

专一情操，寂寞精神，未悟伯牙。故成连乃曰：吾师方子，熙春东海，人在幽遐。既置蓬莱，不还旬日，延颈心悲望晚霞。山林管，更泪波群水，众鸟飞沙。

先生移我情耶。又岂料余今天一涯。但洞庭斯护，粮空舟楫，鸣软仙窟，微动鸣笳。翠带临风，凄凉环佩，片片无声落冰葩。玲珑犹，转高山流水，铁板铜琶。

这阙《沁园春》，是大约三十五年前我隐括古琴名曲《水仙操·序》的故事而成。当时，我因研究南宋法常的禅画艺术而涉及宋画的“潇湘八景”母题，进而了解到约略同时的琴曲《潇湘水云》的“满头风雨”、抑郁排宕；由“潇湘”曲又去学习了古琴史，知道了古琴中的“十二操”；因爱好兰花、水仙的诗词、绘画，所以对《猗兰操》《水仙操》发生了极大的兴趣。

虽然，与孔子见隐谷之中萝兰独茂而作《猗兰操》不一样，《水仙操》与水仙花并没有直接的关系，甚至可以说是毫无关系，但每当我欣赏、创作水仙诗、水仙画时，总是在心中大音稀声出《水仙操》的冷然幽邃、超变虚灵。因此而有此词的裁制，并常用它来题跋自己的水仙画卷。

水仙，石蒜科草本观赏花卉，又名雅蒜、天葱、腊兰、配玄、女星、女史花、姚女花等，尤以凌波仙子之名最为人称道——当然，不是黄梅戏“七仙女”中的仙子，而应是《庄子》中藐姑射山的姑射山仙子。原产中国，一说传自西域，在我国至少已有一千多年的栽培历史。其品种有数千种，大分为三大花系：单瓣六出内有一圈黄色副冠者称“金盏玉台”，副冠亦白色者称“银盏玉台”；复瓣者称“玉玲珑”；一茎一花且盏合皆黄者称“雏水仙”。近世园艺发达，经园艺家的潜心培育，新品迭出，竟已达两千多种！至有五颜六色、七彩纷呈的“多彩水仙”，堪称夺造化而天无功。不论。

世以梅、兰、竹、菊为“四君子”。但我始终认为，众香群芳中，论缠绵幽幽、顿挫悠扬，含香体素的逸韵雅致、清馨绝伦，当以兰花和水仙为无独有偶的双娇绝代，虽梅、菊有所不逮。所以，在宋人中，以逸品著称的花卉画家赵孟坚，便以兰花、水仙并擅擅场。但似乎如琴曲“十二操”，因韩愈认为《猗兰操》等为圣人所作，《水仙》二操则为工匠所制，所以在确定古琴名曲“十操”时，便把它删去了。不知什么原因，元代以后逐渐形成的“四君子”概念中，最终也不见了水仙的香影。

但即使如此，《水仙操》在琴界仍流传不衰；水仙诗和水仙画在诗画界也依然代有高韵逸品的声色并茂、精彩纷呈。前几年古琴热，几乎成为雅俗的分水，时有朋友举办各种名目的琴会雅集：焚檀香、供富蒲、品普洱茶、流“流水”，疏澹而心，澡雪精神，一如明代丘长孺的癖好事者品“惠山泉”。我曾附庸风雅地建议，与其不分季节、千篇一律地沉香、葛蒲、普洱、流水，能否冰雪时节，壁挂水仙诗书画，案头盆供水仙花，茗品乌龙水仙茶，琴奏一曲《水仙操》？《猗兰操》等亦然。但并没有得到大雅的响应。所以，只能



翠带临风（国画）陈佩秋

每年十一月至二月（农历），自管自地供水仙、诗水仙、画水仙。

我的水仙花，基本上是福建陈品鑫先生寄来的漳州品种。大概二十多年前，我因力倡宋画传统于明清写意泛滥之际，也在画宋画而备受压力的陈先生便引我为知音，专程到上海来见我寻求“支持”。记得那一次接待他的晚宴，时任福州画院院长的谢振瓯夫妇恰好也在，振瓯兄大唐路路的画风，其时已扬名天下，所以见到我又认识了谢，使陈先生异常振奋。从那一次以后，虽然再也没有见过面，因为他毕竟比我大了一轮，出一次远门很不方便，但长期保持着电话联系。而每年的11月，又总会收到他寄来的水仙花鳞球八颗。

