

花开江海 笔走龙蛇

——“笔走龙蛇”印创作小记

◎丘石

乙巳蛇年将至,印友们都开始创作纪年主题篆刻了。看到朋友圈里师友们晒出的精美印章,我不免也为之心动,时不时都有着创作的意欲。但难的是刻什么内容呢,一直在犹豫不决,要含有纪年印的属性,又得有点积极的意义。百度了一番,含“蛇”的吉语还真不多,诸如龙蛇飞舞、常山之蛇、龙屈蛇伸、惊蛇入草、灵蛇之珠、蛇盘绶笏、蛇雀之报、蛇入鼠出等等,感觉唯有“笔走龙蛇”最合吾意,跨越龙年和蛇年,也隐喻着书法人行云流水般的洒脱状态,恰宜入印。

印文内容定了,就开始构思篆法和章法了。这四个字的安排并不容易,特别是“蛇”字,印稿的形成在脑海里也盘算了几夭,一直未敢动刀。说文曰:蛇,虫也,毒虫也。在古文字中“虫”“它”“蛇”三个字其实是一个源流而来的,只是“蛇”字出现较晚些。考虑着印文内涵,构思这方印应当显现出古朴而又又不失活跃的印风,遂决定采用古玺形构来安排字法和布局。取法金文体态,随形就势,以“121”的四字构图,突出了“笔”“蛇”两字的灵动和舒展;拟象形文字意,给“蛇”字加了两个眼睛圆点,似添几许生气。其实,印稿既定,创作已完成了一半。甲辰冬月十四,周六寅时,晨起功课,择一老挝红石,反写上稿,冲冲切切,半小时时光即凿刻完毕。印石质地偏糯,细腻不脆,刀感尚好。稍作收拾,钤印泥出稿,烂漫天真,甚是合意,不免一丝欣喜。随即乘兴小刀推舞,草书边款于印侧,是印已成。发印社群,以应网络印展之征;发朋友圈,圈粉最喜欢一个“蛇”字,实属偶然。

笔走龙蛇出自唐·李白《草书歌行》:“时时只见龙蛇走,左盘右蹙如惊电。”评价怀素的草书成就,告诉人们,只有勤学苦练,才会熟能生巧,做出令人惊服的业绩。今天看来,笔走龙蛇,不仅仅能够表达出艺术家勤勉积累后的挥洒自如,更多的则是体现出当代人一种蓬勃向上、创新发展的文化自信,显现出我们这个时代最鲜明的印记。书、印创作是相通的,也是可以相互生发的。应南通市书画名家迎春书画邀请展的征稿,我为之配上上联,于是创作了“花开江海 笔走龙蛇”楹联小品,在行行草草的墨迹线条中,更点缀了一点江海南通的地方风韵。我也想好了,接下来的蛇年春联创作应当写“花开江海五山秀 笔走龙蛇万象新”,祈福贺春,是不是也挺合新年新春新气息呢?甲辰冬月十六,丘石记于濠上草庐。



蛇(剪纸)
◎蒋春昇

新春的枝头开满祝福的花朵

◎徐玉娟

流水在两岸
贴好了浓情蜜意的春联
万物的剪影犹如窗花
衬托出人间的温馨

升起的红灯笼,点亮低矮

的屋檐
回家的脚步
为安静的院落押韵
相逢的热泪
洗却旅途的风尘

酒杯举起来,蝴蝶兰
长出轻盈的翅膀
烟火和爆竹
在夜空中绽放
花团锦簇的祝福
开满新春的枝头

紫琅诗会

回味南通年夜饭

◎安铁生

经过多天最繁杂又快乐的南通话称的“忙三十”,一家人总算可欢聚一堂,高高兴兴安心地坐下来,吃顿阖家祥瑞的团圆饭了,这是何等温馨幸福的时刻啊!现在从北京、上海的大饭店,到各地县城乡镇的小餐厅,都有“年夜团圆饭”可去预订吃个现成的,且有套餐礼盒预制菜网购送到家中,部分半成品稍稍加热炒蒸即能上桌,花样多种,方便快捷得很,但失去了往日传统的老屋年味烟火气。那么过去南通人的年夜饭又称团圆饭,这家庭一年里最隆重的美食大餐,端上桌的有些什么菜肴呢?

