

近读录

荆歌的美术教育主张

朱永新

“小孩子只要天天向上，健康成长，并不见得每个人都要成为杰出人才”。父母之间教育观点的不一致，也是许多家庭教育的真实写照。

小女孩的美术课老师田老师是一个幽默风趣、教学方法独特而且审美水平很高的美术老师。他在课堂上循循善诱，让同学们自由发挥，告诉同学们看作品时如何审美，创作时如何不要拘泥于真实，不追求“像”，而要打开思维、放飞想象，无拘无束地用内心的感受和独到的视角去画画，画出自己的个性。

田老师告诉学生，要把画画好，首先得知道什么样的画才是好画，所以要多看大师的作品，提高鉴赏力。

田老师要大家多读书，他认为，一个不读书的人，他的世界是很小的。书里的世界，比现实世界更广大、更辽阔；书里的时间，比现实时间更悠远、更丰富。画画和读书其实是一样的，就是为了让我们的世界更丰富、更美丽、更有趣味。

田老师还告诉大家，好的画其实不应该用笔画出来的，而是用心、用脑、用情感画出来的，这些东西比技术更重要。只有眼界高远、内心丰富，画出来的画才有魅力，才能迷人。

这是田老师的美术课，其实更是荆歌老师的美术课。作为一个书画造诣颇深的作家，荆歌把自己对于书画艺术的理解，通过田老师的讲述，传达给孩子们。

作为美术课，荆歌特意安排了一个转学插班生费浩然和美术实习老师小杜出场。前者是国画高手，后者是陶艺工匠。田老师也因此把大家带到了民间手工艺艺术的世界，从剪纸、刺绣、木偶、皮影、木雕、玉雕、微雕，到泥塑、面塑、木刻年画、彩蛋画、花灯和帷面等等，色彩斑斓的民间艺术打开了孩子们的视界。小杜老师热情洋溢，像大姐姐一样与同学们打成一片，她和田老师一起带着同学们去陶艺工坊做陶艺，让同学们制作个性化的杯子，体验了创造的快乐。小杜老师的故事说明，真正的好老师，其实与年龄无关。

书的最后是关于现代艺术的介绍。小女孩的一幅叫做《风》的美术作品获得了参加美术展的资格，在夏令营上，同学们欣赏到《风》在风吹动下的景象，遇到了已经毕业并在美术馆工作的小杜老师，大家一起吃火锅，一起唱歌，一起憧憬未来。

在不断的篇幅之中，荆歌还介绍了不少艺术大师及其作品，讲述了文身、玉雕，讲述了同学之间的友谊与感情纠葛，他驾驭故事和文字的能力很强。当然，作为教育学者，正如读《语文课》一样，我还是最欣赏他的艺术教育主张。这本书，不仅仅是给孩子们，也是给艺术老师和所有希望孩子走上艺术之路的父母们的。

知道我喜收藏签名版图书，细心的荆歌在书上仍然有他富有特色的签名：“斜阳一抹，青山数点，万里澄江如练”。元代词人滕宾的这首《鹤桥仙》中的词句，不就是一幅绝妙的山水画吗？

刚刚读完荆歌童年课系列的又一本新书《美术课》，迫不及待地想与小朋友和大朋友们分享；这是一本值得所有的艺术教师、父母与孩子共读的儿童教育小说。

我特别喜欢荆歌的文字，自然、洗练、干净、明朗、幽默、喜欢他的故事，有哲理、有张力、有悬念、有意思、有魅力。我的喜欢当然还有一个很私人的原因，他写的场景、物件、人物，很多我特别熟悉。

这本书的故事是以一个叫丁端端的小女孩的自述口吻展开的。这是一个喜欢音乐和美术，有着绘画天赋的女孩子，也是班级的美术课代表。但是，她的妈妈开始并不支持她学画画。与许多父母一样，妈妈还是希望她学好语数外主课，以后考一所好学校。在妈妈生日的时候，小女孩给她画了一幅具有马蒂斯风格的肖像作为礼物。但是，妈妈一点儿也不喜欢。一直到这张画得了奖，在报纸上发表，妈妈才突然改变了主张，不仅支持她学画，还要出钱请家教师来指导她学画画。

