

逸足伏枥终绝群

——王仁峰其人其书

唐云洲

宗此铭虽碑实帖，原拓书风激越跌宕，字势歇奔放，一如王献之，倒并不似其推崇备至的王羲之。王仁峰此幅临作只截取了“冻冻霜夕，飞飞雪晨。林寒尚翠，谷暖先春。年序屢易，暄凉几积。其妙难穷，其神靡覩。落花繡岸，轻苔网石。霞泛朝红，烟腾暮碧”一段(如图一)，且以楷书意临，结体保留了原碑字体之纵势，甚至仍有原碑之行书意趣，如“冻、冻、飞”等字，“先、落、腾”等字更是原碑草意，然总体笔法完全是化用古法后的意临，这种节制不再保持原碑的歇顿跳跃，而替之以北碑笔法，主要是《郑文公碑》笔意，兼有《张猛龙碑》体势，以藏锋圆笔为主，减少了方峻雄强，增添了温婉空寂，总体呈现圆劲俊朗、气致神闲之风，大有林寒高致、文雅至极之感，与今人写魏碑一味追求雄强朴茂殊不相类。

《郑文公碑》与《张猛龙碑》为魏碑中的两大名碑，其中《郑文公碑》附有篆隶意趣，被康有为赞为“北碑中圆笔之极轨”。王仁峰有意继承其篆籀意趣，减损其宽博开张之势，参以《张猛龙》斜纵之势，从而保留了《温泉铭》原碑体势向纵特点。这种临写方法给今人以莫大启迪，即突破前人就不能“拷贝”前人，必须将古人的方法和自己的意趣相融合，选取原碑帖自己最钟意的元素加以强化，这样才有效果。当然，这种临写方法乃至创作方法必须建立在在广泛而深入学习的基础之上。王仁峰能够对照《温泉铭》完全熟练地写出自己的魏楷体风貌，必定是具备了大量临写实践之后能够融会贯通而致。王仁峰学碑应不仅限于以上两个，此碑笔意就有摩崖的影子。这也很好理解，在那些重视碑学的时代，所有饱学都会进行大量的碑学实践。

至于王仁峰的行书，完整作品目前仅见三幅，且装裱于一体(如图二)，一幅为中堂，署款“吾王仁峰”，另两幅为条幅，未署款，疑为平时习作。条幅与中堂风格差异较大，应不属于同一时期作品，中堂似应在前，其行书书风总体上是一王羲之一脉，但笔法较为丰富，融入的东西较多。就中堂而言，是对圣教序一路书的发展，笔法基本为内藏法，融入宋人笔意和体势，同时以碑化帖，碑帖结合，圆笔为主，减少提按，厚实劲挺，结体较紧，纵向取势，墨色丰润，章法清明，气息静穆，极富韵致。条幅作品用笔藏露结合，线条疾涩交替，墨色润燥相生，援碑入字，提按丰富，行笔沉着而自然，虽偶有失笔，亦自是老笔纷披，一任生拙，似有清人何绍基笔意，但笔法仍是王羲之内藏一路。

王仁峰最精彩的应该是他的草书。笔者仅见到他的两幅大字草书对联，其中的一幅“开卷援琴”联现存于舒城县中学校史馆(如图三)，上联为“开卷群言择其雅”，下联为“援琴六气为之真”，上款署“永泉同学雅鉴”，下款署“晦释王仁峰”。此作在辗转收藏中曾有破损，故有“三石老人级补，年八十七”字样。此对联语最早出自清代雍乾时期梁诗正：“开卷群言守其雅，抚琴六气为之清”，后人多有沿用，字眼常有改动。此作可能是王仁峰参照包世臣手书联而为之，体势形态与包作有一定的相似度，应受包氏启发而作，唯下联后一字改“清”为“真”。

