

星期文库

“苏海”之中探诗画之二

被米芾读懂的「枯木」

刘悦蕾

放旷洒脱的性格与沉闷压抑的官场间存在的距离感,总让苏轼生出挣脱束缚的念头,王安石变法后新旧党争日益激化,这种感受变得愈发强烈。为避免与新党正面冲突,他主动自请离京,这种明哲保身的处世选择,正是他从《庄子》思想中汲取的智慧。

“散木也,以为舟则沈,以为棺槨则速腐,以为器则速毁,以为门户则液樗,以为柱则蠹。是不材之木也,无所可用,故能若是之寿。”能“成材”的树早早就被砍掉,成了木料,只有被当成废柴的,才可能得到长成大树的机会。苏轼专门写诗分享感悟:“散木支离得自全,交柯蚴蟉欲相缠。不须更说能鸣雁,要以空中得尽年。”他本想以“散木”自处,保全自身,却始终无法脱离官场漩涡,只能用擅长的艺术形式抒发苦闷。

除了诗词,苏轼也通过作画来抒情达意。他曾自评创作选材与风格是“善画古木丛竹,竹寒而秀,木瘠而寿,石丑而文,是为三益之友”,把枯木、竹、石当作自己的好友,存世的《枯木怪石图》和《潇湘竹石图》,恰是以这“三益之友”为题材的代表作品。

《枯木怪石图》创作于乌台诗案发生之前,苏轼任徐州知州之际。画中有枯木、怪石、竹子、杂草。枯木如鹿角般卷曲盘折,怪石如蜗牛壳般盘旋,寥寥几丛竹叶从石后探出,数根杂草立于树根旁。画面整体墨色疏淡,仅竹叶用墨浓重,如压舱石一般,在左下角与右上角翻卷的枝干形成反向拉力。画面的焦点是枯木,形态张扬狂放,有种要挣脱大地和怪石束缚的气势。这株枯木的形态与通常的树干造型不同,树冠与树干连接处扭转,伸向另一个方向。那伸向天空的枝杈,不正如同苏轼想要挣脱官场羁绊,伸向自由的手臂吗?

米芾作为苏轼的好友,在《画史》中解读他的“胸中郁结”:
“子瞻作枯木,枝干虬曲无端,石皴硬,亦怪怪奇奇无端,如其胸中盘郁也。”而苏轼的学生兼好友黄庭坚则从另一角度理解他的枯木画,在诗中写道:“折冲儒墨阵堂堂,书入颜杨鸿雁行。胸中元自有丘壑,故作老木蟠风霜。”二人的解读各有侧重,皆有道理。米芾存世的独立画作极少,但《珊瑚帖》可算作半书半画的作品,帖中他随手勾勒的珊瑚笔架,形态像戟又像叉,和苏轼笔下扭曲的枯木气质如出一辙,都带着冲破束缚的向上张力。看来,米芾更能共情苏轼藏在笔墨里的心结。

苏轼的枯木,是“外枯而中膏,似淡而实浓”的美学原则,是古人托物言志的方法,更是大巧若拙的人生智慧。当我们理解了苏轼的“拧巴”,也就明白了为什么他的枯木是打着转地向上伸去。

鸭子店门口的棋局

明前茶

加一小勺烤鸭卤子,嘿,那风味,你脑袋里要是没有竖起感叹号,你来掀了我家的招牌。”

顾客一听这描绘,眼睛发亮,外焦内软的白吉馍,就算白嘴吃,口感也不差,何不回家做一次实验?