无论是支持还是反对，妈妈的出发点都不是孩子的个性与兴趣，而是市场和功利、考试与分数。幸好，小女孩的爸爸比较开明通达，认为并不是每个练琴的孩子都要去成钢琴家，

走越地杭州湾畔一带，无论是市民百姓烟火氤氲的饭桌，还是机关食堂定份配供的餐盘，抑或酒店宾馆觥筹交错的台面，你不难看到一份特别的菜肴：一叠叠像半块麻将牌大小的千张片，或洒点盐清水蒸了，或铺层肉末和着酱油摊着，那千张片水分充盈，色泽暗黄，一股霉稠稠、暖烘烘的豆香，随着袅袅的热气铺沿升腾开来。揀一筷入口，尚未及细嚼，那千张片早化作一团酸腐、霉香、粉糯、暖烘的鲜气，盈满舌面牙槽，直奔喉咙食道而去。初学者对这份独特的酸腐、霉香往往一个激灵，或长吁一口气，或打一个喷嚏；而熟稔和嗜好的，则齿舌生津、味蕾涌动，或啧啧赞叹，或频频伸筷，直至把最后一勺汤水倒入饭中狼吞虎咽下去，亦不是个例。这份特别的菜肴，就是“霉”名远扬的霉千张。

在传统的越地菜中，我以为能称得上绝味的，霉千张算一个。越地菜霉、臭、醉三足鼎立，臭族以臭豆腐干领衔，醉族以醉蟹、醉泥螺为首，而霉千张，不但以独特的滋味和讲究的工艺树霉族的旗帜，甚至也可视作霉、臭、醉三族的龙头大哥。

细想起来，一味菜品能称得上绝味的，至少得有三个条件。一是滋味独特。凡绝味皆会入口难忘，这还不够，我以为舌尖上的感受、味蕾里的印记只是滋味的浅层次，那渗入到五脏六腑里去、再辐射到大脑皮层的生理记忆才是真正的绝味。其二工艺讲究。菜肴是人文的符号，这一符号体现在菜品中，关键就是制作工艺的讲究和无可替代可称之为绝味。第三能下饭上。既可供黎民百姓、贩夫走卒佐饭之需，又好人

西城猫爷，Mr.唐，唐杰志的唐。请不要对号入座，纯属巧合，为避误会，我改称他为T先生。

T先生住在长安街以南的一个苏式建筑群里，离我们原来在大六部口的家也就是几站路的距离。在他的那个小区，我认识好几家熟人，都是继承的上一辈留下的老楼房。那座带有前苏联特征的房子，楼层很高，有四米以上，楼道狭窄，一眼看不到头，幽深而神秘。

我们相识来往的时间是在2003年，SARS肆虐过后。

我跟T先生并不很熟，充其量不过是猫友，中间隔着一个彼此共同的猫亲戚。猫亲戚家盛产长毛大花猫，正是T先生的最爱，于是，猫亲戚家的猫二代就成了T先生的猫闺女，一来二去，两家走动频繁，自然就沾亲带故了，因此得着机会去T家看过一次猫主子。

T先生不合群，也不油腻，见了不熟的人，自然流露出来一股爱搭不理的北京大爷范儿。

T夫妻俩过得很悠闲，他们儿子在大家都考托福的时候，去了英国读书。T先生是先富起来的人，单看他开的那辆奔驰SUV，就知道他是财富自由一族，那个年代，开着北京大吉普已经算是高调了。

其实，T先生很低调，走在大街上跟工薪阶层没有任何区别，他最大的爱好是买菜做饭，自己主厨，把人请家来撮一顿，当然，都是至亲密友，范围很小，我不在其列。

T先生做的菜是地道的京味，他的干烧鱼和酱鸭牛尾，我们南方人做不出来。他擅长用黄酱和甜酱的搭配，比例完全凭做菜时的感觉。他炒的白菜，菜不能用水洗，沾了水的菜，他就不用了。芥末麻酱拌白菜心，清脆爽口，在风干物燥的北方吃上一口，消灭冬天里的一把火。

老北京的讲究，甭管穷富，永无止境。为了吃上最正口的压锅饼，T先生他们专门从内蒙古买来了恰格床子，面要和得不软不硬，放在床子里，一点一点往下压，成型的面条一根一根地落入滚烫的沸水里，面条出锅筋道有面香。为了这个压锅饼的玩意儿，T先生和猫亲戚两家，炸酱面、打卤面、三合油香椿芽拌面，轮番上阵，一夏天没断过