王仁峰此联书法厚重苍茫，雄浑遒逸，笔法内藏，结字紧密，草草笔意中融入《十七帖》今草体

宗此铭虽碑实帖，原拓书风激越跌宕，字势歇奔放，一如王献之，倒并不似其推崇备至的王羲之。王仁峰此幅临作只截取了“冻冻霜夕，飞飞雪晨。林寒尚翠，谷暖先春。年序屢易，暄凉几积。其妙难穷，其神靡覩。落花繡岸，轻苔网石。霞泛朝红，烟腾暮碧”一段(如图一)，且以楷书意临，结体保留了原碑字体之纵势，甚至仍有原碑之行书意趣，如“冻、冻、飞”等字，“先、落、腾”等字更是原碑草意，然总体笔法完全是化用古法后的意临，这种节制不再保持原碑的歇顿跳跃，而替之以北碑笔法，主要是《郑文公碑》笔意，兼有《张猛龙碑》体势，以藏锋圆笔为主，减少了方峻雄强，增添了温婉空寂，总体呈现圆劲俊朗、气致神闲之风，大有林寒高致、文雅至极之感，与今人写魏碑一味追求雄强朴茂殊不相类。

《郑文公碑》与《张猛龙碑》为魏碑中的两大名碑，其中《郑文公碑》附有篆隶意趣，被康有为赞为“北碑中圆笔之极轨”。王仁峰有意继承其篆籀意趣，减损其宽博开张之势，参以《张猛龙》斜纵之势，从而保留了《温泉铭》原碑体势向纵特点。这种临写方法给今人以莫大启迪，即突破前人就不能“拷贝”前人，必须将古人的方法和自己的意趣相融合，选取原碑帖自己最钟意的元素加以强化，这样才有效果。当然，这种临写方法乃至创作方法必须建立在在广泛而深入学习的基础之上。王仁峰能够对照《温泉铭》完全熟练地写出自己的魏楷体风貌，必定是具备了大量临写实践之后能够融会贯通而致。王仁峰学碑应不仅限于以上两个，此碑笔意就有摩崖的影子。这也很好理解，在那些重视碑学的时代，所有饱学都会进行大量的碑学实践。

至于王仁峰的行书，完整作品目前仅见三幅，且装裱于一体(如图二)，一幅为中堂，署款“吾王仁峰”，另两幅为条幅，未署款，疑为平时习作。条幅与中堂风格差异较大，应不属于同一时期作品，中堂似应在前，其行书书风总体上是一王羲之一脉，但笔法较为丰富，融入的东西较多。就中堂而言，是对圣教序一路书的发展，笔法基本为内藏法，融入宋人笔意和体势，同时以碑化帖，碑帖结合，圆笔为主，减少提按，厚实劲挺，结体较紧，纵向取势，墨色丰润，章法清明，气息静穆，极富韵致。条幅作品用笔藏露结合，线条疾涩交替，墨色润燥相生，援碑入字，提按丰富，行笔沉着而自然，虽偶有失笔，亦自是老笔纷披，一任生拙，似有清人何绍基笔意，但笔法仍是王羲之内藏一路。

王仁峰最精彩的应该是他的草书。笔者仅见到他的两幅大字草书对联，其中的一幅“开卷援琴”联现存于舒城县中学校史馆(如图三)，上联为“开卷群言择其雅”，下联为“援琴六气为之真”，上款署“永泉同学雅鉴”，下款署“晦释王仁峰”。此作在辗转收藏中曾有破损，故有“三石老人级补，年八十七”字样。此对联语最早出自清代雍乾时期梁诗正：“开卷群言守其雅，抚琴六气为之清”，后人多有沿用，字眼常有改动。此作可能是王仁峰参照包世臣手书联而为之，体势形态与包作有一定的相似度，应受包氏启发而作，唯下联后一字改“清”为“真”。

王仁峰此联书法厚重苍茫，雄浑遒逸，笔法内藏，结字紧密，草草笔意中融入《十七帖》今草体

有一次，我们换了豆腐后，在大人们还没有吃饭前，我们就在厨房就着咸菜吃了饭，上学去了。等我们晚上放学回来巴碗架(碗架，就是碗柜，平时把家用的碗筷都放在里面。我们放学回来，第一时间翻碗架，找东西吃，叫巴碗架。)时，发现里面居然还有大半辈子韭菜炒豆腐。我和老妹也没有独自享用，只吃了一点点解个馋。后来听老妈说，表叔说小孩们都没有吃到豆腐，他们也没有吃，就留下来了。晚上老妈在中午炒的豆腐中又加了一大把韭菜。全家人围在饭桌上吃饭的时候，我们吃的很香。也不知什么原因，下次这个表叔再来我们家的时候，我们也都再躲着他了。

