

学画记

□陈榴芳

朋友云在甬工惠报了个工笔画启蒙班,叫我和她一起做,于是抢到了最后一个名额。按要求早早准备了纸和笔,去年10月下旬的一个晚上,兴冲冲来到了五一广场。

这地方还是第一次来,一个个教室灯火通明,笛声悠悠,古筝切切,走廊的墙上挂着许多学员的作品,一幅幅如同出自大师之手。我们像是刘姥姥进了大观园一样,新奇而兴奋。

教画画的是一位女老师,问我们以前学过画画吗?除了有几个学过素描,大多数属于零基础,看得出,她有点失望。大屏幕出示几张工笔画的作品,有花卉,也有人物,我觉得自己离这个水准有十万八千里的遥远。老师简单讲了工笔与写意的区别后,出示一张山茶花的图,告诉如何定位,就让我们在素描纸上临摹。虽没正规学过画,好在画画叶子、花瓣这些弧线的基础还是有一些。还真是不容易。

一节课下来,肩背就酸得不行了,看看纸上,才画了两朵花。也有人在群里说太难了想放弃。我和同伴说,既然报了就要坚持,于是在家里抽空继续画,虽然是依样画葫芦,但这山茶花枝叶交替的,要把每一片叶子每一个花瓣的来龙去脉画清楚也不容易。最难的是枝干,有时因为中间穿插着花和叶,上下就接不住了。我画的下部分不但死板,而且交叉点太小,一个小枝的花苞画不下了,只好将其忽略。

第二节课,老师给我们改画稿,指出许多毛病:比例失调,线条突兀……看看其他同学,都是极其认真,几乎每人都有两三张底稿。于是重新画,毛病仍然有,但总归有进步。接下来,用铅笔拓在熟宣纸上,再用墨色勾线。然后用淡墨分染叶子,看老师一手驾驭两支笔,从浓到淡有一个渐变的过程。一到自己动手,不是墨太浓,就是水太多,一片叶子要么黑乎乎的一团,要么水汪汪的像水池,应该是太性急了。慢慢掌握了一些技巧,笔蘸了墨或水要在纸巾上渗掉一点……叶子有正面和反面的,反面用更淡的墨打底。

终于可上色了,花青,胭脂,藤黄……中国画颜料的名字好有诗意!正面的叶子用花青兑一点墨和水,因为是平涂,就比较简单;有几片残叶,上面有虫子咬过的破洞,就不好搞。

同学中有一对夫妻,两人都拓了好几张画稿,显然课外花了许多时间。听她戏谑,她的妈妈看夫妻俩下班后,见缝插针埋头苦画,觉得奇怪:难道你们在比赛?这样举案齐眉想想也很美。也有上一班学员来蹭课的,一个画的是荷花,另一个是牡丹,一个个花瓣,一片片叶子,活灵活现;叶边的蜻蜓,栩栩如生。我们都惊呆了,她们也就学了10节课,就能出此成果,可见功夫都在课外。

第六节课结束时,老师让我们回家给涂了淡墨的树干上色。下一次去时,发现有个同学画的枝干和萼片简直绝了,纹路和色调都十分逼真,大家都赞不绝口。上两次分染时,他的墨调得特别淡,我们也都不屑一顾,原来他经过多次分染,最后又用干的墨调着染过,才有这样的效果。慢工出细活,工笔画其实是功夫画。

拓画、勾线、分染、平涂……一步一步循序渐进,毫不含糊,越到后面越会发现自己的毛病。某一步画得不好,重新再来,每个人都画了好几张,这样一遍遍下来,每一片叶子,每一个枝丫都了如指掌;哪几片叶是正面的,哪几片叶是反面的,哪几朵花是盛开的,哪几朵是含苞的也熟记于心了。

每次去上课,都是提早到的,可是教室里早已坐满了人,学习之积极、热情之高令人感动。有一次,发现同桌的花朵萼片像拍出来一样,尤其是两只蝴蝶色彩的渐变十分自然。本来对自己的画也挺有成就感的,同桌共观,便相形见绌了。于是忍不住称赞道,你画得好认真啊!她没否定,说不认真岂不是浪费时间。这句话很实在,是啊,都是四五十岁的人了,业余时间大老远地跑来,当然不是打酱油来的。

老师见大家如此用功,笑容越来越灿烂,她一边巡视,一边夸赞:第一次学画,画成这样相当不错了。我们听了也就更有信心了。每次下课,在电梯里,看到一些人背着吉他,拿着竹笛,就会觉得生活多么美好。

