

热历史

古代书法家轶事

马润涛

在我国书法史上,曾涌现出灿若星辰的书法家,他们各自以自家的笔墨趣味和性情铺陈,为中国艺术史增添色彩。同时,他们的翰墨轶事又像一串串绚丽的明珠,虽历经百世,而至今仍熠熠生辉。

钟繇掘墓盗书

钟繇是三国时魏人,为魏大臣,曾先任大理,后升任相国,是书法家和政治家。他学习曹喜、蔡邕、刘胜的笔法。古人对他的书法总的评价是:“隶书、行书是神品,草书八分是妙品。”明代哲学家李贽在《初潭集》中曾记载一则关于钟繇掘墓盗书的故事:“钟繇少随刘胜往抱犊山学书三年,比还,见蔡邕笔法于韦诞,苦求不与。及诞死,盗开其墓得之。”这段话的意思是说,钟繇小时候曾跟随中山靖王刘胜到抱犊山学了三年书法,回来后,他在韦诞那儿发现了蔡邕的书法作品,因为他非常崇拜蔡邕,就向韦诞请教蔡邕的用笔方法。然而,韦诞却没有告诉他(据《笔阵图》介绍,为此事钟繇被气得吐血,是魏太祖给他吃了五灵丹才把他救过来的)。韦诞死后,钟繇为了得到韦诞收藏蔡邕的书法作品,让人掘开了韦诞的墓,得到了蔡邕的书法。这件事钟繇做得虽然有点儿过分,但从另一个角度来说,则反映了钟繇学书的痴迷已经达到了无以复加的程度。

米芾以死逼书

北宋书画艺术名家米芾,字元章,不仅擅长书画,其书在“宋四家”中排名第三,而且他还精于



师承钟繇的卫夫人

临摹。同时,他还有一个爱好,就是收藏奇石,史上曾经流传“米芾拜石”的故事,因而人们称他为石痴。笔者在这里要说的是米芾向蔡攸“索帖”的故事。据《初潭集》记载:“米元章尝谒蔡攸于舟中,攸出右军《王略帖》示之,元章惊叹,求以他书相易,攸有难色。元章曰:‘若不见从,某将投此江死矣。’因大呼使船舷欲堕,攸遂与之。”笔者在这里简单交代一下蔡攸这个人:蔡攸乃为宋代大奸臣蔡京之子,我想蔡攸收藏的这幅《王略帖》,说不定还是他父亲搜刮来的呢!米芾见了王羲之的《王略帖》竟似猫儿见了鱼,蔡攸不舍得给他帖也在情理之中,因为王羲之是晋代大书法家,尤其是他的《兰亭序》,天下谁人不知?再说了,大家都喜欢欣赏、收藏书圣的书法作品。但是,米芾也够绝的,你不给他帖他就以跳江相要挟。不过米芾得帖也不算丢人,因为他面对的是大奸之人的儿子。对此李贽曾评论道:“如此好书,安得不好,凡事皆然,靡不成者。”

柳宗元以书“笔谏”

柳宗元,字子厚,是我国唐代文

学家、哲学家、散文家、思想家和著名书法家,在我国书法艺术史上,他的书法曾同颜真卿齐名,被人们称为“颜柳”,民间有“柳字一字值千金”之说。

柳宗元曾官居翰林院侍书学士、夏州观察判官、右拾遗。唐元和十五年三月的一天,也就是唐穆宗李恒(原名李宥,唐宪宗李纯第三子)登基后两个月的一天,爱好书法的穆宗,偶然看到了柳宗元写的字,非常喜欢。于是爱字及人,不久穆宗将柳宗元调到京城长安,在朝任右拾遗、翰林院侍书学士,实际上就是让会写字的柳宗元任谏官。一天柳宗元朝见穆宗,穆宗问柳:“卿书何能如是之善?”柳答曰:“用笔在心,心正则笔正。”在这里柳宗元告诉皇帝,写字虽在手,用笔实在心,心正就能笔画端正。此刻,穆宗听了柳宗元的话,知道他是在向自己“笔谏”。这件事说明,柳宗元是个贤臣,为了辅弼好皇帝,他无时不在规谏皇帝,以求皇帝减少过错。柳宗元除了书法了得,他还是唐宋八大散文家之一,仅我们在课本上学过的作品就有:《三戒》《黔之驴》《捕蛇者说》和《永州八记》等。

