



【文化观】

徐悲鸿画笔下描绘的劳动人民

□卞文志

今年是徐悲鸿先生逝世70周年。日前，重庆徐悲鸿美术馆举办了“为人民造像——徐悲鸿笔下的劳动人民主题作品展”。此次展览，会集了从“汲登百丈路迢迢”的巴人，到怡然自得、田间休息的农夫，从各条战线上做出重要贡献的战斗英雄和劳动模范，到1951年山东水利工程中的农民工群像，通过徐悲鸿创作的《渔夫》《慰劳》《海军战士》《战斗英雄》等35幅经典作品，梳理了徐悲鸿反映人民生活、歌颂人民英雄、弘扬民族精神的艺术创作。

作为近现代著名画家，徐悲鸿在其不足六十年的生命中，艺术创作力非常丰沛，作品达千余幅。1937年，徐悲鸿随国立中央大学从南京迁至重庆，执教艺术系，直到1942年创建中国美术学院筹备处，可以说，这是他艺术生涯中最重要的5年。他以振聋发聩之声，倡导画家要以人为本，描绘现实生活，改变泥古不化、千山一面的中国画颓势。他身体力行，绘制了许多锐意革新的杰作，如《巴人汲水图》《巴之贫妇》《会师东京》《群奔》等。其中，《巴人汲水图》更是被誉为徐悲鸿最具人民性和时代精神的代表作。

画家以其高度概括的手法，将巴人传统汲水的宏大场面分解为舀水、让路、登高前行3个段落，精心绘制了多幅草稿，描绘了男女老幼共7个人物。画面最下方的男子，匍匐着前身，右手紧抓一只巨大的木桶，从湍急的嘉陵江水中迅捷熟练地舀水。旁边衣着褴褛的赤足妇女，正把舀满的水桶吃力地提到岸边。中景一位头缠汗巾、赤臂裸腿的男子，弓着身体，肩负重担，努力地攀爬着陡立而漫漫的石梯。与其相呼应的是身穿长衫、肩挑空担的青年男子，他谦恭地站立在路边的石头上，以同情与怜悯的目光凝视着吃力攀登的挑夫。上方3位已攀至江岸顶端的挑夫爬完了艰险的陡梯，迈开大步急行。画面段落之间，由江岸的岩石和层层的石阶连接，贯通，呈“之”字排开，使画面错落有致。画上题诗：“忍看巴人惯担挑，汲登百丈路迢迢；盘中粒粒皆辛苦，辛苦还添血汗熬。”诗文满含着徐悲鸿对劳动人民的钦敬与同情，隽永深长的画外之意发人深省。

新中国成立后，徐悲鸿时刻被建设者如火如荼的热情感动着，准备画一幅歌颂新社会的油画，并想出去走走看看，体验生活，收集资料，进行创作，但是由于繁琐的事务缠身未能成行。1951年春天，徐悲鸿在报纸上看到了鲁南苏北兴修水利的消息。处于鲁南苏北交界的黄河支流经常发生水患，泛滥成灾，危害巨大，山东导沐工程是疏导沐河，引入沙河归海，另外开凿沂河，灌溉田地，变水患为水利，工程浩大。他决定绘制一幅歌颂山东人民火热劳动场景的画作。

为此徐悲鸿两次赴山东鲁南地区的水利工地，在工地上他被群众热火朝天的奉献精神和劳动激情所打动鼓舞。他在水利工地上曾致夫人廖静文函：“吾热爱生活，热爱勤劳智慧的人民，这里热气腾腾，用龙腾虎跃来形容，最恰当不过了。请不要担心我的身体……现在我怀着强烈的创作欲望，正在构思一幅新的《愚公移山——导沂水利工程的万分之一》，并为此抓紧写生。”随着1953年徐悲鸿去世，这一伟大宏图终未能实现，但他在水利工地考察期间，创作了大量的素描稿，积累了大批素材。

徐悲鸿一直坚持现实主义创作，并且沿袭了法国学院派的创作传统，每一张油画都会创作很多小稿，包括素描和油画稿，反复推敲人物动态、画面布局、光影分布等创作因素，而且画中人物大都有真实人物模特参考，如此作品才更具真实度和生命力。为歌颂劳动者，赞美最纯真的人性品质，徐悲鸿在创作上花费了大量心血，曾创作数幅人物画巨作，现在看来，这些画作仍具有极高的艺术价值和历史人文价值。

例如《慰劳》这幅油画作品表现的是军民团结一家亲的场景，百姓杀猪宰牛慰劳解放军战士，画中人物表现亦是充分完整，男女老幼欢欣鼓舞，百姓如同对待亲人一样对待战士，正是党相信人民、依靠人民的体现，这幅画作成为那个时代特有的富含精神动力的文艺作品。

