

年轻时候，画画曾是我谋生的手段，但又是我的一种生活。白天上班临摹古

画画是一种生活

冯骥才

画，追摹古意，赚钱糊口；晚间依然在家伏案画画，画的却是自己喜欢和追求的画。我有点特别——我画两种画：工作的画和自己的画；后一种画是我个人情感的表达，是对向往的审美世界的探索，是纯粹的无功利的心灵生活。尽管那时我画得挺幼稚，对艺术还没有任何成熟的己见。但我画的是一种心灵的画。

这种心灵的画与生活的境遇无关。一生中，不管经历了多少磨难，被迫几度变迁工作，生活上大起大落，画画却始终陪伴着我。这种画对于我没有成败荣辱，我对它更无功利夙求。我画，是因为它可以使我诚实地表达自己，陪伴自己，安慰自己，中满足自己，显现自己。我曾经说：“人为了看见自己的内心才画画。”我这些话，是不是暗合了古代文人画“逸笔草草，不求形似，聊以自娱耳”的绘画主张？

关于我和文人画的关系，是在我投身文学之后才开始思考的话题；我还写过一些文章讨论过，我自己也做过深入的思辨。在这里我想说，我和古代文人画绝非仅仅是形式和笔墨上的关系。关键是，我不是一个单纯的职业的画家，我是一个文人。画画缘于我心灵的需要。出于文人的本性，我更在乎于无拘无束的精神的表白，随心所欲的心灵流露，唯美和诗性的发挥。至于文与画的关系，

并不复杂，作家兼画家格拉斯说：“我画画与写作用的是同一种墨水。”我

不需要追摹过往的文人画的形式和笔墨情趣，文人画是我天然的本质的，我的文化天性。我在《醒夜轩诗稿》中有一首诗曰：秋光入室暖，古乐透耳明。闲情落画案，笔墨自相迎。

这便是我日常的笔墨生活了。然而，画画这种生活，究竟是一种艺术的生活，创造性的生活，有着文人美学的生活。我自然会情不自禁地思考我的艺术理念，思考由于时代的不同和生活的差异，古今文人画之改变。什么是当年平山郁夫给我在东京的画展撰写序言时，送给我的那五个字——“现代文人画”的真正内涵？究竟哪些是我必须恪守的中国人画的传统，哪些是我应具有的当代精神与审美？这些答案应由别人告诉我，还是凭仗一己的探索？艺术的未来从来都是一片莽原；艺术大道上的行走向例都是一个人踽踽独行。从而说，我的“心灵生活”也绝非一味地尽情和任性的挥霍。真正的艺术生活，是一种有所追求的生活，思考中的生活，孤独的生活。写到这里，又有一首诗来到手边，遂记之：诗画本一体，由来无从分。诗中弄画境，画里藏诗魂。一生尽如此，知我是谁人？

(本文为《水墨诗文——冯骥才诗画集》序，山东美术出版社，2024年11月)



冬日外话

王蓉

风凉，梧桐叶摇曳，像一尾一尾金色小鱼，无声地滑向街角。耐寒的香樟树四季常青，鼻翼边一丝清鲜之气，沿街的爬山虎红得耀目，脑海中倏然冒出一句——“莫打搅这满地的金黄……”

此时我的家乡太原早已哈气成霜。街头巷尾的树，叶子悉数落尽，枝杈高举，冷观耸肩缩颈匆匆而过的赶路人。

公园绿地，葱郁不复，朔风中窸窣窸窣，早起的环卫工人怀抱一根竹爪扫把，有一搭没一搭地划拉。等到正午，暖阳下走上街头，晒得久了，那日光像个大黄蜂在头上嗡嗡地转。恍惚间，竟使人痒刺刺地冒出一层细汗来，有种莫名而诧异快乐。

上海浅冬，木花盆的泥土里，不知何时冒出新芽。小阳台被我种满各种植物——康乃馨、三角梅、万年青……清晨起来，发现金桔开出小小小白花，给周遭一丛碧翠细竹围裹。啊！这冬日的一角花世界。

