

□杨庆庭

中国画作为土生土长的画种，一代又一代艺术家苦心孤诣地探索，在各个时代都出现了独领风骚的艺术家和艺术流派。发展到今天，中国画更是形成了“百家争鸣、百花齐放”的万千风貌。因为生活在当下的国画艺术家不断求索的创新精神，创作出的中国画或许同时具备“老成持重”和“童趣盎然”的气质，给已习惯用艺术家知名度来区分欣赏喜好的普通观众增加了若干欣赏难度。

但是对于观众而言，尤其是非专业观众，进入美术馆、博物馆欣赏中国画，大可以不去纠结中国画“墨分五彩”“败墙张索”“意到笔不到”等专业术语，带着最朴素的审美情趣即可。

以山东美术馆正在展出的“第八届全国画院美术作品展览之中国画展览”为例，参展作者既有美术界德艺双馨的老艺术家，也有来自全国的中青年美术新秀，607件作品，堪称“巨大”的展览体量，应该如何欣赏。当我们欣赏这些中国画作品时，我们在欣赏什么？

欣赏中国画里的中国故事。中国故事有多种表现形式，但唯有中国画在表现中国故事时，可以创造出更意蕴深长的意境。王迎春《快乐童年》的画面是一个孩子和几只羊在一起快乐玩耍的场景。孩子把小羊当成伙伴，脸上绽放出孩子才有的纯真笑容，充满着童趣。如今的孩子似乎只有在动物园里才能看到各种“萌宠”，但这种曾经遍布四方的“乡野之趣”却已经逐渐消失。相信以后会有越来越多的艺术作品，表现这种中国文化中人与自然和谐相处的画面。曾经的美好记忆，仍然有被记录的价值。王有政《爷孙俩》的画面中，蹒跚学步的胖娃娃轻轻依偎在爷爷身旁，年过古稀的爷爷慈祥地注视着憨态可掬的孙子。中国式的隔辈亲，近几年在“科学育儿”观念的冲击下，颇为遭人诟病。其实，这也许是我们最为宝贵的东西：我们需要以某种方式，把老人带进前行的快车道，而不是把他们孤零零地留在那个落后的小站。发展，也并不是非此即彼，而是充满了交融共生。

欣赏中国画里的中国气质。中国气质有多个层面，观众如若留心，几乎可以从展览中欣赏到所有层面。例如“问苍

茫大地，谁主沉浮”的自信豪迈，例如“我以我血荐轩辕”的勇往直前，例如“千磨万击还坚劲，任尔东西南北风”的坚韧不拔，例如“仁者乐山，智者乐水”的含蓄婉转，例如“读万卷书，行万里路”的知行合一。范扬《朝碧海而暮苍梧》以山水画的形式展现徐霞客游历祖国大好河山的景象，这位明代的旅行家在几百年前就身体力行地号召我们“行万里路”“达人所之未达，探人所之未知”，所到之处，探幽寻秘，并记有《徐霞客游记》，记录观察到的各种现象、人文、地理、动植物等状况。他身上所具备的中国旅行家的探险精神和气质，是我们内心一直追求的“诗和远方”。戴卫《独坐幽篁里》是王维《竹里馆》“独坐幽篁里，弹琴复长啸，深林人不知，明月来相照”的诗意图，大片的留白，孤独的智者形象跃然纸上，给人留足了想象空间。

欣赏中国画里的中国精神。展览可以说是爱国主义教育的优质课堂，展览中的大量人物画成功塑造了一大批中国人的形象，以这些人物形象所具有的精神气质凸显中国精神。詹忠效《为有牺牲多壮志》、赵华胜《风雷行》、韩硕《骄阳颂》、赵建成《人是生命的光》、袁武《和平鸽》、蔡超《工人·工地》等刻画的诸多人物形象，有舍生忘死的革命志士、有前赴后继的建设者、有团结一心的各民族兄弟姐妹、有勇往直前的创新先驱、有勤劳勇敢的劳动者……中国精神就凝聚在这些精心营造的画面中，观众可以在欣赏展览时强烈地感受到民族自豪感和国家荣誉感。

