

# 春日的不保留



人生在線  
李丹崖

春天是呼之欲出的。這不僅僅包含惺忪土壤下的草籽和宿根植物們，也包含嘩嘩作鳴的山泉水，還有那些被冰雪禁錮了一冬的鳥雀們的嗓門……如果說還要有什麼，那或許包含我們平日裏捨不得拿出來的東西，不敢邁出去的步伐，不願意說的話……

從景德鎮回來，買了一款薄胎的高白泥普洱茶，杯子薄到近乎一張白紙，打一盞燈在裏面，近乎透明，又有着一種美玉一樣的瑩潤在。買回來以後，一直捨不得用，開始先是覺得一般的普洱茶配不上它，後來稍稍有了些年份的普洱買到了，又擔心會不會弄爛它，還是捨不得用。今春，窗外陽光明媚、鳥雀啾啾，甩開厚重的棉衣，撬一餅普洱，很乾脆地把那隻普洱茶杯小心翼翼地拿出來，清洗乾淨，紫砂壺泡了一壺生普，滿室生香。金黃色的茶湯在公道杯裏，茶湯有一種近乎膠質的果凍感，瀉於那隻普洱茶杯中，瓷白噙着湯金，怎麼看怎麼舒適。早該把這隻普洱茶杯拿出來用了！捨不得的東西，是對東西最大的浪費，藏在深閨人未識也就罷了，關鍵是自己也未識，可不就是暴殄天物。

妻給我買了一件紅色的線衫。我總是猶疑，要不要拿出來穿。這樣的色澤會不會太過年輕化？我若是穿出去會不會被人說成「老不正經」？儘管我才四十幾歲，畢竟過了穿花戴紅的年齡。於是這件衣服在我的衣櫥裏一存就是三年，眼看着我的身材發福都穿不了這件衣服了，那件衣服是一件純羊絨的材質，花掉了妻小半個月的工資，算不上

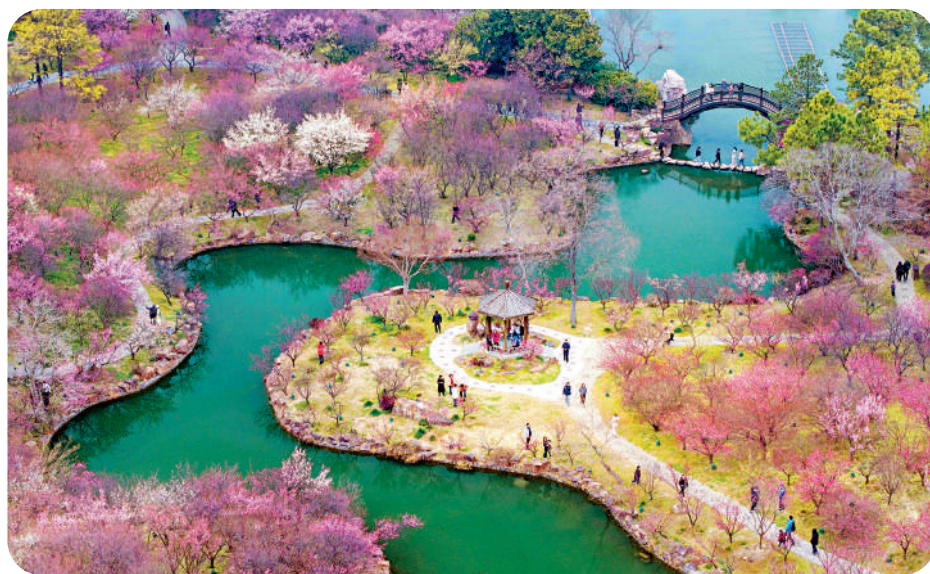
便宜。清晨，吃過早飯，妻問我，為什麼不穿那件羊絨衫，是嫌棄她的眼光不夠好嗎？我搖頭，再次表示懷疑：會不會穿起來太裝嫩了？妻說了這樣一句話：我立馬剪掉吊牌穿上了。她說：「今天對於你來說就是最年輕的一天！」我穿了那件紅色的羊絨衫上班，同事們都誇我今天好精神，看來，這個春天的一次勇敢穿搭，並沒有「翻車」。

我一直想着在春天裏到蘇州去。到山塘街找一家小館子坐下來，喝一杯黃酒，叫上一條魚，三五小菜，聽一場崑曲。可是，每一次都因工作、家庭、身體等原因，擱淺了。雨水節氣這天，和一位長我幾歲的兄長喝茶聊天，說到去蘇州，他說，你若是去，我下午就可以帶你去，春天了，我們再不瘋狂就老了。我被他那句話給說動了，當即收拾行李，老兄開車，我們五個小時許就到了蘇州，沒有耽誤在山塘街吃晚飯。吃着蘇州美食，聽着崑曲，望着小橋流水，聽着欸乃的槳聲，那一瞬間，我覺得這才是江南該有的樣子，春天該有的樣子，我該有的樣子。