傍晚六点,小老板的卤肉还剩下好几块,一大筐白吉馍都卖完了。不服不行,小老板第二天下棋时,就跟老徐讨教。老徐告知本地人的口味偏好,小老板心领神会,接连推出好几款新口味的肉夹馍馅料:烤五花肉加生菜,焦香中夹杂一丝爽脆;卤牛杂加一小勺煮得稀烂的牛肉,可以衬出牛杂的不同口感,有些绵韧,有些弹脆,有些软糯;擂椒皮蛋加蒸腊肉,有一股粗犷浓郁的重口味,晶莹透亮的腊肉加上皮蛋的溏心、擂椒的辛辣与甘甜,简直绝了;传统卤肉也有改进版,添加熟荞麦粒、玉米粒及洋葱碎,既可解油腻,又加入了丰富的色彩与口感……思路一打开,整个菜市场的熟食摊位:清真牛肉铺子、烤五花肉铺子、蒸腊肉铺子,都成了肉夹馍店小老板的大后方,而如何合作,如何分享利润,都是在鸭子店门口的棋局上捎带着谈成的。

这些基层小老板的合作,就像一张绵密的网,它有弹性,有韧性,兜住了竞争带来的激烈冲击,托住了每一个家庭的柴米油盐。

生意有了进展,肉夹馍店的小老板很不好意思,觉得欠了老徐的人情,非要买一箱桃子来答谢。老徐笑着婉拒,让他把桃子带回去给孩子吃。老徐回忆道:“30年前,我刚在这里开鸭子店的时候,生意也很一般,那会儿,是旁边做春卷皮的李大妈扶持了我。”老徐彼时20岁,还是小徐,李大妈为其出主意,由她见缝插针来做些烤鸭饼,并切好葱丝和黄瓜丝。她让小徐挂出小黑板,声称“买一份鸭脯肉,加两块钱就有烤鸭饼和配菜,回家立马可吃美味的烤鸭卷饼”。一只刚出炉的烤鸭,晶莹发亮,浑身好似流淌着蜂蜜与晚霞,小徐飞速地片好鸭肉,每一片,都连皮带肉,形如一枚柳叶。自打

晃:“要不,你来块这个?”要能咬得动,我早动手了。结果,一桌子好菜,我只吃了鸡蛋和豆腐。几个家伙从一开始的劝酒演变到一起馋我,故意吧唧嘴。我为了维持硬汉的形象,默默地忍受着巨大的疼痛,面带微笑地看着

我的牙

鞠志杰

他们,心里却骂:这些个损友!

第二天上午,我实在挺不住了,来到了医院。主要是中午还有一个酒局,我得躲。我到了口腔科,拍了手术台,然后发在群里,证实自己在医院。几个家伙说:“不行,我们活要见人,死要见牙!”真狠!

李大妈的策略奏效,鸭子店每天能卖出的烤鸭,一下子从十来只,增加到三四十只。

那是今天的老徐在金陵城立足的第一站。

“李大妈当年大概60岁,为了照顾我的生意,她开始摊烤鸭饼。她手艺好,饼子摊出来薄得透明,可以像纸一样捏拢再放开,舀一勺烤鸭酱涂在饼上,一点不漏。李大妈今天要是健在,该有90岁了。”

晚风中,老徐的声腔带着浓稠的怀念,也许,正是李大妈的善意,让他暗下决心,要尽可能地扶持这个市场的新人,为他们出主意,把他们当搭档,而非对手。他做到了,只是,他也为之付出了小小的代价:因为心思没太放在棋上,下了这么多年的棋,依旧被卖鱼丸的老蔡压着打。老蔡已经表态:老徐,在你旁边卖了20年鱼丸,上了棋盘寸步不让,才算拿你当一条汉子看。

老徐笑着点头,只听“啪”的一声,他的“卒”又向前移动了一格。



●雅舍谈艺

插花

厚圃

花乃草木之精华,自具灵性,插花可美化环境,洁净身心。

女医生给我检查后,说早就该拔了,你是咋挺过来的?我说,背后有强大的损友团支持着,不让拔。女医生笑了,然后给我打了麻醉针,把拔牙钳伸进我的嘴里。

我把拔掉的牙的照片发到了群里。一个家伙竟然说:“这,这是人牙吗?”

