

李叔同
给学生上钢琴课

■ 李依桐

李叔同生于1880年，1942年去世，享年62岁。他在艺术上成就卓著，在诗词歌赋、美术乐曲等领域都颇负盛名。“中华老大帝国，非变法无以图存。”这是18岁的李叔同发出的感慨。年轻时他就是心系祖国命运的青年。1901年，李叔同考入了南洋公学，由蔡元培担任总指导。提倡民主，宣传新学的进步思想时刻影响着李叔同，也被认为是蔡元培的得意门生之一（其他人还有邵力子、黄炎培、谢无量等）。1905年，他东渡日本求学，在日本上野美术学校学习油画，同时也在其他艺术学校学习钢琴，成为早期受到西方文化教育的中国知识分子。

目前文献记载我国学校设立的钢琴科最早能追溯到19世纪末期。当时南京的学校首次设立钢琴科。随后，上海中西女塾建立，将现代音乐教育作为主要教学内容。

19世纪末期，维新运动失败，越来越多的中国人认为，只有学习发达国家的现代化科学与建立强大的军队才可挽救落后的中国。在这种背景下，新式学堂相继创建、现代化报社开始成立，各式各样的文化社团呈现出新气象。

在这当中最受关注的则是新式学堂所设立的乐歌课。由西方引进的钢琴更是成为课堂音乐教学不可或缺的工具，学生利用钢琴进行演奏。一时间西洋钢琴文化成为社会的潮流。20世纪初，浙江师范学校设立的音乐专修科令钢琴在我国的影响力进一步加深。据记载，这所学校“拥有当时中国最先进的钢琴教学条件，专门为学生配备百台风琴，每一个课程都使用五线谱，培养出大批享誉中外的艺术人才。其中最知名的就是丰子恺”。

1912年李叔同留学归国后，先后担任北京高等工业学堂、上海城东女学等学校的音乐教授，积极推动中西文化的交流与融合。1913年，李叔同出任浙江师范学院的音乐教师，之后又在其他学校兼职教员。他上钢琴课时对学生的要求十分严格，并且每次上课时都要向学生教授西洋乐器知识，日积月累，他发表了《西洋乐器种类概说》这篇论文。学生每星期“还课”的时候，他会在本上标记“佳”“尚佳”或“尚可”等字。在多年的教学生涯中，他都认为任何一种教育行为的开展都应该以人为本，这样对学生的尊重才可以被体现出来。

在钢琴教学中，李叔同非常认真执着，他总是会把新课先弹一遍给学生听，然后让学生课后自己练习，务必一周后弹熟给他听。

对于每一位学生的弹琴进程，李叔同十分熟悉，他可以在学生一进琴房的时候就立刻把谱子翻到学生学习的那一课。丰子恺回忆：

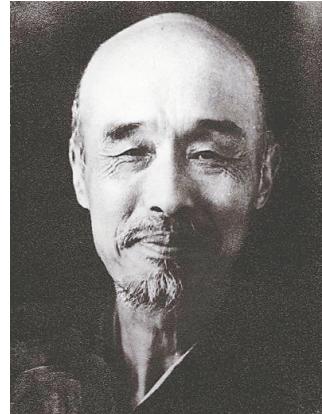
我坐在大风琴旁，悄悄地抽了一口大气，然后就开始弹奏了。先生不逼近我，也不监督我的手指，而是斜立在离开我数步的桌旁。……但我却知他的眼睛是不绝的斜注我的手指的，因为不但遇到按错一个键的时候他知道，用错了一根手指时，他的头便急速回转，向我一看，这一看便表示不通过……先生用平和而严肃的语调低声向我说“下次再还”，于是我只得起身离琴，仍旧带着心中这块沉重的大石头而走出教室，再去加上刻苦练琴的功夫。

以上的这些回忆形象再现了李叔同上课时的样子，展现了李叔同高超的钢琴造诣和认真的教学态度。李叔同意识到钢琴数量少导致学生缺少练习的机会，阻碍学生钢琴技艺提升，故此他千方百计说服校长采购更多的钢琴，终于让学校又添购了几台钢琴。

古人说：“教，上所施，下所效也。”“严师出高徒”，李叔同的嫡传弟子和再传弟子后来都为我国的音乐教育事业作出了巨大贡献。

李叔同不仅自己在诸多艺术领域有着高超的造诣，而且为中国的音乐教育事业呕心沥血。他“以我为主”“为我所用”的教学理念，为钢琴艺术的本土化奠定了良好的基础。我们至今仍能从中得到一些启示。

