

卞之琳:新月派和现代派的代表诗人

□丁士风、韩醒生



名人与南通

卞之琳(1910—2000),江苏海门人。文学评论家、诗人、翻译家,曾用笔名季陵、薛林等。在现代诗坛上做出重要贡献。被公认为新文化运动中重要的诗歌流派新月派和现代派的代表诗人。

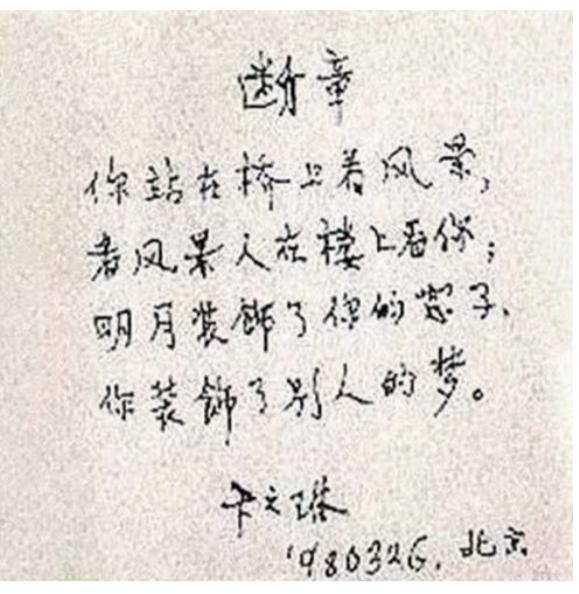
卞之琳不仅是“汉园三诗人”之一,还是著名的文学评论家、翻译家。“你站在桥上看风景,看风景人在楼上看你。明月装饰了你的窗子,你装饰了别人的梦。”他的《断章》为新诗的不朽代表作。

1910年12月8日,卞之琳出生在海门汤家镇。1929年,他毕业于上海浦东中学,接触英国浪漫派、法国资深派诗歌,并开始新诗创作。1933年卞之

琳毕业于北京大学英文系,就学期间曾师从徐志摩,深受赏识,徐志摩不仅将卞之琳的诗歌在其编辑的《诗刊》上发表,还请沈从文先生写题记。因为这段经历,卞之琳被公认为“新文化运动”中重要的诗歌流派“新月派”的代表诗人。

卞之琳于20世纪30年代出现于诗坛,受“新月派”的影响较大,但他更醉心于法国资深派,并且善于从中国古典诗词中汲取营养,形成自己独特的风格。他的诗精巧玲珑,联想丰富,跳跃性强,尤其注意理化、戏剧化和哲理化,善于从日常生活中发现诗的内容并进一步挖掘出常人意料不到的深刻内涵,诗意大都偏于晦涩深曲,冷僻奇兀,耐人寻味。

抗日战争期间,卞之琳辗转各地任教,为中国的文化教育事业做出了很大贡献。正是南通这块具有深厚历史文化底蕴的土地,以及那个特殊年代的艺术氛围,加上卞先生本人的勤



卞之琳和他的手书《断章》

奋斗刻苦,造就了他独具魅力的艺术成就。有意思的是,关于卞之琳艺术成就的第一篇博士论文不是出自中国,而是来自荷兰莱登大学的汉乐逸;关于卞之琳诗艺剖析最早的书,也不是出自内地,而是香港中文大学张曼仪教授的《卞之琳著译研究》。事实上早在20世纪中叶,卞之琳就已名声在外。在台湾,写下《乡愁》的著名诗人余光中先生就是卞之琳最大的“粉丝”。

卞之琳在抗日战争初期曾访问延安从事临时性教学工作,并访问太行山区;1940年回西南大后方,后在昆明西南联大任讲师、副教授、教授;1949年至1952年,曾任北京大学西语系教授;1964年起,任中国社会科学院文学所研究员(二级),享受终身制待遇;曾任国务院学位委员会第一、第二届外国文学评议组成员;中国莎士比亚研究会副会长;历任中国作家协会理事;曾做客英国牛津(1947—

1949年)。卞之琳对家乡念念不忘,90年不改那一口“海门腔”,对家乡人也是关爱有加。1950年开春,原汤家乡崇海村泥匠茅西林带了十多人,去北京打工。岂料,他们到了北京总找不到工作,好不容易来到北京大学找到卞之琳。卞之琳一听说海门老家来人,立即放下工作,赶忙跑去接待,劝慰道:“既然来了北京,不忙回去。我去给你们找找工作路子。”说着,就赶往清华大学建筑工地,终于给他们都落实了工作,并掏钱分送给每人零用。1984年冬,时称汤家公社的《汤家社志》编完,共20多页,邮寄给卞之琳请求审阅定稿,并请他作序。老人认真细致地读完全稿,批改了多处,又提出一些意见,还写作了令人回味无穷的《读老志感》,并谦逊地加“代序”字样。他对《社志》中的“石神庙传说”和“杨解元史迹”颇感兴趣,希望进一步搜集材料。