《九州无事乐耕耘》是徐悲鸿晚年最重要的代表作，它是一幅表现农耕题材的作品。这种将人与动物相结合创作的宏幅巨制，在徐悲鸿的创作中是极为少见的。画中牛与三个人依次渐远渐小，取用西画中焦点透视的原则，使视觉焦点集中在农耕场景上。农民和牛均以写实手法描绘，造型准确而生动，又有灵活多变的笔墨，不失为一幅结合中西画法精髓的写实主义佳作。徐悲鸿在作品中非常巧妙地反映出当时的社会现实和人民的精神面貌，描绘出祖国前线与后方的同心协力，全国各族人民积极支援抗美援朝战争的动人场面。

《船夫》也是徐悲鸿描绘劳动场面的一幅巨作，运用西方古希腊雕塑般的形体表现人的力量感和运动感，结合了传统东方水墨的晕染表现山水田园，近处枝叶与人的穿插形成空间关系，让这一场景既有运动感又有一种宁静致远的美妙。与此同时，画家用现实主义的精神对船上晾晒的衣物、饮水用的器具等加以细致描绘，如实地反映出漓江上船家的真实生活。作品塑造出的人物生动、真实，反映了契合民族精神和生命张力的典型形象，体现了中国人民坚韧不屈的力量，充分发挥了艺术给人以价值引导、精神引领、审美启迪的作用。

□刘俏到

二十多年前初到江南农村做客，无意间听主人聊天说次日早餐吃“鲍鱼面”，登时一惊：早就听说江南富庶，没想到这么富庶，大清早就吃“鲍鱼面”，竟然这么铺张！结果第二天端上来一碗普通阳春面，还有一盘油炸草鱼块。试探着问：这是“鲍鱼”？原来是“爆鱼”。

江浙沪一带，所谓爆鱼就是油炸鱼块，那可是老熟人。从前老家逢年过节，每家都要准备很多熟菜，自己动手也好，市集采买也好，其中往往少不了一盘油炸鱼块。它最大的好处就是百搭，可直接食用，可用作冷盘，烧菜调汤也无不可。身处那个地无余粮、脸有菜色的年代，这绝对是居家必备之待客上品。

如今美食太多、味觉失灵，爆鱼慢慢淡出年轻人视野，而鲍鱼出场越来越多。早些年说起鲍鱼，那是跟人参燕窝并列的山珍海味，可如今人工养殖普及，价格自然亲民。前些年到京城培训，偶遇一家自助海鲜火锅城开张，每隔十五分钟就可领取两只小鲍鱼。同行诸友临别时凑钱吃顿火锅，慢慢吃、轮流领，单价五元的小鲍鱼吃上十只，就能把餐费吃回本。

要说二十多年前我初遇江南爆鱼的时代，究竟有没有鲍鱼面？当然有。南方对于海鲜那么热衷，广州老城区里向来就有鲍鱼面。这很正常，就是个浇头嘛，管它爆鱼还是鲍鱼，辣酱还是剩菜，有啥不能入面？青岛海鲜面、苏州蟹黄面、西安油泼面、北京炸酱面，口味丰俭各有不同，只要食材新鲜可靠，都能成为勾引食欲的好面。

为什么提到食材新鲜可靠？那是因为听到鲍鱼，首先想起《孔子家语》里的“如入鲍鱼之肆，久而不闻其臭”。读书人最初知道鲍鱼二字，多源于这里。不过此鲍鱼非彼鲍鱼，此鲍鱼是指腌制咸鱼，腌制咸鱼的地方自然腥臭难免。《史记》记载秦始皇出巡时驾崩，丞相李斯秘不发丧，时值酷暑，遂“令车载一石鲍鱼”以掩盖尸臭。所以《孔子家语》里的鲍鱼，是与爆鱼一样属于不同的加工方法，却与海鲜鲍鱼毫无关系。

真正的海鲜鲍鱼，古称鮀鱼。《汉书》记载王莽“军师外破，大臣内畔，左右亡所信，莽忧懑不能食，宣饮酒，啖鮀鱼”。好家伙，消愁解闷得靠鲍鱼下酒，过得这么奢侈，到底是特权阶级，哪像小老百姓只晓得“饺子就酒，越喝越有”。当然也希望王莽没有痛风的毛病，否则鲍鱼下酒痛风常有，嘌呤高得很。

