

编者按:对联,也称楹联、对子、楹贴等,是以“字数相等、结构相同、词性相对、平仄相拗”为对应特征形成的文学艺术形式,是正式定名上千年的民族文化优秀文体。它短小精悍,两句成体,表达理义鲜明,可颂可贬,可谓雅俗共赏,老少咸宜。自它诞生以来,深深植根于民族文化的沃土,繁茂千年,经久不衰,如今更以新的生机茁壮成长,成为新时代的一枝璀璨多姿的文化奇葩。

本报有幸约请到当代著名对联家王庆新先生,特辟“庆新联话”专栏。该专栏旨在普及对联文化,使广大读者了解对联、运用对联,同时,在欣赏、体味对联艺术中品赏一艺之乐。

王庆新,嘉祥县人,历任中国楹联学会秘书长、副会长,一生致力于对联文化,创作对联3万余副,出版对联书刊90余部,全国200余处名胜古迹留有其对联作品,曾荣膺“全国联坛十秀”称号。2004年,以一个工作日创作并书完54副嵌名对联的实绩创世界吉尼斯纪录,保持近十年无人打破。



投稿邮箱:www.85193207@126.com

【庆新联话】

□王庆新

对联,是中华民族文化百花园中一枝独具特色的艺术奇葩,是经过数千年时光砥砺的优秀文体。

对联以独体汉字的音、形、义为形成基础,成为雅俗共赏、老幼咸宜的民族瑰宝。南朝·梁文学理论家刘勰《文心雕龙·丽辞》说它的特点是:“句句相衔,字字相丽”;《通史·叙事篇》说它“编字不织,捶句皆双,修短取均,奇偶相配”。古今联家概而论之,认为它的基本特点是由“字数相等,结构相同,词性相对,平仄相拗”的一对句子或句子成分所组成,表达出内容相同、相反、相近、相关的特定意义。

随着对联的自身发展,它已经从最初的《诗经》、《汉赋》、《楚辞》中对偶成分到自身独成艺术体系的漫长演变,并从最初的纯文学形式逐渐发展成为今天广泛实用的文体,

春节话对联

单就实用对联而言,除了文学对联之外,逐步派生出节日联、行业联、胜迹联、厅堂联、婚嫁联、寿诞联、哀挽联、生肖联、建房联、乔迁联和装饰联等等。目下,春节将近,那就着重介绍一下节日对联中独秀的一枝——春联。

春联,属于实用对联中的节日联,是春节所专用的一个联种,主要分为通用春联、时政春联、行业春联和生肖春联四类。

通用春联:即为城乡大众普遍应用的春联。其主题宽泛,大多体现国泰民安、吉祥福运、和谐欢欣、前景美好等基本内涵,表达人们对新一年的良好愿望和祝福。如:“瑞气中天春正晓,阳光坦道驾长风”;“德门义路祥千里,贤达仁人福万重”;“万里春风重物我,千缘春运报祥祺”等等,这是老百姓尤其是广

大农村常用的春联。

时政春联:春联内容多与当时的时政形势紧紧相切,表达人们对大好形势的祝颂和期待。这类对联创作难度较大,原因是容易形成标语口号似的浅白弊病,缺乏对联特有的文采。但有些时政对联写得还是很好的,如:“四海归心民纳福,三中报喜党播春”;“贤达常悔过,廉者不言贫”;“政令孚民,民本民生民意;公忠立党,党风党纪党威”等等,极吻合当前时政形势。

行业春联:即根据各行业如农业、工业、商贸、文教、党政机关、部门等不同特点撰联,各具特色,鲜明而准确地体现行业特征。这类春联要力避浅显,写出亮点即可生色。如教育联:“苦经学海不知苦,勤上书山自悟勤。”饭店联:“蘸忧乐炎凉,调人间五味;赏烹

炸蒸炒,品世上一流。”服务业:“宽怀当信客无过,大度常思我愧心”等等,极切合行业特点。

生肖春联:生肖是中国特有的文化元素。生肖春联即是按照每年的生肖撰联,既体现生肖物种的特征,又结合不同生肖阐述一定的理义。今年农历是甲午年,也就是马年,马年的生肖春联还是丰富多彩的,如:“有道疾风知劲草,常言骏马奋轻蹄。”“坦道东风腾骏马,良图雄势着先鞭。”