在太原，风微凉时，讲究的人便不约而同前往“清和元”喝“头脑”。“太原头脑”以羊肉、羊髓、酒糟、煨面、藕根、长山药，连同黄芪、良姜制成，亦称“八珍汤”。喝“头脑”必得起早。越早越好。天蒙蒙亮，窗外一派朦胧。摸黑出门，深一脚浅一脚赶往店里。棉帘撩起，耳畔一阵稀里呼噜，品咂声不绝于耳，但闻其声不见人。原地站上一站，等眼睛慢慢适应了黑暗，看清周遭早已坐得满满登登。满屋的吃客，埋头顾自吃喝。好酒之人自斟自饮——吃“头脑”，佐一杯黄酒更地道。然而太原的黄酒实在口味欠佳，只甜不香。此时若是能来一杯“老绍兴”，那真是极好。“头脑”是太原人入冬后的珍馐美味，只在白露开卖，立春收场。意犹未尽？请明年赶早。

年关渐近，上海人家户户做年糕备年货，太原人家里则要开始蒸馒头。蒸馒头是个大工程。用最大的瓷盆发面，不停地和面不停地蒸，蒸好一锅再蒸一锅，得把正月里的馒头全蒸出来。馒头蒸好，包饺子。包饺子也是大工程，要把正月里吃的一次性全包出来。

先拌馅儿，同方向顺时针搅，且搅且凑近嗅上一嗅。眼前浮现奶奶的身影，正伸出手指头在那馅子上点一点，搁嘴里试试咸淡。饺子包好，横平竖直排在竹篾上，放屋外冻着去——儿时的冬天真冷呵，冰箱根本用不着。

记忆中，太原人家的阳台墙头，入冬常常高悬着几根大辫子——香菜大量上市，多多买回，不摘不洗，放太阳下晒着，晾晾水分后编成辫子。整个冬季，饭桌上铁锅炖菜是保留曲目。起锅时就从这根香菜大辫上揪一把，扔锅里盖上盖焖三两分钟。味道殊绝。

少时每日放学回家，四六不顾直奔阳台。看着这根芫荽大辫一天天短下去，再短，更短，短到不能再短时，春天到喽。

干香菜好像还是一味中药？幼年曾跟着奶奶在乡下老宅住过一阵。有天隔壁人家的小孩出了一身疹子，白天夜里哭不停，吃药打针总不见好。奶奶以干香菜煎水，一天三次，让那孩子可劲喝，喝饱就盖上被子发汗。不过三两日，好了！

将喝剩的香香水烧至滚热，倒入盆中先以热气熏蒸，再洗净手足，可治麻疹应出不出或疹出不透，管用。

曹阳老师的生命定格在91岁。去年11月25日下午，曹亮泣告于我，其父于昨日西行。正在南塘浜路听《史记》课的我，那一瞬，感觉生命像被抽空了一般。我知道，再也看不到那个俊朗的人，再也听不到那糯浓的带着苏州腔的上海话了。

回家后，我从相册里小心翼翼地取出曹阳老师的照片，从书橱里取出几本《萌芽》，敬奉在书桌上；又折了几朵花，放到“主编寄语”的栏目上。

那个俊朗的人

丁旭光

1990年，南市区工人俱乐部，在曹老师为文学青年的讲座上我认识了时任《萌芽》杂志主编的曹阳。那是一个一篇文学作品会改变一个人命运的年代。彼时的《萌芽》杂志，是文学青年朝圣的殿堂。虽然同住一城一区，但我和曹老师第二次见面却是在1995年。在这五年中，我们以书信交往。

因为小说的主人公都和琴棋书画有交集，所以我的小说被同道称为文化

小说；也有人说我的小说脱离生活。我，被困于十字街头。

茫然之际，曹阳老师肯定了我的写法，他说只要写深写透琴棋书画，自有儒释道蔓延而来。1992年，《萌芽》发表了我表现现象棋棋生活的短篇小说《独坐黄昏》。1995年，《萌芽》头条发表了我的短篇小说《汉白玉》和中篇小说《黑黑白白》。这三篇小说的发表极大地鼓励了我的创作热情。十年之后，《汉白玉》被中国小说家学会收录于《中国当代小说家全集》。为了支持我的创作，曹阳老师还专评《看似平淡却深邃》并在报纸发表，肯定了我的创作。

令我难忘的是发表在1995年第二期《清明》上的中篇小说《传世刻刀》。本来那只是一个短篇，在寄出前请曹老师把关。曹老师看完后提了写满三张纸的意见，其中一条说我是用短篇小说的结构写一个中篇小说的题材。稿寄《清明》后，杂志社小说组组长、评论家邹正贤老师和曹阳老师的意见一致。于是，我重写。

