

## 倘然适意见道心

——《徐贵明书法作品选》序

灯下漫笔

当代书坛日益中兴,优秀书家不断涌现。其中,有以创作入展为追求的中坚者,有以设帐课徒为事业的传承者,有以养情修身而遣兴的隐逸者,也有以饮墨写心为学问的冲淡者,而我的老同学阿贵——徐贵明,虽兼而有之,然更多地呈现出后者的文人状态。他为学严谨、为师谦逊、为人儒雅,总给人以敦厚、朴素、俊逸、高迈的印象,诚如他的书法和篆刻,时时处处可见一种君子风度。

徐贵明的书法碑帖相参,气高格雅。取法乎上,择善而从,是书法学习最重要的取法原则,也是区分书法之正与野、雅与俗最重要的标准。阿贵认为,无论是碑,还是帖,优秀的传统精华都值得我们师承和学习。师碑可以得规矩、正间架、厚气象,若偏于斯,则易落入古板、霸悍、粗野之窠臼;师帖可以得笔法、活笔性、显节奏,若偏于斯,则易染上软弱、巧媚、甜腻之习气。对于习书者而言,碑与帖的学习,两者不可或缺,更需要相互交融,才能渐渐养成自己的气格。他的书法初由唐楷入,后广猎汉隶魏碑,再出入二王及宋四家之行草,又辅之清人邓石如、吴让之、赵之谦之篆法,经过数十年的摹习和浸淫,融会贯通,水到渠成,终于成就其今日之各体书法。其楷端重,其隶高古,其篆婉通,其行朗逸,其草畅达,且诸体俱精,气韵统一,这对于一个书家来讲实属不易!



徐贵明的书法巧拙相生,灵动质朴。“巧”与“拙”是两个矛盾对立的美学概念,而在艺术创作中也往往表现出两个方向相悖的审美取向。阿贵认为,极“巧”与极“拙”、极“工”与极“写”都是当代书法篆刻艺术创作中存在的不良倾向,当避之以远。而如何在“巧”“拙”之间寻找到兴奋点、交汇点、生长点,做到巧拙相生,相生成趣,趣中见我,则是书家的真功夫所在。在他独特风格的隶书中,我们看到了他的高明和成功之处。他的隶书从汉碑中来,法度严谨,古拙厚重;又参以篆法,局部处显出灵性,动静相倚;运笔中侧结合,浓淡燥润,一任自然。这样的隶书无论只字片语,还是长联鸿篇,都显得磊落高古,生气远出。他的草书同样如此,在二王的逸美中掺入了

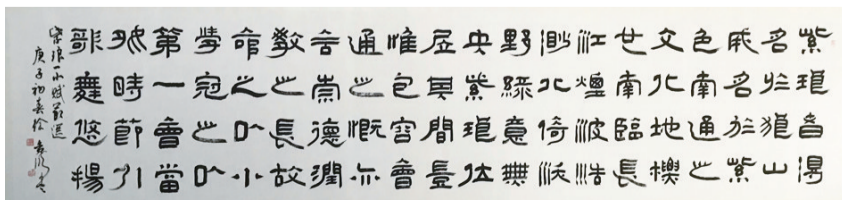
黄庭坚的劲健及篆隶的气韵,线条质朴而跌宕,结体舒朗而俊逸,节奏轻快而旷达,写出了自己的真性情。

徐贵明的书法书印相融,端庄苍茫。印从书出,书从印来。这是魏锡曾评价邓石如书印风格时总结出来的,指其书法风格得益于他的印章成就,而其印章风格的形成又源于其具有个性的篆书。二者相互影响,相辅相成。之后的吴让之、徐三庚、赵之谦、吴昌硕、黄士陵、齐白石等,无不受到这一理论的影响。阿贵的篆隶书法艺术特征的形成,用“书从印入、书印相融”来概括也颇为贴切。我认为,阿贵的篆刻对于他的书法而言,更多的影响在于入印缪篆体系对他的隶书结体的改造,以及金石气息对他笔下线条的浸润,这是十分难能可贵的。因为印化的需要,汉魏缪篆结体方整,线条排列有序,斜线、转折等异形处理时往往有巧构,阿贵将其引入他的隶书进行交融化合,省去“一波三折”之形以显端庄,汲取石刻摩崖之气以显苍茫,最终形成了他具有金石气息的文人书风。

