

蟹·诗画



# 谁家笔下翻身看

■ 韩惠娇

秋分已过,但“秋老虎”仍在逞威风,暑气一浪接着一浪。待“秋老虎”余威散去,体感上有了凉意,恰是“菊花黄时蟹正肥”的好时候。

西晋名士张翰,字季鹰,在秋风起时升起思乡之情,便以想念家乡的“菰菜、莼羹、鲈鱼脍”为由辞官归故里。《晋书·张翰传》记其言:“人生贵得适志,何能羁宦数千里以要名爵乎?”可能在张翰眼里,一碗家乡暖暖的羹汤比这世间的名利富贵更重要吧。放眼当下,地位可与之媲美的秋季美食当数螃蟹。清代画家郎葆辰有诗云:“东篱霜冷菊黄初,斗酒双螯小醉时。若使季鹰知此味,秋风应不忆鲈鱼。”



明徐渭《黄甲图》(局部)。



齐白石《蟹图》。

## 齐白石画蟹: 形神兼备的田园乐章

螃蟹不仅是秋日餐桌上的佳肴、画家笔下的常客,还蕴含吉祥寓意。因其身负铠甲,又被称为甲士。“二甲传胪”的典故寓意科举高中,寄托了古人对仕途通达的殷切期望。

画螃蟹的名家,首屈一指的当数齐白石。齐白石的虾蟹图闻名中外。他画的都是河蟹,这源于其小时候在湖南乡间稻田捉河蟹的经历。他爱画螃蟹,爱吃螃蟹,也喜欢观察螃蟹,经常买来两三只螃蟹养在家里,看它们在地上或水中横行觅食。

齐白石于1917年曾画过一幅《石井蟹图》,落款云:“借山馆后有石井,井外常有蟹横行于绿苔上,余细观九年,始知得蟹足行有规矩,左右有步法,古今画此者不能知”。他总结螃蟹走路的姿态:两侧对应脚,一侧外伸,一侧则缩脚;同侧脚按顺序交替伸缩,可见白石老人观察入微。

齐白石笔下的螃蟹,有张牙舞爪的活蟹,也有浑身通红、与酒盏相伴的熟蟹。古人有诗云:“右手持酒杯,左手持蟹螯。拍浮酒船中,便足一生矣。”这样诱人的情形,被白石老人艺术化地展现在画作中,变成饶有趣味的水墨佳作。

齐白石画蟹分为三个时期,1890年—1918年属于初学时期,以临摹物象为主,笔墨还不成熟;1919年—1933年,属于“变法”时期,他在陈师曾的鼓励和推动下,开始进行大写意

风格的探索,对于螃蟹的形象把握更精准,删繁就简,造型变得丰富,墨法浓淡变化多样,笔法也较之前丰富;1934年—1957年是大化时期,晚年老练的笔法,臻至化境,天真烂漫。

齐白石的忘年交胡佩衡曾说:“老人(齐白石)研究画蟹经过很长时间,50多岁时只画一团墨,看不出笔痕来,后来把墨团改成横两笔,60多岁时改画三笔,不分浓淡,仍没有甲壳的感觉,直到70岁以后才画出甲壳的质感来。”由此可见齐白石对绘画对象的至诚之心,数十年如一日思考、观察,不断提升笔墨和画法。

中国画家通过“传移摹写”描绘事物的形象,其立意是“以形写神”,表现绘画对象的精神气质,这是一种结合理性和感性的审美表达。齐白石笔下的虾、蟹,源于童年乡间生活记忆,以及后期绘画时的留心观察,前者让他对虾、蟹产生了丰富的感性体验,后者是一种理性观察,两相结合,才成就了笔下的生动趣味。

## 徐渭笔下的蟹: 时来黄甲独传胪

若说齐白石笔下螃蟹是活泼泼的乡间趣味,明代画家徐渭笔下的螃蟹,则是他半生颠沛、凄苦不得志生活的宣泄。

徐渭,号青藤老人,少时以才学名满乡里,21岁中秀才,之后屡试不第,入胡宗宪府当幕僚。在胡宗宪的手下,他为抗击倭寇屡出奇招,展现出过人的军事才能,妙笔生花的文章也深

