

「印痴」大龙记略

□ 龚斌

必利于钨钢刀,然六十年来不离不弃,虽然越磨越短,却锋利如初。主人操其刀,驰骋、盘旋于方寸之间,刀下生花,岂不妙哉!故工欲善其事,必先坚其志,恒其心,然后器无不利矣,事无不善矣。

大龙的篆刻历史,大致可以分为三个阶段,恰好与他的青少年、中年、老年的生命历程相对应。

第一阶段是青少年时期。大龙爱好篆刻,始于小学时代。八九岁的小孩子,大多完全不知艺术为何物,他却对篆刻产生了兴趣。这可能是天赋的原因,也可能来自父母的指点。他的父母都是教师,出身于崇明北堡镇的书香门第。当然,父母的指点能起作用,须子女有“慧根”。大龙懂事早,知道兄弟姊妹多,家境也并不富裕,父母不会只供养你一个。学篆刻的费用须自己想办法。于是,他拿着一只大竹篮,街头巷尾捡破烂,卖得几个钱买篆刻必需的材料。当年刻石少而贵,他发现人家造房子化石灰,石灰渣里有时有化不开的石头,捡来正可刻字。

到了上世纪七十年代初,上海举办书画篆刻展,大龙以毛泽东七绝《庐山仙人洞》及“雄关漫道真如铁,而今漫步从头越”大印入展。是年他不满二十岁,是入选作者中年龄最小者。篆刻,迈开了他终生耕耘艺术的第一步。

上世纪八十年代中后期至九十年代初,大龙留学日本,是他篆刻的第二次高潮。作品多次参加中日友好美术展,受到日本书画艺术家的赞誉。代表作品有《白日依山尽》(王之涣《登鹳雀楼》句)、《种豆南山下》(陶诗句)、《月上柳梢头》(欧阳修词句)等。其中白文印《白日依山尽》的“山”字象形,三峰中高两低,位于印面上部,状远峰列于天际,极有画意。

大龙篆刻的第三次高潮始于前年,年近七十了。文艺史上有所谓“衰年之变”一说,指有的艺术家到了晚年,作品的风格突然起一个非常明显的变化,创造出艺术的高峰。譬如当代著名篆刻家来楚生,七十岁前后突然“刻癖”发作,短时间内佳作大量出现,风格突变,质朴老辣,雄劲苍古(详见吴颐人《篆刻五十讲》第三十九讲)。大龙自六十九岁始,同来楚生相似,也是“刻癖”大发。二年中,刻印多至三百余年。不论数量还是质量,都超越少年、青年和中年时期。

不过,大龙六十九岁后大量治印,与来楚生的“衰年变法”终究不一样。后者有强烈的变法冲动,以求在篆刻史上占有更高的地位。如此,心理上未免有压力。大龙则不然,他只是做一个“印痴”。有篆刻家之实,而无篆刻家之名。他完全不追求在篆刻史上留名,刻印不是为了发表,或是举办展览。他是一个退休的长者,喜欢闭门不出,在分红白中,消遣时日,抒写

