

从《黄甲图》看寒露节气

魏益君

在我国传统节气中，寒露标志着深秋的到来，万物逐渐进入收敛与沉寂的状态。而明代画家徐渭的《黄甲图》，恰似一幅生动的寒露时节写照，以其独特的艺术语言和深邃的文化内涵，引领我们穿越古今，感受那份晚秋的宁静与萧条。

《黄甲图》以简洁洗练的构图和清新奇巧的布局，描绘了秋日荷塘的一角。《黄甲图》中，肥阔的荷叶已开始凋零，这既是自然规律的体现，也是寒露节气的生动描绘。随着秋风渐起，荷叶由盛转衰，预示着季节的更迭。而一只螃蟹缓缓爬行于残荷之间，不仅为画面增添了生机与动感，更寓意着寒露时节特有的生命韵律。螃蟹，作为秋季的象征之一，其横行霸道的形象，在徐渭的笔下被赋予了更深层的文化意义。

徐渭以简洁洗练的构图和清新奇

巧的布局，将寒露时节的萧瑟与宁静表现得淋漓尽致。画中的大片空白，不仅是对秋水的表现，更是对寒露时节清冷空气的捕捉。在这片空白中，我们仿佛能感受到秋风的凉意，听到落叶的沙沙声，看到远处山峦的淡影。徐渭用笔墨勾勒出的不仅仅是眼前的景象，更是他内心对寒露时节深刻的理解和感受。

寒露节气，是自然界万物收敛与沉寂的开始，也是人们内心情感最为丰富和细腻的时刻。徐渭的《黄甲图》正是抓住了这一时节的特点，通过生动的笔墨和深刻的情感表达，将寒露节气的韵味展现得淋漓尽致。

螃蟹，在徐渭的笔下，不仅仅是一种生物，更是一种象征。它有着坚硬的甲壳，保护着自己免受外界的伤害；它有着灵活的蟹爪，可以在泥泞中艰难前行。在寒露这个节气里，螃蟹的形象更显得生动而深刻。

寒露，是深秋的开始，也是万物开始收敛、准备过冬的时节。在这个时候，大自然中的生物都在为即将到来的严冬做准备。螃蟹也不例外。它们会在泥洞中挖洞藏身，以度过寒冷的冬季。徐渭画中的螃蟹，或许正是在表达这种坚韧不拔、逆境求生的精神。

欣赏着《黄甲图》，我仿佛能感受到徐渭在创作这幅画时的心境。他或许正站在一个清冷的池塘边，观察着螃蟹的一举一动，感受着秋风的萧瑟和寒露的清冷。然后，他将这些感受融入画笔之中，创作出了这幅意境深远的《黄甲图》。画中的每一笔、每一墨，都仿佛蕴含着徐渭的情感和思想。那螃蟹的孤独和坚韧，那水草的清冷和摇曳，那背景的模糊和深远，都在无声地诉说着一个关于生命、关于自然、关于艺术的故事。

徐渭的《黄甲图》，与寒露节气之间，有着一一种永恒的共鸣。这幅画，不仅仅是一幅艺术作品，更是一种生命的象征、一种精神的寄托。在寒露这个清冷的时节里，它仿佛成了我们心灵的慰藉，让我们在孤独和坚韧中，找到了一种特别的温暖和力量。

《黄甲图》不仅是一幅描绘寒露节气的佳作，更是一幅充满哲理和情感的艺术珍品。它以独特的艺术语言和深邃的文化内涵，引领我们感受那份秋日的宁静与深邃。

方言与官话

子 楚

我的母亲对安庆话是有偏见的。可能是因为外祖父是江西人，所以她觉得安庆方言有些土，有点俗。我从小耳濡目染就是普通话好听，北京话好听，这让我对普通话景行行止。然而，自身的能力有限，作为一个安庆人多年努力的学习成果是，普通话没讲好，安庆话也变得不很地道。