夜里，它们跟爸妈挤在一张大的双



笔会

抱猫的自画像

(油画)

洛特·雷塞斯坦恩

西城猫爷

沈芸

猫亲戚说，压馅烙好吃，这床子难洗，每次用完洗起来就得半个小时，费时费水。

T太太是十指不沾阳春水的福气之人，她不会做饭，也从来不进厨房帮厨，吃惯了现成的。

在厨房里陪着的是前面提到的，那只从猫亲戚家引进的大花猫。这位娇贵的猫小姐继承了母系强大的基因，喜欢抱膀儿，对于铲屎官，早有分工，麻麻负责梳毛敲背，粑粑负责撒娇发嗲。T先生摆出半蹲的姿势，猫闺女一个箭步蹿了上来，两只前爪一搭，环抱住主人的脖子，这一吊就下不来了，走哪儿吊哪儿，厨房厕所都不例外。

T先生在厨房烧菜，左手托着猫，右手干着活，实在腾不出手的时候，猫的俩后腿就撑在他的前胸。洗菜、切菜、起油锅、下锅、炒菜……油烟机隆隆作响。在浓浓的烟熏火燎中，他独臂托猫，单手拿着炒勺调味、翻炒、颠锅、盛盘……然后，T先生走出厨房，肩扛着一只大猫，手里端着一盘冒着锅气的诸如青椒土豆炒肉片之类，上桌！请脑补一下这雄赳赳的画面。

T先生是菜市场的常客。这位爷爷常是早上醒来，兴致一起，出门买个糖油饼，和太太塞上几口，俩人一合计决定去趟前台。

出门前，T先生要先把车打扫一遍，再带上一小暖瓶的开水，保温杯里放好了茉莉花茶。等着太太处理好家里的各项猫事务，一般在十点半过后，就可以上路了。

踩上脚油门，驶出红砖绿荫的小区，一路向南。车载收音机传来关学曾的北京琴书《买肉馅儿》：

这一日，万里晴空，是个礼拜天儿。胡闹和他的爱人，小两口全歇班儿。

T先生的下一站是新发地批发市场，他要继续去采购，牛肉是主项，他炒牛肉丝一定要选后腿部位的“黄瓜条”，酱牛肉必须要挑牛花腱，嫩牛腩肯定是少不了筋头巴脑。猪肉的排骨、里脊都得有，再选一大块梅花肉馅，随时可以包饺子。蔬菜瓜果梨桃和嫩玉米是最后的选项。

临走时，T太太还不忘拿上一盒红心柴鸡蛋，她家老公说了，滑蛋的最大秘诀就是鸡蛋的蛋黄要鼓，要纯天然，要绝对的新鲜。

当运货的小哥一趟一趟地把大奔驰塞满，时间也快五点了。夫妻俩又合计上了，五点半之前去牛街聚宝源不排队，别磨蹭了，直奔牛街！聚宝源的紫铜炭锅是老北京人涮肉都钟爱的，两盘手切羊上脑，一盘黑牛百叶，一盘羊油炒麻豆腐，配上绿苣蒿，晚饭吃得简单点，主要是最后想喝一碗涮锅的羊汤面。

当他们带着刚出炉的麻酱烧饼走出聚宝源时，正好上人了，乌泱乌泱的，门外的队伍排成了长龙。

从牛街往复兴门方向开，也就是一脚油的工夫。到了家，卸下车，把冰箱冰柜分类填满。冲个热水澡，新沏上一壶茉莉花，正在追的电视剧开始了……

T先生家的猫都是波斯大花三，外人一般都分不清谁是谁。看见主人回来了，大三花们跳上了长桌子，竖起鸡毛掸子的大雄尾，高低起伏地嗷嗷叫。T先生的眼睛边盯着电视边打开打包的餐盒，把羊肉和鱼虾蟹拆肉剔骨，拌饭浇汤汁，T太太洗净猫饭碗，将拌饭分配好，猫咪们开始大快朵颐，高低声渐渐地平静了下来。

T先生的猫，从小到大都是这种鱼羊鲜的饭喂着，伟嘉猫粮根本不爱吃。这位老哥认为，光给猫吃猫粮太委屈它们了，从头到尾的一个味，还不如臭鱼烂虾有滋味呢，他的猫深受他这种观点的影响，经常是闻闻猫粮，甩甩手，一脸鄙视的，走了！