（据《光明日报》，有删节。）



李叔同

千古美味闲冬品

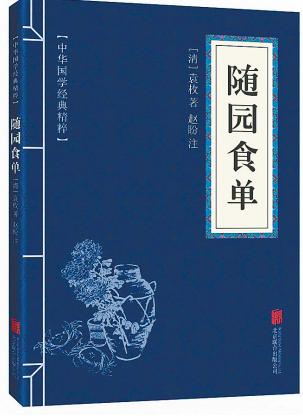
■ 仲冬梅



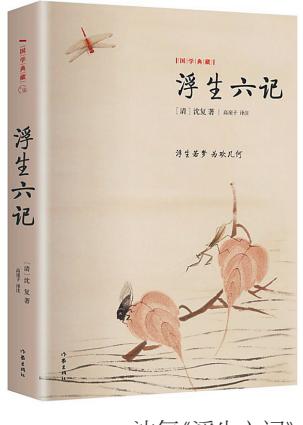
孔子“食不厌精，脍不厌细”

《孟子·告子上》有言“食色，性也。”可是恰恰是这与生俱来的本性，推动着人类文明的发展，以至于与“食色”相关的一切，都沾染上浓重的文化色彩，彰显着文明自身的特质。

临近春节，吃是我们心头的大事。回望古代那些著名美食家们，也许我们能把更多先祖的美食文化传承下来。



袁枚《随园食单》



沈复《浮生六记》

就吃这一方面而言，自人猿揖别，人类发现并学会了用火开始，吃就不再是凭借本能的茹毛饮血，而是开始注重讲究和享受。所以，厨师是很早就分化出来的古老的职业，殷商的开国功臣伊尹则是这个职业的始祖，以做厨师的经验“以鼎调羹”“调和五味”来治理国家——后来就总结为《道德经》中的“治大国若烹小鲜”。这足以证明我们的饮食文化多么源远流长。而另一个与饮食相关的人物，更加大名鼎鼎——他就是圣人孔子。

孔子有名言“饭疏食，饮水，曲肱而枕之，乐亦在其中矣。不义而富且贵，于我如浮云。”这是孔子喻义的一面，广为流传。同时还有孔子遭厄于陈，绝粮而弦歌不辍的故事可为佐证。可是，作为周礼的集大成者，孔子也有很享受的一面，当条件允许的时候，他对于吃一事，相当讲究。《论语·乡党》之六，就是一连串的“不食”，其中“不得其酱不食”就很能说明孔子对于饮食的高要求。还有非

常著名的八字真言“食不厌精，脍不厌细”就很能表现他对食材和烹饪水准的要求，于饮食一道，很在行。简言之，就是吃得了苦，也享得了福。

孔子的时代，饮食一道究竟还不够发达。想一想司马迁《史记·项羽本纪》中秦汉之际的樊哙还生啖猪蹄膀就可想而知。到了南北朝时期，饮食变得丰富多彩起来。记录当时贵族生活、士人风范的《世说新语·言语》第26则：陆机诣王武子，武子前置数斛羊酪，指以示陆曰：“卿江东何以敢如此？”陆曰：“有千里莼羹，但未下盐豉耳！”语谈之间，既彰显了地方特产，又语涉机锋。这一番较量中，显然是陆机占据了上风。陆机的同乡、名士张翰（字季鹰）用自己洒脱的行为，为这莼菜羹增添了浓重的色彩：张季鹰辟齐王东曹操，在洛，见秋风起，因思吴中莼菜羹、鲈鱼脍，曰：“人生贵得适意尔，何能羁宦数千里以要名爵！”遂命驾便归。俄而齐王败，时人皆谓为见机。

B 东坡深谙烹饪之道

从此之后，这食物中的鲈鱼莼菜，就获得了犹如松柏梅竹一样的士大夫气节，而有了文化意义。几百年后，苏东坡在他著名的《后赤壁赋》中写道：是岁十月之望，步自雪堂，将归于临皋。二客从予过黄泥之坂。霜露既降，木叶尽脱，人影在地，仰见明月，顾而乐之，行歌相答。已而叹曰：“有客无酒，有酒无肴，月白风清，如此良夜何！”客曰：“今者薄暮，举网得鱼，巨口细鳞，状似松江之鲈。顾安所得酒乎？”足见这松江之鲈——也就是张季鹰所思念的鲈鱼，是足以与其时的美景良辰匹配的。东坡先生当时被贬谪在今天湖北黄冈，而特别说这捕捞上来的鱼“状似松江之鲈”，我很怀疑他在暗用张季鹰之典。

食物最能慰藉人心。一生宦海沉浮的苏轼，生性机敏，富有想象力和创造力，在饮食方面也颇有创造性。看一幅春天的画，他想到的也是“蒌蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时。”再看他文集中的这些题目：《老饕赋》《菜羹赋》《桂酒颂》《食豆粥颂》《东坡羹颂》《油水颂》……以及《猪肉颂》：净洗铛，少著水，柴头罨烟焰不起。待他自熟莫催他，火候足时他自美。黄州好猪肉，价贱如泥土。贵者不肯吃，贫者不解煮，早晨起来打两碗，饱得自家君莫管。