2024年11月，拙作长篇小说《烟雨秦淮》荣膺第四届武侠文学金剑奖提名奖。“……一曲悲情恋歌……寓琴棋书画雅韵余香；情节跌宕，融儒释道深厚内涵。”看着大屏幕上的颁奖词，我想起了曹阳老师当年的教诲。

曹阳老师退休后每年年初二下午，我都会偕妻携子，去曹府拜年，闲聊，共进晚餐。一次刚入座，就听到有人敲门：是一位捧着鲜花的女作家，站在门外，没进屋。文友都知道曹家居室不大，常常是站在门外拜年，不进屋。当时曹老师住在五原路，一家四口住一间20平方米的房外加一个6平方米的箱房。所谓“箱房”就是放箱子的地方，勉强能放一张小床。儿子睡在大房间的三人沙发上，女儿睡在“箱房”。

友人又提及我常说的一句话：“当年谈到林徽因，往往这么介绍，她是林长民的千金；现今谈起林长民，最好添上一句，他是林徽因的父亲。”

林长民已经远去百年。他被许多人忘却了，然而不该忘却他。清末民初，林长民叱咤政坛。曾经如当下林徽因家喻户晓一样，林长民亦曾风云一时。今日读者所以陌生那个时代弄潮儿，原因诸多，不可忽略的一个是他热衷于活动，留下著述不多；而且，生前没有印行过文集。这些散篇，零零碎碎，经历史劲风吹打，凋零殆尽。忘年交徐志摩有意为他编集，但浪漫诗人自己也匆匆作古，编集事不了了之，此后再无人问津。

我多年关注林徽因，要深入认识这位杰出女性，当然应该了解她父亲，其父女互为知己，林长民对女儿影响至大。梁启超对梁思成说过：“林叔叔有‘文’的‘美’的天才，自己未能十分发展，遗传给她（林徽因）。林叔叔特别爱她也是因为她可以在这方面完成自己的心愿。”我陆续积累了一些林长民文字，数年前汇就一册《林长民集》书稿。近年再得新材料予以补充，加之林氏后人于葵女士加盟，结成四十万言一大本。此集虽不足处多多，但“前无来者”，聊胜于无，我自己还是有点欣慰。

首次出版林长民文集，从百年前报刊刊钩沉零散文字，其难度可想而知。有的林氏作品，尽管知晓篇目所在，仿佛按图索骥即可，其实远非轻而易举。好几种冷僻报刊，颇费周折才得到文本。还有几种图书馆已无收藏，譬如他的诗歌，一度时时见诸王世澄、黄潜合编的天津《星报》，而求遍京津沪几大图书馆，均不见该报踪迹，只得阙如。

与材料难搜一样，搜到的底本整理成付梓的定稿，亦属不易。旧报刊字迹漫漶，辨识困难，早在预料之中。没有想到，许多篇章为之林长民手迹，他是书法名家，所写屡见今日少见之草体，辨识之难尤胜漫漶一等。林行文好用文言，且多无标点，因而断句不免斟酌。好在有出版社责编共担，总算大体完成了编校。

出版《林长民集》大概不能带来多大经济效益，但研究林长民，研究清末民初知识分子，研究那段时期的社会思潮，都需要这么一册集子。或可说，它填补了一个小小空白。

所幸近日面世了。装帧设计得大方、典雅、精美。梁再冰老人提供的数十帧林长民生平照片，自前个世纪末至上个世纪初，尽显这位历史人物不凡风采。那张林长民父亲林孝恂知县任上的全家近二十人合影，在中国“照相史”上可能也是难得的。此集更收入林氏颇具书法价值的多页手书，楷体、行体、行楷、行草，皆今日拍卖市场见不到的精品，颇为赏心悦目，为拙编再添光彩，自另具寓目魅力。

发上，女儿睡在“箱房”。

1994年，上海作协按规定分为住房窘迫的曹阳老师分房，一室一厅，在浦东。曹老师夫妇看房后很满意。后得知一位同事住房更困难，考虑再三，他说服了妻子，找了领导，把房子让给了同事。