在我们青春时代,肉菜蛋鱼鸡都是凭票限量计划供应,为办好一年中最丰盛的家宴,天刚寒冷的初冬就开始筹备了。这里有多少天不舍得吃的肉,有提前灌制的香肠、腌成风干的咸肉咸鱼,有多少天省吃俭用的鸡鸭鱼蛋,有几天前刚磨出的米粉(做汤圆、米粉蒸肉等),有才做的鱼圆、肉圆、糕点、馒头;还有从各处想方设法买来的海参、肉皮、鱼肚、冬笋、香菇等,说那时一顿年夜饭是荟萃全家财力物力人力的精华,作为过来者、现今的老人们都不会反对。

当然,在更早的传统年夜饭前,农历三十之夜,南通人先要烧“天地利市”即“老爷利市”(启东海门叫“进利市”),这是一桩不可或缺的祈祷活动,源自对原始的敬畏,是感恩天地也是祈福。一般在宅厅靠近正门处置方桌一张,桌后部分(或柜上)放纸神马,桌前放肉、豆腐、年糕、馒头、酒等,请求菩萨神祇来家保佑平安发财。接着要祭祖先,供上鱼、肉、虾、蛋四碗,点烛焚香跪拜,再烧冥纸,

请各位祖宗回家吃团圆饭。这一系列程序完成后,年夜饭亦称吃利市酒才能正式开始。

其实,南通人吃年夜饭没有固定菜式。反正到了三十夜,最好的菜肴全端上来,“鸡鸭鱼肉毕陈,荤菜中得有鲢鱼,寓‘年年有余’;有猪蹄,寓‘好日长久’;素菜中得有青菜,称作‘长庚(梗)菜’;黄豆芽称作‘如意菜’;吃豆腐以祈‘代代富’。”(《如皋历史文化》,如皋市委、政协编,2005年11月版)再有牛肉寓“牛气冲天”,羊肉寓“三羊开泰”,鸡寓“展翅高飞”,山药枣泥豆沙等堆制成的甜菜称作“寿比南山”……如食材更丰盛些,可用鱼翅、鲍鱼、海参、干贝、鱼肚、火腿等烩烹成矜贵大气美观的头菜“全家福”(又名“锦上添花”)……“无论城乡,无论贫富,几乎家家都要用黄豆芽、水芹菜、大蒜、百叶等炒‘福菜’(复菜的谐音),也有的煮鱼冻豆。”(《如东大观第二集》)南通特色酱瓜肉丝姜丝炒制的“野鸡丝”亦是不可或缺之物。点心常有荠菜、韭芽加肉丝、蛋皮裹成的春卷,有取鲜肉糜捏成的火饺等,有喜迎春风、红红火火之含义……但此时腌得再好的雪里蕻咸菜、腌萝卜干、缸爿、麻团,现在有上桌的了,在那时这些代表平常之物有显寒酸,一般是不会放在年夜饭上用的。

南通年夜饭的菜肴也要看人多人少、老人小孩多还是青年中年人多。人少时四菜一汤亦可,代表“四时如意”“一帆风顺”;人多时可弄出传统的“八碗八”,摆开八仙桌,八大盘加八大碗,虾仁要亮、牛肉要薄、菠菜要嫩、熏鱼要甜咸适中。精工细作,厚实而丰盈,代表事

业发达、新年发财。南通农村还用糯米制作“陈饭”,插上吉祥物标识,希望来年“五谷丰登”。(据启东陆欣《沙地风情录》)红烧肉里必加芋艿(俗称“芋头”),海安民间有“吃芋头遇好人”的说法。如皋名肴片片“董肉”皮部走过油,下衬碧绿豌豆头,寓意平平安安、好运连连。如东人的南黄海海鲜蛰领头,加白萝卜精心煨制的浓汤,若“贵妃出浴”……反正正逢天气寒冷,此顿年夜饭品种搞多了、剩菜留下来,没有冰箱,吃几天也不会坏,但把家里全部好菜集中摆出来是必须的。

众称是年夜饭,实际上饭吃不了多少,主要是大吃丰盛的平日不舍得吃的菜肴,不过这桌上的整鱼不能动筷,只能看,有的要留几天,甚至到上灯之日,图个“年年有余”。当然,此时还要喝平常不舍得喝的好酒。古人在大年夜喜喝用多味中药泡制的屠苏酒,因为可避冬春相交的寒气及瘟疫。董必武诗有:“共庆新年笑语哗,举杯互敬屠苏酒。”而如皋近些年来,“除夕夜喝高粱酒、陈元酒守岁,要让小孩先喝,依次到最长者。‘以小者得岁,先酒贺之;老者失岁,故后之酒’。”(《如皋历史文化》)小孩过年增加了一岁,所以大家要祝贺他,具有重视子孙后代之意;而老年人过年则是生命又少了一岁,拖一点时间后喝,含有祝愿他们长寿的意思。宋代苏东坡在被贬任杭州通判时的一个除夕夜,野宿常州城外,却写出了千古绝句:“但把穷愁博长健,不辞最后饮屠苏。”全家人聚在一起吃团圆年夜饭,喝美酒,都是为追求这天长地久、健康长寿的幸福生活啊!

江海风情