高中时的语文老师姓魏，私下里我们喊她“老魏”，是首都师范大学毕业的高才生。一口的京腔，语文教得很棒，是不少同学喜欢和尊敬的对象。有一次，她在课堂上说，我们安庆属于官话区。这一下子颠覆了我的认知。安庆话和官话能有什么关系？那些在字典上都找不着的发言和文字，居然是官话？总之就是两句话，真的吗？我不信！

无情的事实总会给人一记响亮的耳光。从事文字工作多年后，我渐渐发现，很多所谓方言其实就是古代的官话。之所以认为“土”，一部分原因是自己想当然，另一部分原因则是学识不够。

比如吃饭。安庆人习惯把吃饭说为噉饭。平时熟人见面，问起来也是“噉没噉？”“噉什么？”安庆的北边有一条七街，这两年颇为火热，两边的店铺以餐饮为主，是新晋出圈的美食街。之所以火热，除了美食，大抵是起名者用了谐音，让本地人闻弦而知雅意。如果不考虑生僻字的因素，“噉”字应该比“七”更为合适。噉有三种读音：一是[cān]餐，词典上的解释是古同“餐”，如噉具、噉厅、聚噉；二是[sūn]，古同“飧”，表示简单的饭食；最后一种则是读[qī]，意思为爱饮食。但不管哪种字义，噉街看起来都比七街更合理，也更合适。

另一个例子就是安庆人经常说的“chí鱼”，我从小就知道这件事，就是剖开鱼肚子，但知道最近才知道写出来就是“刷鱼”。按照《中华字海》中的解释，刷字有两个字义，一是读xī，伤皮的意思；二是读chí，义为破、划开。《天工开物·膏液·法具》中就有一句：“刷一小槽，使油出之时流入承藉器中。”生活中，安庆人经常使用的说法还有把布刷开——就是先将布料折叠，然后用剪刀的刀口在折叠处直接前推，因为没有剪的动作，所以称为“刷开”。明代四川人李实所著《蜀语》中提到“破鱼曰刷”，将刷字用于打理鱼的解释。清代樊腾凤编《五方元音》亦有类似解释：“刷，剖洗鱼也，剥也。”罗贯中、冯梦龙所著长篇神魔小说《平妖传》中也说：“……只得替他刷鱼，落锅煮熟了……”甚至在淮安话中，刷字还有滑的意思（读去声），如“他脚下一刷，差点摔了一跤”。这和安庆话有些类似，不过安庆话读第一声，和“嗤”同音。曾经有本地网友编了关于安普的段子，说有一次展销会上，安庆人做引导员，为给客人指路，引导员一边伸手示意，一边用普通话对顾客说，“客人请这边走，那边刷。”

