

这天是 1989 年 11 月 16 日,晚上船靠码头,准备在万县过夜了。参与了第四届全国发明展览会后,我弃机取舟,从重庆登上江渝 20 号客轮,只是为了看一眼三峡,目睹我儿时能诵的郢道元,“自三峡七百里中,两岸连山,略无阙处,重岩叠嶂,隐天蔽日……”

不料夜晚睡梦中,似觉船身在移动,翌晨 5 点多起身看时,果然船已驶入三峡,白晃晃的探照灯照射在两旁的峡壁,眼前“巫山巫峡气萧森”。船舷上站满了游客,一片唧唧喳喳的不平声,不知道客轮为什么连夜开拔,突然起航?到早上 7 点天亮时分,巫峡已是尾声,我们顾不上吃早饭,痴痴地望着两岸美景,恋恋不舍地目送西陵峡渐渐远去。

直到 1994 年底建坝前,我再也没有机会去三峡,时至今日,还在为与昔日的瞿塘峡夔门、巫峡西口的失之交臂,深深抱憾不已。旅途上,很多景色错过就错过了,所谓“留一点遗憾,许一次再来”,只是自我安慰,只是排解怅憾的说辞。且不说时过境迁、沧海桑田,那些景色是否留得住,就说岁月匆匆,再次成行的几率能有多少?

2018 年 6 月末,我们去加拿大,在多伦多游玩了西恩塔和湖心岛,便去

卡萨罗马古堡。这座由 300 个工人耗费近 3 年时间,汲取欧洲中世纪城堡精华的古堡,是一处引人注目的名胜。我们下午驱车赶去,不想城堡在 4 点 30 分早早地闭门了,迟了不到 10 分钟,遗憾地被拒之门外。从加拿大去美国,一路向南到了基韦斯特,很想去那里的艺术与历史博物馆,这座红砖小楼被纳入美国国家史迹名录,里面丰厚的藏品介绍西礁岛历史、艺术和建筑。但还是下午的 4 点 30 分,又一次将我们拦截在门外。

旅途有憾,除了因为时间掌控不当,更多的是不可预知因素作祟,今春的贵州之行便是如此。毕节的百里杜鹃,四十余种杜鹃花应是千姿百态,竞相怒放,铺山盖岭,轰轰烈烈,但才 4 月中旬,我们看到的已是花凋枝残,零落成泥,当地人相告,每年的花期有差异。荔波的水上森林,数十种珍奇树木,全都植根于水中的顽石上,石上有树,水流树静,展现出一幅动与静的奇妙景观,但我们却被告知,水上森林在修整……人在旅途,总企望“相随东山乐,及此身无憾”,但现实常常告诉我们,无憾不成游。你得接受憾事,接纳失落,而有时候你会发现,有憾也有幸,错过了傍晚的落日,说不定清晨你已经看到了鲜亮的

松鼠鳜鱼,赢得粉丝们一片欢呼声。今天,花惠生大师已经是江苏烹饪界响当当的“厨王”了。转眼到了 2015 年,退休之后的徐大师并没有闲着,他应吴江宾馆总经理钱立新之邀前来担任高级厨艺顾问。徐大师每个月自己开车从上海至吴江,带领年轻的大厨方利峰、王春、徐国良、薛斌等人,深挖淮扬经典名饌,徐大师的厨艺也再次得到了升华,据说这几年吴江宾馆推出的新菜已经超过了 1000 道,其中的江南运河宴还被评为“中国名宴”。受儒家传道授业的传统影响,这些年来,在制造业和工艺界,特别是烹饪界,拜师的仪程得以回归,这似乎是培养中国工匠的关键程序或执业宣誓,这大概也是按照孔子收徒的做法并由其演化而来的吧。总之,拜师与授艺、修身等联系起来了。徐大师是个宝,跟着他,可以学到烹饪真谛。况且徐大师手把手指导大家烹饪技艺也有好几个年头了,于是,方利峰等人有了拜师的想法,哪知道徐大师却是一口回绝。想想也是,大名鼎鼎的花大师早在 1978 年就拜师徐大师了,如果方利峰等人再拜师徐大师,那就成了花大师的师弟了,如此称兄道弟,好像确实不太合适。

方利峰等人求艺心切,而徐大师也愿意衣钵相授,有什么方法能两全其美呢?