转眼，几十年过去了。当年往来奔走于家和豆腐店之间的我和老妹，都已中年。老爸、老妈、表叔那代人也已作古。岁月匆忙，也许是生活的忙碌让我们无暇顾及豆腐或豆腐样的生活，或者是社会的富足，生活的优渥，大鱼大肉、山珍海味都已走入平常百姓家，过于普通的豆腐已经引不起“嘴已吃刁了”的我们的注意。前几天，全军乡的一个老友邀我们去他家小坐。“去前面的创福豆腐加工厂看看吧，顺便买几斤豆腐下酒。”全军的创福豆腐，早有耳闻。我们欣然前往。选豆、磨浆、点膏、成形，有条不紊，馨香四溢……

“种豆腐山下，霜风老莼鲜。磨磨流玉乳，蒸蒸结清露。色比土酥净，香逾石髓坚。”阳光满屋的三月，窗外、盛开的百花和枝头的嫩芽呢喃，餐厅内满桌的豆腐菜羹，文雅、淳朴，历久弥新。呦，那时，那景，那人。

最忆儿时豆腐香

灼痕，而母亲揉进面里的晨露与月光，早已化作血脉里的麦浆，在某个饥肠辘辘的深夜里，突然想起，仍绽放出温暖的甜香。

后来村里通了电，村子里有了轧面机。银亮的齿轮咬住面团，吐出齐整的面条，却总带着生铁味。母亲仍守着她的那木擀面杖，说手擀的面才接得住地气。暑假傍晚，我趴着写作业，看阳光里浮动的面尘落在她的脊背上。汗珠滚过擀面杖，在地上砸出深色的花。

离家读书那日，行囊里塞着三斤晒干的细细的手擀面。母亲用面粉和面加入鸡蛋连夜发酵后，在阳光下，细心晾晒而成。我在学校旁的饭馆，借老板的锅灶帮忙煮母亲的细手擀面，面条的沸腾声和他的惊叹声融为一体，是的，这面条又细又软，我内心充满的自豪，恍惚又见灶前那层暖黄的光晕和母亲新式的身影。

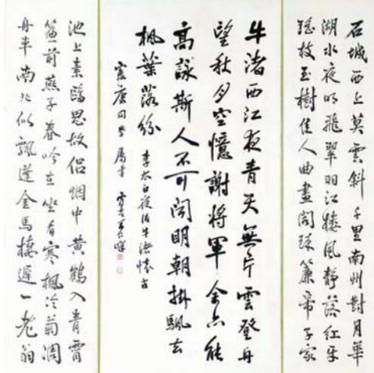
老屋拆迁那年，在新厨房的新式台面上，她试了三次才找回揉面的力道。那根油亮的木擀面杖依然坚守在厨案旁，越发热润而厚重。

如今，母亲年岁已高，再也不能擀面，她望着超市里的各种精致挂面，还是心心念念地的那碗手擀面，那是母亲对往昔岁月的深深眷恋。

这碗面一端生着往昔的质朴，一端系着当下的幸福，时刻告诫我们，莫忘来路，珍惜眼前。

责任编辑：宋金婷

责任编辑：宋金婷



图二

王仁峰(1886—1967)，字鸾吾，号晦释，安徽省舒城县人，是辛亥革命先驱、民国时期教育家，享誉安徽的书法家。然其善书于今则少为人知。

为革命舍掉一臂

王仁峰幼即颖悟，曾入私塾读书，打下了扎实的国学和书法底子。19岁于舒城减农中学堂，接受新式教育，1907年考入两江优级师范理化科。期间，受孙中山民主革命思想的影响，由革命党人凌焦庵、柏赞丞介绍，加入中国同盟会。1910年5月，与柏文蔚、凌焦庵等在南京准备武装起义，奉命率部分同志潜往镇江附近的三汊河进行炸弹制造试验。当时天气潮湿，炸弹装置有些失灵，一位同志不慎用锤轻击，引发弹爆，王仁峰左臂炸伤。本来伤势非重，可爆炸声惊动了驻防清军前往围捕。战友罗旭迅速将他背到江边，在芦苇丛中隐蔽三天，几次昏死过去，硬是一声不吭，后经营救送至医院，终因伤伤肌肉腐烂而危及生命，不得不被截肢，遂留下一个“王一手”称号。第二年春天，王仁峰与宋豫琳等人去广州欲参加黄花岗起义，因其独臂特征易于暴露，未被准许参加一线战斗。是年7月，与凌焦庵、金味鱼等入军革命军徐绍桢部，专司财务，后协助柏文蔚组织军队，参加光复南京起义。国民政府成立后于1913年后迁往南京安徽公学校长，不久全国掀起讨伐袁世凯斗争高潮，他辞去校务参加讨袁斗争。在安徽公办学期间亦积极宣传革命，曾被军阀拘禁，后经柏文蔚、光明甫等营救出狱。〔1〕可以说，王仁峰青年时期投身革命，矢志不移，面对牺牲也在所不惜，具有极其可贵的革命品质。而在革命历程中，因其书法出色，许多文稿均由王仁峰手书，柏文蔚、光明甫等极为欣赏。

