



我的书法缘

□ 方爱建

少年时代的我爱好多,兴趣也常变。上世纪七十年代,乒乓球世界冠军庄则栋把小球打到美国时,我就跟风学打乒乓球;后来,觉得游泳很好玩,便丢下乒乓球去学游泳;看到同学家养鸽子可参加放飞比赛,又曾养过鸽子,兴趣所至,还骑自行车到扬州,来回100多里只为买一只鸽子……这些爱好短则坚持几个月,长也就是几年。唯独对书法艺术,虽接触最迟,排在最后,却让我一直沉迷其中,因为我与书法有缘。

我17岁高中毕业后在家待业,有一天出门闲逛到街对面邻居吕老大家门口,看到他坐在自家饭桌前临写毛笔字。他神情专注,一丝不苟地使转运笔。被临的一张劲健有力的正楷书法作品映入我的眼帘,那作品写得太好了,让我这个尚不懂得书法的少年,一下子知道了什么样的字才叫漂亮。我夸赞吕老大临的字与字帖几乎一模一样。在羡慕他的同时,我也萌生了学习书法的念头。

次年,我被招工进了县水泵厂工作。我发现厂区内到处张贴着用毛笔书写的大幅标语,且经常更新。我每每被那气势磅礴的标语书法所震撼。有几次,我还目睹厂内一位我心中的青年书法家,在车间里左手拎着装有墨汁的小桶,右手抓着一支大斗笔,将一个个大字神奇地落在地面的红纸上——真是太美妙了! 敬仰成为我学书法的动力。我去新华书店花八分钱买了一本当时流行的上海书法家周慧珺书写的《鲁迅诗歌行书字帖》,回来临写。由于无师指教,仅凭几分热情,进步缓慢。断断续续练了几个月以后,热情便逐渐地冷下来。

有一天,我在家正忙着给鸽子喂食和修理鸽笼,父亲过来对我说:“二子,你现在已参加工作,也老大不小了,该做点正事了。你前段时间不是对练书法很感兴趣吗,现在怎么停下了?”我先是一愣,既而想父亲向来和蔼可亲,且从未反对过我养鸽子,今天怎么啦? 稍后我即领悟到父亲的心意——担心我玩物丧志。是的,我已长大成人,理应用心去钻研技术,坚持不懈地苦练所爱的书法。

第二天,我即果断地处理掉家中所养的鸽子,自当日即1977年5月19日起,立志把练好书法作为自己终生追求的目标,并给自己制定了每天练字1—3个小时,休息日不少于10个小时,遇特殊情况完不成,次日须补上

的学习计划。

不久,适逢当年冬季征兵开始,我即去厂办报名,希望实现去部队“大学校”锻炼的愿望。那一年全厂适龄青年报名者近40人,而入伍名额只有2人。几天以后,当厂保卫科长来到车间,把《入伍通知书》交到我沾满油污的手上时,我高兴极了!

我带上心爱的练字文具步入军营。部队纪律是严明的,训练也是很辛苦的,不过,生活却是有规律的。新兵集训结束后,我被分配到师部修理所做保障工作。因我在工厂有两年机械操作的经历,故对部队所分配的工作自感很轻松。空余时间多了,我在坚持练字的同时,又报名参加黑龙江青年文学大专函授班学习,以充实自己。

我坚信,练书法的过程是磨炼人的意志和耐力的过程,熬过来了,才会有随性潇洒的那一天;而每天坚持临帖,是通向成功之路的唯一途径。临帖用纸量很大,那时,我常去师部医院找战友、军医、师部参谋等讨要旧报纸、旧杂志等,他们都热情相助。

我充分利用和寻找时间练字。入伍三年里,我从未午休过,困了就用自来水冲冲头;周日几乎整天练字;晚上熄灯号一响,我就用电筒照着在床上看字帖;逢连队战士集体去看电影,我都向班长要求留下来值班,以便看书。每到夏季,我都提前向领导要求,去农场做一个月时间的“保障”,领导也知道我的心思,都同意我的要求,让我有时间多练字。我时常在吃早餐时多带两个馒头作中餐,以挤出更多的时间练字。