2018 年 6 月 17 日,花惠生纳徒仪式在吴江宾馆举行,徐大师端坐在讲台中央,面带微笑看着方利峰等四名厨师向花大师递上了拜师帖。于是,徐门的花大师多了四名徒弟,而花大师则在讲话中说:师父今天送了四位徒弟给我,这也是对我的另一种方式的教育,我每年必须多来吴江几次,为徒弟们多传授一些烹饪的秘笈,大家一起共同进步。

徐门花师,瓜瓞绵绵,开枝散叶,这应该是当下各行各业在拜师纳徒时值得借鉴的一个典范。

徐门,中国烹饪大师徐鹤峰先生门墙;花师,中国烹饪大师花惠生先生。徐鹤峰是一个典型的中国食神的形象,脸廓四方,浓眉大眼,身板壮实,中气十足,威严的气势使人敬畏。1947 年,徐鹤峰出身于一个昆山烹饪世家,1964 年在昆山玉山饭店学徒,其间得到父亲徐天麟的亲炙。1984 年,也许是徐鹤峰第一次走出国门,赴澳大利亚进行江苏菜烹饪表演,小试牛刀即获得了澳大利亚荣誉市民的证书。同年掌勺南京丁山宾馆,开始对传统菜进行研究整理,并推出了一大批创新菜肴,食客纷纷叫好。丁香排骨无疑就是当年的网红,每天下午拿着盛具前来购买丁香排骨的人们排成长队。那时候丁香饭店的员工有一个特别的福利:生日那天,饭店工会会赠送丁香排骨作为生日礼物。丁山宾馆的老员工至今未忘,说与后生,竟如传奇。去年美食家沈宏非在吴江品尝到了这传说中的丁香排骨,不免感叹到:一直想吃徐大师的丁香排骨,想不到排队排了几十年。

我问过徐大师,丁香排骨是你发明的吗?徐大师回我话:世上哪有那么多发明?丁香排骨就是在无锡排骨的基础上根据现代人的口味和审美进行的改良。1999 年徐大师还两次参加了上海东方电视台的“厨王挑战赛”,荣获“厨王”称号,之后长期在上海江苏饭店担任餐饮总监。这是淮扬菜在上海的一个窗口。

1978 年,22 岁的花惠生来到南京丁山宾馆工作,拜徐鹤峰为师,1983 年南京金陵饭店开业后,从二炉、头炉、宴会组厨师长、中餐厨师长一直做到中西餐厅行政总厨。后来还担任了江苏省烹饪协会副会长,金陵饭店行政总厨、金陵酒店管理公司副总裁等要职。花大师从业近半个世纪,多次主理国内外政界、商界人士的高规格宴席,先后出版《金陵美食 88》《金陵美点 100 例》《花惠生烹饪艺术》等著作。在央视的节目中,撒贝宁就是在花大师的指导下做了一道

读古人的书学论述,不难发现,对书法的描述,往往是抽象的、模糊的、朦胧的、多值的,没有科学意义上的精确考量和标准定义。然而却精到地表达了书法艺术的玄妙和魅力。

不少人以为写好书法的关键是形态,掌握了准确的形态就学会了书法。其实不然,因为书法的形态是相对的、多变的、个性的,不是固化的模式,没有标准答案。书法不是教条,谁放弃了独立思考,放弃了哲学思辨,放弃了自己的天性,死心塌地地按照教条去书写,那么你离书法艺术不是近了,而是越走越远了。

试想,如果王羲之时代有精确的标准,后人只能依样画葫芦,那么后来还会有欧阳询吗?如果欧阳询时代有不可逾越的铁律,后人不能越雷池一步,那么后来还会有颜真卿吗?颜真卿之后还会有柳公权、赵孟頫吗……

