

早在敬业中学我跟同班同学戴敦邦学画连环画之时,就知道伦勃朗的大名了。1955年初,敦邦赠我一册英语版的《伦勃朗画集》,鼓励我刻苦学习,努力琢磨大师的艺术,也促使我在第二年考上杭州中央美术学院华东分院(今中国美术学院)油画系,踏上了学油画的道路。

而真正临摹伦勃朗的油画那已是1961年的事了。上世纪60年代初,我们美术学院系全山石、肖峰两位老师从苏联留学归来。他们带回六年来在苏联学习的优秀成绩:素描、油画。画作丰富、精彩。还有他们在苏联临摹的西方大师油画及苏俄名画(均系埃尔米塔什等俄罗斯博物馆藏品)。油画系领导为我们班开了“小灶”,部分老师临摹的名画成了我们的教材。这样特殊的学画机会,同学们自是非常兴奋和珍惜。七八名同学人手一幅,秦长安临摹的是提香的《抹大拉的忏悔》;陈映华临的是荷兰小派画家的小幅油画《照镜子的年轻妇女》……我临的是伦勃朗的一幅正面老人坐像头略前倾、双手相握的《红衣老人》。

全山石老师说,西方古典油画大师对油画材料如画布、底子、作画程序等方面要求非常严格,所以他们的油画历经三四百年,画面仍能基本保持完好。到19世纪,很多画家采用直接画法,不甚注意画材、作画步骤等方面,甚至像俄罗斯大画家列宾的名画《伊凡杀子》的画面已经不能搬动了,一动画面上颜色就掉下来了……所以我们临摹既要抓住原作精神,其他方面也要尽可能做到“像”原作。

按照老师指导,我先在画布上涂上一层1-2毫米厚的黑白油画颜料调和的深灰色涂层,还要很平整。等它干透,开始木炭起稿,正式作画也是以黑白油画色调和进行。我努力分析画家的用笔,尽可能还原其色彩里层的黑灰色底稿,这是这件作品最为重要的。待画得差不多的时候,老师叫停下来,等到画面再次干透,就可以上色了。用干净的油画笔蘸上一点点调色油,再蘸上一点点油画原色(人眼一般用土黄、土红色),就可据原作用笔在画面上罩染。当我用土黄色画到老人的脸部、双手的时候,哇!画面上出现奇妙浅黄色、黄绿色的多层次叠合的色彩效果,奇幻、透明,连老人手上的青筋亦隐约地从皮肤里透了出来。继续画下去,仍可用土黄色(或土红色)一次次地罩上去。色彩呈现更显现幻、复杂(这全赖在底子上塑造的效果)。当然红衣服用土红色,背景用褐色……也可异色叠加。但原则是要干透,少油、少色。

如遇上临摹中肤色过深了,那只有调成淡颜色盖上去,这样掺加了白颜料,就出不了透明效果了。我就犯过这样的差错,所以临摹的画最后只能是差强人意了。

到上世纪九十年代初期,美院油画系把历届学生临摹的名画在院陈列馆集中展出,我临的《红衣老人》在列。可能因待放时间长了,画面显得协调一些。(全山石、肖峰两位老师在苏联时期临摹的作品,大概都送到北京国家美术馆收藏了吧?)

伦勃朗(1606-1669)是油画透明画法和厚涂法并用的大家,但《红衣老人》似乎纯粹用透明画法的。当时面对“乌菲齐大师自画像”展中伦勃朗生前最后一幅自画像时,伦勃朗该不会囿于成法只用透明画法吧?犹如大师贫富起伏的人生,从绚烂归于平淡,应是更放松、更自由了。您瞧,画面没有他擅用的光影,平平淡淡,神情平和中略显忧郁,还带有一丝自嘲的味道。

小年夜下班,走出医院2号病房楼西,打开自驾车门,坐进驾驶室发车的一瞬间,见前方高大的乌桕树上,正

斑斑者鸠

汪洁

栖息着两只披着光滑灰褐羽毛的小鸟,外形与鸽子非常相像,一会儿低头啄食枝头的白色枳果,一会儿“咕咕咕”地鸣叫,似馨语春声般悦耳动听。天天经过乌桕树旁,却从未见双鸟飞抵枝头,喜于癸卯年即将到来之际的不期而遇,遇一双性情温和的颈部画着“点点珍珠”的珠颈斑鸠。