头几年，我把它们养在一个青花大盆中，到12月时开始高大、茁壮、茂盛，进入1月，渐次绿

云乱拂、鬓钗颠倒、恣肆纵情，与上海的崇明水仙判然异趣。如果以前者如《诗经》的硕人，如古希腊的维纳斯，显出高贵的静穆；那么，后者便如小家的碧玉，如改七岁的纨扇女，显出楚楚的可怜。每有朋友来家拜年，初次见到这样的壮观，总不由自主地发出惊叹：这不是水仙中的女皇吗？

近四五年，我开始改变莳养的方法。选取几个大小不同的盆子，一盆有一个鳞球的，也有两个、三个鳞球的，一般分为五盆。这样，可使水仙的姿态疏密聚散，旁见侧出，变得更加丰富多样而不拘一式，从而为写生给出了更多剪裁取舍的选择角度。

中国画由辉煌的丹青，走向清淡的水墨，中间有一个“白描”的过渡。典型的代表便是北宋的李公麟。他纯用行云流水般的线描以形传神

而扫去粉黛，被誉为“不施丹青而光彩照人”。这个白描画法，最初是用于人物画的，但不久亦被用于花卉画；更被引申为文学（主要是诗词、小说）的一种创作方式：凡一切简洁而不作雕饰的艺术手法，均被称作“白描”。

而水仙花，它是天然的白描造物：素白娇黄，浅碧冷翠，脂粉洗尽，一尘不染。所以，一旦被选作艺术所表现的素材，自然也最适合于运用白描的手法。论内容与形式的统一，可以说没有第二种花卉比水仙更“素以为绚”于白描的。

诗词中，如“借水开花自一奇，水沉为骨玉为肌”“得水能仙天与奇，寒香寂寞动冰肌”（黄庭坚）是白描，“香心静，波心冷，琴心怨，客心惊……苍烟万顷，断肠是雪冷江清”（高观国）还是白描。相比于其他花卉的诗词，春风得意的牡丹无不论，即不招摇的瑞香花，“紫萼青青锦被，百熏熏笼晚不翻”（范成大），又被修饰得何等香腻？

图画中，最有名的白描水仙当然是赵孟坚，一如墨竹之文与可、墨梅之扬无咎。传世作品中，尤以《水仙图》长卷令人有震撼之感。一般的花卉手卷，不过二三米，此卷则在近七米的长幅上，小疏大密地铺陈有几百上千株溅玉玲珑、环翠碧碧，飘飘然如群仙之赴会瑶池，争先恐后、纵横历乱却又熙熙攘攘，井然有序，仿佛同为白描长卷的武宗元《朝元仙仗图》之冕旒秀发、旌旗飞扬！不仅在水仙画中，乃至在整个花卉画中，把一种花品画得如此波澜壮阔、浩荡恢宏的，除此之外，我以为只有八大山人的《河上花图》卷（荷花）。巧合的是，两卷竟同藏天津市艺术博物馆（今与天津市历史博物馆合并为天津博物馆）。而相比于杜甫的《冬日洛城北谒玄元皇帝庙》堪为武宗元“朝元仙仗”作形声的假借，辛弃疾的《贺新郎·赋水仙》则更适合于为此卷的“群仙赴会”作通感的转注：

云卧衣裳冷。看萧然、风前月下，水边幽影。罗袜尘生凌波去，汤沐烟江万顷。爱一点、娇黄成阵。不记相逢曾解佩，甚多情、为我香成阵。待和泪，收残粉。

灵均千古怀沙恨。记当时、匆匆忘却，此仙题品。烟雨凄迷偏倦损，翠袂摇摇谁整？漫写入、瑶琴幽愤。弦断招魂无人赋，但金杯、的蝶银台泪。愁难酒，又独醒。稼轩抱怨屈子“忘记此仙题品”，与我以兰