仔细观察古代大家的书法作品可知,他们的面貌是完全不同

日出。2011 年 10 月下旬,我们去尼泊尔,那里的三个杜巴广场,荟萃了贡献世界的辉煌文化遗产。上午我们去加德满都杜巴广场,五十余座寺庙和宫殿,让人应接不暇,叹为观止。下午去杜利凯尔,途中在更宽阔的巴德岗杜巴广场逗留。铺天盖地的鸽子在寺塔上盘旋翻飞,马拉王朝的 55 扇黑漆檀香木雕花木窗,雕刻精美、富丽堂皇的黄金大门,还有许多各具艺术特色的宫殿、庭院、寺庙、雕像等,一座中世纪尼泊尔艺术精华宝库。遗憾的是,我们在此仅停留了一个小时,来不及

细细观赏,甚至来不及好好拍照,被导游催促着匆匆离去。更遗憾的是,一别竟是永远。2015 年 4 月 25 日的 8.1 级地震,摧毁了尼泊尔大量的古建筑,电视新闻里那些眼熟的古迹,瞬间成了一片触目惊心的废墟……英国著名旅行家鲍威尔曾说,“就算整个尼泊尔都不在了,只要巴德岗还在,就值得你飞越半个地球来看它。”但直到今天,巴德岗整个广场还如同一个百废待兴的工地……

那天我在一个旅游群里,发了很多张我们在加德满都的留影,并写了一段引发众人共鸣的文字:有时候,景在,人不在;有时候,景不在,人在;所以我们要努力抓住景在、人在这样的的时候,尽力不留下遗憾。尼泊尔之行当然有遗憾,很多胜景都是匆匆一瞥、未经细读,但憾中有幸,憾中大幸。“游人苦憾日已晚,青山自与云为期。”遗憾与幸运的互为交织和交替,或许正是人生旅途上独具魅力的风景。

有朋友知道我喜欢吃面,问我最喜欢吃什么面?我毫不犹豫地回答,“咸菜肉丝面”。朋友再问我,咸菜肉丝都属于吃面的浇头,明明是肉价钱贵,为什么咸菜的名字在肉丝前面?二牌抢了头牌的位置,是不是有点不合规矩?这下将我问倒了,我支支吾吾地说,这是习惯吧。后来碰到一个开饭店的老板,他说,咸菜肉丝面是经济型用餐,由于价格不贵,决定了其用料也不贵,面条最多是机制面和手擀面的区别,猪肉都差不多,咸菜一般都选用本地的,成本低。可以这么说,咸菜肉丝面好吃不好吃,关键在咸菜,咸菜坐头牌并不为过!

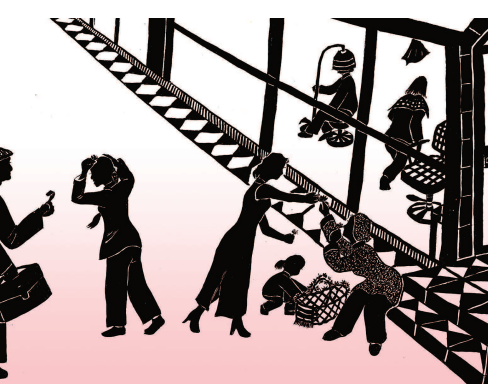
前不久游金山,下榻锦江都城酒家。酒家供应自助早饭,第二天早上 7 点不到,我们就到了餐厅,早餐还没有开始。我们巡视了一下,中西餐都有。突然看到了咸菜肉丝,靠近,一股香喷喷的味道扑鼻而来,赶紧用调羹挖了一勺到盘子里。好东西往往是第一口的感觉,不咸不淡,不酸不甜,那不就是小时候的味道吗?