(《枣庄日报》)

古事汇

强求不成可智取

陆贾是西汉初期的大臣,也是刘邦身边重要的谋士,因善说辞,常常被刘邦派遣出使诸侯。

当时,有一位名叫尉佗的人,他在楚汉战争时趁机自立为南越王。刘邦考虑到中原连年战乱,人民劳苦,无力讨伐尉佗,最后于公元前196年,派陆贾带着封印,去正式封尉佗为王。

陆贾过去之后,没想到尉佗不但不迎接,而且梳着椎形发髻,叉开两腿坐着,傲慢无礼地接见陆贾。尉佗之所以敢这么做,是因为他根本不在乎刘邦的赐封,也从没想过臣服于刘邦,其意思是要在南方与汉抗衡。

看到对方如此对待自己,陆贾并没有往心里去,他开口对尉佗说:“汉王听说你在南越称王,特意派我来授你为南越王的印信,没想到,你却如此拒人于千里。说实话,如果汉王那边知道你拒绝了他的好意,他虽然不会怪罪于你,但他手底下的十万大军会不会同意,就很难说了。届时,如果汉王听从手下的建议,率领十万大军前来讨伐,我想,以你的兵力,到时一定难以招架。”

听了陆贾的话后,尉佗大吃一惊,再也不敢傲慢地叉腿而坐,而是一下子直起身来,连忙道歉说:“我久居蛮夷之地,实在失礼,还望你能在汉王面前美言几句。”陆贾不计前嫌,满口答应下来。过了一会儿,尉佗问陆贾道:“依你看,我与萧何、曹参、韩信这几个人相比,谁更强一些?”陆贾想也没想便回答道:“好像你更贤能一些。”尉佗接着又问:“那我与皇帝相比,谁更贤能?”陆贾思考了一下,最后正色道:“皇帝从沛县起兵,为天下举利除害,统一治理中国,现人口以亿计。你的人口不过数十万,都是蛮夷,居住在崎岖偏远的大山之间,和汉朝的一个郡差不多,您怎么能跟汉朝比呢?”

尉佗听后,心里并没有不高兴,反而邀请陆贾在他那里住上一段时间再走。尉佗最后还把陆贾当成自己的好哥们,推心置腹地说道:“在南越之地,没人可以和我说话,你一来,使我每天都能听到新鲜事。”最后,尉佗还赐给陆贾价值千金的珠宝,装满了旅行袋。看到时机成熟,陆贾最后册封尉佗为南越王,使他对汉朝称臣,遵守汉朝约束。陆贾完成使命后回报高祖,高祖很高兴,最后任命陆贾为大中大夫。

面对难以劝和的对手时,强求只能让事情往坏的方面发展,不妨智取,方有可能达到事半功倍的效果。

(《北方新报》)

文史拾零

婚礼与婚联

马斗全

清代至民国时期,社会上尤其是文化界对婚联比较重视。如清人林庆铨《楹联述录》所录陈锡熊贺人新婚联:“插鬓留香花第一,画眉偷样月初三。”以对仗工整、用语新颖而为人称道。所惜者,尚欠针对性或曰特定性,即对联所要求的“切”“不可移易”,所以该联用于别家婚礼也并无不可。清人徐时栋,在其《烟屿楼笔记》中记录了不少为人称道的婚联,并以自己为陈徐仙之子婚礼所撰之联“仙子乍登楼,看十丈湖波,二分春色;才子初试笔,是著书时候,索句家风”为例谈切:“出二语,一切地,一切时。对二语,一切事,一切姓”而自矜“工雅”。关于婚联和切的问题,徐珂曾说,作联并不难,而难于“工切”。与徐珂同时的况周颐,《眉庐丛话》记某人集王勃之句贺人新婚联有“桂虎流丹”语,据云新婚者院中有丛桂,有人称为“妙合”。其实院中有桂之人家应多,该联也并非只能用于此婚礼而不能用于彼婚礼者,还算不得贴切。

