

## 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、蛇盘绶笥、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天，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，我为之配上了上联，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。

## 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

## 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，荤菜中得有鲤鱼，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、韭菜加肉丝、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

蛇（剪纸）  
◎蒋春昇

紫琅诗会

江海风情