花和水仙并为香国中的清绝正出于同样的品第，足证“吾道不孤”；但他却忘了，也或许未曾读到晚唐段公路《北户录》的记载：水仙花是晚唐时才从波斯传来中土的，而以花间词人孙光宪为中国莳养水仙的第一人。则丝路开辟之前，中华的香国还未有水仙，所以，屈子应该不是熟视无睹而“忘记此仙题品”，而是得未曾见所以“未把此仙题品”。“漫写入、瑶琴幽愤”句，当是对韩愈将《水仙操》排斥在十大琴操之外的不满。而“汤沐烟江万顷”“甚多情为我香成阵”“翠袂摇摇谁整”诸句，实在先于赵王孙窥见了水仙花品的天风浩荡。嗣后的王迪简亦作《水仙图》长卷，画法、形象全法赵孟坚，但气韵神采完全不能同日而语。盖如谢稚柳先生之所言：起的白描用笔，“工整细密的写生，配合了劲挺而纤秀的勾笔，是形与神的综合表现……如此清绝的风神”，又岂是王所可企及？

赵孟坚之后的水仙画，陈淳、徐渭、八大、石涛、李鱓等，从群仙转向单株，更从写生转向写意，但画法仍用双勾白描。一种顾影自怜、孤芳自赏的风神，寓于落拓不似的形象之中，似乎仙子被滴尘垢，每使人联想仿佛是萨空于曾点评齐白石的一幅“铁拐李”：“别看是个要饭的，说不定还是个神仙呢！”（大意）但明清的水仙诗，却依然不失此子冰肌玉骨的清绝冷艳。如“盈盈仙骨在，端欲去凌霄”（陈淳）、“幽花开处月微茫，秋水凝时黯淡妆”（梁辰鱼）、“凡心洗尽留香影，娇小冰肌玉一梭”（王夫之）等。

莱辛《拉奥孔》论诗与画的关联，认为直观的绘画必须避免“丑”的造型，而联想的文学不妨描写“丑”的形象。这一古典艺术的“法律”，看来并不完全适用于无论中外的现代艺术。与西方的现代派相似，中国的“现代派”绘画对形象的塑造也不再恪守“美”的“法律”；但与西方现代文学学丑的“恶之花”不同，中国的“现代”文学仍恪守着“美”的原则。尤其是清代的水仙词，那种凄迷、冷隽、婉约、高华的美，与历代牡丹诗词所歌咏的富丽、浓酣、热烈、堂皇之美，简直代表了传统花卉审美登峰而造的两极！

任伯年、吴昌硕之后，包括张大千、朱屺瞻乃至所有的近世画家，水仙画又由怨愤落拓转向了岁朝清供的雅俗共赏，画法更由水墨清淡转向羊脂翡翠的沉酣绚烂、活色生香，但前提依然是白描双勾，即所谓“勾勒填彩”。吴昌硕更以牡丹水仙合于一局，庶几“富贵神仙品，居然在一家”。其间，张大千又别创勾点叶法，摒弃了、更准确地说是继承创新了延续千年的白描传统，却使“白描”的水仙，焕发出新的时代精神。但我最欣赏的还是陈佩秋老师画的水仙。她于翠带临风的抒写，兼双勾点法于一体，连撇带勾，似勾还撇，骨秀神清，韵高气隽，为赵王孙以后所仅见。

或许，正是历代艺术家对水仙画品灵苗各探的个性探索，启发了近世园艺家对水仙物种的创新培育？但是，艺术家们对水仙的歌咏、描绘，似乎仍恪守着传统的花系情钟不移。

费尔巴哈有句名言：“人就是他所吃的东西”。意思是说，要了解一个人，只要看他/她获取食物的渠道、享用食物的方式、品类，大概就可知个大概。

曾听过一则宜春笑话：有财主省吃俭用积攒下股实家业，却出了一个败家子，常在外面吃花酒。高级的花酒，餐具是景德镇细瓷，筷子是金的，一双重一两。按照妓院规定，每逢过年，某妓楼的客人来时都要摆上果盘，并付一笔赏钱。即便没说吃了什么硬菜，也能感觉得到花费不菲，甚至称得上豪奢。财主哪里不想吃？儿子吃得，自己也吃得。于是对守家的褊狭大声吆喝道：“婆老人，今天我们也吃大餐，煎杂奈（ga-ga，宜春人如此称鸡蛋）吃！”“煎几个？”“要煎就煎两个，一人一个！”