珠颈斑鸠是城市里常见的鸠鸽科小型野生留鸟,俗称“野鸽子”“鸽雕”等,不管是在小区还是在野外,都可以见到它们跳跃的身影,因在其后颈上有带状宽阔的黑纹,上满布白色细小的斑点形成领斑,似珍珠项链环绕,故又名“花脖斑鸠”和“珍珠鸠”。《诗经·卫风·氓》曰:“桑之未落,其叶沃若。于嗟鸠兮,无食桑葚。”诗中之鸠,喜留桑树,与鸠之习性甚合。“云阴解尽却残晖,屋上鸣鸠唤妇归。不见池塘烟雨里,鸳鸯相并浴红衣。”宋代谢逸在黄昏阴雨的屋舍前,闻树上鸠鸣,梦烟雨池塘鸳鸯并浴,写下《鸣鸠》一诗。明代钱逊也有诗曰:“紫乌声歇炉烟冷,门掩梨花暮雨深。”

“鸠”字,古时多指山斑鸠及珠颈斑鸠,但也有将杜鹃称为“鸠”。江西赣南民间小调《斑鸠调》中赞斑鸠的古典美和聚鸣声,也将斑鸠与杜鹃同唱,鹊笑鸠舞。斑鸠是一夫一妻制,野生的斑鸠喜欢在梧桐树、樟树或人家屋上筑巢,将几根树枝搭在一块,但远没有喜鹊窝那么舒适和宽敞,故“鸠占鹊巢”,它们会灵活地占据喜鹊抛弃的旧巢来繁衍后代,夫妻之间也非常默契和忠诚。莎士比亚《凤凰与斑鸠》诗中,斑鸠是忠诚的化身,与凤凰合为一体,化作一团火光,一同飞升,离开尘世。

“鸠”者“九”也。除了代表忠贞不渝的爱情,“鸠”有长久的寓意。《后汉书·礼仪志》:“八十九十,礼有加赐。王杖长九尺,端以鸠鸟之为饰。鸠者,不噎之鸟也。欲老人不噎。”古人往往会以鸠作为玉杖的装饰赏赐给那些高寿者,汉代80岁以上老者以获得皇上御赐的装饰斑鸠图案的“鸠杖”为荣。上世纪80年代中国青海省湟源县出土了两件铜鸠杖首,说明至少在3500年前,古人就已经有了“鸠”崇拜。如今的故宫博物院中,依旧藏有“鸠杖”。

斑斑者鸠,珠颈素质。乌桕枝头,双双和鸣,给人类的生活带来了无限的生机和吉祥,成为奏响生命乐符的唯美篇章。看它们在城市高空优雅而自由地飞翔,然后飞到院中稀疏的高枝上,静静地长栖着,可能也是在思考着生活和生死吧!

映,我怎承受得起!心吊在喉咙口都嫌不够,还谈什么厌倦?”他说得很平常,但很实在,又给我上了人生课。

他还教会了我开有轨电车:左手把柄管车速,右手长柄管刹车,脚下圆铁片轻踩为打铃,猛踩为急刹车,会洒下黄沙阻滞车轮。教授地点就在学校前的常熟路段,行人稀少。当当当,一路风光,我摇头晃脑。他拍拍我肩膀说:“不错,读书人爱往上读,我们平头百姓学门实际本事,‘荒年饿不死手艺人’,读书人有时也许用得着。”

岁月如洗,荡涤了多少往事,唯独这些平凡的种种却益加光洁鲜亮。



溪响夕渔归

水彩画 张国卿

抓一把花生米给我:“好好读书,将来创造发明。”晚餐用毕歌会儿宁波阿爷进屋休息了,但收音机还搁在那里,因为大爷大妈们犹犹未尽,那时少有人家拥有收音机。弦子与琵琶声在明月下随着凉风在弄堂飘荡。与人乐乐,特乐。这里人们互相走动频繁,遇困便出手相助。

我读中学曾遇困难。话得从我启蒙谈起,那时恰逢孤岛沦陷,原本可读的屋后拥有多层宏大教学楼的喇格纳小学不幸被日寇霸占,强学日语,家父决不允许后代遭到奴化,就把我送入由民主人士吴耕莘先生创办的育才小学,毕业后直升一体的育才中学。没想到该校竟远在西端的常熟路上,前往须穿越整条淮海中路,家父晨出夜归,慈母照顾弟妹,无人陪送,又无自行车,怎么上学?