开饭啦!灶头那端,一位中年阿姨抓了一把面条,二两许,抖散大锅里的箆笋内,只看见锅汤在上下翻滚,几个来回,阿姨将箆笋里的面条倒进了海碗里,海碗里事先放了汤。我端了面,舀了满满 2 调羹咸菜肉丝。面条的白,宽汤的清,

的——笔画形态不同,结构不同,章法布局不同,气韵也不同。显然古法是活的不是死的。更何况书法作为一种抒情艺术,是绝对找不到标准答案的,因为每个人的心理轨迹是不同的。用现在的认识来反观,我们发现古人早就有了“模糊”的智慧——对无法精确表达的书法意象,使用不确切的象征性的模糊语言来表述。

卫铄说楷书:横如千里阵云,点如高峰坠石,撇如陆断犀象,戈钩如百钧弩发,竖如万岁枯藤……韩愈论张旭草书:“见山水崖谷,鸟兽鱼虫,草木花实,日月列星,风雨水火,雷霆霹雳,歌舞战斗……”萧衍评王羲之之行书:“龙跳天门,虎卧凤阙。”他们都是用自然万物作比,没有对本体作确切地表述。

王羲之《书论》云:“夫书贵乎正安稳,先须用笔,有偃有仰,有



栀子花,白兰花 (剪影) 李建国

那天我在一个旅游群里,发了很多张我们在加德满都的留影,并写了一段引发众人共鸣的文字:有时候,景在,人不在;有时候,景不在,人在;所以我们要努力抓住景在、人在这样的的时候,尽力不留下遗憾。尼泊尔之行当然有遗憾,很多胜景都是匆匆一瞥、未经细读,但憾中有幸,憾中大幸。“游人苦憾日已晚,青山自与云为期。”遗憾与幸运的互为交织和交替,或许正是人生旅途上独具魅力的风景。

有朋友知道我喜欢吃面,问我最喜欢吃什么面?我毫不犹豫地回答,“咸菜肉丝面”。朋友再问我,咸菜肉丝都属于吃面的浇头,明明是肉价钱贵,为什么咸菜的名字在肉丝前面?二牌抢了头牌的位置,是不是有点不合规矩?这下将我问倒了,我支支吾吾地说,这是习惯吧。后来碰到一个开饭店的老板,他说,咸菜肉丝面是经济型用餐,由于价格不贵,决定了其用料也不贵,面条最多是机制面和手擀面的区别,猪肉都差不多,咸菜一般都选用本地的,成本低。可以这么说,咸菜肉丝面好吃不好吃,关键在咸菜,咸菜坐头牌并不为过!

前不久游金山,下榻锦江都城酒家。酒家供应自助早饭,第二天早上 7 点不到,我们就到了餐厅,早餐还没有开始。我们巡视了一下,中西餐都有。突然看到了咸菜肉丝,靠近,一股香喷喷的味道扑鼻而来,赶紧用调羹挖了一勺到盘子里。好东西往往是第一口的感觉,不咸不淡,不酸不甜,那不就是小时候的味道吗?

开饭啦!灶头那端,一位中年阿姨抓了一把面条,二两许,抖散大锅里的箆笋内,只看见锅汤在上下翻滚,几个来回,阿姨将箆笋里的面条倒进了海碗里,海碗里事先放了汤。我端了面,舀了满满 2 调羹咸菜肉丝。面条的白,宽汤的清,

美食

敬有侧有斜,或大或小……若作一纸书须字字意别……每书欲迟五急,十曲五直,十起五伏……”石涛云:“笔墨之妙,在于通变。一知其法,即工于化。”可见古人十分强调调法的灵活性,形态的多变性和用笔的丰富性,反对程式化规律化。故孙过庭坦言:“夫心之所达,不易尽于名言;言之所通,尚难以笔墨。”说明书法是变幻的,只能意会,难以言状。

关于用墨,古人有云:带燥方润,将浓遂枯。润含春雨,干裂秋风。少墨浮涩,多墨笨钝……这些描述虽然生动美妙,但却模糊玄虚,如何操作?全凭书者的悟性和联想。

至于书法审美,也是多元的。由于个性不同,风格不同,审美观不同,喜好不同,甚或心境不同,同一幅作品,会有不同的答案。何况书法的审美,又往往跳出线构,从意境、气韵、气象的层面上去评判,

