

我的学书心得

■黄克浩

书法是中国汉字特有的一种传统艺术,是指按照文字特点及其涵义,以其书体笔法、结构和章法写字,使之成为富有美感的艺术作品。书法是“白”与“黑”的艺术,白纸黑字,黑白分明。宣纸之白,墨汁之黑,色泽醇厚,千年不易。黑白世界,书法之魂。文天祥说“高低叶万顷,黑白草千行”,李纲说“由来黑白无定姿,浓淡间错相参差”。千百年来,诗韵书韵经由“黑白”相伴,源远流长。

其实,这些关于书法的论述,我是近来才知道的,以前也不懂什么是书法,只是写写毛笔字而已。写了几十年的毛笔字,现在回想起来,还真有点体会。

兴趣和练字

记得读书时,学校里曾教过毛笔字,老师把一块小黑板挂在大黑板上,小黑板上有红漆画的九宫格,教我们初一语文的杨文学老师用毛笔蘸很浓的石灰水在上面演示,我们则在大楷本上学写。当时也说不上有什么兴趣。后来“文革”开始了,街上都是大字报。大字报都是用毛笔书写的,字有好看有差。有些大字报上的字确实好看,特别是在县城里看到的大字报。我第一次看到毛笔字能写得这样好看,动心了,从此就有了学写毛笔字的冲动,或者说产生了兴趣。

务虚与务虚

用笔(硬笔、软笔、粉笔)写字,有务实的一面,因为文字是交流的载体,是人与人之间进行信息传递与交流的一种沟通手段。它还有务虚的一面,它是一种独特的造型艺术,从甲骨文到金文、篆书、隶书、楷书、草书,其表现形式各不相同。这是就一个个字而言,以篇而言,它就是书写人的精神的外化。譬如天下第一行书——王羲之的《兰亭集序》,此帖用笔以中锋为主,间有侧锋,笔画之间的萦带,纤细轻盈,或笔断而意连,提按顿挫一任自然,整体布局天机错落,具有潇洒流利、优美动人的无穷魅力。此帖记叙兰亭周围山水之美和聚会的欢乐之情,抒发作者对于好景不长、生死无常、“修短随化,终期于尽”的感叹。作者时喜时悲、喜极而悲,文章随其感情的变化由平静而激荡,再由激荡而平静,极尽波澜起伏、抑扬顿挫之美,所以,其笔法刚柔相济,线条变化灵活,点画凝练,“文而不华,质而不野,不激不厉,温文尔雅”。

又如颜真卿的《祭侄文稿》。文稿中的季明为颜真卿堂侄,其父与真卿共同讨伐安禄山叛乱

时,他往返于常山、平原之间,传递消息,使两郡联结,共同效忠王室。其后常山郡失陷,李明横遭杀戮,归葬时仅存头颅。颜真卿援笔作文之际,悲愤交加,情不自禁,一气呵成此稿。由于心情极度悲愤,情绪已难以平静,错舛之处增多,此幅字写得凝重峻涩而又神采飞扬,笔势圆润雄奇,姿态横生,纯以神写,得自然之妙。通篇波澜起伏,时而沉郁痛楚,声泪俱下;时而低回掩抑,痛彻心肝,堪称动人心魄的悲愤之作。

再如苏东坡《寒食帖》。元丰二年(1079),苏轼身陷“乌台诗案”被编入狱,后被贬黄州。苏轼在黄州的第三年即元丰五年(1082)寒食节,他联想到自己的困顿,触景生情创作出千古名篇——《黄州寒食诗帖》。细看此帖,开始书写较为平缓,从风雨飘摇的小屋联想到自己的身世经历,笔势也随之摇曳奔放。生活的艰辛困苦,字形突然由小变大,使人感到情绪如破闸之水喷射而出,其势欲排山倒海。看乌鸦衔纸才依稀记起今天是纪念介之推的伤心日子,想当年晋文公欲用介氏而误把他烧死,心情激荡,书法也由此变得奇崛、开张,跌宕起伏。

这些书法名帖的书法特色和作者的思想感情是水乳交融的,这可能是后世学者最难学的东西。笔墨表现的是实,是显性的,而精神是虚,是隐性的。临写者要在临写的过程中细细体会。