受赏识。这是他人生最得意之时。

后来,受严嵩案的牵连,胡宗宪惨死狱中,徐渭仕途之路断绝。他忍受牵连,忧惧成疾,发狂之下自杀数次而不死,此后时常与狂病相伴,一生颠沛。

徐渭不拘礼法,在军事、文学、戏曲、书法、绘画等方面都有诸多建树。徐渭的绘画恰如其人,大写意花鸟画笔法纵横驰骋,变幻多端,汪洋恣肆,墨气淋漓,一气呵成,似有惊天地泣鬼神的气象。他的画看似逸笔草草,其实独得物象神韵。

徐渭曾以螃蟹为主角,画过一幅《黄甲图》,上部以大笔触写荷叶,以墨法浓淡模拟偃仰之态,下部是一只螃蟹,甲壳以一笔淡墨和一笔浓墨写就,中间露白作高光,使螃蟹的肥厚坚硬甲壳得到清晰展现,双螯和蟹腿点划精炼,多一笔则多,少一笔则少,笔墨间似乎孕育着愤懑不平之气。

该画诗题云:“兀然有物气豪粗,莫问年来珠有无。养就孤标人不识,时来黄甲独传胪。”徐渭的落款是典型的行书面貌,行笔诡谲,笔意连绵,似漫不经心的闲庭信步,又独得一丝醉态。

徐渭的大写意绘画影响十分深远,至今仍是学大写意花鸟者之楷模。齐白石曾言:“青藤、雪个、大涤子之画,能横涂纵抹,余心极服之,恨不生前三百年,或求为诸君磨墨理纸,诸君不纳,余于门外饿而不去亦快事也。”连白石老人都恨不得早生三百年,为徐青藤磨墨,足见其在画坛上的影响力。

## 活色生香“食蟹志”

稻蟹膏方满,罐头酒正香

说到螃蟹,不少古代文人骚客都曾留下活色生香的“食蟹志”。

元代画家倪瓒在《云林堂饮食制度集》中记录了家里的一道海蟹食谱:“蜜酿蝤蛑。盐水略煮,才色变便捞起,擘开留全壳,螯脚出肉,股剁作小块。后将其铺排壳内,以蜜少许入金蛋黄内,搅匀浇遍,后以蟹黄铺上蒸之。鸡蛋才干凝便可食,不可蒸过,橙酱油醋蘸食。”江南人食蟹多为大闸蟹,海蟹次之,这道菜却以蝤蛑(梭子蟹)为主角,较为难得。

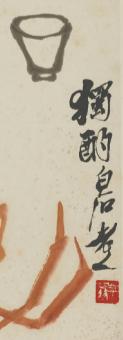
说起历史上的吃蟹“大户”,非清代戏曲家李渔莫属。他爱蟹如狂,每至秋季,便要存银吃蟹,号称“买命钱”。更将螃蟹上市的九月和十月称为“蟹秋”、准备螃蟹宴的婢女称为“蟹奴”。他每次买蟹都成筐成篓地买,但无奈家口众多,每每分食,所剩无几,让这吃蟹“老饕”直呼“不够”。

作为“吃货”,李渔对于食蟹自有一番见解,他认为以蟹做羹虽然鲜美,却失了蟹味;最可恶的是将蟹砍成两截,加调料炒,使蟹色、香、味尽失。在他眼中,蟹本身已兼具色、香、味,只需整只蒸熟,摆上冰盘,最为合适。而且应自己动手吃蟹,就像吃瓜子、菱角那样,自服其劳,吃得才香。

为了一年到头都能吃到螃蟹,李渔还发明了“醉蟹”,即以酒糟、酱腌制螃蟹于大瓮中,可越季保存。此外,他还把腌制醉蟹的酒糟叫作“蟹糟”,使用的酒称为“蟹酿”。

螃蟹上市时,正是秋凉菊黄之时。以螃蟹下酒,也算是赏秋清供了。清代画家边寿民曾画《菊蟹图》,题画诗云:“稻蟹膏方满,罐头酒正香。若辞连日醉,辜负菊花香”。

人生几度秋凉?待秋意渐凉,莫辜负了秋花秋月,持螯把酒东篱下,岂不快哉? ■



齐白石《独酌图》。本版图片均为资料图