此时，T先生的电视刷刷地进入了高潮，抽丝剥茧，坏人快要现形了……破案到了紧张之时，荧屏上却打出了“大剧抢先看”，T先生气不打一处来，抓起遥控器关了电视。

北京大爷的完美一天就这样结束了，我觉得这才叫生活。这种生活或许在2020年被按下了暂停键。

自从猫亲戚一家移民葡萄牙之后，我已经很久没有T先生的消息了。但是我知道他家没有出国，更不会搬离那个不换的地段。

身处北京高风险地区的地理位置，T先生夫妇肯定已经做过核酸检测了，结果也肯定是阴性，可能因为去过新发地居家隔离了。

这次的新冠病毒比上次的SARS可对付多了。T先生只喝茉莉花茶。等疫情彻底过去以后，希望能跟他取得联系上，到时我送一盒上好的福建花茶，跟着他俩一起去买买买，一起去逛逛街。

2020.6.19于北京

越地绝味霉千张

陈荣力

处，哪些差强人意。

当然还有制作工艺的讲究。在豆腐、素鸡、油豆腐、豆腐干等豆制品中，包括在霉干菜、霉苋菜梗等霉族菜品中，霉千张的制作是最复杂也最难以掌控的。从原料的选择、磨浆的厚薄到用什么水、什么时候起霉、霉多长时间，再到怎样保湿、保温、切块等等，这些都是制作霉千张必备的技术和环节。而不同天气、季节对霉千张用气、保温、起霉时间等又都有不同的要求。往往前面几道都到位了，起霉、保温、保湿也做好了，但出来的霉千张就是不行，或差那么一股味。这种因天气、季节的原因导致的功亏一篑，也成为霉千张的制作中只可意会、不可言说的技艺瓶颈。因此用“半凭人为、半赖天成”概括霉千张的制作，可谓一语中的。

用料制作讲究、花工夫时多、投入产出比低，一方面让霉千张的价格比豆腐、素鸡、豆腐干等其他豆制品高出一倍乃至数倍（在温饱尚未解决的年代，这直接限制了霉千张向更多地区的扩散和更多地走上寻常百姓的饭桌），另一方面也仗着“半凭人为、半赖天成”的造就，霉千张以物有所值、身价不凡的禀赋，跻身宴请之席和重要台面。

其实，即使是在嗜“霉”成性的越地，霉千张或许也只能算小众。霉千张的传统食用地域，基本就集中在越地的绍兴、上虞、余姚、萧山一带，而制作的主要产地更局限于紧邻杭州湾畔的一些乡镇，其中上虞的崧厦、谢塘、沥海等尤以制作霉千张闻名。

所谓一方水土养一方风物，霉千张就是一个佐证。杭州湾畔的土地大多为沙地，很适合霉千张的原料——黄豆的生长；这里气候湿润，水分充沛，为霉千张的成霉、起霉提供了独特的条件。而风，杭州湾畔那略带咸味的海风，或许更不是不可忽视的重要触媒。

新客旧友、红白两事宴请之席，还能登酒店宾馆、豪门会所重要台面。就像一千个人眼中有一千个哈姆雷特一样，对一个菜品，共体的品受和个体的体味向来都是一枚硬币的两面。而对绝对的菜品，个体的体味比共体的品受，恐要来得更深刻、更接近本真，这一定程度上也是植入个体生命轨迹里去的成长密码和人文基因。

几乎在我出生的同时，霉千张的气味就一直笼罩着我了。大约半岁的时候，上班的父母便把我托付给一位邻居的婆婆照养。单身一人的婆婆，因有一个女儿解放初嫁到香港，仗着两三个月可收到一些寄来的港币，婆婆比左邻右舍能吃几回当时被视作高档菜肴的霉千张。往往当缸灶上的锅盖中冒出团团热气的时候，伴着暖暖的饭香，霉千张的气味便在婆婆居住的台门里弥漫、沉浮开来。婆婆照养我到四岁上幼儿园，霉千张的气味也前前后后地笼罩了我三年多。虽然我记不得什么时候开始，婆婆在喂饭时把霉千张摊进我的小嘴，但直到现在去菜市场，走过那些卖霉千张的摊铺，不用看也不用手捏，光用鼻子闻闻，我就知道哪些是好的，哪些是差的，哪些霉得恰到好处。