后来,连部领导还送我字帖,并安排我写标语、证书等工作,提供我锻炼的机会。部队真的很美好,我一边工作和学习,一边还可以做自己感兴趣的事。

退伍前,我平生第一次创作了一幅“书山有路勤为径,学海无涯苦作舟”的书法作品,参加全师军人书法展,并获得三等奖。

退伍后,我被分配到县商办肉联厂,厂里的书法前辈不少,但该厂常因季节性待工,后在我二叔的帮助下,调入正需要一名会书法的员工的县蔬菜公司。

在公司慢慢适应并站稳脚跟后,我考虑要提升自己的书法水平,必须通过专业培训,于是就报名参加县总工会职校办的书法夜校班,教师是召

建农先生。召老是一位刚离休的老老干部。他离休不离岗,利用自己的书法专长,为培养书法新人,创立了本县首个书法培训班。他自编教材,讲课通俗易懂。他与人友善,德艺双馨。我随召老学书法、学做人,受益匪浅。后经召老的努力,书法培训班又升格为中国书画函授大学分校。召老是我学习书法道路上的恩师,在他的栽培下,我从学生到班长,再到该校的教师,最后任校长。

那些年,我也转益多师,先后参加过无锡艺术函授,拜见过徐静渔、吴炳伟等书法名家;参加过河南书法函授并毕业,与张海、李刚田等书法大家都有书信往来;后结业于中国书协研修班,作品还入选结业展。

1987年,我巧遇良机,即省美术出版社组织书画家下基层来我县征稿,当时,我县约有30人接到县文联与新华书店的邀请,参加征稿等活动。次年,我与县水利局王之义同志写的春联作品有幸入选出版。此后,我得到市(撤县建市)新华书店王股长的帮助,连续10年向江苏、浙江、黑龙江等美术出版社及古吴轩投稿,每年都有春联等书法作品出版。这十年,让我在书法创作上得到施展才能的机会的同时,又获得了一定的稿酬。那时,我凭借自己年轻、精力充沛,学习十分努力和进取,作品先后在省内外入展获奖,还荣获江苏省职工自学成才奖,并连续数年获市文艺创作优秀奖。此外,我在书法专业报刊《书法报》《书法导报》《书法》《青年书法》及非专业报刊《人民日报》市场版、《扬子晚报》《中国商报》《中国工运》《商业研究》等媒体上发表作品近百幅。我还于1994年在江苏古籍出版社出版了个人书法集《常用隶书对联集粹》。我的书法集出版后,又在省第二届书法新人展中获奖并顺利加入省书协。

书法给我带来愉悦和荣誉之际,却赶上企业改制大潮,当时,我月收入只有340元,家庭生活陷入窘境。我知道怨天尤人无济于事,何不以一技之长去代课、写广告招牌等?但这种收入不稳定,后来,我转办书法培训班,既可传承书法艺术,又能让自己有用武之地。办培训班很辛苦,我因长期站立练书法和讲课,导致腰肌劳损,腰椎间盘突出病疼而停止工作,在家以读书、临帖为乐。这一雅好已成为我修身养病的习惯。

如今,我已步入耳顺之年,一切名利皆可放弃,唯有对书法的钟爱和心怀感恩不变。感恩在我学习书法的道路上,给予我帮助的亲人、师友。这种钟爱和感恩将伴我终生!

手心,从藕孔往里面塞糯米;一边塞,一边用筷子捣实。3.在铜锅或砂锅中放竹篾垫子,竹篾垫子上依次排列塞满糯米的藕段,倒入清水,以浸没藕段为宜。清水里要加适量冰糖、红糖、腌制的甜桂花。盖上锅盖,旺火煮沸;文火焖焐,大约需三四个小时。这一道焖焐工序,是制作桂花糯米藕的关键。桂花糯米藕之绝妙,靠的就是用文火将汤汁中的甜味和香气慢慢煮进去。这种做法,讲究的就是一个耐心。此时,你万不可着急。开大炉火,或缩短焖焐的时间,皆大忌。制作桂花糯米藕不能用铁锅,藕接触铁器就会变黑。4.将焖焐好的藕出锅,冷却后切成大小适中的藕片。之所以要冷却,那是因为热时切藕易碎。切藕的刀,要够薄够快。切的动作也要利索,一刀就是一刀,绝不能拖泥带水;否则,藕孔里的糯米会被带出来——那就不好看了。5.藕片装盘。盘子要精致点,可装出美丽图案。6.将原来煮藕的汤汁,烧至浓稠状,浇在藕片上。7.最后淋上蜂蜜即可上桌。

此物呈酱红色;切开后,只见酱红色的藕片中,孔孔都镶嵌着圆玉般的糯米饭,望之食欲大开。此物又甜又粘又糯。特别是那浓郁的桂花香,香得令人飘飘欲醉……

高邮烧饼

□ 汪泰

高邮烧饼乃大众食品,它工艺简单,价格公道,当饱。哪个高邮人没吃过?