再说我自己,1976年踏上讲台,粉笔字是自己的脸,所以练字的务实作用,就是把粉笔字写得尽量漂亮一点,以此来提高自己在学生中的威信。这一手也确有用处,几十年后,碰到当时的学生,他们还记得我的板书。在电脑普及之前,学校里要用到笔的地方很多,写横幅,写标语,布置教室,考务准备……那时,毛笔字写得比较多,我的毛笔字也得到了进步。那段时间,写毛笔字完全是工作的需要,较少顾及书法的要领。一直将将近退休,学校的事务做得少了,才得以有点时间写几幅字,才想搞点书法创作。

捷径和正道

怎样练毛笔字,或者说怎样练习书法?我认为有捷径和正道之分。我讲的捷径,就是看见好的就学,包括单个的字、对联、名人题词、好看的书法作品,把字写好看,这是写好毛笔字的捷径。我一开始学写毛笔字,就是走了这条路。从“文革”中大字报上的字,到各种报纸杂志上的标题、书法作品,但凡觉得好看的就学。在办公室里,我的办公桌后面有一张课桌,上面有过的时

报纸和笔、砚等书写工具,有点零星的空余时间,就在报纸上写上几个字;时间多一点的话,写上一首诗。这我叫它“拓笔头”。经常“拓笔头”的好处是:书写熟练,字也会漂亮起来。但缺点是缺乏书写的基本功,这种零敲碎打学来的字,风格不统一,整幅的字写不好。

正道就是从临帖开始,从点画的练习到结构的揣摩,以像为第一要求。我临的第一本帖,是刚工作时胡锡弘老师送我的《真书千字文》,这本帖是王羲之七世孙智永和尚所书,我保存至今。

我觉得临帖要注意以下几点:一是要选自己喜欢的帖,这样你会觉得越临越有味,就会不厌其烦。说实话,行书我喜欢圣教序和王铎的字,隶书喜欢《张迁碑》。二是一本为主,兼临其他,博采众长。三是不拘泥于字帖,要有自己的特点。临帖是入门,提高靠自己钻研。好的书法作品,既要能看得出师承,就是学谁的,又要有自己的特点。

古人认为,书法创作是要写出自己的东西,而不是照着字帖写得一模一样,米芾就曾说:“古人书各个不同,若——相似,则奴书也。”意思是说,你学了古人,但如果要自己写作品,就不能和古人的相似。一些人可能要问,如果和古人的不一样,那学古人干什么?其实,我们学古人,主要是学习古人的用笔方法。那学字形又是为了什么?这是通过字形的相似,最终还是要得到他们的笔法,而真正要自己写作品,就必须脱离古人的字形,找其风格,这才是创作。这样看来,我写的书法作品,还远没有达到创作的要求,这也正是自己努力的方向。

书法是一门修身养性的艺术,讲究气韵、力量和总体布局,写好字需要静心,要集中精力,并且能和手中的笔合而为一,才能挥洒自如,因此好的书法能反映出做人的态度、心境和品格修养。

话又说回来,要达到一定的创作水平,不光要勤学,还得有天赋。我写字,只是一种业余爱好,只能说是消磨时间,自得其乐,倘若有点成绩,便是天大的造化。愿我们这些书法爱好者,把书法练习作为锻炼身体的一种方法,持之以恒,达到修身养性的目的。

书法赋

夕阳余晖照芸采,墨砚频频醉翰文。手腕舞动有波澜,心中轩昂写烟雨。笔下龙蛇情尤炽,毫端鸾凤志未央。云霞袖舞书晚景,逐韵涛声墨花香。

入冬

依栏莫忆千丝柳,眼下光景恰好时。花花草草仍入画,草草花花可作诗。纵然银发生双鬓,犹得黄昏夕阳红。静里入冬修境界,色黄凋过又复春。

诗两首

■钟迪良

七碗糊涂面

■董绍桐

江南水乡虽产水稻,但面条也很受大家欢迎。一般人吃面,都是水开了下面条,再开了,把面捞起来,放入盛有高汤的碗中,加上预先炒好的浇头,拌匀后吃,很是鲜美。也有的碗里只是开水、盐、猪油和葱花,这是阳春面,也很香。考究一点的,炒好浇头,放些汤或水,捞起的面条放在里面烧一会儿,浇头的鲜味一直渗到面条里,这种落锅面,吃客们更喜爱。