11月28日上午，送别曹老师后，我和《萌芽》原编辑林青坐地铁回家。一路上，林青一直在感恩曹



老师对他的知人善任。曹老师寿碗的碗沿上是一条有立体感的偏黑线条，纯白底色之上，柔和的青绿色莲叶一侧托出了一朵不染尘埃的莲花。回家后，我把寿碗置于书橱，一个醒目的位置上。



静若锦霞

(中国画)

张吉

虽然是江苏镇江人，但从小出生在上海，对过年“吃”的家乡习俗，小时候确实有做蛋饺、磨糯米粉、蒸馒头、炒瓜子花生这些备年货的动作，但令我感到“吾乡独有，他处全无”的，还是那碗“年小菜”。

“年小菜”里的中华文化也不浅，比如年俗中的“讨口彩”，比如中国女性任劳任怨、勤俭节约的持家美德，比如中国人特有的对故乡的眷恋等等，都包含在了这碗小菜里。

这碗菜在镇江当地，称之为“什锦菜”，又称“十香菜”，更有当地雅客称之为“十香如意菜”。不管它的尊姓大名是什么，内里一般有十样或十多样的菜蔬干果豆制品，主菜照例是咸菜，这是铁打的江山，千年不动的，辅料则包括胡萝卜丝、金针菜、黄豆芽、木耳、豆腐干丝、花生米……这些是镇江人烧“年小菜”通常都会有的。而余下的，则各显神通，家常版的就加入毛豆、黄豆；豪华版的就加冬笋丝、百果。只是，无论加什么添多少，只能放入素的，荤的一概不入。

备这道过年素菜，放在今天，虽然烦些，但材料入手还是容易的，而在物资匮乏的年代，肯定是要早早准备的。小雪前后，青菜跌到三分五分钱一斤时，母亲抱着我，拿着麻袋拎回几袋青菜，随意地扔在朝北的公用

晒台上，吹过一两天，菜有些萎了，母亲将其平铺在腌缸里，铺完一层，撒上大粒食盐；再铺一层，再撒食盐，如此铺了二三层，再用力压实。

腌菜全部入缸后，母亲用大石块压在菜上。每天下班，她都会去晒台，将缸里的腌菜翻上翻下，如此三番五次，接连7天，一缸腌菜泛起黄绿的卤水，又过了十多天，青菜就变成了咸菜。

这个时候，家里餐桌上，天天是咸菜。

最难忘，那碗“年小菜”

赵竺安

没几天，大家就吃腻了吃怕了，人人见到咸菜如同见到魔鬼，独独母亲乐此不疲，甚至捞起生咸菜，洗洗就吃。

好不容易熬到过年前，母亲开始准备“年小菜”了。主菜自然是自腌的咸菜，辅料像黄豆芽、油豆腐之类，都是从菜场买来，奇怪的，那些金针菜、木耳什么的，也不知母亲何时贮备的，变戏法似的翻了出来。主辅料洗净，母亲就将其一下入锅中煸炒，每次一样。在日用品都要凭票供应的年代，平素，母亲舍不得用油，此时，所有菜都过油，然后合起来混炒，下入重糖。菜成，母亲

将其装入大钵斗，放在寒风中“自然冰镇”。

到了年初二吃早饭时，母亲从钵中舀出满满一碗“年小菜”，奇怪的事又发生了，那么怕咸菜的全家老少，此时筷子都射向“年小菜”，很快一碗见底，接着，又是一碗……在整个春节期间，“年小菜”竟然成了家中最受欢迎的菜，一直吃到年初六，方堪堪钵斗见底，大家仍余兴未尽，但“年小菜”是不会再烧了，要吃，必须等上一年。而这一年，就是备货期。

那么，“年小菜”滋味如何？在重油重糖加持下，各种蔬果豆制品相互混杂、彼此吸收，就有了菜的鲜、香、醇等复合滋味，这种味道难于表述，大概只有基因里镌刻着家乡风味的人才能懂得。

直到如今，每逢过年，我们兄弟姐妹团聚时，大家还是忍不住朝桌上瞄一眼，似乎想看看备了“年小菜”没有。母亲已是九旬老人，咸菜早就腌不脆了，七八年前买现成的主辅料烧好送给儿女，现在烧不动了，这道家乡风味的年货也就只能留存在文字中。

十日谈

年货里的中华文化
责编：沈琦华

我和老妻每年过年都要做藕夹子，既是思乡，也是对逝去父母亲的深切怀念。请看明日本栏。