情怀,享受乐趣。他的许多印章,例如《何求浮名》《放下即是轻松》《致虚守静》《案有好书》《清风伴古贤》《人淡如菊》等,都表达了晚年的平淡情怀与自由自在的心境。

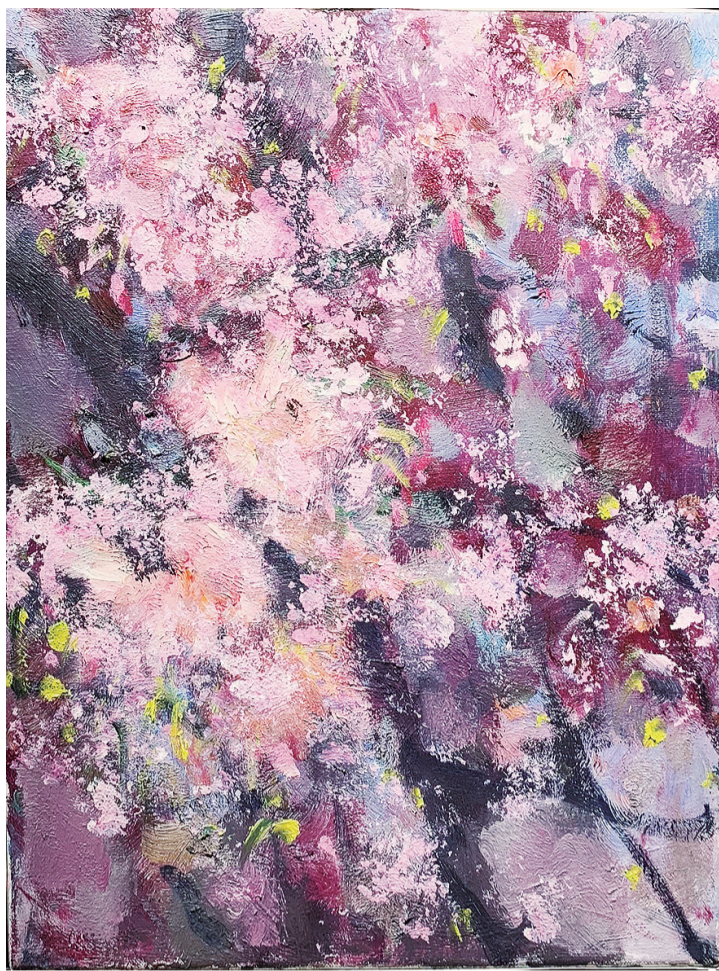
与他的平凡的土制篆刻刀一样,他用的印材,一般为几元一枚的劣石,稍不小心就会断笔划,遇上石钉,极难走刀。大龙则借明代女篆刻家韩夫人(约素)的“凿山骨”的典故以自谦自励。所谓“凿山骨”,指刻制劣石,表示自谦,其实隐含自负意味。例如吴昌硕《刻石》诗有二句:“山骨凿开混沌窍,有如雷斧挥丰隆。”凿开劣质的山石,往往能表现出特别的效果。大龙少年时捡石灰渣中的石头刻字,就是“凿山骨”。最近刻《凿山骨》印,边款说:“近日新购青田石多杂质石钉,作印如韩夫人所言凿山骨也。”作《否极泰来》印,边款说:“此石杂质多,类有凿山骨之意味。”以为刻劣石别有风味,且刻者甚少,能见其与众不同的艺术趣味。

大龙的篆刻艺术已进至何种阶段,须同道评价。鄙人是篆刻的门外汉,无由置喙。不过,近几年与他来往较多,他刻好印后,常常传给我图片。如此,凭我的美感直觉,以及所闻所见,谈一些粗浅的看法。

中国的篆刻史,前后出现两个艺术高峰。第一个高峰是秦汉玺印,现存大量的官印和私人印,风格雄浑古朴,具有实用功能。元明清时期,古老的篆刻终于出现第二个高峰。由于大量文人的参与,实用的篆刻,渐渐变为可以独立欣赏的艺术,与书画交相辉映。大龙特别推崇并欣赏明清篆刻的艺术美,追求印文布局的疏密、虚实、呼应,使之赏心悦目。

印章的边款,犹如诗文的跋语,是作品不可或缺的组成部分。大龙近年来尤其重视边款,自称有长足的进步。边款文字近于正楷和魏碑,单刀白文,一气呵成,字迹端正、挺拔、清晰,一目了然。他对篆刻艺术的审美作用有着独特的看法,以为篆刻要让大众读得懂,看得懂,高雅而通俗的艺术,受众面才会广。

取法乎上,仅得乎中。篆刻史上名家辈出,借鉴、研究前辈艺术大家的篆刻作品,吸取他们的艺术精华,是治印者终生的必修课。大龙案头置近当代吴昌硕、黄士陵、齐白石三大家的印谱,厚厚三大本,熟视不已,以为揣摩。但他又评论说,吴昌硕等三大家的印,因为谋生、应酬等原因,平淡之作不少。初一听,这话好像目空一切,细思之,符合事实。谁能说文学艺术家的作品每篇都是佳作?能指出大家之作的某篇确是精品,某篇差强人意,显然很能考验一个人的艺术眼光的高下。常持近乎严苛的标杆,能培养艺术鉴赏能力,对创作大有帮助。期待大龙继续以平常心,乐于寂寞,不断向篆刻艺术的堂奥前进。



玉兰花·二(油画) 陆益

岛居之味

故乡就在我的味蕾里

——崇明饮食文化之好吃的酱瓜肉丝

□ 阿能

酱瓜肉丝又叫炒肉瓜或炒瓜肉,是最具故乡崇明风味的一道特色菜。所谓特色,就是说除了故乡有此道菜外,在整个上海,无论是市区还是郊区,很难觅到她的身影,即使偶然尝到也很差强人意,色香味形大大地不敢苟同和恭维。笔者寻思:这恐怕和崇明方言在吴方言区是一个独特的存在吧。酱瓜肉丝在整个大上海乃至整个江浙地区也是一个独特的存在吧。

在崇明菜系里,一般而言,冷盘所用的食材具有较强的单一性。如白斩鸡就用鸡肉,五香牛肉就用牛肉,但是烹制的热菜就有所不同,一般要讲究主料和副料的搭配,如中药有君臣佐使,如演戏有主角配角,各有各的作用与功能。如家乡菜里的炒三丝,主料当仁不让是精肉丝,辅料可以是冬笋丝、香乌笋丝等。这样搭配的好处就是吃起来既有精肉之鲜,又有冬笋丝之嫩,还有香乌笋丝之脆,更有香乌笋之碧色,实在是既好看又好吃。

那么,故乡崇明的酱瓜肉丝,在烹制时主料和辅料如何搭配才好呢?精肉和酱瓜该如何切丝才能达到细匀的要求呢?烹制的标准怎样呢?