为教育奉献一生

辛亥革命后，王仁峰的主要精力放在兴办教育上，讨袁斗争后即基本没离开过教育事业，完成了由革命者向教育家的身份转变。1914年他邀请金味鱼、金念曾数人在舒城桃溪创办第二高等小学校，并撰写“为民族立孝，为国家立功，为苍生立命，为儿孙立言，一德一心，以争千秋”的校训。1920年，王仁峰调任省立合肥二中任校长，从1921年—1946年，辗转于芜湖、贵池、桐城、舒城从事教育工作。1947年离职任安徽省养病。1955年，经安徽省副省长沈子修和文史馆馆长光明甫推荐，被聘为安徽省文史馆馆员，1967年因病逝世。〔2〕

王仁峰办学开明，鼓励思想自由，实行启发式教育和民主化管理，注重学生实践和科学实

我的老家在大别山深处。房前屋后，葳蕤的茂林修竹；田间地头，蜿蜒的乡间小路。陡峻奇险的大山，幽远清丽的小溪，漫山遍野的野花，晶莹剔透的树叶草尖上的露珠，时时浮于眼前，夜夜入梦乡。最让我魂牵梦萦的呀，是儿时的豆腐香。

我老爸是个五大三粗的山里人。勤劳能干，吃苦耐劳，说话高音大嗓，待人热情淳朴。我老妈善良贤惠，干净利索，大方周到。(虽然他们俩都去世多年了，我甚至还找不到他们的缺点。)他们俩配合的非常和谐，典型的男主外女主内的家庭。

我们家兄弟姊妹多，老爸每天天不亮就下地干活。挖地，栽秧，犁田，打耙，砍柴，劈火，风里来，雨里去。山里的山场面积大，只要是肯出力气，就有开不完的田地。老爸的辛勤劳动，换来的是我们家的五谷丰登。每到秋冬季节，我们庄户人家就会互相攀比一比，谁家收了多少黄豆，他家收了多少花生。相互比较中，暗暗下定决心的，明年种的更多，收的就更多了。

到了秋冬更多，山上草枯树秃了。牛放在山上吃不到草了，就都成天关在牛圈里咀嚼稻草。喂猪的猪粪，也从原来山上打来的树叶、野菜，换成萝卜藤子、老南瓜。这样，我们这些人也要帮助爸爸妈妈做点农活。家旁的小孩子就闲了下来。面对家里都装满各种收成的大缸小瓮，老妈也会让我们用黄豆换二斤豆腐回来，给我们打打牙祭。“老儿呀，和你老妹一起去换豆腐吧？”“好！”每次听到老妈的吩咐便下用瓷钵子装着的黄豆时，我和几岁的老妹便高兴的往几里路外的豆腐店跑去。“莫把豆子跑散了。”老妈大声的提醒追身而来的时候，我俩已经跑出去好远了。

擀面杖下的旧时光

李霞

我家有一个枣木擀面杖，那是母亲的嫁妆，更是姥姥留给母亲的念想，暗红纹路里渗着三代人的掌温。母亲总说这根擀面杖比我的年纪还长，当年姥爷亲手挑了村里最老的枣木阴干，用刨子连刨带旋，做了三天三夜才旋成，如今，擀面杖经岁月磨砺的温润光滑，承载着悠悠往事。

