

北魏平齐民中的书法家群体

□ 崔莉英

北魏皇兴年间发生了个大事,那就是北魏出兵山东讨伐刘宋,并平定了青齐之地,还将俘将、僚属及原住民迁到北魏京都平城附近,并设置了平齐郡让这些山东人居住,这些远迁之人也称为平齐民。他们中不少人原来是声名显赫的世家大族,家学渊博,子弟从小读书写字,只是由于战乱、迁徙导致家道中落,但有不少人通过抄书、抄经等维持生计。职业抄书人的出现,无疑也发展壮大了北魏平城的书法群体,而且部分职业抄书人还步入仕途,成为书法大家。

北魏时纸张已经普及,读书之风渐盛,加之佛道的昌盛,书籍经卷大量涌现,官府、王公贵族和寺庙宫观兴起了藏书之风。当时的书籍全靠毛笔誊写,人工墨的生产制作技术已经成熟,人工墨也满足了文人士子们的写字需求,纸墨笔砚进入寻常人家,从而产生了“佣书”业,也就是职业抄书人。

朝廷有胥吏,负责抄书,清誉文稿,高官和贵族家也雇有佣书,在佛教寺庙也有写经人,写经人也称为经生,但无论给哪个群体抄书,佣书从业者必须有深厚的书法功底,而且书法要求工整,便于阅读。那些抄书的人也因大量抄书从而熟读各种经典,丰富了自己的才学,当时靠佣书业起家,并入仕朝廷成为北魏中期肱骨之臣的不少是来自平齐民这一特殊群体。

崔光和崔亮为堂兄弟,慕容白曜平定三齐后,崔氏一门作为平齐户内迁,当时崔光随父亲内迁时只有17岁,《魏书》说他“家贫好学,昼夜诵,佣书以养父母”。崔光受到了朝臣李冲的青睐,并成为李冲家的馆客。崔亮成为平齐民时也只有10岁,家境贫困,也以抄书为业。崔光曾劝崔亮说:“安能久事笔砚而不往托李氏也?彼家饶书,因可得学。”崔亮说:“弟妹饥寒,岂可独饱?自可观书于市,安能看人眉睫乎!”但当崔光向李冲推荐崔亮后,李冲并没有因为崔亮的直率而轻贱他,经过试探了解到崔亮是饱学之士,也将其招为馆客。

北魏太和六年(482),崔光拜中书博士、著作郎,孝文帝曾称赞崔光之才曰:“浩浩如黄河东注,今日之文宗也。”后来崔亮也受李冲的举荐为中书博士,从而跻身朝堂。身为中书博士的他们除了给中书学生授讲文化,也在教授着众多中书学生们书法。

与崔光是中表亲的刘芳成为平齐民时年仅16岁。《魏书》说他“昼夜诵,佣书以自资给,夜则读诵,终夕不寝”,他主要的收入来源是为寺庙众僧写经,因为书法好,方圆数百里享有很高的名望,而且写

经收入也比较可观。《魏书》说他“常为诸僧备写经论,笔迹称善,卷直以一缣,岁中能入百余匹,如此数十年。”后来刘芳入朝为官,任中书博士、中书侍郎,还负责给孝文帝的太子讲授经籍。

北魏有名的将作大将蒋少游少时也是作为平齐民迁徙到平城的,虽然不久他又让派往云中服兵役,但是蒋少游凭借“性机巧,颇能画刻,有文思”而终留寄平城,以抄书为业,后受朝臣高允赏识,被举荐为中书博士,入仕后,仍然为朝廷抄写书籍,并逐渐成为北魏重臣李冲看重的人才。蒋少游不仅书法好,在绘画方面也十分出众,出使南齐时还曾“摹写官掖”。

知名的书法家房景伯也是平齐民出身,《魏书》说他“生于桑干,少丧父,以孝闻,家贫,佣书自给。”从小由母亲崔氏抚养,自幼熟读经书,为减轻家庭负担,加入到佣书的队伍中,不仅凭借佣书自养,作为长兄,还资助其弟弟房景先。《魏书》说房景先感慨兄长抄书辛劳,不愿依赖兄长,遂对母亲说:“岂可使兄佣赁以供景先也?请自求衣。”房景伯后被李冲赏识,出仕后为清河太守、任司空长史等职。房景先少时白天打柴劳动,晚上跟母亲学习诵读经史。经过自己的勤奋努力,精通六艺,作《五经疑问》百余篇。成年后,经崔光上表朝廷,奏荐房景先兼任著作佐郎,修撰国史,撰《宣武起居注》,后任司徒祭酒、员外郎。《魏书》评价他们说:“景伯兄弟,儒风雅业,良可称焉。”

