

六朝绘画大神之顾恺之

——中国历代画家简谱系列之二十四

□吴墨

在中国绘画史上，有一幅传神之作，那就是《洛神赋图》，其作者是顾恺之。

《洛神赋图》以三国魏文学家曹植的《洛神赋》为依据，描绘了作者对洛水之神宓妃的爱慕以及神人殊隔、不能交接的惆怅。作品将不同情节置于同一画卷，洛神和曹植在一个完整画面的不同场景中反复出现，全卷分为三个部分，曲折细致而又层次分明地描绘着曹植与洛神真挚纯洁的爱情故事。此画用笔细劲古朴，恰如“春蚕吐丝”，在山川景物描绘上，体现了早期山水画“人大于山，水不容泛”的特点，是中国古典绘画中的瑰宝之一。

师从卫协，遨游艺术海洋的顾恺之最终成为晋代绘画大师，与曹不兴、陆探微、张僧繇合称“六朝四大家”。

顾恺之生于公元348年，据说其出生后不久母亲就去世了，他懂事之后缠着父亲询问母亲长相，然后凭借父亲描述反复给母亲画像，画了几年，直到有一天父亲惊讶画像中的人就是他的母亲，他才满意地

放下画笔。

由此可见，顾恺之从小就有着崇高的艺术追求。

还有一个故事，说顾恺之曾喜欢上邻居家的一個女子，首次表白未成功后，他把女子的像画在墙上，用针扎其心脏部位，女子从此就得了心痛病。顾恺之再次表白，女子同意后，他偷偷拔掉针，女子的病就好了。

这自然是经不起推敲的传说，却从侧面反映了顾恺之绘画的精细。在人物绘画上，顾恺之开创了“秀骨清像”的画风。从外形上看，人物体态修长、苗条、清瘦，脸型清秀；从精神气质上看，具有名士风度和健谈的才华。这种风格反映了当时魏晋时期的审美观念和文化精神，强调人物的内在气质和精神风貌，对后世人物画的发展产生了深远的影响。

顾恺之在绘画用笔方面提炼出了“春蚕吐丝”的线条特点。其线条粗细变化不大，纤细均匀，流畅自如，具有轻快、优美的装饰效果和强劲连绵、气脉通连的特点，给人以

迂回荡漾的感觉。这种独特的线条运用成为顾恺之绘画的重要标志之一，也为后世画家所借鉴和模仿。

除了《洛神赋图》，顾恺之遗留在世的作品还有《女史箴图》，但现存的也只是唐代摹本，原有12段，因年代久远，现存仅剩9段，为绢本。此画依据西晋张华《女史箴》一文而作，原文十二节，所画亦为十二段，每段画一个故事，是描写古代宫廷妇女的节义行为，标榜封建“女德”的作品。画中人物线条粗犷流畅，造型准确，特别是对妇女的描绘，体态轻盈，婀娜多姿。

此外，顾恺之存世的残本《列女仁智图》，共收集15个列女故事，其中“楚武邓曼”“许穆夫人”“曹僖氏妻”“孙叔敖母”“晋伯宗妻”“灵公夫人”“晋羊叔姬”7个故事的画卷保存完整，“齐灵仲子”“晋范氏母”“鲁漆室女”3个故事的画卷只存一半，其余5个故事的画卷则全丢失。此图的构图布局与汉画像石一脉相承，从人物的造型和线条运用上可以看出顾恺之的绘画风格和技艺特点。

顾恺之的画论核心是“传神论”，他认为人物画的目的不是简单地描绘人物的外貌，而是要传达人物的内在精神和性格特征。他强调人物画要抓住人物的眼神、表情、姿态等细节，表现出人物的神韵和风采。他提出“传神写照，正在阿堵中”，意思是人物的眼神是传达精神的关键所在。为此，顾恺之画人物时，常常不点眼睛，有时甚至几年都不点。他认为人四肢的美丑对画像的微妙之处影响不大，人像的传神之处全在眼睛里面，要是点出眼睛，画中的人就会说话了，这便是成语“点睛之笔”的由来。这种理论对后世中国人物画的发展产生了极其深远的影响，成为中国人物画的重要审美标准和创作原则。