正在愁肠难解,来了及时雨:邻居李叔叔。他正巧是行驶在淮海路上的有轨电车司机,闻讯登门建议:约定时间等在嵩山路口上车,他负责照顾,直达校门口。愁云顿散晴朗。第一天上学登上车,李叔叔就取下我的书包放在车前窗台上,我一轻松。他接着教导我年轻少占座位,这路车乘客很多,你即使让了座却让人欠了你的个人情,干脆站到车头来,借此好练练腿脚,顺便还可看看街景,空气也好多了,给我上了做人处世第一课——懂得要体恤人。

站在车头正如李叔叔所说别有风味,一路观赏美景:笔挺宽敞的大马路、绿荫覆盖的行道树、美艳晶亮的橱窗景、鳞次栉比的各类店为以前所不曾见,而且还亲见往日久闻其名从未见其实富有美誉的种种:淮海电影院、妇女用品商店、全国土特产商店、大三元、光明邨大酒店、哈尔滨食品店、隔路相对的新华书店、三联书店、红房子西菜馆、国泰电影院、六百……这才体会到什么叫繁华。

然而天天如此也就兴趣寡淡了。有一天我问他:“你不厌倦吗?”他说:“你这是小孩子话,生活哪能天天新鲜呢?我不天天如此,怎么养家糊口?俗话说‘路口是虎口’,人来车往,性命攸关,撞了人人家就全家遭

轻点,尤其在深夜及清晨;吃零食不要随地吐壳,免得麻烦他人打扫……

温馨何止于此。支弄底有口井,原为抗战时防断水而设,后还常当作“天然冰箱”。酷暑盛夏,把西瓜置于木桶内沉到深深水井里,待吊上来就成了清凉可口的消暑佳品。令人称颂的,木桶主人从不把他木桶藏回家,常年搁在井边,任人使用。我就是

弄堂平民情

吴钟麟

主人手把手教会吊水的。私物公用,慷慨大方,有福同享。

夏秋季节,晚餐时分,14号那家总移桌门外,而且必先抬出一台硕大的收音机并且立即播放,播的是大众喜欢的姚周兄弟档滑稽与苏州评弹,然后才端出饭菜筷匙。原以为图凉快,但很快自责太小心眼了,因为一眨眼间桌前就围着好几位坐在竹椅板凳上的大爷大妈,当即听得人迷了。约过刻把钟,满头银丝的宁波阿爷拿把折扇微笑着走出来,见大家似要起身赶紧摆手:“大家一道听,更有味道。”落座后边吃边听,不时抿点老酒。我也在场,只是对收音机好奇,宁波阿爷会

打包这个词,现在已经是常用语了。但是对我来说,第一次看到、了解到打包的含义,是在一个特殊的场合,特殊的环境下感受和体会到的,从此,终身受益。

上世纪80年代中叶,锦江集团和东湖集团先后新建了联谊大厦和瑞金大厦,在瑞金大厦的顶层,香港美心集团和东湖集团合作成立的世界之窗餐厅,更是闻名遐迩,一时间风靡上海滩。一次,投资合作世界之窗的香港老板伍淑清特地来沪,拜见东湖集团总经理葛非,会后在此餐厅宴请葛非吃饭。商贾大咖相聚,我作为陪同,大开眼界,大有“刘姥姥进大观园”之感。

宴请开始时,先是开胃酒小酌,冷盘小碟相伴,到上热菜时候,服务员派菜到盘,还有些炖汤菜肴盛入果壳端上,更是精致,每道菜都可谓是艺术品,令人胃口大开。说老实话,每一道菜上来,我都想一口吃完,但是,在这个场合,我战战兢兢,怕台面上吃相太难看,尽管已经是饥肠辘辘了,仍只能佯装老吃客,细嚼慢尝,肚皮感觉根本没有吃到什么。派到盘子上的,这一道还没有吃完,下一道就又派到了新盘子上来。桌上的盘子里没有吃完的菜,就收掉了,我又不好意思叫服务员,等我吃完再收,眼睁睁地看着这些没有吃完的美味佳肴收走,不免可惜。而且,吃饭时,我还要仔细听着他们的讲话,以便有什么重要的事情记下来,做个会谈纪要之类,所以聚精会神,不敢懈怠。只是感觉时间过得很快,肚皮在不停地咕咕叫,还没有吃饱饭,不一会儿,宴会就结束了。彼此说说客客气气,寒暄几句,就告辞了。