糊涂面,现在很少有人吃,那是上世纪六七十年代所特有的。糊涂面,是面条和菜一起煮得稀烂,里面的菜可以是青菜、小白菜、青南瓜、毛豆等,有什么就放什么。由于面条里含有碱,所以豆呀瓜呀都煮得极酥,很好吃。在买米,面都要凭粮票的时代,面中加入这些瓜菜,使原先分量的面条多了好多,而且有了瓜菜,就不用再放面浇头,一碗下肚,饭菜皆有。

上世纪60年代初有个“三年困难时期”,当时说是自然灾害造成的,绝大部分人都吃不饱,更别提鱼和肉了。

那时,人们的餐桌上很少有荤菜,鱼和肉、粮和油都凭票供应,每人一个月菜油二两半,肉不到半斤,连豆制品也凭票供应。副食品的匮乏,使肚皮里少油水,饭就特别吃得下。一顿起码吃两碗饭,男子和青少年吃三碗也很平常。可每月的定量哪经得起这么吃!于是,早晚两顿吃稀饭,豆子、红薯加进饭里,糊涂面也就“应运而生”了。

1962年6月,我虚龄18岁,在嘉兴师范读二年级,正是胃口好得出奇的时候,周围的同学也都胃口好得很。每天三顿吃多少,由班级生活

委员预先统计,并收取饭票。有一天,生活委员告知,明天中午吃糊涂面。当时,我们每天一斤饭的定量,基本上是这样安排的:早饭二两,午饭和晚饭各四两。这四两米饭也不过两碗饭,对于每顿能吃三碗饭的我们,也仅仅是不饿而已。生活委员告诉大家,糊涂面一两一碗。我想平时吃两碗饭,还有菜,都是干头货,如有点汤汤水水,差不多要四碗了,于是我订了四两糊涂面。

第二天中午,来到饭厅,各班都把自己班的糊涂面领来了,整个饭厅充满了面条、毛豆、南瓜的香味。大家排队盛了自己订的糊涂面,当然是一两一碗地盛。全班同学都把订的盛完了,饭桶中还留下许多,于是生活委员分给每人一勺,正好是一碗。我此时已经四碗下肚,应该是吃饱了,但是听同学说,这种面一半是菜,还有面汤,不耐饥,一会儿就饿了。想想也是,有句老古话叫:“粥半夜,面黄昏。”说的就是面条比粥都不耐饥。再者也舍不得放弃,于是第五碗糊涂面下肚。谁知一圈分下来,还多!于是再来一碗,吃下六碗啦。还是多,每人再一碗,我实在吃不下了,把它带到寝室里。

午睡醒来,一点半要上课的,这碗糊涂面怎么办?干脆吃掉吧!于是,第七碗面也下肚了。从十一点半到下午一点多,不到两个小时,我就吃掉了七碗糊涂面!表现在是一天三顿的饭量呀!之所以会这样,是因为肉类和食用油太少的缘故。

这事过去了60年,每当和同学谈起,总是既好笑又感慨。

煨粥

■小辰光

小时候我喜欢吃母亲煨的粥,想吃了就对母亲说。母亲戏谑道:“你又不是舍姆娘(产妇),怎么老想吃煨粥?”我就会回答:“煨粥好吃呀!”