从我记事起，母亲最拿手的就是擀面条。小时候，家里兄妹多，能吃上一碗热气腾腾的手擀面条，是最幸福的事。

每到晚上，饥肠辘辘的我们，眼巴巴地盼着母亲劳作归来，桌上粗布围裙，光上两钵面粉，加水搅拌，揉搓。不一会儿，一个光滑的面团就在地手里诞生了。母亲常说，和面要做到“三光”，也就是手光、盆光、面光。看着母亲熟练的动作，我觉得她像个神奇的魔法师，能把面粉做成最美味的食物。

面团在案板上醒得松松软软，母亲手中的擀面杖便开始忙活起来。月光从格窗洒进来，擀面杖在面团上滚动的声音，就像一首温柔的夜曲。我最爱看母亲擀面的样子，她手腕轻抖动，长满老茧的手在案板上扫过，转眼间，面剂子就舒展成大圆月般面皮，微弱的灯光下，闪着柔和的光。

母亲把大面叶叠成一层一层，用并拢的四指当作尺子，稳稳地按住，然后拿起刀，刀

最忆儿时豆腐香

汤扬帆

豆腐店的豆腐磨、豆腐布、豆腐桶等各种制作豆腐的设施都散发着豆腐的清香，很好闻。我和老妹高高兴兴的捧着换回的豆腐往回走，我还时不时的把鼻子凑近瓷钵子，偷偷的闻一闻装在水里的豆腐，真香。

有时家里来客人了，老妈也会让我和老妹去换豆腐。“六子，你家来客啦？”“嗯！”端着豆腐返程的时候，路上遇到熟人问到我的时候，我们大声的 answering。一般的时候，农村老百姓家是舍不得吃豆腐的。这时候，瓷钵子里的豆腐就是家里来客人了的标志，也显示出我们的热情和年幼的我和老妹的傲娇与自豪。

也有沮丧的时候。“老妈，今天豆腐店没有豆腐了，我们没有换到豆腐。”当我把端去又端回的黄豆递到老妈面前并沮丧的诉说时，系着围裙的老妈接过豆子：“没事，我就炒盐豆子给你表大爷和你老爸就酒吧。”她用手拍拍老妹我俩的头，安慰着我们。“没事，没事，表叔子吃，把豆腐和豆腐渣都吃了，一点也不浪费。”老爸也随声附和着。吃饭的时候，饭桌正中间肯定就有一钵子炒得焦黄的黄豆，那是主菜，喷香。

有个表叔来我家的时候，我和老妹我们就到处躲。他和我们老爸差不多的年纪，我们家没有小孩。表婶他俩非常希望有个孩子，所以表叔每次来，都会对我们说：“把你背到俺家去。”我们看他来了，就躲着他。他受到我家来，和我老爸关系很好。表叔来了，我和老妹就去换豆腐。

那一日舌尖上的留白

惠琼

烟花三月，没有下雨南，而是上春山了，是和市作协组织的采风团一道的，去了金寨县全军乡。

中午，在餐桌上，在众多的美味佳肴中，一盘凉拌豆腐吸引了我的眼球，霸占了我的味蕾。厨师独具匠心，用洁白的瓷盘盛装，以翠绿的葱花覆盖，少许红辣椒粒点缀其中，清清爽爽，简简单单。大味至淡啊！嗯，管它淡不淡，先吃再说。

夹上一块送入口中，不咸不淡正适口。这得归于厨师的烹饪技术。细细品起，调味用的香油香、葱香、豆腐香，让满口生香，回味无穷。特别是那豆腐的香，尽管沾染了其它的香味，却并未失去其本来的韵味。可就奇怪了，难道它也有“出污泥而不染”的本领？轻轻嚼了，嫩，却不软；柔，却有着刚性，让我感到不亢不卑这个词汇，不攻击，却有抵抗；不争执，却有原则；似乎又合乎一类人，面对淫威，不屈不挠。最重要的是：这盘豆腐让我吃出了久远的、小时侯吃豆腐的味道。

于是，悄悄问了家住金寨的文友这个豆腐的来源。她说我们回去会去豆腐的生产厂家，一睹为快。这可真是太好了！这个厂家拥有一个富有寓意的名字，叫“创福”，即创造幸福，创造财富。转山转水，我们来到处处全军乡全军的创福豆腐公司。