所以答案就难以统一。颜真卿名作《祭侄稿》,有评论说:“顿挫郁屈”;也有评论说:“流金泻地”,观点判若云泥。

老子云:“执者失之。”执,规定了就限制了,规定得越标准,失去的也就越多。古人深得其奥,他们的书论不仅短而简,且没有繁琐的规定和精确的标准。

中国书法是非推理性的抽象符号,是书者的主观意愿,艺术修养,临阵决机,用虚无的线条营构的虚象——心画。是“无状之状,无物之象”。正如先哲吕惠卿所言:“象者疑于物而非物也,物者疑于无物而有物者也。”正是这些抽象、辩证、游移、玄虚、多值、不确切的模糊论述为后学者的推陈出新留出了一扇宽敞的大门,造就了一代又一代不同形貌不同风格的书法大家,诞生了无数异彩纷呈的经典之作,让书法艺术流传千载、久盛不衰。

听说严兄家住老北门,我顿时感觉很亲切,马上发信息:下周二在迎紫轩茶馆碰头,有几位朋友都喜欢你的《人曲》,方便带几本大作分享。严兄回复:老北门一带房子拆了差不多了,你讲的茶馆在青莲街哪一段?

人民路中华路合围住的老城厢圆圈是一百年前上海市内环,那时候叫什么路?我要搜索一下。11 路公交车站头名称都是老城厢一扇扇城门:老西门、老北门、小北门、大东门、小东门、小南门、大南门,兜了一圈再回到老西门。一百多年前填筑淤路,靠北面半圆刚筑好叫法华民国路,后来改人民路,靠南面半圆叫中华路。由中华路人民路圈起来的号称一百年前城市内环里面,人文景观俯拾皆是。

严兄的复杂经历跌宕起伏,用风水轮流转形容他的人生恰如其分,他的喜怒哀乐是时代的缩影。严兄写上海几十年前名流雅士的生活情趣,栩栩如生。他的回忆录《人曲》,具有史料价值。

站在人民路老北门公交站,望望马路对面仅存一扇山门的四明公所,眼看几辆公交车靠站下客上客,老北门还是在我生命中留下深刻记忆。许多年前的家就在大世界对面,我的单位就在云南南路靠近人民路,车间后面就是四明公所遗址,对面就是大境阁。那时候这一带是居民聚集区,小北门老北门里向露香园路福佑路大境路旧仓街一直到河南南路四通八达,新工房旧私宅密密麻麻,穿行在小街小巷里面各种气味扑面而来。记得有位同事的女朋友住在松雪街,一个春夜约好我去送东西给他。弯弯曲曲小路拐角处,他和女朋友打情骂俏之声从阁楼里飘出来。我站在黑夜街角看着近在咫尺的窗口,听着脸红心跳的悄悄话。这个美好夜晚让人心旷神怡。

旧改还是老城厢发展的必由之路。老北门一带已经今非昔比,连严兄在这里住了几十年的老居民都对我发的定位产生疑问。我再次同他确认茶馆位置。令我

感动的是,等我们几个朋友下午赶到茶馆时,茶馆刘总讲上午有位老先生已经来过,并且把几本书籍暂放茶馆。

老北门人民路一带已经是繁忙交通枢纽,人民路隧道开通和城隍庙的繁华让这里充满活力。随着金陵东路的旧改新建和新的地铁线开通,整个区域的华丽街景会徐徐绽放开来,这块蕴藏悠久人文积淀的黄金地段肯定会打造成为魔都新地标。