这就是著名的东坡肉以及东坡肘子的做法。小火慢炖，“火候足时

他自美”，颇得伊尹的烹饪之道：既然是生活经验，也是人生体会。

说饮食说到苏轼，就必须谈及他与海南岛的故事。苏轼初到海南岛，感叹这里无米无肉无医无药，总的生活所需万般皆无。可是即便如此，也难不倒苏轼。随父渡海而来的苏过，为了让老父亲吃得可口一些，发明了玉糁羹，苏轼兴致勃勃地赋诗一首。这首诗有个很长的题目，叫《过子忽出新意，以山芋作玉糁羹，色香味皆奇绝。天上酥陀则不可知，人间决无此味也》，对这道玉糁羹尽赞美之词。

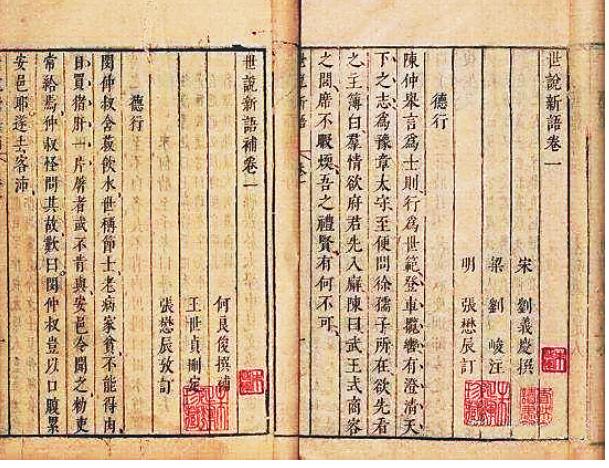
东坡还是目前已知最早烤生蚝的人，有他自己的《食蠔》为证：己卯冬至前二日，海蚕蠔蠔。剖之，得数升，肉与浆入水，与酒并煮，食之甚美，未始有也。又取其大者炙熟，正尔啖嚼，又……每戒过子慎勿说，恐北方君子闻之，争欲为东坡所为，求谪海南，分我所美也。

玉糁羹味道如何莫论，烤生蚝是今日众生皆爱的美食无疑。苏轼谈论食物的诗文，皆可见苏轼深谙食物之性，猪肉、芋头、生蚝，都不是稀罕的东西——其实苏轼烹鱼也有独到之法，他懂得怎样的烹饪方式才能充分发挥食材之美，不但满足了自己的饮食需求，还创造了情绪转化价值，留下了丰富的诗文，并造福后人与后人。既有创造力，又能突破时人见闻，段位之高，举世公认。

李渔的饮食论正确与否姑且不论，但这个饮食原则和他整个人生致清雅的追求是互为表里的。



佚名《孔子燕居像》(明)



《世说新语》内页



古入饮食中见富贵风流

文人多思。正如画到了文人手里就有了画外韵致的追求，吃到了文人嘴里也是一样。吃看似满足口腹之欲，其实更满足心理需求。所以文人历来吃得花样翻新。袁枚就专门写了《随园食单》，沈复的《浮生六记》也颇有关心精巧的吃食。李渔的《闲情偶寄》专门列有《颐养部·蔬食》，探讨怎样的食物才是好的——不仅好吃，而且不奢侈放纵，同时满足天理与人欲，其序云：声音之道，丝不如竹，竹不如肉，为其渐近自然。吾谓饮食之道，脍不如肉，肉不如蔬，亦以其渐近自然也。草衣木食，上古之风，人能疏远肥腻，食蔬蕨而甘之……吾辑《饮馔》一卷，后肉食而首蔬菜，一以崇俭，一以复古。至重宰割而惜生命，又其念兹在兹，而不忍或忘者矣。

李渔的饮食论正确与否姑且不论，但这个饮食原则和他整个人生致清雅的追求是互为表里的。

有精致的俭朴，就有极致的奢

华。这方面，南宋张鎡可为代表。周密《齐东野语》记载，(张鎡的牡丹会)众宾既集，坐一虚堂，寂无所有。俄问左右云：香已发未？答云：已发。命卷帘，则异香自内出，郁然满坐……别有名姬十辈，皆衣白，凡首饰衣领皆牡丹，首带照殿红一枝，执板奏歌侑觞，歌罢乐止，乃退。复垂帘，谈论自如。良久，香起，帘卷如前。别十姬易服与花而出，大抵簪白花则衣紫，紫花则衣鹅黄，黄花则衣红。如是十杯，衣与花凡十易。所讴者皆前輩牡丹名词。酒竟，歌者、乐者无虑数百十人，列行送客。烛光香雾，歌吹杂作，客皆恍然如仙游也。