春天，似乎成了一場最好的託辭，一切不敢、不捨甚至是不能的解藥。春天，是一年的啟幕，卻是讓你不再保守的一個季節，壓箱底的美器拿出來享用，保留曲目拿出來嘯傲，在春天面前，我們沒有什麼是需要保留的。

草在冒它的芽芽，花在含它的花苞，雄鳥在亮牠的羽毛，江河在馳騁它的碧波……你看自然界中的一切都在以最佳的姿態迎接這個季節了，我們有什麼理由吝嗇和藏私？

有一種儀式感，叫做「春天的不保留」。



市井萬象

神州大地春意漸濃，人們擁抱自然，享受春日美好時光。圖為近日遊客在江蘇揚州瘦西湖風景區賞梅遊玩。

新華社

# 超前的極簡撞色



藝象尼德蘭  
王加

策劃已久的西班牙馬德里藝術深度遊，特意安排了一天到城外的埃斯科拉爾宮（El Escorial）。這座著名的西班牙宮殿既是曾經的王宮，且包含修道院的功能，還是西班牙歷代王室的皇陵，可謂「一宮多能」。宮內既有盧卡·焦爾達諾（Luca Giordano）的巨幅天頂畫，也有提香（Tiziano）等威尼斯畫派巨匠以及受其影響輾轉來到西班牙謀生的埃爾·格列柯（El Greco）名作，隨處可見令我眼睛和審美都無比舒適的真跡。這些收藏也充分展現出曾經的宮主腓力二世國王（Philip II）卓越的藝術品味。然而，最大的驚喜是在我準備離開時偶遇的。

在往出口處走的沿途，我突然瞥見了一個展覽廣告牌，上面印有「弗拉芒原始派」(Flemish Primitives) 繪畫巨匠羅希爾·凡·德·維登（Rogier van der Weyden）的作品局部，立馬奔過去一探究竟。原來在一個不起眼的角落有個獨立的展廳，裏面正在舉辦西班牙風格主義畫家胡安·費爾南德斯·德·納瓦雷特（Juan Fernández de Navarrete）的專題展，其中的最大亮點便是凡·德·維登巨製《觸體地》（因贈予布魯塞爾附近舍特區的加爾都西會修道院，故又名《舍特基督受難圖》）與納瓦雷特的兩幅臨摹人物同室陳列。這幅收藏於埃斯科拉爾宮、歷經數年近期修復完成的宗教主題代表作與呢稱「聾人」、曾身為提香助手多年的西班牙畫家納瓦雷特臨摹版在展覽最後一個獨立空間同台亮相，輔以畫作在修復過程中留下的紅外線掃描底圖，似乎讓誤打誤撞走到此處的我感受到了「使命的召喚」。

站在這幅凡·德·維登現存唯一一幅以真人等比尺寸繪製的巨作前去直面基督受難的瞬間，畫中的悲劇氛圍撲面而來。大師的真跡在歐洲各地看了不少，最大的感觸是無懼血腥的

真實與悲痛欲絕的深刻，外加晶瑩剔透的淚珠。在這幅巨製中，聖母瑪麗亞和聖約翰分列十字架兩側，以灰白色天主教加爾都西會教士的長袍示人。如大理石雕般的鑿刻袍服褶皺賦予兩人在畫中雕塑般的質感，聖母的悲戚和約翰的驚詫都彷彿被凝固在了這個瞬間。相比之下，反倒是釘在十字架上的基督血肉之軀顯得更鮮活的生氣了。

和所有文藝復興時期巨匠試圖重現耶穌基督在觸體地被釘死在十字架上的真實場景所不同，凡·德·維登在真人等比尺寸的《觸體地》中罕見地選擇了一個超前且現代的呈現方式。畫作的構圖相當簡約，被釘在十字架上的耶穌基督，其手腳連線構成一個穩定的倒三角形，使得畫作布局穩定而「聚焦」。背景布滿正方格的天篷宛如舞台背景，加上左側露出的一段灰色牆面，感覺畫中的構圖如同今天在攝影棚用紅色帷幕搭了個布景來拍攝定裝照，擺好姿勢一頓連拍定格所有。飽和度極高的正紅色帷幕背景顯然是映射基督受難的慘狀，聖母的灰白色長袍則凸顯出她的聖潔。紅與白的強對比、輔以兩位大理石雕般的人物與背景幕布的色塊搭配，畫家巧妙營造出「簡單粗暴」的視覺衝