“春光万里马追梦,紫气千条人肇祥”等等。每副对联都写出了马的雄健,催人奋进。

对联是两行诗,它可歌颂真善美,亦抨击假恶丑;对联是报春花,它点缀了太平盛世的万紫千红;对联是吉祥鸟,它以嘹亮的歌声唱出时代的美妙之音。

【饮馔琐忆】

□白水/文 老五/图

小时候过年,最盼望的事,就是年初二去姥姥家拜年。姥姥家的表兄弟多,玩起来热闹。表兄表弟也都喜欢我去,陪吃、陪玩,晚上钻一个被窝,一起挤着睡。母亲在兄妹们中排行最小,表兄弟中我虽不是最小的一个,可他们都宠着我。我也喜欢被宠。每回去,都要住下,即便表兄表弟的被窝凉硬如铁,尿骚刺鼻(也不知道他们为啥都喜欢尿炕),我也还是喜欢和他们挤在一起,喊喊喳喳,嘻嘻哈哈,一扯就扯上大半夜,那份尽兴,那份开心,难忘呀!

拜年时最吸引我的,是姥姥的压岁钱。虽然只是几毛钱,那份喜悦,即使后来工作了第一次领工资也没它让我激动。三十多年前,一块钱就可以赶一次像模像样的大集,置办的货物,足以累酸你的胳膊。记忆里,姥姥常年坐在她的屋子里头,一头漂亮的白发,梳得纹丝不乱,衣服也是干干净净,板板正正,永远一脸喜气地坐着,如果再抱上一只小猫,简直就是冰心奶奶。姥姥是我这一辈子见过的最美的老人。

还有让人兴奋的事,那就是吃了。这一天,姨夫和姨们齐集,出嫁的表姐跟姐夫也来,四世同堂,老少同席,场面壮观。那时候,都是妗子带着表姐治办这一年一度的宴席。菜特别丰盛,大人们吃酒,抽烟,喝茶,小孩子(在大人撤席后)可以吃到平时吃不到的鱼、肉、鸡蛋和馒头。惭愧的是,吃了那么多年,许多的美味都没能给我留下印象,却只牢牢记住了一个菜:炒苤蓝。

苤 蓝



苤蓝,学名球茎甘蓝,又名玉蔓青,我们那里乡下就叫“撇拉”。撇拉,可能是苤蓝谐音叫讹了,在乡间这是一句特别难听的骂(女)人话。名字不好听,可好吃。尤其是妗子做的肉丝花生炒苤蓝,让我至今难忘:苤蓝切细丝,炒以瘦肉丝,炒至断生时,加以去皮的熟花生仁,稍翻炒,然后放入酱油、醋、盐,起锅。苤蓝丝甜中带酸,香脆可口,花生米依然脆硬,一硬一脆,搭配得宜,相得益彰。吃起来特别有咬头,越嚼越香,回味无穷。

可是,在我工作的这边,竟然一直未发现有苤蓝。我之独记得炒苤蓝,

大概是它的做法新鲜别致。花生能炒食,就够奢侈了,还要去皮,炒苤蓝已经不错,还要加肉丝,加熟花生仁。啧啧。这一盘炒苤蓝,几乎成了妗子每年的保留节目,我一直吃到离开故乡为止。甚至可以说,炒苤蓝成了我的外祖家的一个代名词,每当想起外祖家就会想起它,而一想起它就会想起过年时温馨的外祖家,美丽的姥姥,勤巧的妗子,亲爱的表兄和表弟们,还有他们冰凉而又温暖的被窝。

卖。这更加重了我思乡的蛊惑。有一年,妻子买了几只佛手瓜回来,我一时兴起,以此代苤蓝切丝,炒了一盘朝思暮想的“肉丝花生苤蓝”。嗯,还不错,很得苤蓝的韵致。妻子和儿子一人尝了一口,摇摇头,古怪地看我一眼,再也没下第二箸。剩下的全让我一人独享了,连汤带汁喝了个一干二净。

现在,妗子快有八十岁了吧,她老人家过年还做肉丝花生炒苤蓝么?不知为什么,我常常无端地想念起妗子的炒苤蓝,非常想吃一口她老人家亲手做的肉丝花生炒苤蓝。

青岛崂山区王哥庄大馒头,真大。一斤个的很普通,三斤一个的也寻常。十几斤一个的,显然是重量级别的,仍然算不上很大。最大的重达60多斤,超乎想象,白白胖胖的大馒头,像一座小山,底部占满了一个大盖垫。王哥庄人将山东的豪放发挥到极致。大馒头,在崂山地区的农村,已经流传了五百年。在王哥庄,馒头不仅大,而且花样繁多。各种造型独特的面塑,点缀着庄户人平淡的日子,为每一年的春节带来节日的气氛、喜庆的格调。