张鎡故事重点不是吃食，这是古人的富贵风流。后来作家陆文夫的小说《美食家》的高潮情节，显然就是模仿了这段故事，当然只能是简化版。总而言之，美食，不仅是财力，更是审美、精力与热情、创造力的投注。所以，做一个美食家，不仅是享受，更是能力。



图由王辉山提供

清代黄花梨药箱

黄花梨是海南最独特的物产之一。这件清代黄花梨药箱长47.7厘米，宽24.6厘米，高37.6厘米。现藏海南省博物馆。

该件药箱为海南黄花梨木精制而成，上有拐子纹提梁，对开两门，门上有铜包角和面叶合页，打开门后，可以看到错落有致地排列着十个小抽屉，用于储放各类草药，设计精巧。

在古代家具中，人们常将箱、柜分在一个大类中，有时一些小器在名称上叫法并不统一。箱、柜的使用约始于夏、商、周三代，但古代的柜有点像我们今天所见的箱子，而古代的“箱”，指的却是车内存放东西的地方。另外，古代还有“匣”，形式与柜无大区别，只是比柜小一些。西

晋以后，又有了“橱”，用途是存贮书籍、衣被、食品等物。因此，唐以前柜、箱、匣、橱的称谓和我们现在认识上是有差别的。

药箱是古代郎中行医用具，专门盛放中草药器具，便于携带，器物小巧玲珑。药箱的名称，通常是形容内部带有多个抽屉设计的小箱。这种箱子有时备提环便于携带，有带两扇对开门，或为一片前开式门。这类药箱大多由紫檀木、黄花梨、黄花梨嵌瘿木等材料制成。

清黄花梨提梁药箱，虽然是仿明式，力求简捷、明快，包括铜饰方面，但还是流露出许多清代家具的特点，在外表朴实的内层，隐约透露出一丝丝华丽气息。

(杨道辑)

诸葛亮”。他们个个都有着十分精明的经济头脑，善于审度行情，收购奇货。当年酸梅铺的商家就和三亚的“琼民安”商号双方投资合作，他们分别在酸梅铺、三亚两地设立总站，全县各地设立分站，大批收购土特产和名贵药产品。《崖县乡土志》有载：“……槟榔三千余担，瓜子千余担、益智子百余担、薏苡仁三千余担、柠檬干千余担、海菜母一千余担、鹿筋百余副、鱼翅三十副、虾米六百担……此外，每年生猪行销在新加坡千余头，鸭蛋五六十万个。糖水每年在澳门行销四千余担和酸梅豆千余担。”

搞好商务联通，促进市场繁荣。当年酸梅铺商号从外埠进口了大量的商品及时投放市场。据《崖县乡土志》官方统计的数字记录，粉丝、金针、腐竹、豆酱，每年进口万余担，面粉一千余担，线面一千余担，水油五千余箱，火柴五千余箱，笔墨五千余支，线绒丝三千余斤，碗、盘、碟千余万个，海参、火腿三百余斤，药材二千余担，土烟五百余担，香炮、金良二十万担，钉、锁、镜、刀，三百五万担，茶叶百余石……

酸梅铺商号，善于用文化促经济，他们在每年的夏末秋初时节，由商号铺店合资，举办一次文宣活动，聘请崖县民间歌手，男女分组“加盟”，唱崖州民歌，吸引附近区乡的人群，来酸梅铺听歌。同时也参加购销活动。当地的梅西村、梅联村，近水楼台，占地搭起酒棚、饭店做生意。毗邻的九所、黄流地区和周边的老陈田、沙埋村、三公里村等，山区的黎族同胞和周边的村民，成群结队而至。

那个时候，在梅西饭店里，高朋满座，客似云来。店主唱着崖州民歌，称赞自己的饭菜特色(当地方言)：

梅西饭店好菜肴，五月海虾煮西瓜。

放些辣椒作味碟，吃落鼻筒又添盘。

九所区的货郎，挑着他的小日杂，摇响小鼓儿。他走进市场就唱着货郎

顺口溜(当地方言)：

博笔墨，

博一品红放眼。

……

黄流区卖竹器的阿姨唱着(当地方言)：

卖筛筛白米，

卖笠送妹子。

商铺前的对歌场地四周，有来自各地的人，其中有点痣拔牙的，有掏耳朵按摩的，有弄戏法耍猴的，有打功夫卖膏药的，有搞典当业的，还有商家的小公子们“提笼架鸟”，到处游玩的。

铺前店后和市场内外，到处都是生意，一片繁荣，市声飞扬。