笔者在实际烹制过程中感到,酱瓜肉丝的主料是崇明生瓜腌制的咸瓜,有的朋友喜欢用包瓜,我以为甜味太足,故笔者舍弃不用。一份好吃的酱瓜肉丝必定来自于一条好吃的崇明家乡酱瓜。酱瓜丝的数量要适当多于精肉丝,这样吃口才比较好。一般半斤酱瓜丝配三两精肉丝。酱瓜要到桥头菜场农民自产自销区那里淘,存在当年崇明生瓜腌制的酱瓜,价格每斤8元左右。

酱瓜买回家后,用水冲洗干净抹布擦干水分,放砧板上用批刀斜批,批刀与酱瓜的角度约15°~20°左右,批好后再切丝。崇明菜看里的丝,一般要切到笔者小时候

烧饭点火用的火柴梗那样粗细方算合格。如果现在爱烹饪的朋友不知道以前的火柴梗“长”啥模样,那么切到现在市面上售卖的牙签粗细也算达标。美味的酱瓜,没有经过斜批这个初加工环节,而是用批刀直切,切下来的不是“丝”而是“片”,用这样的酱瓜片炒制,就不能称作酱瓜肉丝。精肉洗净擦干,先直切成片,再叠成瓦楞形直切成丝。在烹饪行话里头有“直鸡斜猪横牛肉”的说法,意思是说猪肉要顺着猪肉的纹理直切,猪肉纹理要与刀成45°角度切,牛肉纹理要与刀垂直切。

酱瓜肉丝切好后放大的干净的容器里浸淡,浸淡时间长短由自己决定,常规的是稍咸咸香就可,不可浸得太淡影响口感。沥干后适当挤掉水分用篾划散放一边备用。精肉丝切好后放干净容器里加一调羹食用油,用筷拌匀。这样操作的目的是,在正式烹饪时,有利于快速划断肉丝不粘连。切生姜丝、崇明小葱葱白、葱青各小半茶盅,小米椒半个切细粒备用。

锅用大火烧热关掉,放食用油下精肉丝开小火,用筷快划断使其不粘连,炒至半熟时观察精肉丝颜色非红非白时盛出,确保肉丝的嫩。将锅洗净,放三调羹食用油,旺火烧至油四五成热,下生姜丝、崇明小葱葱白、小米椒细粒爆香,放酱瓜丝煸炒几分钟,然后再放入肉丝,加二调羹红烧酱油,二调羹白糖,四分之一调羹鸡精或味精,快速翻炒烧至肉丝断生,最后撒上葱青。一盒好吃的酱瓜肉丝其标准应该是双丝脆嫩、咸鲜可口、酱色明亮、稍有甜度、葱香四溢。

在民国时期的北京饭店里,有一道菜叫炒酱瓜丝,纯用酱瓜丝煸炒而成,不加精肉丝。故乡崇明的酱瓜肉丝是否来源于老北京的炒酱瓜丝,待考。

生命奖

□ 北风

关于养老金,我在《南门茶座》已经议论过几次了。其中,我说过,概念上我们最好不要把养老金叫成退休工资。因为工资就是薪水,主要用于养家糊口,而养老金这一名称词所表示的,那是用于个人养老的资金,甚至还带有不要挪作他用的提醒。后来,我又另文说,领取养老金的主要凭证,不是曾经缴纳的养老保险,也不是已经到达的退休年龄,更不是有关部门的一纸批文,而是活着的一条生命。如果公安局派出所的电脑上,一个退休人员的信息删去了,那么养老金的发放也就自然终止了,表明养老金和生命才是真正联网的。

养老金和生命才是真正联网的,因此我想给养老金改个名,把它叫做“生命奖”。称为生命奖,表明那是专门用来奖励退休人员生命而设立的奖种。这一项奖,奖励的就是人们的

呼吸,就是健康、长寿,而且年限不封顶。奖励的金额,实行加奖制,就是每几年在原有基础上提高几个百分点,而且始终无需缴纳个人所得税。奖项还规定,奖金按月发放,凡是自动放弃的,可以表示惋惜,但是一律不予补偿,也不视作奉献,更不表彰、鼓励。

把养老金叫成生命奖,旨在引导广大退休人员进一步增强生命意识、保护身体健康,也更加有利于退休人员将养老金用到提高生命质量、增加生命数量上去。这样的结果,会自然增加人均寿命,使得老年人更加充分地享受现代社会的各种幸福。

郑重提出这一建议,供有关部门参考。



碧岩灵塔(国画) 陈其荣