姑父在裕安区新安镇是个名人，烧得一手好菜，是远近闻名的乡村大厨。

他的乡村宴席烧得色香味俱全，总能让人垂涎欲滴。不论是家常小炒还是宴席大餐，他都能信手拈来，每一道菜都蕴含着他对食材的深刻理解和烹饪的热情。

老家拆迁之前，谁家都有红白喜事，总要请姑父前来帮忙烧菜，不为别的，其他厨师烧得吃不惯啊。姑父烧的糊辣汤和粉丝在我们那叫一绝！谁家亲戚家娶媳妇、生娃，还是孩子抓周过十岁，提前一天家里的至亲都要到场，听从姑父安排。婶娘们负责切菜洗刷，男人们则负责搭建灶灶，搬桌椅椅，邀请送客，越发明亮。

到了正式的日子，天刚蒙蒙亮，姑父便开始忙碌起来。他身穿一件旧围裙，头戴一顶厨师帽，神情专注地翻炒着锅中的菜肴。到了烧糊辣汤的环节，我们这些孩子早早拿着碗来到锅台旁排队，看着姑父把炒肉沫、开水下锅，水淀粉倒入开水中搅动，淋入鸡蛋花，撒上花生粒小香葱。此时，那糊辣汤的香气随风飘散，让人垂涎欲滴，勾得我们这些小馋虫早已哈喇子流了勺中翻腾。

肉沫粉丝姑父烧得更是与众不同。在炒粉丝之前，姑父会在热油中把

响，逸足伏枥终绝群”，书写风格与上一联相类，浑厚气象不及，笔法精到过之，落款亦为“晦释王仁峰”，与上联署名一样，书写流畅厚实，妙不可言。

二、真气充盈，学力俱深。站在王仁峰作品面前，定会被书家作品中弥散的真气所笼罩，那不仅是一种金石气、书卷气，还有天地间的一股子正气，用“真气弥漫”“行气若虹”形容他的篇章之浑穆劲健毫不为过，用“大华夜宴”“脱巾独步”形容他的楷行书之高古与沉着也是恰到好处。

他首先是一位饱学者，从他自撰的“奇材逸足”联即可看出。联语应是化用孙过庭《书谱》中“向使奇音在囊、庸听惊其妙响，逸足伏枥、凡识知其绝群，则伯嗜(蔡偃)不足称，良乐(伯乐)未可尚也。”〔4〕原文意指：假使焚烧好琴材，音乐欣赏水平平庸的人也会为其发出的奇妙音响而惊叹，千里马伏卧厩中，见识平常的人也能看出它与众不同，那么蔡偃和伯乐也就不值得称赞推崇了，而此联上款署“王仁峰”即为因此而作。

他的书法总是弥漫着浓厚的书卷气，意趣高古，雅格天成，而无一点尘俗气，这是今人很难企及的高度。王仁峰喜收篆帖、书画，“秋水山堂”即为此而建。据舒城中学有关人员介绍，王仁峰老校长经常将个人购买和收藏的进步书籍送给学校，送给学生。可惜的是这些收藏全部没置于历史尘埃中。但王仁峰生前定从这些典籍和书画中汲取了充分的营养，从而奠定了他那典型的学者型书风。他虽然没有诗文遗存，但仅从随意拾取古联书写、随意化用古典创新，即可知他深厚的诗文修养，独具的书法见识。

其次，他是一位勤学者。据刘化南撰文回忆，王仁峰毕生爱书法，所藏碑帖甚富，坚持每天临帖学字，临帖范围甚广，经常变换字帖，勤学不辍。对求学者，他也是有求即应〔5〕。其作品世间所存甚少，可能主要还是因为他的儿子王国璜曾为军统特务(国民党败退台湾时随去，后转业学术，亦有成就，曾手书其父当年创办桃源初中时题词“四为一以”校训赠送于母校舒城中学，现铭刻于“仁风亭”)，于特殊年代不敢收藏而被毁殆尽。作为书法大家，王仁峰作品里透出的信息十分丰富，若没有持之以恒的临帖实践，那些古人用笔意趣是反映不到纸底中去的。所以我相信他对传世章草和今草名帖、篆之路阁帖、北碑、简帛甚至金文汉隶无不涉猎，学之亦无所不精。

