有不俗之成就；受其绘画理念影响的就更多了，譬如陈洪绶以及金陵八家等著名画家。

立秋二旬之后，见凉。秋天的画题自然进入视野。最先想到的便是蓝瑛的《拒霜秋鸟图》。看到“拒霜”二字，我甚是不解，理所当然地理解为“拒绝霜冻”的意思。事实上，拒霜是木芙蓉的别称，木芙蓉确实经霜而拒，花团锦簇，花色妍丽，持久绽放，至初冬而不衰。它特别宜生长在水畔堤岸。明代文震亨在《长物志》中说：“芙蓉宜植池岸，临水为佳。”这便是“照水芙蓉”的由来。

蓝瑛的《拒霜秋鸟图》，构图似乎孟浪，整个画面的倾斜之势给人视觉冲击很大，令人不安而担忧，视后却有恬静之美。巨大的湖石横空夺目，然而不知根扎在何处——愚乎？玄乎？也许岩下湖水荡漾，水波兴起，涟漪万重，而画面上却不见它们的倒影，这让人多了几分疑虑。岩隙中生长的木芙蓉几乎与巨石同步斜势，然后上挺，再反向弯曲——它救活了整幅画！这叫四两拨千斤，以柔克



《拒霜秋鸟图》明·蓝瑛

刚。我的心渐渐平静下来，栩栩如生的蜡嘴鸟安详无虞；秋菊和拒霜相映生辉，令画面赋有秋天的意象。

紧接着，我便仔细观察。湖石虽非玲珑，却也剔透。透过岩罅，婀娜多姿的竹影，摇曳生风，与岩石上下的箬竹之叶，虚实相应，映衬了画面主体。木芙蓉叶片安然，花朵硕大，顶端仍有未绽之蕾，恰恰符合花朵盛开由低而高的次序。被沿江地区称之为梅花雀的蜡嘴鸟，悠然自得地落脚于木芙蓉反向弯曲之处，仿佛它才是平衡画面的那个拨千斤的四两功臣。它收拢翅膀，身心愉悦，瞩目前方的天空，秋高气爽，艳阳普照，一望无际的波涛闪耀着秋光。

无论是与木芙蓉根生于一处的菊花，还是凌空湖面、随风摇摆的菊花，它们都没有被红红火火、热热烈烈的木芙蓉所淹没，而是相得益彰。秋阳映射，它们异常耀眼，分布在三个不同的方位，令整个画面活色生香。它们都被人类赋予了

人文的精神内涵。作为“爱情花”的木芙蓉，不仅热烈非凡，而且忠贞不渝，即便熬霜也不褪色。而菊花的象征意义更是耳熟能详，谁不会背诵“采菊东篱下，悠然见南山”“待到重阳日，还来就菊花”……

生于钱塘的蓝瑛，虽经明清二朝，却不失文人风骨。终身绘画，不二职业。也许那只秋鸟，便是自况。自从中年自立门庭后，他博览群书，采集众家，譬如取法郭熙、李唐等，悉心研读黄公望，一生画风多变，但万变不离其宗。他极力推崇北宋绘画，而且深谙其道，得其精髓。从《拒霜秋鸟图》上的题款即可窥视一斑：“写生之法，妙理生动，唯马远笔墨兼美，是有其法，质之鉴赏。”

学

觉悟长进缘疑始

□ 周惠斌

“不疑处有疑”，是著名学者胡适先生晚年总结治学方法时得出的一条宝贵经验。所谓“不疑处有疑”，是指一个人在读书或做学问，特别是研究语言文学的时候，不宜一味迷信权威，被书本上的内容、观点乃至结论所桎梏，倘若发现有可疑之处，就应该大胆予以批评，并敢于提出自己的见解。

胡适终身将“不疑处有疑”奉为主臬，身体力行，卓有成绩。他19岁时读古籍《十三经注疏》，认为《尔雅》中把“言”字作第一人称代词“我”来解释是错误的。为此，他把《诗经》中所有关于“言”字的句式，整理、罗列在一起，然后比较、印证它们在不同语句中的用法，最后根据自己的严谨分析、归纳，写出了《〈诗经〉三百篇“言”字解》的论文，说明“言”是个连接词，相当于古文中的“而”字，如“醉言归”即“醉而归”。这里，“不疑处有疑”帮助胡适完成了“言”字的比较研究课题，从而纠正了过去书本上的错误论断。显然，胡适彼时能够写出言之凿凿的精妙之文，与他在阅读过程中秉持的质疑精神是不可分割的。