王哥庄的巧妇们在传统馒头的基础上,经过改良、精细加工逐渐形成以大馒头为主打产品,配以老虎、燕子、锁、圈、福寿桃、元宝、富贵鱼、枣花糕、花卷、神虫、圣虫等花样馒头。

当馒头慢慢地大起来,花样繁多起来,其蕴含的民俗涵义也愈加丰富多彩。福禄寿喜系列馒头,把中国的民俗文化融入到王哥庄的大馒头之中。祝福的有“福”系列,给老人祝寿的有“寿”系列,恋人结婚的有“喜”系列,升学提干的有“禄”系列。

结婚庆典上的枣花山馒头,一层一层,每一层都镶嵌密麻的大枣。寄托了“早生贵子”的祝福。孩子出生,过百岁,王哥庄人做出面燕、圣虫、百岁锁等造型的馒头,祝福孩子健

【齐鲁风情】

王哥庄 大馒头

□柳已青

康平安地成长。为老人祝寿的馒头,则塑造出仙桃、老虎、富贵猪、神虫等形象,蕴含了寿比南山福如东海的祝福。

过年了,青岛的人家,都会把王哥庄大馒头作为必备的年货。除了大馒头、枣饽饽,必须有面鱼,取“年年有余”之意。过年的面食中必不可少少年糕。年糕有黄、白两色,象征真金白银。年糕又称“年年糕”,与“年年高”谐音,寓指着人们的工作和生活一年比一年提高。所以有诗这样咏年糕:“年糕寓意稍云深,白色如银黄色金。年岁盼高时时利,虔诚默祝财临。”

王哥庄大馒头好吃,吃一口就知道为何名不虚传。有一次,临近年关,我在王哥庄街道的浦里村采风。在农家小院,吃过王哥庄大馒头之后坐在午后的阳光下,一位老人用简单而古朴的茶壶,为我泡了一壶崂山绿茶。饮一杯绿茶后,望着对面的青山,这位老者打开话匣子,谈起王哥庄大馒头,如数家珍,滔滔不绝。

老人告诉我,王哥庄大馒头是纯手工制作。选取当年生产的新鲜小麦作原料,和面时,加入一定比例的牛奶、鸡蛋、蜂蜜和崂山的清泉水。发面、揉面、塑形,都是由经验丰富的女性来做。山泉水、手工揉、大锅蒸、木柴烧,是王哥庄大馒头的特色。大馒头是用崂山泉水和面,木材烧火,在大铁锅上蒸熟。这样,比起用煤气灶蒸出来的馒头口味纯正丰富。试想,王哥庄大馒头,那么大的个头,谁家的煤气灶上能放那么大的笼屉。

一个大铁锅可以放18个大馒头,按照每个1斤算起来,这一锅就足有18斤。生馒头整齐入锅,灶里的木材开始熊熊燃烧:“烧柴火是为了卫生,也是我们的特色,忙起来一天能烧400斤。”馒头要蒸得好吃也有门道,一开始火要旺,然后慢慢地减火,把握好火候很关键。

馒头蒸熟后出锅,热气散尽后,一个个饱满光洁的大馒头,显示出庄严神圣的法相。老人告诉我,感受品尝王哥庄大馒头的美味,需要调动全部的感觉,方能体味如此做出来的大馒头之妙。

首先放在手里掂一掂,感觉大馒头的重量——大馒头在手掌实实在在的感觉,是美味的前奏。然后,闻一闻,感受大馒头扑鼻的麦香味。然后,掰一掰,感觉大馒头的弹性和柔韧。看一看,掰开的大馒头,可以看出一层一层的。尝一尝,大馒头鲜嫩松软,而又很有嚼头,很筋道。最诱人的是大馒头传递出来的麦子面粉的香味,那是自然的食物的气息(没有食品添加剂),那是一层一层的筋道,那是丰满舌尖的香甜,那是对土地和食物的感恩,当然,也是一番劳作之后的享受。

告别农家小院时,我在想,王哥庄大馒头,是几百年来崂山农民的艺术杰作,是一种可以品尝的文化遗产。大馒头,这种北方的简单的面食之中,蕴含了山海之美,揉入了淳朴的民风之美。

每到年底,看到大街小巷的人们拎着年货回家,尤其是看到王哥庄大馒头的礼盒,我的心中,总有一种安稳、踏实的感觉,那是这种食物带给我的满足,还有微小而确定的幸福。