煨,指食物连同汤水放入密封的瓦坛中,在文火中致熟的一种烹调方法。家乡的煨粥也一样,用特制的陶土罐头。罐头两端略小,中间膨大,状如葫芦,可煨半升米粥。将淘好的大米放入罐头,添适量水,盖好罐盖。一切准备妥当,就等着煨了。在上世纪五六十年代,乡间都用土灶烧水煮饭。燃料用田间的秸秆,以稻草为主。趁秸秆燃烧后的灰烬余火尚存时,用火钳将火灰砸细了。在火灰中间掏个坑,这便是煨粥用的火窝子。将准备好的罐头埋入,再添几把“勒色”(柴屑、砵糠之类),将罐头四周捂实,让火馒头继续蔓延。若早上喝,煮好晚饭后煨粥;若中午喝,早饭后煨,耽误不了!经过半天的焖煮,从灶膛里扒出瓦罐,打开盖子,香气四溢,煨粥就这样“隆重”出锅了。俗话说:“慢工出细活。”大米经过慢火的历练,就好比“慢火熬老汤”,工夫到了家,天然的真味被激发出来,这煨粥想不好吃也难!

煮粥也叫熬粥。一个“熬”字道出了煮粥之不易。熬,火候掌控恰到好处;熬,过程漫长须耐心等待;熬,认真搅拌才不至于粘锅。要是粥没熬到家,米饭的颗粒在粥汤里显得粒粒清爽,清水光汤,十分清稀,这样的粥叫“螞蛄粥”。“螞蛄粥”亲近不了口腔黏膜,吃起来寡淡无味。粥煮得过分黏稠了,叫“烂污粥”,吃起来像浆糊,糊嗒嗒的辨不来口味。煨粥,其实就是文火熬粥,但比熬粥更胜一筹,不但操作方便,也不会粘锅。经过稻柴余火的温情抚慰,让大米尽情地舒展稻米的香甜。一碗煨粥,水米交融,看上去晶莹剔透,诱人垂涎;端上煨粥,清香扑鼻;吃进嘴里,香糯爽口,让味蕾尽情地享受天籁至味。

煨粥体现的是贫穷下的精致生活。由于煨粥极易消化吸收,口感极好,最适宜幼儿和病人吃。我想吃煨粥,为何母亲说我又不是舍姆娘呢?原来,舍姆娘产后

体质虚弱。那时乡下穷,没啥滋补品。煨粥时加几枚红枣,煨成红枣粥,大米补气,红枣补血,起到气血双补的作用,而且吃起来甜糯可口,极易消化吸收,是一道不错的滋补佳品。

有人说得更神了,说煨粥可代替参汤。久病之人,经常喝煨粥用来养胃健脾、补气补血,对身体的恢复大有裨益。

再是煨粥可治小儿奶痨(疳积)。奶痨是彼时农村常见的小儿疾病。患儿因脾胃失运,经常泄瀉而导致营养不良、体质虚弱,发育迟缓。常用煨粥喂养,可调整患儿脾胃功能,促进食欲,增强肠胃吸收功能,是一味治疗奶痨不可或缺的“良药”。

舍姆娘由于营养跟不上,常会发生缺奶现象。少了母乳,幼儿饿得哇哇直哭,彼时又无乳制品,就用煨粥来凑。大米中的碳水化合物主要是淀粉,所含的蛋白质有米谷蛋白、米胶蛋白和球蛋白等,其蛋白质的生物价和氨基酸的构成比例都比其他禾谷类作物高,消化率也高,且是谷类蛋白质中较高的一种。煨粥是大米丢失养分最少而且最容易消化吸收的一种烹饪方法,过去的幼童靠喝煨粥也喂养得好好的。

由于我小时候吃过数不清的煨粥,对煨粥有着戒不掉的念想。母亲会变着法子煨粥,有赤豆粥、大枣粥、豆瓣粥等。盛夏里还会出其不意地来个绿豆煨粥,再放水井里“冻”上一冻。那凉丝丝、甜滋滋的味道至今还留在脑子里。冬天下雪热窝,手里端一碗赤豆煨粥,坐在廊屋吞几里,边晒太阳边吃粥。在热烘烘的阳光里,喝着温润的煨粥,整个人从头到脚、从里到外都洋溢着温暖的感觉。

煨粥蕴含着对稻谷的领悟,承载着人间的真爱。煨粥不仅对老百姓怀有一腔热忱,还是劳动者抚慰人心的一口鲜香。有煨粥相伴的童年是幸运的,也是幸福的。随着土灶的消失,取而代之的煮粥可再也没了煨粥特有的稻草灰烘托的厚重味道。