烧饼铺子,大街小巷多得很,平常的日子里,烧饼夹油条是很多人的早餐,如果再来碗豆浆,最好。烧饼铺子当然兼炸油条,还有人家也炸麻团,小拳头大小,滚圆,黄灿灿,粘满了芝麻。

这烧饼是小麦面粉经发酵、兑碱、烘烤而成的食品,它的味道该是若干年不会变的吧。正如汪曾祺先生所写,“我吃着烧饼,烧饼很香,味道跟四十多年前的一样,就像吴大和尚做的一样。于是我想起吴大和尚。”汪先生1981年回家乡,吃了家门口烧饼店“七拳半”做的烧饼,烧饼的味道勾起了他小时的记忆,回去写了《吴大和尚和七拳半》,文中的吴大和尚和七拳半都是做烧饼的,上面的话就摘自该文。这是说,烧饼是现在的烧饼,味道还是过去的味道。如今,又过去了四十年,这烧饼的味道似乎是永恒的。汪先生在文中还提到了“草炉烧饼”。草炉烧饼,我是吃着它长大的。

人民路(现在又叫东大街)向西靠新巷口,有一家老字号的饮食店坐南朝北,早上卖烧饼、油条、麻团、油饺子,下午卖插酥烧饼、阳春面、馄饨(本地人说成是饺子)、包子,惟有烧饼全都做,生意好得很。店西边有一家浴室,好多老主顾一把澡上来,约好的面或馄饨就送了进来,下肚,一支烟,浑身通泰。傍晚,饮食店斜对过搬运三中队工人下班,两只烧饼,一包熏烧猪头肉,一瓶二两五粮食白,带进浴室,烧饼夹猪头肉,就着粮食白,没有什么比这更有味了。吃完,嘴一抹,饱肚洗澡,洗尽一天的汗水和疲惫,这是体力劳动者一天下来的享受。那时,他家专做草炉烧饼。他家店面宽大,里面很深,最里间存放着很多稻草,是用来烘烤烧饼用的(我没见过用麦秸秆做燃料)。烘焙烧饼的火炉在门里西侧,用砖砌成,大半人高,炉身向里横卧,炉膛深度有一条膀臂长。烧饼剂子贴上炉壁后,师傅用长铁叉又挑着点了火的稻草把,伸进炉内,贴着烧饼烘烤,火苗把膛壁的温度烤得很高,两个草把后,再用长铁叉又着火把的余烬对着烧饼熏会儿,烧饼就熟了。师傅右手伸进一柄长铲,左手握一长篓,铲下的烧饼用篓子等出,倒在案板。刚出炉的草炉烧饼,喧、松、香、软,好吃得很。农村人上城,一买几十个,回家给坐月子的产妇用鸡汤煮了吃。做草炉烧饼,收购、存放草料是费时费事费地的,当煤炭不再紧张时,草炉烧饼便纷纷变成了用炭火烘烤的“桶炉烧饼”,也就少了烘烤时特有的微焦的稻草香了。但人们对烧饼的情感并未为之改变,该怎么吃还怎么吃。

桶炉烧饼与草炉烧饼的工序差不多,只是最后的烘焙方式不同。我家出门的傅珠路与佳禾路十字路口的西南角,有家单姓烧饼油条店,夫妻二人带个老妈妈,从早忙到

晚,上午油条、烧饼,下午专做咸的甜的插酥烧饼(插酥烧饼的做法考究,多了几道工序,很好吃)。烧饼剂子压成型后,刷一遍稀料糖上色,手指捏着芝麻撒在上面做个点缀,烘烤后,烧饼面微微的焦黄暗褐色,诱人食欲。这就是人说的黄烧饼或光烧饼,以区别于加酥的插酥烧饼。师傅用的压烧饼剂子的木槌,圆的变成了方的,把手处,硬是叫拇指压出了深深的凹槽。我问用了多少年了,老板娘说:这排房子竖起来时,我们就来了,二十七年了,什么概念哪!听了老板娘文绉绉的话,我拿起木槌看看,可不,“郭哒”作响的烧饼槌虽不会说话,分明就留下了这日复一日年复一年的光明的印记,让我感动。我问,你们一天要做多少个烧饼啊?不得数,闭着眼睛做,戴着眼镜的单老板说。咋能不得数呢,大概是商业秘密吧,不说,我理解。每天卖不完的烧饼怎么办哪,我问。还不够卖呢,老家饭店要呢,老鸡汤老鸭汤老鹅汤煮烧饼,跑呢,还有好些人,一买一堆带外去慢慢吃,老板娘说。是的,买一堆带走,慢慢吃,吃的是乡愁,吃的是念想。酒宴上,鹅汤泡开的烧饼,吸足了老鹅的油脂和鲜味,俨然成了家乡的一道美味。