辛亥革命前，他是一名追求进步怀抱技术救国梦的热血学子，后来投身辛亥革命成为同盟会会员，义无反顾追求光明，再后来为民族教育事业海人不倦倾其一生。他的笔墨里必然充盈着天地正气，寄寓着人生理想，承载着对国家民族的深沉的挚爱！解放后，王仁峰多次被推选为乡、县人民代表，1955年被聘任为安徽省文史馆馆员，皆缘于他参加革命的贡献、兴办教育的成就、书法艺术的造诣。

我们期待着王仁峰散落在世间的书法作品能够重见天日！

注释：

〔1〕〔2〕〔3〕〔5〕参见舒城县政协文史委编《舒城文史资料》第一辑、第二辑，安徽省出版社，1994年。

〔4〕唐·孙过庭著、马永强译注《书谱》，河南美术出版社2007年版，第119—120页。



图三

势，亦合北碑及篆籀笔法，行笔沉实涩进，骨力洞达造纸，墨色浑厚苍润，气息内敛却张力弥漫，格高韵胜，十分难得，细品之，其气象墨韵远在晋碑林刻削的包世臣原联之上。

另一幅草书对联是“奇材在巽惊妙

厨艺，但做的一种猪腰子豆腐羹汤却极其让我回味。羹汤里豆腐是配角，猪腰子才是主角，以山芋淀粉勾芡。猪腰子吃起来脆嫩，豆腐吃起来溜滑。我母亲讲，做这个汤一定要加上豆腐，不然这羹汤就显得干巴巴的。她的意思是这豆腐增添了这道羹汤的香气，而猪腰子只有骚气。的确，当羹汤烧好时，一揭开锅，扑鼻而来的便是豆腐香。豆腐的相溶，将这锅人间烟火气演绎得淋漓尽致。

豆腐作为一款的美食很多，不洁白肉，吃起来如肉，即使吃，也只有在家中来客和年节时才能吃到。豆腐的烧法有凉拌、煎炒、炖煮、烹炸，样样可口，能将舌尖上的不将发挥到极致。豆腐，它是舌尖上的留白，它最朴素的意义：无论是在王公贵族的餐桌上，还是在百姓人家的餐桌上，配上白菜菜一盘，就成了平安吉祥的愿景。

是的，豆腐是舌尖上、是美食文化的留白，为美食文化的延展提供了足够空间。但凡有豆腐的菜肴里，它不管是充当主角还是配角，都能游刃有余的占据江湖地位。

就讲讲我的母亲吧。她不精通

再者，还有那款闻着臭、吃着香的臭豆腐。如果说名声最响的，应该数长沙的。被炸得黝黑焦香，配上酱料和爽口小菜，适合南北口味。不用去长沙，就在咱皇城九墩塘边上的情人路，小吃一条街就能吃到。不过，我最想吃的是首先在云路街东入口处的一位老太做的，其表皮被香油煎炸的金黄酥脆，酱料有咸辣、甜两种，讲究的是最大程度保留豆腐的本味，和创福豆腐极其相像。经过必吃，走时必带。

如果，如果用创福豆腐做臭豆腐，也不知会是什么味儿，真想吃上一口呀！

姑父的厨艺

江湖

得利利索索。虽然累得要死，但是看到大家吃得好、笑得开心，姑父心里那叫一个满足，别提多高兴了。

随着老家拆迁，那些热闹的场景渐渐成为回忆。姑父的厨艺，也随着那片土地的变迁，变得愈发珍贵。现在，每当家族中有人提起姑父的糊辣汤和肉沫粉丝，总能勾起一阵怀旧的热潮。虽然大家各自散落在城市的某个角落，但那份对乡村厨宴的思念，却始终如一。

姑父的厨艺，不仅仅是一道道美味的菜肴，更是连接着每个人心中最柔软部分的纽带。每逢佳节或家庭聚会，大家总会不约而同地提起姑父，希望他能够再次施展手艺，重现那些令人难忘的美味。尽管现实中的乡村厨宴已不复存在，但姑父的烹饪精神和对美食的执着追求，却在每个人的心中生根发芽。

随着时间的流逝，我们这一代都已步入中年，我们对老家的记忆开始变得模糊，但对姑父的糊辣汤和肉沫粉丝却有着一种特别的情感。在肉沫粉丝中，那不不仅仅是一道菜，而是一种家的味道，一种文化的传承。