众多的佣书人繁荣着北魏平城的书法,他们从佣书起家,并渐渐成为朝廷各个部门要员。平齐户书法群体,主要活跃于北魏孝文帝时期,这个书法群体成为北魏平城的书法主流,存留至今的那个时期的墓表、墓志以及墨书真迹虽然并未署名,但可以看出那个年代书法的整体风韵,这些传世之作也成为后人研习魏碑书法取之不尽用之不竭的书法源泉。

《平城魏碑十二品》中荟萃的魏碑书法不少出于北魏中期,其中司马金龙死于太和八年(484),存世的有《平城魏碑之琅琊王司马金龙妻钦文姬辰墓铭》《平城魏碑之司空琅琊康王墓表》和北魏司马金龙墓屏风漆画中的墨迹书法,是平城魏碑的代表作,均是楷书脱离隶书用笔的趋向,也是那个时期书法文人书风的反映。



凉拌杨树叶儿

□ 任学良



每年的立夏时节刚过,不少大同人的餐桌上便会多一盘时令美味——凉拌杨树叶儿。大同民间有俚语:“立夏杨叶儿展,凉拌解嘴馋”,意思就是说立夏时节杨树叶儿长出来了,吃杨树叶儿的季节到了。可以说大同人爱吃刚长出来的嫩杨树叶儿,是祖祖辈辈留下来的一种饮食习惯。

现在50岁以上的 大同人,鲜有没吃过杨树叶儿的。在那食物匮乏的年代,杨树叶儿既是时令野菜,又是普通百姓人家的果腹续命食物。在我的童年,每年春夏之交家里挖好多野菜,令我记忆最深的就是杨树叶儿。记得小时候我村周围长满了密集的老杨树,黑压压的杨树林把村子围得严严实实。那时一到季节,各生产队便派出几名捅树能手,扛着五六米长的锋利树铲,来到林中,为人们捅下一堆又一堆的杨树枝。男女老少拿着筐子、盆子、小口袋等工具蜂拥而至,边说笑边采摘杨树叶儿。村民们那种苦中作乐的样子,那种团结互助的场面至今记忆犹新。由于用开水焯出来的嫩杨树叶在夏季仅能保存两三天,人们只好将采下的杨树叶儿留一部分现吃,其余的全部晒干保存。晒干的杨树叶吃时,得多煮一会儿,味道也较新鲜时略显逊色。不过大同人对餐桌上菜肴的味道拿捏得通常颇见功夫,以至于咱大同人的凉拌杨树叶儿口感地道。

每年立夏后,当杨毛脱落后,油嫩的叶子很快长出来并展开。刚出来的树叶儿因含有树胶而粘手,用手轻摸树叶儿稍不黏手时,便是采摘杨树叶儿的最佳时候。杨树叶儿的采摘期为五六天,当叶子颜色变深、光泽变浅时就老了,味道也变差了。

采摘杨树叶儿,要用锋利的捅树铲或钩刀,轻轻将主杆上的侧枝割下,不能伤

及树头部分的枝叶及树身。拣摘杨树叶儿也是一项精细活儿。不但要除去树叶儿中的杂质和虫子,更要将其根部的红褐色叶囊角剔除掉——味道极苦。将拣摘下来的杨树叶儿在清水中加少许盐浸泡一会儿,便可放入锅中焯水,再放在盛有凉水的大盆内浸泡去苦涩味儿,每隔六七个换一次水,换过两三次即可。泡好的嫩杨树叶儿挤掉水分,在案板上切碎,放在盆内。如今人们生活好了,调料也齐全,可根据个人口味放入适量的盐、葱、姜、蒜、香油、醋、辣椒酱、蚝油等调料,再倒入少许凉开水,搅拌均匀,一盘入口清香的凉拌杨树叶就成了。夹一筷子进嘴,唇齿间留香。尤其在吃完大鱼大肉之后,再吃上几口凉拌杨树叶儿,腻感顿消。

据中医介绍,嫩杨树叶儿不仅是美味的野菜,同时还有清热、消炎、解毒、滋阴、败火之能,常吃有聪耳明目、缓解暑热、健身减肥之功效。从农村出来的我,在饮食上多少还保留有乡村的印迹。离开故乡40多年,每到立夏后,还是会想方设法采点儿杨树叶儿入馔。如今的生活虽比蜜甜,满足口腹之欲亦非难事,但一盘凉拌杨树叶儿并非餐桌上的常客。

说起舌尖上的记忆,往往不是什么美味佳肴,而是寻常的家常饭菜。食材来自乡野,制作手法也不繁复,却能熨贴肠胃,百吃不厌。我们的味蕾最惦记的始终是深厚悠长的乡土味儿。

而随着生活理念的更新,时下的人们开始追求天然、无公害的食材,来自大自然馈赠的这盘“凉拌杨树叶儿”就成了餐桌上的新宠。这盘菜据说不仅为老大同人认可,也深得外地朋友的喜爱。若您来大同做客,有幸赶上立夏时节,不妨也尝尝这道清香爽口的菜肴。

随手拍大同



初夏桑干河畔 小平 摄