徐贵明的书法教学相长,相得益彰。阿贵少年时入学南通师范,写得一手好字,三年学业毕业后留校任教一直至今,长期执鞭于书法教育事业,传承了通师悠久的书法教育传统,培养了一批又一批的书法良才,对他来讲也是教学相长,相得益彰。百年通师有着优秀的师资资源和优良的艺术教育氛围,建校初期王国维、陈师曾等曾应张謇之邀来校授课,阿贵对此有鸿文专论,想必也获益良多。王个簃弟子威豫章先生作为通师的老师,启蒙、培养了阿贵等才俊,且复兴了通师书法篆刻研习之传统,一时校园内笔墨金石之风大开,声名远播。阿贵身处其中,接过先生的担子续为人师,不仅继续游学深造,研文舞墨,凿石问道,还要传习教育,启发兴趣,指导社团,推介英才,一晃就是三十余载!真可谓是在其中,乐在其中,也得益于其中。他讷于言而敏于行,执着于他的专业追求和教书育人,一袭谦谦君子之风,一种倘然适意的状态,令人钦佩。

我与阿贵,正是少年入通师的同学,现在的书法同道、挚友。当年同学时,两人前后桌椅坐,我见其刻印章而产生兴趣,由其手把手指导而刻下了第一刀、刻出第一方印章,再由此痴迷下去,一发而不可收,于是就刻到了今天。我俩曾同在雨中叩开威豫章先生的家门,曾共同参与发起结印社于古沙,一路走来,风雨同舟,现在还都在坚守共同的艺术理想,不可不谓兄弟之情深。去年初冬,阿贵举办个人书展,我因出差在外未能参加开幕仪式,已成憾事。如今,阿贵择其近作精品结集出版,以示范更多的书友同好,嘱我写上几句,乐为之序。

庚子小雪后一日,丘石于濠上草庐



释文:紫琅者,得名于狼山,成名于紫色,南通之文化地标也。南临长江,烟波浩渺;北倚沃野,绿意无央。紫琅位居其间,岂惟包容会通之慨,亦含崇德润教之长,故命之于小学,冠之以第一,会当好时节,引歌舞悠扬。《紫琅一小赋》节选



水乡的早晨 陈顺源

## 塌棵黑菜滋味长

□陈健全

玉兰一瓣

大寒时节,偶然读到南宋诗人范成大《冬日田园杂兴诗》:“拨雪挑来踏地菘,味如蜜藕更肥浓。朱门肉食无风味,只作寻常菜把供。”其拨雪挑菜、饭蔬食而乐在其中的情怀跃然纸上不说,更是惹得人口角生津,念想起家乡的黑塌菜来了。

俗话说:“人怕生病,菜怕霜。”可是,在吾乡古邑如皋就有这么一种菜,不但不畏寒,而且寒霜越重,越精神。这菜,就是诗中所吟的“踏地菘”,也就是如今通称的“黑塌菜”。记得从前到了冬天,特别是进了三九、四九,霜雪尤烈,冻得人缩手缩脚的,大人们却反而连声道好——霜打后的菜好吃呢!确也是,那塌地生长的黑塌菜,历经彻骨的寒霜,如经涅槃,由苦而甘。就像一个人历经磨砺,由内而外散发出风华玉润般的魅力。

黑塌菜,古称“塌地菘”“乌塌菜”“塌棵菜”“黑菜”等,也俗称“趴趴菜”。它的种植历史悠久,据清乾隆十五年编修的《如皋县志》载:“九月下种,十月分畦,冬后经霜更酥软,邑人呼为塌棵菜。初春嫩菘蔬茹皆胜,四月收子榨油,香美不亚麻油。”