每周一节,历时两月,10节课很快结束了。学习工笔画,也算是跟艺术沾了点边。

大厨贺江北

□张存

认识贺江北兄有十多年了。他开过一家小餐馆,生意很不错,上海、台湾等地的客人都会慕名光顾。我和他有些年未见了,想来日子过得蛮滋润吧。

开一家馆子,曾是江北兄的梦想。可当年的农家子弟要实现这样的梦想,谈何容易?可不管怎样,他是做到了。这中间的沟沟坎坎、苦辣酸甜,又怎么能与外人道,冷暖自知。当年开餐馆,启动资金有大半是向朋友借的,压力山大。他烧菜的手艺好,经营却是外行,一切都得从头学起。

想当年,初中毕业的贺江北,不读书了。父亲怕他这样下去,会把人废了,就托人在饭店帮他找了份跑堂的活。服务员的活不轻松,擦桌子、拖地、端盘子、跑腿,什么杂七杂八的事都要做。一天到晚不得空,陀螺似的转不停。江北也是不甘心就这样一辈子当服务生的,他想学点手艺。有时饭店的生意清淡,他就会跑到厨房,看那些厨师师傅们切菜、配菜、烧菜。他也不闲着,活络地给他们打下手,勤快地拿这拿那,很快就混熟了。大师傅们也喜欢江北这个小伙子,就时不时地教他一些切菜的手艺,还拿萝卜和白菜给他练习呢。江北兄不笨的,时间一长,也渐渐喜欢上了。都说兴趣是最好的老师,一旦喜欢了,学起来就进展神速,再大的困难也不怕了。中午的时候,别人休息,他就偷偷地练习刀工。冬天冷,手都生了冻疮,他就到寝室,将手裹在妈妈织的毛衣里焐热了,再继续去练习。

学手艺,要眼勤、手勤、脚勤、脑勤,要会吃苦,方有成功的可能。一般给新手上灶烧菜的机会很少,可还是让江北争取来了。炒、溜、烹、炸的烧制,他逐渐开始掌握,有时还为自己能烧出一盘好菜而欣喜不已。

上世纪九十年代中期,他去宁波商技校考初级厨师证。那会,他已经在几家饭店做过厨师了,炒菜也渐渐入了门道。考级是对他所学的一次检验。初级厨师证考试顺利通过,他也由此认识了那里的几位老师。其中就有宁波本帮菜的传承人戴永明和面点师柴雄。他也知道了赫赫有名的宁波十大名菜,原来是在城隍庙的烹饪大

赛中顶出来的。他在心里对这些曾指导和帮助过他的老师们心存感激。

新世纪之初,江北在东港大酒店偶遇曾柯言。这位来自香港的厨师与他一见如故,相谈甚欢。贺江北想拜在他的门下。曾师傅是世界顶级的烹饪大师,轻易不收徒,可他还是被江北的诚意打动了,满足了他的心愿。

有了曾师傅的悉心指导,加上江北的勤奋好学,手艺突飞猛进,很快就成了青年中的佼佼者。但江北知道天外有天、人外有人的道理。他不骄不躁,依然保持一份平常心,炒好每一个菜。期间,还根据宁波沿海的地域特色,研发了腌制系列和土家菜系列,很受顾客的欢迎。这些菜系后来都派上了用场,成了他自己菜馆的主打菜。

他后来虽说自己开了餐馆,当了老板,可事无巨细,还是亲力亲为。排菜单、买菜、炒菜都是自己一双手。一来他是想把牌子打响,招揽更多的回头客。二来也是对自己的手艺充满自信,总觉得别人上手反而会耽误事。那样,他倒是名副其实的厨师了。别看虎背熊腰、五大三粗的模样,穿上白色的工作服,一到灶台,倒真像回事。等他结束了灶头的工作,会用抹布将灶台擦得干干净净,不留一点污渍。他说,一个好的厨师,得将灶台的每一个细节都做到位。

客人渐渐多了,于是,他选中了靠河边的一幢房子,面积比原来大了好几倍。他自己设计图纸,找人装修……江北依然是每天炒菜,雷打不动。他一年也有几十万的收入,小老板当得稳稳当当,可他还是喜欢别人叫他厨子。他是个实在人,不管是事业还是生活,都是一步一个脚印的,很踏实。他认准了的事,就会一直去做。我其实是很羡慕的。我自己也曾是一个厨子,就是受不了别人的冷嘲热讽,放弃了,到现在都一事无成。事后想想,哪里有什么事,人生最大的敌人就是自己。

我和江北好多年未见了。也不知这些年,他在忙些什么。有时候,我会翻出以前一起拍的照片,看着看着,思念的潮水就这样朝我涌来……

总第6954期 配图 胡龙召 投稿邮箱: essay@cnnb.com.cn