擊力。而帷幕上不明所以的紅色方格，更令我不由得想起幾個世紀後以手繪幾何方塊享譽世界的荷蘭抽象畫家皮特·蒙德里安（Piet Mondrian）。原來早在北方文藝復興時期的凡·德·維登筆下，已經作出了現代極簡風的嘗試。

值得一提的是，在那個畫家創作需要「供養人」訂單的十五世紀，這幅距今五百餘年卻現代感十足的《觸體地》是凡·德·維登自發創作並贈予加爾都西會修道院的。由於沒有贊助人對內容的主觀干預，作品顯然蘊含着畫家本人更多的真實藝術觀念。像勞特累克（Toulouse-Lautrec）和博納爾（Pierre Bonnard）等印象派藝術家們因痴迷日本浮世繪才開始運用大色塊的撞色；蒙德里安更是從學院派的寫實到立體主義的嘗試之後最終確定了抽象極簡之路；但身為「弗拉芒原始派」代表人物的凡·德·維登卻早在文藝復興時期便領悟了極簡撞色的真諦。大量使用象徵鮮血的紅色布景所營造出的基督受難畫面，原比畫技如實描摹各他山的自然風光為背景更具視覺衝擊力。畫面中帷幕的場景設置，宛如抽象的戲劇舞台布景——雖觀者未身臨其境，但一切盡在不言中。



▲西班牙埃斯科拉爾宮內一展廳展出凡·德·維登作品《觸體地》。作者供圖

# 憶相逢，在初春



人與事  
伍春軒

初春的微風還帶着些許寒意，仲安登上了遠行的列車，穿過山川與河流，奔赴那座熟悉的城市。只為老早與恩嘉定好相見的日子就在眼前，此刻心中盈滿了期待與歡喜。

翌日晌午時分，陽光透過雲層灑下通透的光影，他們在一家小而溫馨的老飯店裏相對而坐。木質桌椅散發着淡淡的松香，桌上擺着幾碟精緻的小菜。席間話題如溪水般流淌，從南方維港的藍天，到申滬長興島的原野；從春節在中西融和之城的習俗，到家鄉節日傳統的愜意，笑聲在空氣中輕輕迴盪，彷彿連時間都放慢了腳步。

餐後，他們漫步在城市的街道與小弄堂間。老舊的磚牆爬滿了歲月的痕跡，巷角的風鈴偶爾被風拂動，發出清脆的叮咚聲。太陽終於撥開了厚重的雲層，灑下溫暖的光輝，映照在他們的肩頭與髮梢。她的笑容在陽光下格外明亮，而他則默默將這一刻嵌入心底。時間如指尖的細沙，悄然流逝。儘管相聚短暫，卻彷彿比歲月更加綿長。每一句話、每一個眼神、每一次不經意的觸

碰，都如春日裏綻放的花朵，帶着溫暖的芬芳，深深烙印在彼此的記憶中。分別時，他回頭望了一眼，陽光依舊灑在那條小弄堂，而她站在光影中微笑不語。滬港遙遙，相隔千里，三年飛鴻傳情，信中人竟然就在面前，所有的美好都已成真……

往事回首一甲子，如今天上人間兩相隔，或許只能寄書天國，或許相見在夢中。看着那些已泛黃的舊信紙，鋼筆水墨有些已模糊地化開。幸好，還有一本本深藏櫃內的日記簿，字裏行間滿載着相思與期許。偶爾發現某本日記簿內夾着一張黑白照片，背面是秀麗工整之顏體字，仲安、恩嘉，一九六五年，上海。仔細端視着相片的我，不覺小兒已走進書房。「恩嘉？啊！嫻嫻？原來嫻嫻後生時叫靚靚！」小學五年級的他，竟然也有不錯的審美眼光。我笑而不語，心想你這個小淘氣，下次見到祖母可能又要「賣口乖」逗祖母開心了……

再遇初春，眼前的人與景，心中的事與情，猶如寒冬深山厚厚的堆雪，待到春天總會融化的。記憶也一樣，總有一天也會消褪的。正因如此，趁着還有今天，好好地將美好記載下來，定格封存這六十年前屬於仲安與恩嘉的那一個初春。

# 肥鰱魚與武昌魚



文化什錦  
方曉嵐

春天的菜市場上，多了很多肥嘟嘟的大條鰱魚，廣東人叫牠邊魚。鰱魚是淡水魚，雖然多骨，但脂肪甚豐，味道鮮美，口感嫩滑。廣東有一句諺語：「春鰱秋鯉夏三鰲」，春節前後的鰱魚更是肥美。