“以形写神”是顾恺之“传神论”的重要组成部分。他主张在形似的基础上，通过对人物外形的描绘来表现人物的精神内涵。这就要求画家不仅要有精湛的绘画技巧，还要对所描绘的对象有深入的理解和把握，能够准确地抓住人物的特征和气质，从而使作品达到形神兼备的境界。

“迁想妙得”则是顾恺之提出的另一个重要绘画理论观点。它强调画家在创作过程中，要通过联想和想象，将自己的情感和体验融入作品中，从而更好地表现出对象的内在本质和精神风貌。这种理论不仅对绘画创作具有指导意义，也体现了顾恺之对艺术创作的深刻理解和独特见解。

顾恺之是中国绘画史上最卓越的绘画理论家之一。他的绘画理论著作《魏晋胜流画赞》《论画》《画云台山记》等，对绘画的表现对象、构图、用笔等方面进行了深入的探讨和阐述，为中国绘画理论的发展奠定了基础。顾恺之的绘画风格、技法和理论对后世中国绘画的发展产生了深远影响。他的“春蚕吐丝”的线条运用、“秀骨清像”的人物造型以及“传神论”等绘画理论，成为后世画家学习和借鉴的典范。许多后世的画家在创作中都受到了顾恺之的影响，不断地探索和发展中国绘画的艺术风格和表现手法。

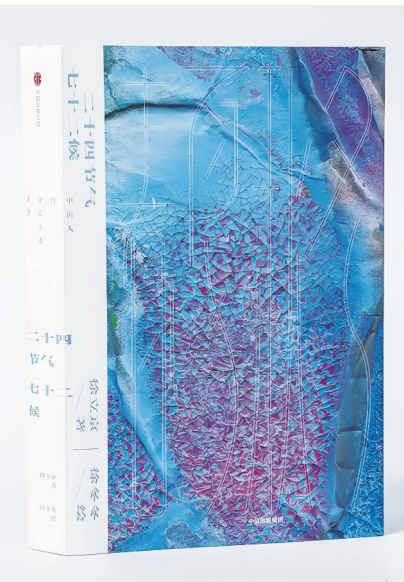
顾恺之是中国绘画史上的一位巨匠，他的绘画理论深刻，绘画风格独特，线条运用精湛，人物造型优美，作品富有神韵和艺术感染力。顾恺之的绘画成就不仅是中国绘画史上的宝贵财富，也在世界绘画史上做出重要贡献，值得我们深入研究和學習。

谈艺录

节气里的诗情画意

——读《二十四节气七十二候》

□甘武进



著者：徐立京
绘者：徐冬冬
出版社：中信出版集团

内容简介：
二十四节气七十二候不仅是一套关于时令、气候、物候变化规律的知识体系，更是属于中国人的时间哲学、生命美学，其中蕴含着古人对自然、天地、岁月、人生的思悟。

“春雨惊春清谷天，夏满芒夏暑相连。秋处露秋寒霜降，冬雪雪冬小大寒。”二十四节气是农耕文化的产物，也是大自然馈赠给我们的礼物。由徐立京著、徐冬冬绘的《二十四节气七十二候》这本书，密切关联人和自然、人和风景、人和农业生产的关系，承载人们对天地、对生命的思悟，当作者用文字把它们描绘出来，当画家把它们定焦成一幅幅画，节气里的诗情画意，加深了读者对中华传统历法的理解和认识。

二十四节气是我们的老祖宗依据北斗七星斗柄旋转指向（又称斗转星移）制定。我国位于北半球，斗转星移时北半球相应地域的自然节律亦在渐变，因此成为老祖宗们判断节气变化的依据。从科学的角度揭示天文气象变化的规律，每个节气都表示着时候、气候、物候，间隔时间15天，每节气分三候，每候5天，所以有七十二候。这是我国最早的结合天文、气象、物候知识指导农事活动的历法。在这二十四节气七十二候里，有亘古不变的宇宙天象，有应时而变的物候现象，有自然万物的交叠更替，宏大与精微极其奇妙地交融在一起。