“不疑处有疑”其实也适用于寻常日子的阅读和写作，对于提高阅读成效，提升写作水平，有着极为重要的作用。所谓“读书破万卷，下笔如有神”，阅读和写作历来是一个统一

体，阅读中需要“不疑处有疑”，写作中应该提倡“不疑处有疑”的态度和方法。惟如此，我们在“读”而优则“写”的淬炼中，方可避免不该出现的瑕疵和错误，不致贻笑大方。

文坛上曾流传着这样一则佳话：朱自清先生的散文《荷塘月色》发表后，有一位读者对文中写到夜晚能听到蝉声这个细节表示异议。后来，朱自清便带着这个问题请教昆虫学家，结果并未得到肯定的答复。于是，他经常在夏夜散步，最后终于验证了夜蝉确实会鸣叫。据此，朱自清写了一篇《关于“月夜蝉声”》的文章，记述了这件事的全过程。这个故事说明：文章中运用的材料，即便是细节，同样需要“不疑处有疑”的探索精神。只有通过亲自观察，认真核实，掌握了第一手素材，才能确保文章的质量。

明代学者陈献章曾说：“学贵有疑，小疑则小进，大疑则大进。疑者，觉悟之机也。一番觉悟，一番长进。”质疑问难在阅读中的作用不言而喻，它可以使我们的思维始终处于活跃的状态，不仅有助于加深对作品的理解，而且在理解的基础上或会有新的发现和领会。那么举一反三，由此及彼，如果我们能够把在阅读中所得到的收获，再延伸至写作过程中，则裨益无穷。

美食

品蒿知冬

□ 小甘

小城之冬似乎总在一夜之间悄悄降临，阴冷、降雨，凛冽的风时不时就出来作怪，但憨头憨脑的茼蒿却不怕这严寒，深绿色的一片片，蓬蓬勃勃，甚有一种要与严冬抵抗到底的决心。

而此时，小城的菜市场里也次第摆上了茼蒿菜进行贩卖。你看，那茼蒿们的叶子边缘总带着裂纹，举起一片叶子来看，大概这就是它们的小手掌吧，那水灵劲儿，好看极了！

茼蒿有细叶和宽叶之分，卖菜的大婶说，细叶的茼蒿菜味道比较香，然而，吃过几次茼蒿菜，我倒是觉得它们的味道都是一样的，清香，它与其他蔬菜不太一样，它的气味仿佛经过了“浓缩”，生的茼蒿菜羞答答的，还把香味因子偷偷藏在口袋里，只是一经热油锤炼，“气场”就全开了，那香气好强烈，在厨房里炒个茼蒿菜，不一会儿，满屋子都是它的味。

茼蒿，有蒿之清气、菊之甘香，个头虽小，却名声在外。在古代，茼蒿为宫廷佳肴，曾被称为“皇帝菜”。据现代医学考证，茼蒿性味甘、辛、平，无毒，有“安心气，养脾胃，消痰饮，利肠胃”之功效。

民间还流传着一道与茼蒿相关的药膳美食：“杜甫菜”。在传说中，杜甫一生流离颠沛，他在56岁时抱病离开夔州，到湖北公安，

当地人用茼蒿、菠菜、腊肉、糯米粉等做菜给他吃调理身体，并取得名曰“杜甫菜”。正如清代成鹫所写，这茼蒿“差比菊英，宁同萧艾。味荐盘中，香生物外。”茼蒿，老少皆宜，很妙。

小城这边吃茼蒿，“标配”是茼蒿加火锅的组合，把茼蒿菜放在火锅汤底里烫几秒，断生即吃，那股鲜甜多汁非常招人喜欢。茼蒿熟了，由硬脆变得柔软，入口时候有一点缠缠绵绵，这是茼蒿在勾引我的味蕾啊。

在家里，一入冬，必吃火锅，茼蒿一把又一把地往锅里放，我们都爱吃。记得茼蒿“吸油”的功力特别厉害，有一年，父亲用一只猪脚熬汤做火锅汤底，一顿饭吃到尾声，锅里油汪汪一片，实在腻人得很。我和母亲忍不住想拿汤勺过来撇油，不过父亲大手一挥，茼蒿入锅，等我们喜滋滋地吃完茼蒿后，再一看那锅中，早已变回清亮鲜美的汤水，不油不腻，更添甜美味道。

天气渐冷，然而因为茼蒿上市，我依然可以看到小城的热情。

也许，冬的本质不该是低沉的，寒冷与萧瑟的存在只是为了让你我更好地去珍惜一缕温暖、一丝绿意，冬的背后永远是激励人心的勃勃生机。在舌尖细品初冬茼蒿的滋味，我忍不住思绪万千……