黑塌菜的形色,在于叶柄短而扁,叶子肥硕而色深,状若梅花的一棵上手,一瓣一瓣掰开,清水一洗,每一瓣,都是那么清新可人。更主要的,黑塌菜的烹调方法很多,焗、炒、烧、炖、煮、烩、焖皆宜。尽管烹法各异,但那份清香之味总是万变不离其宗。不必说黑塌菜烧粉丝,或者衬托斩肉的味道呱呱叫,即便单独清炒,只需放一点点盐、生姜米,稍微烹点水,起锅,白瓷盘装好上桌,碧绿莹莹,犹如刚从菜地挑上来的一样。无论下饭,还是佐粥,绝对有滋有味,百吃不厌。

还有,霜打过的黑塌菜,用猪油来炒,吃起来特别鲜美。美食家袁枚的《随园食单》指出:炒青菜须用荤油,炒荤菜当用素油,确实很有道理。

提及猪油,不由想起过去美滋滋的猪油拌菜饭。冬日里,新鲜的黑塌菜洗净切碎,投入柴火灶上的大铁锅,“刺啦——”翻炒片刻,接着将淘好的米倒入锅中,加水,添柴猛火烧至菜饭的香气袅袅时,再转小火,靠余烬之力焗半个时辰。待锅盖一掀,

热腾腾的水蒸气挟着饭香气,顿时弥漫了一屋。盛一碗菜饭,用筷子挖一小块杏色的猪油,一拌,菜饭泛着猪油的亮光,粒粒分明,实在诱人。啊呜一口,鲜、糯、香、滑,真是满满幸福的味道。在那寡淡的“俄童时代”,一碗往往不过瘾,最后就连锅巴都嚼得香极了。

黑塌菜虽为居家菜蔬,却颇受文人雅士的垂青,好似“莼鲈之思”一般。我十分景仰的大作家汪曾祺先生在《冬天》一文中写道:“冬天吃的菜,有乌青菜、冻豆腐。乌青菜塌棵,平贴地面,江南谓之‘塌苦菜’,此菜味微苦。我的祖母在后园辟一小片地,种乌青菜,经霜,菜叶边缘作紫红色,味道苦中泛甜。乌青菜与‘蟹油’同煮,滋味难比。”言其“味道苦中泛甜”,真是道出了个中要义。《江海食脉》中记载:“南通电视台‘总而言之’栏目到北京去采访范曾,带去的就是正宗的南通黑菜,范先生欢喜得不得了,认为黑菜是南通‘清雅风味’的代表。”浓浓的乡愁溢于言表。见过报载,东皋诗社社长冒有祥先生有《南乡子》“爆炒黑塌菜”词:“看色欲侵衣,青嫩生姜必备齐。冬月长刚正好,谁疑,即使初尝也赞齐。些许放油脂,汤水油油绿一溪。吃遍山鸡鱼翅去,嘻嘻,此菜鲜肥每着迷。”他视黑塌菜如此体己,真是教人可引为知己。

作为地方特色蔬菜,如皋黑塌菜早在2013年就成功获得了国家地理标志,声名鹊起,走向大江南北。更了不得的是,如皋黑塌菜还“炒”进海军菜谱,端上了辽宁舰的官兵餐桌,成了名副其实的“拥军菜”。而且,还给它取了一个好听的名字——“碧如蓝”,意思就是:碧海、蓝天、如皋,走进深蓝、走向远洋。

想不到,老家的黑塌菜还引来了央视《远方的家》栏目组专程来如皋拍摄。《远方的家》,以及《记住乡愁》几乎一集不落的我,在今年1月6日如皋融媒体上,看到家乡的大片黑塌菜种植基地,看到一棵棵情有独钟的黑塌菜,看到似曾相识的记者唐天娇津津有味品尝着“碧如蓝”,我好像闻到了缕缕清隽而芬芳的菜香。

还好,快了!春节返乡,有了它,就有了慰藉和清欢。