我們吃過最精彩的野生鰱魚，是在富春江邊的桐廬縣，好朋友擺下一桌二十多人的「春江魚宴」招待。「春江魚宴」是桐廬縣非物質文化遺產，尋古法、試百魚，來源於富春江古老的遊船宴，始於漢代而興於唐代。當晚吃的是從富春江撈捕的野生鰱魚，一條足足有七八斤重，鮮美無比，下次去桐廬，一定要再吃。

長江流域的鰱魚叫做武昌魚，《水調歌頭·游泳》中的一句：「才飲長沙水，又食武昌魚」，大大提高了武昌魚的知名度。武昌魚與廣東的邊魚都是鰱魚，其分別是武昌魚是江鰱，保留了鰱魚洄游的天性，小魚由長江向東游，秋冬時又回到湖北省武昌的樊口附近過冬，到了初春，武昌魚已長得很肥美，魚鱗也由銀灰色變成銀白色。當然，現在的湖北武昌魚，大多數都是養殖魚，野生的武昌魚已經越來越少了。而廣東省的邊

魚，過百年以來都是養殖的塘鰱，「終生」呆在魚塘中長大，所以無論春夏秋冬，魚鱗都是銀黑色的，味道雖然鮮美，但始終不及江鰱的清甜嫩滑。

武昌魚之著名，還有另一故事，三國時候，武昌樊口是吳國造船的地方，有次吳國有新船下水，吳王孫權為此設宴，附近的漁民送來各種魚，其中有一打魚老頭，送來一尾鰱魚，孫權大讚好吃，賞了一碗好酒給老頭，問老頭這是什麼魚，老頭回答說：「此



▲三攪蒸鰱魚。作者供圖

魚名鰱魚，生於梁湖，每年趁春天河水大漲，牠便經游九十九里長港，繞九十九個灣，穿越九十九道網，才來到樊口水域。這裏的水是清水渾水交匯，鰱魚清水渾水兼喝而吐，七日七夜之後，黑鱗變白鱗，瘦弱變成了肥腸，所以味道特別甘腴鮮美。」孫權大喜，又再賞了老頭一碗酒。老頭接着說：「此魚不但肉質鮮美，魚骨煮湯還可以解酒。」孫權正好喝多了酒，已有醉意，即命人用鰱魚骨煮水成湯。魚骨湯煮好，孫權趁熱喝了一碗，果然覺得精神一振，醉意全消，孫權十分興奮，舉杯對席中大臣說：「上天賜我東吳有如此好的武昌魚，大家再乾幾杯！」從此以後，當地的鰱魚就被吳王孫權命名為「武昌魚」。

湖北人吃武昌魚，有清蒸、紅燒、油燜等做法，我們有一年去武漢，當地的朋友帶我們去東湖旁邊的酒家吃飯，那天晚上一共吃了七種不同的淡水魚，印象最深的就是那一味清蒸武昌魚，魚肉嫩滑，脂肪入口即溶，果真是名不虛傳。清代著名文學家袁枚所著的《隨園食單》中介紹吃鰱魚，曰：「邊魚活者，加酒、秋油蒸之，玉色為度。

一作呆白色，則肉老而味變矣。並須蓋好，不可受鍋蓋上之水氣。臨起加香蔥、筍尖，或用酒煎亦佳。用酒不用水，號做鰱魚」，他說的加冬菇絲和嫩筍蒸的鰱魚，就是我們在武漢吃的武昌魚的做法。

現在菜市場上買到的邊魚幾乎都是養殖的，一年四季都可以買到活魚，價錢也不貴。我家吃魚不怕魚骨多，特別喜歡吃肥鰱魚，每次到菜市場買鰱魚，一定要挑最大最肥的買，細條的鰱魚脂肪不多，肉質不夠嫩滑。家裏吃飯的人少，蒸一條大鰱魚，只吃掉最肥美的魚腩及魚邊，感覺已值回票價，邊魚尾多骨的部分也就乾脆不要了。

介紹這道「三攪蒸鰱魚」，三攪即攪角、攪菜、攪醬油，為清蒸邊魚提升了鮮味和增加了甘香。做法：鰱魚宰好，洗淨，用刀挑穿魚腔內附在脊骨上的大血管，用手把血擠出，沖洗乾淨瀝乾。用半茶匙鹽把魚的裏外擦勻，魚身上放薑絲，鋪上二湯匙橄欖菜和二湯匙切碎的攪角，淋上一湯匙橄欖油，大火蒸十分鐘即成。此菜美味又健康，各位不如快快趁着這個季節，多吃幾條肥鰱魚吧。