中国画展览相比较沉浸体验感较强的当代艺术展，就像一本厚重的、没有多少插图的大部头名著。乍一看，要犯难，真要沉下心来读完前几章，就能品出它的韵味。“第八届全国画院美术作品展览之中国画展览”，是两年一届的全国画院系统创作水平和能力的集中展示，展现了新时代国画艺术家们的新作为、新担当，从时代之变、中国之进、人民之呼中提炼主题、萃取题材，展现中华民族的文化之美、历史之美、山河之美，全面展示了新时代的精神气象。相信大家抓住了中国画的“神”，便能不断提升审美水平，踏入欣赏艺术的门径。



【短史记】 丝绸之路传来的麻辣鲜香

□孙晓明

1877年，德国地质地理学家李希霍芬在其著作《中国》一书中，把“从公元前114年至公元127年间，中国与中亚、中国与印度间以丝绸贸易为媒介的这条西域交通道路”命名为“丝绸之路”。其后，德国历史学家郝尔曼在20世纪初出版的《中国与叙利亚之间的古代丝绸之路》一书中，根据新发现的文物考古资料，进一步把丝绸之路延伸到地中海西岸和小亚细亚。丝绸之路不单是经贸的往来，更带来饮食文化的空前交流，从现在人们耳熟能详的调味品之溯源就可见一斑。

胡椒是现代中国肴饌里不可或缺的调味料之一，但它并不是中国原产的。唐代段成式的《酉阳杂俎》中有以下记载：“胡椒，出摩揭陀国……至辛辣，六月采，今人作胡盘肉食皆用之。”但胡椒并不是在唐代才传入中国的。《齐民要术·种椒第四十三》引用《广志》中的记载，有“胡椒出西域”的说法，可见六朝时胡椒就已经传入中国了。但记载并没有明确指出胡椒是从西域何处传来的。

关于胡椒的记录还可以再往前追溯到《齐民要术》之前的《后汉书》。《后汉书·西域传》中有以下记载：天竺国……又有诸香、石蜜、胡椒、姜、黑盐。可

见，汉代就已经知道胡椒是出产于印度的了。

《齐民要术》中有三处提到了胡椒的使用。作为酿酒的原料有两例，在《笨曲并酒第六十六》的“胡椒酒法”和“作和酒法”中都记录了以胡椒作为酿酒材料的制酒法。《蒸炙法第七十七》的“胡椒肉法”可以看到在肉菜中使用胡椒的例子。胡椒是羊肉预煮时要使用的一种香料。从菜肴的名称就可以看出这个菜是从西域传来的。胡椒也是与西方的烹饪方法一起，从西域传进来的。对照《酉阳杂俎》中的记载可知，胡椒即使在唐代时，也是用来做“西式”肉菜时使用的。引文中的“胡椒肉食”是什么菜并不很清楚，但从菜名可以想象是从西域传来的。现在在菜肴中使用胡椒是十分平常的，但在胡椒引进的古时候，只用在外来的菜肴中。

与胡椒齐名的荜拔是同属胡椒科的香料。《魏书》卷一百二《西域》中，荜拔与胡椒、石蜜等一起被记载为波斯的物产。但在“南天竺”即印度一项中，并没有关于荜拔的记录。《魏书》以后的史籍中也有相似的记载，《北史》《隋书》《旧唐书》等都记载了荜拔是波斯特产。

《齐民要术》中记述了在肉菜中使用荜拔这种调味品的例子。前面提到的“胡椒肉法”中，荜拔与胡椒一起作为羊肉菜肴的调味品而被使用。《酉阳杂俎》卷十八中关于荜拔有这样的记述：“荜拔，出摩揭陀国，呼为荜拔梨，佛林国呼为阿梨訶。‘荜拔梨’是胡椒的一种，是酷热地区的产物。”

然而，之前的史书中为什么都记载胡椒或荜拔是波斯的产物？这也许与胡椒一类香料的贸易方式有关系。胡椒或荜拔的原产地是印度，却是经过波斯商人的贸易而传入中国，因此往往被误解为是在波斯出产的。