汪先生文中描述的“桶炉烧饼”“有碗口大,较薄而多层,饼面芝麻多,带椒盐味”。如今,这种烧饼已不再做。现在我们这里的烧饼似乎就两种,一种指上面说的黄烧饼(当然还可以做成菱形、方形的),一种就是插酥烧饼,如汪文中所说“如加钱,还可‘插酥’,即在擀烧饼时加较多的‘油面’,烤出,极酥软”。现在的烧饼大多是在桶中用炭火烤,坚持做草炉烧饼的很少很少了。

每到中秋前后,月饼上市,我定是要吃烧饼的,烧饼是月饼的伴侣,月饼是烧饼的爱人,烧饼夹月饼,绝配!剖开新出炉的烧饼,塞进切成小角的苏式月饼,张开大嘴,一口咬下,香、酥、甜、糯,这才是老高邮人月饼的吃法。那几天,买烧饼是要排长队的。

由高邮烧饼我想起了黄桥烧饼(我在黄桥、泰兴生活过),一首《黄桥烧饼》,让黄桥烧饼走出了黄桥,走在南京街头,经常可看到,一家小店,一堆烧饼,标着“黄桥烧饼”的字样,近前一看,精致得很,芝麻满布,油黄酥软,各种口味的馅,可这不是用炉火烤出来的,是电烤箱烤出来的。从大众果腹到升级为食不厌精的休闲食品,黄桥烧饼可还是那时的味道?我总是觉得,当年的黄桥之战支前慰劳子弟兵时的黄桥烧饼,该和高邮烧饼差不多吧。战争环境下,没有电烤箱,烧饼也无法精致,只有稀疏的芝麻,焦黄的面皮,吃起来却喷香。抗日最后一役,高邮烧饼一定也是慰劳新四军的食品,可高邮烧饼没有这么好的运气,不然,今天我们会唱着:高邮烧饼黄又黄,黄黄的烧饼脆又香,烧饼要用热火烤,当兵要靠老百姓的帮……

食藕之法众多。在众多的食藕之法中,炒藕片最简便,用得最广泛。

藕有孔。从孔的数量上看,藕有两大类品种,一大类叫做“九孔藕”,一大类叫做“七孔藕”。九孔藕和七孔藕各有特点,各有用途。炒藕片,必须选用九孔藕。九孔藕洁白无瑕,肉质细嫩,鲜嫩甘甜。

炒藕片,过程如下。
1.鲜藕去皮洗净切薄片,薄片要切得小小巧巧的。2.将藕片在沸水中烫一分钟,去除表面粘液,捞出过一遍冷水,沥干。3.微辣的红灯笼椒去籽、拍碎、切丁。其量,要多一点。4.青葱切葱花。5.炒锅置火上,放油烧至七成热;入藕片、红灯笼椒丁、盐,不停铲地翻炒;两分钟后下味精调味出锅、装盘,撒青葱花、浇滚烫滚烫的油,即可上桌。再强调一下,翻炒速度不能慢,翻炒时间不能长,藕片必须带一点点生。这样处理,口感才会更好。

盘子最好是那种带花边的,花边可以起烘托作用:藕片如玉,红灯笼椒丁似小玛瑙,青葱花像碎翡翠。此菜清香袅袅,令人心旷神怡。此菜脆刮刮,嫩滋滋,甜咪咪,让你嘴中生津。

有的人口重,炒藕片时要放糖滴醋。这样的炒藕片,高邮人换了一个名称,叫做“糖醋藕片”。糖醋藕片,其味又多了一层“酸溜溜”。这里的酸溜

炒藕片·糯米藕

□ 朱桂明

溜,可不带一丁点儿的贬义。“吃醋”,亦能吃出美味……

糯米藕又叫“桂花糯米藕”。这是一种传统的甜味小吃,特受孩童之青睐。笔者小时候要食此物,必须等到上澡堂子洗澡的时候去碰运气。家乡中市口南面有一个澡堂子,名曰“四德泉”。四德泉门口就有桂花糯米藕卖,用碟子装着。一个碟子里,大藕片装两片;小藕片装三个。碟子里还外加一根小竹签,不让你脏了手;吃完还碟。俗话说,“饿剃头,饱洗澡。”父亲一时高兴,狠狠心,花几个小钱买上一碟,让我自己挑。可惜因为家里穷,这种口福之享实在是太多了,就那么几次。现在回想起来,还馋涎欲滴……

此物早已升级,成为餐桌上一种比较受人欢迎的冷盘。

制作桂花糯米藕,应选用七孔藕。七孔藕呈棕黄色,淀粉含量高。

其制作过程,有点复杂,但并不难。
1.糯米用水泡,泡至米粒饱胀,大约要泡一小时以上。2.鲜藕去皮洗净,一边去节。把没去节的一头立放