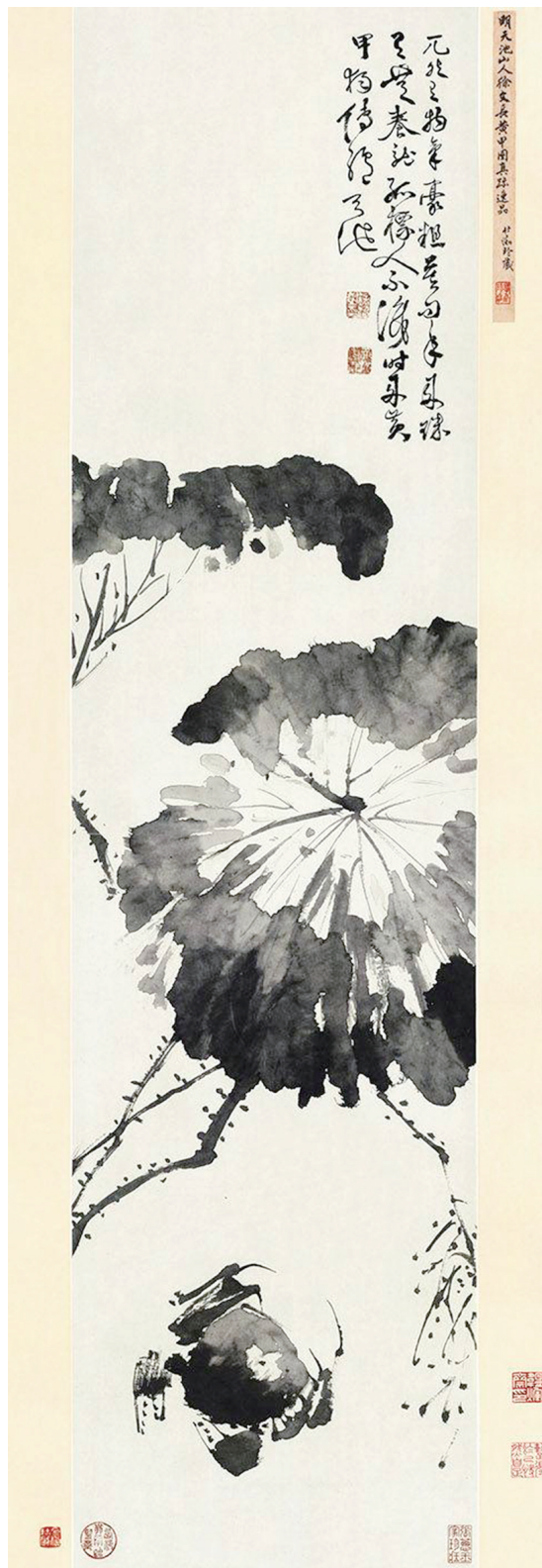
鲊肉，安庆人最喜欢的菜品之一，在外地一般叫粉蒸肉或米粉肉，估计是因为鲊字不好写也不好认的缘故。虽然大多数对鲊的解释都是：盐腌的鱼或泛指盐腌食品。但鲊还有第二种解释，即用米粉、面粉等加盐和其他作料拌制的切碎的菜，可以贮存。《释名》上也说，鲊即滓也。以盐米酿之如菹，熟而食之也。《现代汉语词典》的解释是，用米粉、面粉等加盐和其他作料制的菜，可贮存，如“茄子鲊”“扁豆鲊”。两宋是鲊盛行的时代，北宋《梦粱录》中就有鲜鹅鲊、大鱼鲊与寸金鲊等。到了清代，《食宪鸿秘》中有笋鲊、鸡鲊与柳叶鲊等，所以作为鲊的原料很广，并不仅限于鱼类。

我在马鞍山吃过粉蒸鱼，当时被惊艳了，后来才知道，这是鱼鲊，是鲊最主流的做法。随时，鲊是可作为贡品的存在。吴郡进贡的就是鲤鲊，一次40陶罐。到了唐代，鲊更是常食，唐昭宗避乱逃到凤翔，无好菜下饭，取当地池鱼做的鲊来吃。刘义庆的《世说新语》中还有一个故事，说鱼梁（在水中筑堰捕鱼的装置）吏陶侃盛满一坛鲊，派人送给母亲，母亲怕这是“以官物见赠”，将它退回，还修书责备。

古人如何制鲊，读一下《齐民要术》便知：鲤鱼切片，撒盐，压去水，摊瓮中，加饭（已拌有茱萸、橘皮与酒）于其上，一层鱼，一层饭，以箬封口。东晋名将谢玄把钓到的鱼制成鲊远寄其爱妻。所以能远寄，与鲊久贮不坏有关。

甚至在日本也有鲊，他们称之为“鮓”，汉字读作“其”，先秦古籍《尔雅》中有此字。在《尔雅·释器第六》中，介绍道：“冰，脂也。肉谓之羹，鱼谓之鮓。”北宋辞典《集韵》对“鮓”字的解释是“鲊”也。显然，鲊由中国传去。据说，南京医学院一教授访日时吃过日本的鲊，认为不愧为名肴。

方言还是官话，是雅言还是俗语，有时候真不好一概而论。但是，只有在国泰民安的今天，我们才有时间和精力来细细品味这些区别，从这点看，我要比我的母亲幸运许多。



《黄甲图》徐渭 作