在我还没有离开,刚走到门口时,一转身看到令人吃惊的一幕:只见伍淑清的助手,刚才和我们一起吃就餐的一位文静小姐,轻声轻气,示意叫服务员把桌子上一个干煎明虾和点心打包了!服务员先是愣了一下,半晌才明白是怎么回事。把它打好包,她就带走了。一切是那么自然,在无声无息中发生。

看官,伍淑清何许人也?巨富,香港美心集团公司创始人之一的伍洁德之女,食品专家,爱国港商,头衔不少。她身边人的举动,大概也是她平时的要求。所谓的“观其诸人,审其诸友”,“投其所好”,大概也就是这个道理吧。这个小小的举动,影响我的一生,从此,我也开始包饭、打包的经历。

七夕会

邱根发

在那物资贫乏的年月,笋干是可以列入珍饈佳肴之列的。普通人家一年到头都吃不上,只有部分家庭能在过年时凭票到代销小店里买到数量有限的笋干。没有的人家怎么办呢?一是如果隔壁有军属家庭,就要搞好关系,过年时也许就能分享到美味,那是莫大的人情了。隔壁阿公家的小儿子在部队里当兵,记得有一年年底,他家买到了一点笋干,给了我一碗红烧肉炖笋干。母亲示意我不要急着吃,因为这碗笋干是要过年夜时才好吃的。我和妹妹趴在八仙桌上对着这碗笋干看了又看,闻了又闻,实在挡不住诱惑,趁母亲在

忙碌,偷偷地捞出两片来,各自放进嘴里。为防母亲察觉,我和妹妹都嘴唇不动,将笋干用舌头抵在牙齿间不动声色地慢慢咀嚼。这样的吃法倒也使品味更真切,齿颊久久留香。

二是找替代品,比如以茭白干、马兰头干替代,与肉同烧,虽也颇有特色,但终究无法完全替代笋干那份独有的清香和嚼劲。

后来市场经济搞活,笋干大家都能买得到了。因为有过以往的经历,并且笋干切干、浸泡程序较复杂,所以依然被乡人看作是逢年过节才吃的珍贵食材。那时在南货店里买来的笋干,是名副其实的笋干,就是一整张晒得干巴巴、压得扁塌塌,看上去硬邦邦的毛竹笋。

每到腊月年关,父亲就开始忙碌着准备刨笋干了。先到竹园里选一根老竹头,截取根部约一米的长度,将其劈开一半,做成一个简易但实用的夹子。将置办好的笋干用冷水在脚桶里

笋干 张勤

浸泡三天三夜,此时笋干松软适度,将两三张笋干夹入大竹夹中,开口的一头再用麻绳固定住,这样就可以用木工刨刨笋干了。刨时竹夹下面放一只提桶,以承接刨下来的一片片笋干。刨一段再将笋干往上推,一直刨到笋干末梢。看似简单的过程,其实也是要掌握技巧的,只有力度和角度掌握

得恰到好处,才能一气呵成,将一整张笋干从头刨到尾。每每看到父亲在刨笋干了,我和妹妹心里都特别开心,知道新年的脚步越来越近了,要有肉吃,有笋干嚼,还有新衣服穿了。

刨好的笋干,起初看起来只是小小的一片片笋屑,放在脚桶里经过一天一夜的清水浸泡,慢慢舒展开来,仿佛又回到了春天采摘时的模样,每一片都黄嫩嫩、水灵灵的,能涨泡出满满一脚桶的嫩笋丝来。笋干跟鲜笋一样是百搭,可以煮可以炖,也可以独自成菜,当然更适合跟肉类为伍。切成小块的五花肉和笋干是绝配,能互相取长补短,肉因为有了笋干而不至于太过油腻,笋干因为有了肉的滋润而去掉了略带的干

涩和寡淡,充分调动出了它蕴藏着的鲜美清香。寒冷的冬日,在灶膛里添几截劈开的硬柴,文火不紧不慢地舔着锅底,“咕咚咕咚”煮着满满一锅的笋干烧肉,整个灶间里热气蒸腾,猪肉和笋干诱人的香味一起弥漫开来。

如今笋干是菜场里的寻常之物,图省事的朋友可以直奔买切好泡发得卖相挺括的水笋,回家略煮即可。但水发笋干,简单是简单,终究没有以前亲自动手刨出来的笋干耐嚼,也难怪难出以前笋干那份独有的让人惊艳的口感来了。都说年味有些淡了,其实淡的是种种仪式感,比方笋干不用刨,就似乎差了点什么。有得有失,却也是世之常情。