我无语。干脆一个字不回,电话也不接,避过了中午的酒局。

晚上,有人敲门,我问谁,对方答送外卖。我也没订外卖啊!开门,竟然是一个家伙。嘿嘿嘿就挤进门,拎着不少吃的,然后就傻傻地坐在我对面喝着啤酒啃着鸡爪子馋我,还录视频往群里直播……

群里一片赞美声。从始至终,都没有人提我的牙!

这家位于城东的菜市场里,开店卖烤鸭和盐水鸭的老徐是个名人,每天,他的店铺要卖掉起码50只鸭子,周末和节假日翻倍。下午一点半钟,斩鸭子的顾客终于散去,老徐店门口的折叠小方桌上,立刻放上了棋盘。卖莲藕的、卖烤饅的、卖鱼丸和虾丸的小老板都热切等着,老徐若没有剥下他的一次性手套来加入,棋局多半是不会开场的。

老徐棋艺一般,远不及卖鱼丸的老蔡,但若他不来,对手连赢三盘也觉得没味。

看官可能惊奇:老徐为何有这般威望?遍布南京的熟食店都在卖鸭子,每天手起刀落,把半只鸭子整整齐齐斩成18片或20片的小老板,估计能有一万个,他们同样能把烤鸭烤得流光溢彩、蜜色诱人;能把腌好的盐水鸭低温慢焖,做出“皮白肉红骨头绿”的好卖相。小安要是重拍《饮食男女》,这些小老板斩鸭子的技术,也绝对可以当男主角的“手替”。可为什么偏偏是老徐这家店开了30年,人缘好得像是菜市场里的大哥呢?

如果你隔三岔五来排队斩鸭子,并留心观察,就会明白其中的关窍了。

夏去秋来,对门卖凉面凉皮的小店撤走,新来了一位卖肉夹馍的小老板,西安人,棋艺很臭。老徐与之下了几盘棋,就听他埋怨说,生意并不好,南方人控制体重的意识非常强,传统的肉夹馍,要当着顾客的面,夹取一块连肥带瘦的卤肉,切碎后夹进馍里,顾客一看就嫌油腻。老徐一面在棋盘上落子,一面跟他建议:少做一点卤肉,每天多做几十个白吉馍(指肉夹馍的“饼壳子”)。卖肉夹馍的小老板很困惑:“为啥?没有卤肉和肉汁,白吉馍吃起来可噁人了……”老徐卖个关子,只是说:“我自有妙计,过一天你就知道了。”

隔天,见到熟悉的老客,老徐忙着替他们斩鸭子、舀卤汁,会诱导他们:“要不要再来一两副鸭肝? 喏,瞧见我对门的店没有? 那家的白吉馍做得漂亮又正宗,俗话叫做‘铁圈虎背菊花心’,那种馍,火候到位,香气逼人,你就买几个一块钱的开口白吉馍,回家后把我这烤鸭脯子和鸭肝切碎了,加上一点青椒碎,混合,填在白吉馍里,

我是被挟持到酒桌上的,我说我牙疼,咬不动东西。不行!一边一个壮汉挎着我的胳膊把我扭到饭店,还有几位女士在一旁煽风,说什么“不去就不给面子”等等。

等坐下,他们要给我倒酒,我捂住玻璃杯口死活不干,说绝对不能喝,喝了酒牙就得疼死。他们不信,让我张嘴给他们看。我张开嘴,“啊啊啊”地喊。几个家伙瞅了半天,说没看出啥。我说半个脸都肿了还没看出啥?他们说不行,无论如何也得喝点,便开始抢我的玻璃杯。我使劲捂着不撒手,终于一位女士动了恻隐之心,说算了,让他喝水吧。那几个家伙才住手。

可他们仍然不死心,席间不时挑逗着我的底线:“来,喝点?”我摇头。一个家伙又夹了一块牛肉在我眼前