二十四节气七十二候是中国历法对四时变化的概括，也是一首简明、纯真、亲切、充满生活气息的对于天地、对于神州、对于中华民族、对于先祖、对于中国人生命能量的颂歌、情歌。作为二十四节气之首，立春是从天文上来划分的，即太阳到达黄经315度时。《月令七十二候集解》描述立春节气与初候“东风解冻”，意思是说，天地阴阳之气的继往开来由立春开始，春木之气，也就是消融冰冻、催生万物的阳气，由此开始主宰天地。

“郊岭风追残雪去，坳溪水送破冰来。”如果说立春是春的建始，那么雨水就是真正气象意义上的春天的到来。“天一生水，春始属木，然生木者，必水也，故立春后继之雨水，且东风既解冻，则散而为雨水矣。”《月令七十二候集解》对雨水节气的解释堪称科学与艺术的完美结合，极富美感，“散而为雨”，这是天地间多么美妙的景象！从字里行间，我们仿佛看到了阳气生发，春风浩荡。那席卷天地的气势，消融了冻霜的苦寒，化解了残雪的余阴，阴阳二气相捕而产生的雨水散落如飞花，滋润着万物在初春的和暖里昂扬勃发。

该书用中国抽象绘画诠释二十四节气七十二候，创新展现中国文化。书中精选百余幅当代中国抽象绘画家徐冬冬历时八年创作的完整描绘二十四节气七十二候的画作。以宣纸、毛笔为载体，用抽象绘画语言亲近中国文化与中国智慧，使二十四节气七十二候的“老树”发出了时代文化的“新枝”。该书装帧精美，使读者在品味文字同时，拥有丰富新颖的视觉感受。还特别收录名家对谈，多维度解读二十四节气七十二候的历史和现实意义。

天地不言，总是用自己最好的姿态告诉我们生存的道理，不过这一切都是要靠我们去感悟、去觉察，用孔子的话则是“朝闻道夕死可矣”。你站在桥上看风景，看风景的人在楼上看你。我们跟随这套《二十四节气七十二候》观看大自然的更替，其实大自然也在默默观看我们的人生历程。大家不妨携手一起，在二十四节气的诗情画意里、在七十二候的交替中，感悟生命，体会中国人的诗意生命美学，把平淡的日子过得韵味悠长。

文化博览

河湟方言俗语是河湟方言的精华所在，文字凝练、底蕴深厚、意味深长，以通俗易懂的方言口语承载着河湟谷地的历史文化、地域风情、民风民俗以及人民群众对生活经验的总结与反思，是一代代河湟人祖辈相传的口头文学和智慧结晶。

“豆腐搅成肉价钱”这句俗语说的是那些不会盘算、不懂规划的人，把原本简单的事情复杂化，最后不得不花费大成本、大价钱，做划不来的事情。豆腐在中华饮食史上扮演了非常重要的角色，无论是做汤做菜，还是配荤配素，几乎无所不可，各种口味无不适宜。满汉全席108样菜式中，与豆腐有关的就有什锦豆腐、豆腐丸子、酱豆腐肉、酱豆腐肘子四种。河湟地区的人们过去在做熬饭、粉汤、炒酒、臊子面等食品时，也都离不开豆腐。

豆腐在我国有着辉煌而悠久的历史。南宋朱熹有《素食诗》：“种豆豆苗稀，力竭心已腐。早知淮王术，安坐获朱布。”又自注曰：“世传豆腐本为淮南王术”，就此认为豆腐的发明者是西汉淮南王刘安，后人多采用这一说法。李时珍在《本草纲目》中也说：“豆腐之法，始于前汉淮南王刘安。”刘安是汉武帝刘彻的堂叔，喜好方术。相传刘安在召集门客炼丹时用豆汁培育丹苗，无意间加入了石膏，结果仙丹没炼出来，却“炼”出了豆腐。1960年，考古工作者在河南密县打虎亭发掘了两座东汉晚期的墓葬，墓中发现的画像石上有当时人们制作豆腐的场面。如此看来，淮南王刘安发明豆腐的说法似乎也不全是空穴来风。