史海回眸

陈氏太极拳传人沈家桢

□程太和

如皋白蒲有个陈氏太极拳传人,他的名字叫沈家桢。2020年12月17日,我国申报的“太极拳”经联合国教科文组织保护非物质文化遗产政府间委员会评审通过,列入联合国教科文组织非物质文化遗产代表作名录。在我们南通也有一位陈氏太极拳的传人,他就是如皋白蒲的沈家桢,曾执笔撰写《陈氏太极拳》一书,为陈氏太极拳的传播作出了巨大贡献。

沈家桢(1891—1972),其祖父沈步高,住白蒲镇史家巷,原是清末的一员武将,老休归里。其父沈来杓,原在白蒲南街开一小布店,后举家前往湖南,在株萍铁路办事处工作。沈家桢自幼爱好武术,16岁前往江西萍乡安源煤矿局工务科工作,后参加辛亥武昌起义,南北议和后,在北平(北京)平汉铁路局工作。沈家桢勤奋好学,曾多次参加工程设计比赛,名列前茅。因其撰写的论文参加中华工程师学会(中华工程师学会最初由詹天佑等人在武汉汉口创建)论文比赛荣获第一名并得金质奖章而被提升为工程师,担任平汉铁路局工务段段长。担任工务段段长后,他坚持业余习武,苦练不缀,尤以舞单刀见长,被铁路局俱乐部拍摄成小型纪录。其后,他社交面渐广,习武兴趣愈浓,遂投入北平杨建侯、杨澄甫父子门下,练习杨式太极拳。进而以此为契机,钻研杨式太极拳创始人杨露禅从河南温县陈家沟学来的陈式太极拳,转抄了杨露禅亲自抄录的陈式拳秘本。1922年12月随少师张学良赴东北,在沈阳任东三省陆军整理处交通科科长,钻研军事工程,并帮助张学良学拳,关系甚密。在东北工作一段时期后,他又回北平。此时,杨建侯已离世,便随其子杨澄甫继续练拳,钻研拳理。

1928年10月,北京同仁堂药店老板因儿子要学拳,聘请河南陈家沟的陈发科到家中传授拳法。通过属下一位处长的介绍,沈家桢亦向陈发科学习陈式太极拳,先后达十年之久,深得陈式拳法之精妙。他酷爱武术,与武术界人士接触广泛,又常资助武术活动,被推举为北平国术馆名誉董事长。工余之暇,他博览群书,广为收集内家拳术资料,加之坚持不懈地锻炼并参加比赛,因此在太极拳上造诣很深。抗战期间,沈家桢在重庆工作,访问了内地一些内家拳高手,与之互相交流心得。根据个人练拳体会,他写下了《太极拳精义》,提出太极拳练习法要旨和自我考查的依据。抗战胜利后,他反对打内战,辞去国民政府国防部工程技术工作,前去浙江省建设厅任职。解放前夕,他毅然拒绝去台,并劝留身边工作人员留杭工作。

解放后,沈家桢任浙江省建筑公司顾问工程师、杭州市政协委员、杭州市武术协会副主席等职。1957年沈家桢年老退休,为了继承和发扬武术文化遗产,他受北京人民体育出版社委托,开始撰写《陈式太极拳》一书。他探本求源,遂将当年陈发科所传授的套路,配合30余年前所搜集的陈发科示范动作的照片(如“平湖秋月”拳法等),逐一加以解说,不足处由陈照奎(陈发科之子)予以补充,使其所介绍的拳法无失陈式本色。因陈发科是陈长兴之嫡曾孙,幼承家传,加之刻苦锻炼,日练拳三十遍达20年之久,功深艺高,为陈家沟太极拳的优秀继承者。沈家桢根据以往所收集的大量太极拳资料,对陈式太极拳详加研究,总结八大特点,列于该书之首。他从“以意行气”的内家拳理出发,以现代医学为依据,说明太极拳强身祛病的道理。并从“一动百动”这一整体观出发,阐明练拳必须上下兼顾,内外如一,表里一致,刚柔相济。他还从分析螺旋运动出发,阐述太极拳的缠丝劲对保健的良好作用和技击上能克敌制胜的道理。此外,沈家桢将他所收集到的陈家沟世代秘传的练拳秘诀全部公之于世,并对陈家沟近代拳家著述的精要部分作了摘录,以飨读者。因此《陈式太极拳》一书集太极拳理论之大成,深受读者欢迎。该书自1964年问世以来多次重印,还被译成英、日文在国外发行。