我们和严兄忆苦思甜茶话会,段子不断、调侃不断也渐入尾声。没有不散的筵席,沿着青莲街,我们送严兄回家。

到了门口握别,他电梯上楼。我转身站在老城厢老北门,面前的人民路仿佛是一条护城濠河。

泉泉是严兄三十多年前老同事,茶话会结束后他赶回外环外的豪宅时发了条消息:严兄幽默如初。

所以答案就难以统一。颜真卿名作《祭侄稿》,有评论说:“顿挫郁屈”;也有评论说:“流金泻地”,观点判若云泥。

老子云:“执者失之。”执,规定了就限制了,规定得越标准,失去的也就越多。古人深得其奥,他们的书论不仅短而简,且没有繁琐的规定和精确的标准。

中国书法是非推理性的抽象符号,是书者的主观意愿,艺术修养,临阵决机,用虚无的线条营构的虚象——心画。是“无状之状,无物之象”。正如先哲吕惠卿所言:“象者疑于物而非物也,物者疑于无物而有物者也。”正是这些抽象、辩证、游移、玄虚、多值、不确切的模糊论述为后学者的推陈出新留出了一扇宽敞的大门,造就了一代又一代不同形貌不同风格的书法大家,诞生了无数异彩纷呈的经典之作,让书法艺术流传千载、久盛不衰。

听说严兄家住老北门,我顿时感觉很亲切,马上发信息:下周二在迎紫轩茶馆碰头,有几位朋友都喜欢你的《人曲》,方便带几本大作分享。严兄回复:老北门一带房子拆了差不多了,你讲的茶馆在青莲街哪一段?

人民路中华路合围住的老城厢圆圈是一百年前上海市内环,那时候叫什么路?我要搜索一下。11 路公交车站头名称都是老城厢一扇扇城门:老西门、老北门、小北门、大东门、小东门、小南门、大南门,兜了一圈再回到老西门。一百多年前填筑淤路,靠北面半圆刚筑好叫法华民国路,后来改人民路,靠南面半圆叫中华路。由中华路人民路圈起来的号称一百年前城市内环里面,人文景观俯拾皆是。

严兄的复杂经历跌宕起伏,用风水轮流转形容他的人生恰如其分,他的喜怒哀乐是时代的缩影。严兄写上海几十年前名流雅士的生活情趣,栩栩如生。他的回忆录《人曲》,具有史料价值。

站在人民路老北门公交站,望望马路对面仅存一扇山门的四明公所,眼看几辆公交车靠站下客上客,老北门还是在我生命中留下深刻记忆。许多年前的家就在大世界对面,我的单位就在云南南路靠近人民路,车间后面就是四明公所遗址,对面就是大境阁。那时候这一带是居民聚集区,小北门老北门里向露香园路福佑路大境路旧仓街一直到河南南路四通八达,新工房旧私宅密密麻麻,穿行在小街小巷里面各种气味扑面而来。记得有位同事的女朋友住在松雪街,一个春夜约好我去送东西给他。弯弯曲曲小路拐角处,他和女朋友打情骂俏之声从阁楼里飘出来。我站在黑夜街角看着近在咫尺的窗口,听着脸红心跳的悄悄话。这个美好夜晚让人心旷神怡。

旧改还是老城厢发展的必由之路。老北门一带已经今非昔比,连严兄在这里住了几十年的老居民都对我发的定位产生疑问。我再次同他确认茶馆位置。令我

感动的是,等我们几个朋友下午赶到茶馆时,茶馆刘总讲上午有位老先生已经来过,并且把几本书籍暂放茶馆。

老北门人民路一带已经是繁忙交通枢纽,人民路隧道开通和城隍庙的繁华让这里充满活力。随着金陵东路的旧改新建和新的地铁线开通,整个区域的华丽街景会徐徐绽放开来,这块蕴藏悠久人文积淀的黄金地段肯定会打造成为魔都新地标。

我们和严兄忆苦思甜茶话会,段子不断、调侃不断也渐入尾声。没有不散的筵席,沿着青莲街,我们送严兄回家。

到了门口握别,他电梯上楼。我转身站在老城厢老北门,面前的人民路仿佛是一条护城濠河。

泉泉是严兄三十多年前老同事,茶话会结束后他赶回外环外的豪宅时发了条消息:严兄幽默如初。



边看边聊

老
北
门