这个细节，让人想到汪曾祺的小说《八千岁》。八千岁很“压”：“无论冬夏，总是一身老蓝布”；他家开米店，放着高尖米不吃，顿顿吃糙米糙米饭。菜是一成不变的熬青菜，有时放两块豆腐；有卖粥的客人时，单加一个荤菜，也还有一壶酒，客人照例要举杯让一让。八千岁总是举碗说：“我饭陪，饭陪”；这地方有“吃晚茶”的习惯，八千岁家也吃，一年三百六十日，都是草炉烧饼，一人两个。省吃俭用，积攒下富饶家资。没承想半路杀出个“八舅太爷”，青红帮出身，趁着抗战，混入军界，带着他的“独立混成旅”，在里下河几个县轮流转。名为保境安民，实乃鱼肉乡里，大发国难财。汪曾祺写《沙家浜》里的伪军司令胡传魁，大概想到的就是八舅太爷吧。八舅太爷在八千岁家乡驻扎了一阵子，突然奉调“开拔”去外地。临行前他以“资敌”的罪名绑架了八千岁，勒索八千大洋。八舅太爷把勒索到的钱花六百块钱给一个流落江湖的风尘女子买了件高级斗篷，剩下一百，就办了“满汉全席”，“吃它一整天，上午十点钟开席，一直吃到半夜！”当地人没见过“满汉全席”，八千岁刚放出来，忍不住跑去看，“一面看，一面又掉了几滴泪，他想：这是吃我哪！”回到家，吃晚茶的时候，儿子依例给他拿了两个草炉饼来，八千岁把饼往账桌上拍，大声说：“给我去叫一碗三鲜面！”这一吆喝，与那位宜春财主“要煎就煎两个，一人一个”在勾画人物心理变化方面异曲同工。

宜春人称对人吝啬者为“象”、对自己吝啬者为“压”。在物资短缺、银根紧张的古代，儒家发明了“礼尚往来”之金融，而“象”与“压”，皆儒家交易制度不合作者，因而吝啬鬼总是霸占民间笑话榜单，连大名鼎鼎的纪晓岚都被冒名去接受嘲弄：某日，有友人之子结婚。晓岚携了礼物一样去吃喜酒。俟来客坐定，晓岚缓缓取出礼物，是一部《诗韵大全》。有客人某见，对晓岚曰：“以书本作为贺礼，倒是少见，可

否听听你送这样礼物的用意？”晓岚说道：“诗韵之书，所谈不外是‘平、上、去、入’，结婚之事，不外是‘平、上、去、入’，我送这样礼物，祝他们早生贵子，谁说不宜？”座上宾客一听，无不捧腹。《《笑林广记》》纪晓岚会人这么“象”？十有八九是出自和坤的编排。

岳父今年97岁，还记得当年横塘村地主家里的事：逢着过年，来了客人，端上来的大菜，鸡、鸭、肉都是木刻的。比八千岁还“象”！木雕菜如何吃？富贵限制了你的想象吧？一般人客特别是山区人家，逢年过节都是摆一条木雕的鱼，食用时顶多夹几筷子木鱼旁边的豆豉辣椒、芹菜‘屑索’做做样子，给主人家留个面子。”（李远宏《萍乡方言解读集》第278页，萍乡、宜春明清时期同属袁州府，语言、习俗相通）原来木雕菜还是要炒些香料码在其周围，主要是看，但也能尝。如此乡风规训出的众庶非常识趣，不像《笑林广记》中的那位客人，懵懵懂懂，不知道吃完一碗就放筷子以维护主人的尊严：“一穷人留客吃饭，其妻因饭少，以鹅卵石衬于添饭之下。及添饭既尽，而石出焉。主人见之甚愧，乃责仆曰：瞎眼奴才，淘米的时节，眼睛生在哪里？这样的大石砂，都不拿来拣！”也怪他自己，客人的第二碗饭不是他抢过对方的碗来自己添，即便只是添起一些“屑索”，大骂妻子吃多了，也比“剩石砂”穿帮更能维护自己的面子。