作为调味品，橘子皮（中药上指晒干了的橘皮，也包括柑皮和橙皮，又称为陈皮）比胡椒使用得更为广泛。《齐民要术》卷十将其记录为中国以外的产物，可见当初是把它当作外来香料的。《齐民要术》中记载有53种菜肴中使用干橘皮，其中的三例是同橘叶一起使用的，还有使用橘汁作为调味品的例子。本来橘是食用柑橘类的总称，包含各个种类，自然也有中国原产的橘。为何在《齐民要术》中被看成外来的香料，原因不太清楚。《齐民要术》中，鸭汤、羊蹄汤、黑鱼汤等鱼、肉菜肴中都使用了橘的干果皮，用来去除腥味。从这些情况可以推测，中国原产的橘子同外来的柑橘类有很大的不同。

在日本有一种叫“柚子”的果实，和中国的柚子完全不一样。它外形和橘子很像，但没有果肉，皮很厚，烹调时切片作为香料。这种“柚子”的学名为“Citrus junos”，是唐朝时从中国传到日本的。关于它的原产地有两种说法：一种说法是产于长江上游；另一种说法是源于西域，至今尚无定论。从《齐民要术》的记述可知，当时的人认为是从西域传来的。

《酉阳杂俎·酒食》中菜单里有“熊蒸”这道菜，《齐民要术》卷八《蒸炙法第七十七》中记载了同样名为“熊蒸”的菜肴的制作方法，其配方中包含蒜头、陈皮、胡芹、小蒜等调味料。《酉阳杂俎》中唐代的“熊蒸”也许使用了同样的调味品。可以推测，在漫长的历史过程中，外来的橘子在中国扎下了根，陈皮广泛地在各种菜肴中使用，人们都已经意识不到这是别的地区或国家所传来的调味品了。

大蒜作为烹调香料在中华料理中的地位是不可或缺的。晋朝的张华在《博物志》中有“张骞使西域，得大蒜、胡荽”的记载。原书已散佚，现在遗留下来的是后人将分散在别的史籍里的记载编辑在一起的内容。《齐民要术》也引用了上述的记述，也就是说，至少在《齐民要术》出现的6世纪中叶，许多人已经知道大蒜了。

晋朝惠帝时的太傅（行政三首长之一）崔豹在《古今注》中有“胡国有蒜，十许子共为一株，箝幕裹之，名为胡蒜，尤辛于小蒜，俗人亦呼之为大蒜”的记载。从这些记载看，六朝时普遍认为大蒜是从西域传来的。

然而，虽然大蒜作为植物传入了中国，却没有马上在一般的菜肴中使用。烹调中使用香料与肉类、蔬菜不同，存在着是否适合食材的问题。而在这之前，中国有称为“小蒜”的香料。如果食材和烹饪方法不变，就没有必要先使用外来的调味品。西域传来的大蒜，恐怕是后来因为在外来的菜肴中使用了，才形成在中国传播开来的契机。

大蒜作为烹调香料一旦被人们认可了，就会在原有的菜肴中开始使用了。《齐民要术》中“八和羹（八种作料混合的调味汁）”的配方中出现了大蒜，是“脍（醋拌菜）”的调味汁中的一种，食材是以前一直用的鱼肉。这是用新的调味汁来调原有菜肴的尝试。《作鱼鲊第七十四》中“作猪肉鲊法”中也出现了叫作“蒜羹”的调味品。另外，《羹法第七十六》中以猪肠子为材料的菜肴中用了切细的大蒜。还有，《素食第八十七》的“蒸蘑菇”这道菜中，在肉菜预煮中使用了剁碎的大蒜。《齐民要术》中只举了这几个例子，而实际菜肴里应该还有很多用法。另外，还有将大蒜同以前用的小蒜并用的例子。也许在实际使用中，人们发现外来的大蒜有着本土小蒜所没有的调味效果。从西域传来的大蒜也在本土的菜肴里开始使用，从而大大地促进了大蒜在中国的大量栽培。

《酉阳杂俎》卷十八记载，“阿魏”是西域传来的作料，作为一种被子植物，生长于戈壁滩或荒山，其树脂部分可入药，原产于阿富汗的加慈尼、北印度、波斯。元代《居家必用事类全集》中记载，阿魏放入坏了的肉中一起煮，臭气就会消失。另外明代的《群物奇制·饮食》中写到，在煮透的猪肉中使用白梅阿魏或醋或青盐（中国西南、西北产的盐）一起煮，肉能很快煮软。作为调味料，阿魏后来在餐桌上销声匿迹。《本草纲目》里只作为药品来记述了。

【文化观】

中国画，赏画重在「神」