但嘌呤再高，也挡不住饕餮之徒。曹植写过一篇《求祭先王表》，文中提到“先王喜食鮀鱼，前已表徐州臧霸送鮀鱼二百”，可知曹操对鮀鱼的嗜好。而曹丕为了拉拢孙权，曾派人南下送礼，除骏马、裘衣以外还有“鮀鱼千枚”。考虑到曹丕的身份与目的，可知鮀鱼应是彼时拿得出手的高档货色，而且曹丕多半继承了他爹的口味。

著名美食家苏东坡写过《鮀鱼行》：“膳夫善治荐华堂，坐令雕俎生辉光。肉芝石耳不足数，醋芼鱼皮真倚墙。”肉芝石耳、醋芼鱼皮究竟是啥先不提，关键是苏东坡觉得鮀鱼美味更胜一筹，值得专门留下两百多字的诗句。而南宋楼钥曾谆谆告诫“莫嗜鮀鱼如老曹”，同时似乎话里有话地表扬苏东坡“晚节更清

苦”。楼钥生活在南宋与金对峙时期，朝廷早已入不敷出，他一腔忧心，确实容不下奢侈的鮀鱼。

鮀鱼原本叫鮀鱼，为何姓了鮀？江湖传说是因为春秋时期鮀叔牙爱吃，这只能付诸呵呵一笑。比较靠谱的说法，应是口音问题。唐人颜师古注《汉书》时，说鮀字“音霆”。清人金植《巾箱说》也提到，“鮀，音薄，入声。北方读入为平，故呼鮀鱼为庖鱼；而今南方亦相率呼为庖，则南方而北音矣。”若真如此，则正与鮀鱼、鮀鱼之误类似。

虽然名字有鱼，其实鮀鱼非鱼。它是一种海生贝类，属軟體动物，跟田螺沾亲带故，但捕获之难远超田螺及一般海产。乾隆年间《诸城县志》则说，“鮀鱼附石崖，善没者入水取之，非若他鱼可举网得也”。古代没有潜水设备，显见难度之大。

因为难得，所以价高。小时候我若挑食，父母就说“难道你想吃人参鮀鱼吗，那是皇帝才有的吃”。现在想来还真是，王莽下酒若靠花生米，岂不浪费了称帝十几年的美好光阴。《南史》提到南北朝时期的江南，鮀鱼“一枚数千钱”，岂是小老百姓盘中餐？直到民国时期梁实秋出游时，仍以自家的厨子为他单独做碗鮀鱼面而津津乐道——若非价高，何至于此。

值得一提的是，古代鮀鱼多产于山东沿海，南方渔民在很长的时间里并不懂捕食鮀鱼，所以《南史》白纸黑字写着“江南无复鮀鱼”。以致唐代皮日休有“君卿唇舌非吾事，且向江南问鮀鱼”之句，这个远离大海的湖北人似是自嘲嘴笨，只会尬问江南鮀鱼的话题。

这么一说，很多历史细节也就释然。曹丕送孙权鮀鱼，那是送其所无。苏东坡写《鮀鱼行》在登州，是今日烟台。还有曹植的鮀鱼来源于古代徐州，其最北曾至诸城、青岛一带。《后汉书》还记载东汉初年的张步曾向刘秀进献鮀鱼，那张步正是山东军阀。可以说，山东渔民为鮀鱼的青史留名做出了突出贡献，也想必吃够了进贡的苦。

好在时代变迁之下，鮀鱼已经走向平民。如今普通价格的生鲜鮀鱼，随手网购就能到家。想想民国时期梁实秋那碗鮀鱼面，其鮀鱼都珍贵得让厨子切成了丝，哪像如今的鮀鱼面，常让鮀鱼主角囫囵出场，以示其真材实料。从家常爆鱼到鮀鱼家常，不得不承认，人们生活水平真的在提高。

其实人无贵贱之分，食材也应如是。就算寻常如爆鱼，如今仍然日夜出没在江南的大街小巷、面馆小摊，那是老派食客唇舌之间不能忽略的日常存在。

是啊，仔细想来人家爆鱼也是风光过的呢！设想有那么一条鱼，不管青草鲤鲢什么品种，只要经过盐渍的渗透酝酿、油炸的轰轰烈烈，都能吱呀作响变成棕黄油香的诱人模样，成功攀上鱼生巅峰。如果说清蒸是对一条鱼最为清新雅致的贵族礼遇，那么油炸就是对一条鱼最为隆重热烈的世俗洗礼——虽然端上餐桌后的结局大抵相似，但我们从来都是相当认真地陪它们走过最后一程。

总之，爆鱼也好，鮀鱼也罢，面条也好，米饭也罢，虽然年代不同、丰俭有异，甚至外形和口味都参差不齐，但只要能妥帖安顿万家肠胃，那便是无上妙馔。谁说不是呢？