横塘地主家的木菜肴十有八九是“家传宝”——明清时期的宜春人实事实求是地发明出“祖孙盘”，即用木刻腊肉腊肠腊肝腊顺风腊猪心……放在桌子上待客，爷爷用过的盘子，孙子还可以用，故称“祖孙盘”。这是我明代陆容的《菽园杂记》里读到的：“江西民俗勤俭，每事各有节制之法，然各有一名。如吃饭，先一碗不许吃菜，第二碗才以菜助之，名曰‘斋打底’。饌品好买猪杂脏，名曰‘狗静坐’，以其无骨可遗也。劝酒果品，以木雕刻，彩色饰之，中惟时果一品可食，曰‘子孙果盒’。献神牲品，赁于食店，献毕还之，名曰‘人没份’。节俭至此，可谓极矣。”哪里只是江西人通过苛刻自己来发家致富？外地也有嘛！陈忠实《白鹿原》写冷先生的女儿、鹿兆鹏挂名的妻子服侍公公鹿子霖吃饭，偷偷地放一小把杂草在碗底，比江西人的“祖孙盘”之“工艺美术

羈碗

吴静勇

还要等而下之。有人从《白鹿原》鹿家祖先“勾勺客”的发家史中读出了人性的黑暗与人生的无奈，我不太同意。小时候去乡下做客，先父总叮嘱我吃饭莫动筷子，要吃就吃点熬肉里面的大蒜、白菜梗、腊肉、腊鸡一块都莫动。“人家要羈（宜春方言读如“滕”）碗，要待一个正月个客。”于是，亲戚即便把腊肉、腊鸡夹进我碗里，我也会用“不喜欢吃”搪塞后把它们夹回去。吃得最多的是蒸番薯圆子。一碗番薯圆子吃光了，下一餐主人又可蒸一碗。这般克制，主客心里都装着良善。原来，宜春人做人的道理全在饮食里。

这是上世纪六七十年代宜春常见的风景。于是，那些真想客人吃菜的主人，会勤快将菜夹进客人碗里，或是把客人碗里的煮杂杂夹下。夹之前，会把筷子放进嘴里嚼一下，在肋胛下措一下以示“干净”。改革开放后，我去馆子店赴约，还有东家用自己的筷子夹菜给我。我不恼：即便没想起筷子夹菜那句话，能感知到舍此不足以表达人家的热心。直到疫情后作兴公筷，此待客之道才在宜春民间销声匿

迹：大家学着欣赏世界十大饭店之一的泰国东方饭店的做派，由服务生分桌，服务生跨前一步弯腰表示侧耳倾听，回答咨询则要后退一步站直以防唾沫飞入佳肴皆不见。别人家的菜“要待一个正月个客”，自己家的就不要？一样要。宜春过年顺口溜曰：“二十四，打麻糍。二十五，炮圆子。二十六，做豆腐。二十七，炮花粒。二十八，杀鸡又杀鸭。二十九，肉样有。三十夜里胀得尿括括。”宜春人把所有的日子都叫“日”，比如初一日，初二日，十五日，唯独除夕这天把日改叫夜，称“三十夜”；这一天通宵不睡，要守岁，三十夜里能饿肚子乎！记得先父腊月晚上都是在准备菜（白天要上班），要切好一脸盆干笋、扎好肉皮（如果买来就是炸好的就要发胀来切好），剥尽精肉切荸荠拌薯粉，蒸肉丸子，拆好腊味——即把腊肉、腊鸡、腊顺风猪心猪腰子猪肝煮熟切好。还有一碗是蒸米粉肉，蒸底下放黄芽白菜叶子，米粉肉放在上面蒸，也把肉汤渗进黄芽白里。蒸熟后，把米粉肉挑起放入碗里，粘了米粉肉屑屑的黄芽白包烂，也是一道硬菜。三十夜里做新鲜鸡、熬肉、粉皮、烂粉