“豆腐”一词最早见于五代陶谷的《清异录》：“时载为青阳丞，洁己勤民，肉味不给，日市豆腐数个，邑人呼豆腐为‘小宰羊’。”但据学者们考证，《清异录》一书虽托名陶谷，实际上却是宋代人所撰。北宋寇宗奭的《本草衍义》、北宋苏轼的《物类相感志》、南宋陆游的《老学庵笔记》等典籍中均明确提到了豆腐。由此可见，迟至晚唐五代、北宋时豆腐就已经是大众化的食物了，而且被当时的人们称为“小宰羊”。

豆腐是将大豆磨细，煮成豆浆，再加入少量凝结剂，使豆浆中的蛋白质凝结，然后压去水分而成。豆腐丰富的营养和鲜美的口味都是拜大豆所赐。大豆，古称“菽”，原产于中国，名列“五谷”之一。《诗经·小雅·小宛》和《诗经·小雅·采菽》中有“中原有菽，小民采之”“采菽采菽，筐之谷之”的句子，说明在周朝到春秋时期，大豆已经成为常见作物。在上古时期，先民们吃大豆的方法非常简单，就是煮熟或煮熟后直接吃。在河湟地区，每当蚕豆和豌豆成熟时，农村人家至今还会直接煮熟食用，但那不过是尝青而已。大豆虽然营养丰富，蛋白质含量达40%，但直接食用时蛋白质吸收率只有60%左右，而且大豆富含大豆多糖，直接食用时多糖被肠道微生物分解，会产生大量气体而导致腹胀。

这种情况下，豆腐的出现不得不说是是一大奇迹。大豆制成豆腐后，不易消化吸收的食物纤维被破坏掉，其蛋白质吸收率可达92%~96%，很好地解决了我国古代人食物

豆腐搅成肉价钱

——河湟方言俗语中的典故

□刘玮

结构中优质蛋白不足的问题，对中华民族的繁衍生息起了重大作用。大豆中的蛋白质是植物性蛋白中唯一的优质蛋白，不仅含量高而且含有8种人体必需氨基酸。另外，大豆中的脂类含大量不饱和脂肪酸，能降低胆固醇、预防肥胖和动脉硬化。可见豆腐的价钱虽然比肉低，但其营养价值却一点儿也不低于肉类。

豆腐的生产加工，基本不受地理和季节的制约，具有极强的普适性。我国大江南北几乎没有不做豆腐、不吃豆腐的地方。北方多用含有氯化镁、氯化钙的盐卤点豆腐，由于它们在水中溶解较快，与豆浆发生反应的速度也快，凝固后会继续散失一部分水分，形成质地较韧的硬豆腐，即所谓“卤水点豆腐——一物降一物”，称为“北豆腐”。南方多用含有硫酸钙的石膏点豆腐，由于石膏的溶解速度较慢，较多的水分被凝固在豆腐块中，口感更细嫩，称为“南豆腐”。现在常见的内酯豆腐用的凝结剂是葡萄糖酸内酯，由于凝固速度更慢，成品的含水量比南豆腐更高，质地最为软嫩。

从大豆到豆腐的转变过程中，除豆腐外，还能得到豆腐脑、豆花、豆皮（千张）、腐竹、豆腐干等产品。豆腐又能卤成香干、炸成油豆腐、冻成冻豆腐，发酵后还能制成豆腐乳、臭豆腐、毛豆腐等。豆皮、豆干还能再加工成素鸡、素鹅、素火腿等食品。千变万化的豆腐，为中华美食文化贡献了许许多多的菜式，丰富了古今中外人们的餐桌。

时至今日，豆腐早已不单是一种简单的食品，更是一个承载了历史与人文的文化符号。一句“心急吃不了热豆腐”，蕴含着至简的哲理；一句“小葱拌豆腐——一清二白”，教会我们做人的道理；一句“青菜豆腐保平安”，看似消极实则是古人的养生宝典……还有河湟老百姓熟悉的那句“张飞卖豆腐，人强货不硬”。

方言俗语探微



画意 黄晶 摄