在笔者有限的阅读中,以为近世最佳婚联,应数被誉为“联圣”的方地山为其女婚事所撰之联。方地山之女初观许给袁寒云之子伯崇,当时两家境况都不好,订婚时两人交换一枚古钱,完婚时在旅馆交拜而已。方地山撰这样一联:“两小无猜,一个古钱先下定;万方多难,三杯淡酒便成婚。”婚礼虽寒酸至极,几乎等于无,而此联却十分精当,简直无与伦比,闻者无不叹服而激赏。如此之联,不但即为时人所传咏,而且必流传后世。方小姐与袁公子极简之婚礼,定因此佳联而流传千古。可见好婚联的重要性并不亚于婚纱照。

婚姻为人生大事,如果没有一副好的婚联,哪怕是大体说得过去之联,自然为憾事。尤其是有些婚礼如果花费甚多,较大排场,而婚联却甚为平庸,几不可读,自然难免煞风景。

(《新华每日电讯》)

生活史

辣椒传入中国前,辣味靠什么

王兆宇

如今,越来越多的人吃饭无辣不欢,路边的湘菜、川菜店经常爆满,辣仿佛已经成为一种“国民口味”。但其实,辣椒属于外来品种,它的老家在美洲,进入中国只有短短三四百年,且刚传入时仅作为观赏植物,直到清朝康熙年间才有入菜记录。辣椒进入中国前,菜中的“辣味”靠哪些食物?

花椒 明朝以前,花椒、姜、茱萸的使用量最多,被称作民间三大辛辣调料,又名“三香”。花椒为“三香”之首,辣中带麻,这种感觉是花椒碱刺激口腔神经引起的。古人会用花椒制作一些荤菜,也会以花椒入酒。在花椒食用率达到鼎盛的时代,大约有37%的菜会加花椒。直至今日,花椒依然是日常生活中不可或缺的调料之一,品种越来越丰富。

姜 姜是常用调味品,它的辛辣味主要源于其中的姜辣素,这种成分可以刺激血液循环,让人发热,被称为“姜辣”。古人在烹饪中用姜压制食材的膻味、增

加辣味,比如熬制鱼汤、做成姜丝炒肉等;也会利用姜的驱寒特性制作饮品,如姜丝可乐、姜枣茶等。

茱萸 唐朝著名诗人王维的古诗“遍插茱萸少一人”里的“茱萸”吃起来也很辣,它是辣椒传入中国前人们最常用的“辣味”之一。其辣味来源是辣椒素,味道和辣椒很相似。古人会将茱萸与其他食材混合腌制食物,或煮肉类菜肴时加入少许,去腥增香,也有的地方会用炸辣椒油的方法用猪油(当时还没有菜籽油)和茱萸做成油辣子。

荜茇 荜茇的辣味主要来自蒎烯醇,此外还带有微微的麻和清爽的柑橘香气,入菜后能带来独特的口感和风味。荜茇是一种药食同源的调味品,在古代多与其他香料混合做成复合型调料,或用于腌制肉类,现在也常用于调制卤水和火锅底料。

芥菜和芥末 芥菜和芥末的辣源于芥子油,这种辣味被称为“芥辣”,辛辣芳香,对口舌有强烈刺激。芥子油广泛存在于十字花科植物中,是一种具有挥发性的油脂成分。芥菜种子的芥子油含量更高,

可以用来制作芥末。古人会将芥菜的根茎洗净,去皮,切成条,封缸腌制半个月,做成“辣脚子”;如果只腌制一夜,取出浇上醋和小磨香油,就是辣菜;还可以用芥菜根做馅,制成辣菜饼。现代人在此基础上,又创新出熬汤、炒菜、炒饭等做法。宋代有食谱记载古人食用芥末的方法,即把芥菜种子碾细,放到碗里,用温开水调匀,加醋调味,做成简易芥末酱,可以用来腌渍黄瓜等,这种制法与北京人吃的芥末墩如出一辙。

胡椒 由于临近原产地,我国很早就开始进口胡椒,晋代就有相关记载。胡椒的辣味主要来自胡椒碱。胡椒分为黑胡椒、白胡椒、青胡椒等种类,在烹饪中被广泛使用,为菜肴增添辣味和香气。只不过明清以前,胡椒相当贵重,对大多数普通人来说是个罕见食材。在唐代,一小包胡椒价值高达一两金子。到了现代社会,胡椒被广泛种植,产量大增,运输贸易便捷,从奢侈品变成亲民的香料。古人多用胡椒做汤,现代人延续了这一做法,还会利用胡椒的辛辣特性腌制食材、调制馅料等。

(《生命时报》)