（多么奇怪的叫法：粉丝不趁热吃就会糊，乘不得牙齿，宜春人就说“炸括哩”）。炸了岂能不烂？烂粉之称谓突出了该食物易“炸”之特性，酸辣汤，没一样是蔬菜，就一桌子了。这么多菜有的可以放开肚皮吃，如熬肉、粉皮、烂粉、肉皮等，一半以上就要忍住口腹之欲，要留到待客。客人来了，总要保持十二三碗菜，多半是现菜，从碗橱里搬进搬出，热了又热。看得都不想吃了：一碗肉圆子到了元宵，汤茺茺茺茺，圆子上还起了淋（糊）；一碗鸡，没热都泡粒滚滚。以致正月最回味的一道菜竟然是炒白菜条，乃“时其时、地其地”之故也。何苦来哉！

现在回想起来，很能明白前辈宜春人的良苦用心：尽管物资短缺，但礼数不能少，过年桌子上没有十几碗菜摆样子，对客人是不敬，对自家家人是不忠，等于做人失败。这都是改革开放以前的事。改革开放以后，就没这么窘迫。大家普遍手头宽裕后，亲朋好友间的走动也不像以前频繁，即便临时来了客人，作劲弄上十几个菜也是做得到的。为什么说要做作？因为人懒了。有时候年夜饭都要跟风去饭店吃套餐。吃了两三年，觉得寡淡，都是像先父那样事先准备好料，甚至做好的预制菜，到了点，蒸一下就端上来给客人。客多，不可能个性化现炒，好像回到改革开放前吃家里正月里的菜，很难谈得上新鲜。

后来读皇帝的用膳，才知道“祖孙盘”木刻的鸡鸭肉、上了淋的肉丸子，皆出自礼教要求，故可称之为“礼仪美食”。溥仪在《我的前半生》中曾忆及民间初前后他在宫里生活时的早餐排场：

一顿皇帝的早膳就包含了五十多种菜肴，花费掉将近六百六十多斤肉类，一顿太后的早膳甚至需要准备一百多种菜肴，要用六张膳桌陈放。这下轮到贫穷限制你的想象了，说说那些菜名，肯定会馋得你流口水：口蘑肥鸡、三鲜鸭子、五鸡鸡丝、炖肉、炖肺、肉片炖白菜、黄焖羊肉、羊肉炖菠菜豆腐、樱桃肉山药、驴肉炖白菜、羊肉片余小萝卜、鸭条烟海参、鸭丁烟葛仙米、烧茨菰、肉片焖玉兰片、羊肉丝肉跑跖丝、炸春卷、熏时花小肚、卤煮豆腐、熏干丝、烹掐菜、花椒油炒白菜丝、五香干、祭神肉片汤、白煮塞肋、烹白肉……“御膳房为了能够在一声传膳之下，迅速把一百多道菜肴摆上桌，半天或一天以前就把饭菜做好，摆在火上等候。”哦，皇帝这么命苦，天天要过年！吃的东西名贵而稀罕，却不新鲜，我一下就用先父做的上了淋的肉丸子为上述山珍海味祛魅，也终于感觉到在饭店吃的年夜饭是唯一享受到“顾客是上帝”的待遇，都是吃了满桌早已过了火候的“御膳”。

为何要如此铺排？因为溥仪是皇帝，舍此无法表达他的身份，可是，作为人而非君王的溥仪靠什么表达呢？溥仪接着回忆：“我每餐实际吃的是太后送的菜肴，太后死后由四位太妃接着送，每餐总是二十来样，这是放在我前面的菜，御膳房做的都远远地摆在另一边，不过做个样子而已。”既然是做样子，还真应该搞些木刻的“工艺美术”放在皇帝面前摆谱。而溥仪私自吃太后正妃膳房里的新鲜菜，多么与我们以前正月从园子里扯一把大蒜炒来吃同构啊！装大蒜炒辣椒的碗吃了就要洗，因为它无需羈碗。



忆·江南（油画）朱政东