退休后的沈家桢专心致志于普及和推广太极拳,举办各种讲座,宣讲太极拳祛病强身的科学道理,并根据自己练拳的经验,编写了不少著述。其中有《行功太极拳》,取陈、杨二式太极拳的精要部分合为一体。沈家桢认为,学习太极拳先学杨式,再练陈式,较为适当。但一般业余爱好者难有较多时间学练二式拳法,沈家桢合二为一,创编成既有保健功用又有缠丝劲和技击作用的《行功太极拳》。沈家桢晚年集中精力写成此书初稿,正待整理出版,适逢“文革”开始,他遭受迫害,于1972年4月与世长辞,安葬在杭州灵隐山后山。然而,他编写的《行功太极拳》后继有人,如今正在定型推广中。今我国申报的“太极拳”列入联合国教科文组织非物质文化遗产代表作名录,沈家桢定会含笑于九泉之下。

征稿

“城市记忆”设有传家宝、老照片、史海回眸、地名掌故、江海风物、老建筑、习俗杂谈等栏目,欢迎投稿或提供采访线索。来稿尽量图文结合。

投稿邮箱:574911059@qq.com

过冬吃圆子

□孙同林

习俗杂谈

“家家捣米做汤圆,知是明朝冬至天。”吃汤圆是冬至节的传统习俗,在如东乡间,还有“吃了汤圆长一岁”之说。

“圆”有“团圆”“圆满”的含义,冬至吃汤圆,象征家庭和谐、吉祥。“汤圆”是一种用糯米粉制成的圆形食品,冬至汤圆又叫“冬至团”,如东人过冬的汤圆有小圆子、手包圆子和叠屑圆子等几种。

汤圆的制作最为简便,将米粉调和好,搓成圆形就行。记得那些年,每年过冬的前一天晚上,我们一家人会挤坐在一张小簸箕前搓圆子。母亲将调好的米屑团成一小块一小块,扔在簸箕里,由大家在手里捏成小团,再搓成圆

子。全家人围坐一圈,边搓边说着闲话。祖父说,圆子就得一家人一起搓才好。

小汤圆的优点是好煮,把水烧开,小汤圆入锅,只一会儿工夫,汤圆便浮了上来,也就熟了。

手包圆子是一种用米粉团包上馅儿的汤圆。包圆子的馅料一般为甜味,手包圆子的馅儿根据家人口味和条件而定。乡下人包圆子多用生猪油拌花生屑、芝麻屑、桂花、砂糖之类。包圆子时每块面料都要经过“捏圆——扣空——包——再捏圆——搓”的过程。包圆子的个儿比较大,煮起来慢,但吃起来多了香、甜味儿,因为放了猪油,所以在香甜的基础上又多了肥。

“叠屑圆子”是乡下人的一种美食。叠屑圆子的加工不是搓,而是颠、撞、叠。将一只小竹匾悬挂在上面铺

一层糯米粉,然后,把做好的圆子馅儿蘸上水,放在竹匾的米粉上,或三五个,或八九个不等,你就尽情地颠吧。蘸过水的圆子馅儿在米屑上跳跃着滚动着,像滚雪球一样,越滚越大,颠过一阵,将它们取出来再蘸点儿水,再颠,如此三番五次地颠、撞、叠,就成了货真价实的“叠屑圆子”了。由于一次次颠簸、跳跃、夯实,因此,“叠屑圆子”质量特别结实,煮熟后吃起来口感特别筋道。

祖父爱吃黏食,而且爱吃叠屑圆子。记得那一年过冬,母亲盛圆子的时候将第一碗端给了我,我不解,日常盛饭,母亲总是将第一碗端给祖父的,怎么过节盛圆子却先端给我呢?我望着母亲的背影,没有说什么,悄悄地把自己的圆子碗推给了祖父,祖父看了我一眼,又给我推了回来,眯着眼睛笑着,脸上的皱纹推得更深了,祖父用手摸着我的头说:“你

先吃,叠屑圆子要多煮一会儿才软,才糯,年纪大的人要吃出锅晚一点的。”哦,原来是这样啊?从煮圆子中,我明白了母亲的细心,也懂得了孝敬的含义。

其实,如东人吃过冬圆子并不十分看重吃,更为看重的是过冬圆子的加工过程,比如在搓小汤圆的时候那围坐一圈的场面,又比如在加工叠屑圆子的时候,母亲把圆子馅儿做好,蘸上水,递给我,让我在竹匾里颠,她站在一边看着,过一会儿蘸一次水……当叠屑圆子加工好了,母亲还会拿几个送给左邻右舍,于是,整个村子就弥漫在冬节的一种亲情之中。

过冬吃圆子,一个多么美好的习俗,它怎么能不代代相传呢?尽管现在超市里有各种各样的汤圆,但是,那里面你是无论如何也吃不到过冬圆子的味道的,因此,乡里人家依然不厌其烦地自己做过冬的圆子。