

最近，读叶灵凤（1905～1975）的《香港方物志》，忽然与一种美食在文字里相遇了。这一遇，那僵死半个多世纪的味觉被激活了，像虫子般蠕动起来，也勾起小时候一段生活的回忆。

大概是1960年代前后，放学回家，几个小伙伴，便在村中的土地庙旁边玩耍。其中有一个比我大一点的女生小喜子，有时拿一种小食品给我们吃。方方一小块，比麻将要小，灰黑色，硬朗朗的，可以掰开，像云片糕一样的，一点一点地送到嘴中加以咀嚼，咸而有味，满口生津，是一种生疏的食品滋味。

这是什么？我们问，她答不上来。有一次，她带我们到她家里，从床铺头底下拖出一个小陶罐，小南瓜般大小，揭开盖子让我们看。我们辨形状，闻气味，品味道，大致搞清楚，它应该是家家都有的臭豆腐（城里人叫腐乳）被晒干，也就是干臭豆腐。

小喜子，不是我们村里的人。她姐姐临时住在我们村一家人的旧房子里，好像是亲戚关系，她随姐姐、姐夫居住。她姐夫是乡里的干部，武装部长，经常穿黄色军装，身上斜挎着手枪套。那里面装着真手枪，很让我们小孩羡慕与崇拜。他姓何，大家喊他何部长。

小喜子大概是因为有一位这样的姐夫，说话做事都有一股大人

立秋时接到刘伟（斗牛）的一个电话，说是让我为他即将举办的画展写点什么，虽然他是我的老同事、小朋友（对五十岁以下的人我一直用这样的称呼），但让我还是感到十分的诧异：他是一名摄影记者，且在摄影方面取得了不俗的成绩（全国大大小小的奖项他早已拿得不计其数啦），现在突然跨界来办画展！这些年在朋友圈里零零散散地看到他秀的一些绘画作业，有的很像那么回事，也权当他是在玩票而已——现在他真刀实枪地一下拿出几十幅国画作品办画展，怎么能不让人刮目相看呢？

其实想来这正是斗牛的性格使然。记得他还是毛头小伙时曾经给我投过稿（照片），那时他可是连给照片“上光”都不懂呀！我稍稍告诉他一下可能用上的办法，他回去就实践开了，接下来他的摄影作品有了突飞猛进。1990年代初期，他成为一名摄影记者，我经常看到他在一线采访的身影，15年前他在身体有恙后改换笔名“斗牛”发表了不少新闻摄影佳作。今年看到他跨界而出的这些国画作品，我才真正体会到：他在身体经历了两次大的磨难后，依然以惊人的毅力顽强地挺了过来。

他有一张《咬定青山不放松》的国画，寥寥几笔，把群山前景的五棵松画得很神，也许是命中注定的吧，他喜欢“5”这个数，多一棵也没画，而恰恰是这简洁而挺拔的松树把整个画面撑了起来，让后面的大山在淡淡的墨色中渐行渐远……翻看斗牛的作品，你会不由地觉得，当他凝神构思时，尽管他的心灵在宣纸上意气飞扬，但仍然能隐隐约约地看到他在摄影时积累

◇流年碎影

干豆腐乳

博远

一般的霸气。尽管我们都爱吃她家的干臭豆腐，但她给我们多少，我们就吃多少，从来不向她多要一丁点儿。

后来她随姐姐搬走了，我们就再也吃不到那干臭豆腐了。而且，这一别，至今已有近六十年了，在这六十年里，我没见过她，也没再吃过那干臭豆腐，一是我们家从来不做，二是市场上也从没见过。渐渐地，我便将这种美食淡忘了，就像小喜子一样，除了记得她比我高以外，已经记不得她的模样是漂亮还是不漂亮。

叶灵凤《香港方物志》的后面附录了黄蒙田《小记叶灵凤先生》。黄在文中写道：有一回，我们结伴出游，在羊城的时候，走过老酱园致美斋，灵凤发现了那里有些安庆胡美玉出品的虾子腐乳。我从来不曾看见过他的感情表现得那么激动，也极少看见他表现得那么天真，他买了一大包，分给我们一些，他就在文德路上一边走一边大嚼起来，就像吃“芝士”一样，（虾

子腐乳是一种干腐乳，像豆腐干）。……回来以后，灵凤写了一篇题为《记胡美玉的虾子腐乳》的真情流露的小品文。

不知黄先生文中的“胡美玉”是不是有误，我在网上查了一下叶灵凤的《记胡玉美的虾子腐乳》，网上的标题与文章里写的都是“胡玉美”。

资料载，清道光十年，公元1830年，一胡氏人家由徽州婺源移居安庆，开始肩挑贩卖酱货，继而开设四美酱园、玉成酱园，后来在安庆商业中心四牌楼创办“胡玉美酱”酱园。蚕豆辣酱、虾籽腐乳、桂花糖酱是胡玉美酱园的三大名产品。“玉美”是店号，寓意为“玉成其美”。到今年它已经有190年的历史了，是一个负有盛名的“中华老字号”企业。

安庆胡玉美酱，我也很早就吃过买用过。当年小喜子家的干臭豆腐，是不是就是胡玉美虾子腐乳，我不敢肯定。但推测起来，应该是。假如这干臭豆腐是她家自制

的，那么像这种人吃人爱的美食，村里人肯定大多会制作，我们这地方有腐乳等豆制品加工制作的传统工艺，不会只是将已腌制好的臭豆腐在太阳下晒干这么简单。如果村里人家都没有，只有她家有此美食，十有八九是从市场上买来的，她姐夫月月有工资，比村里人阔绰。大概正因为如此，所以她家有，村里人没钱买。怪不得她离开了，我们也就没有干臭豆腐（虾子腐乳）可吃了。

叶灵凤在《记胡美玉的虾子腐乳》中写道，虾子腐乳的干燥特点,也正是它的最大优点,保藏和食用都十分方便,“用来送茶,吃粥,下酒或是佐餐都可以”。也有人喜欢在饭锅上将它蒸软了来吃。吃时若是滴一点麻油,滋味就更好。虾子腐乳的滋味,是咸而且鲜,微带一点酒香,极耐咀嚼。拿一小块放在口中,愈嚼滋味愈好。“一尝之后就毕生念念不忘的人,很多很多”。看来我就是叶老先生所说的很多很多的人之一。从我吃到这种干豆腐乳到读到叶先生品味虾子腐乳这段文字，时间已经过去六十年左右了，堪称“毕生念念不忘”。

人的味觉真是有点奇怪，时间过去了这么久，仍然能咂巴出几十年前品尝过的那种味道。有人说，人老心不老。其实岂止是心，味觉也同样不老。

◇艺坛人物

另一种初心

戴煌



咬定青山 斗牛作

的影像构图和光影感觉发挥了特殊韵味！当他笔欹翰墨的时候，更是胸胆开张，心灵起舞。他的作品中，既有笔走龙蛇、神游八极的泼墨大写，也有薛笺松烟、浅浅淡墨的小桥流水，他的画，正是像他此次的画展名字一样，是“一笔一

画家，无拘无束的他常常在叔叔伯伯的画案边享受着五彩斑斓的童年生活，心中萌生了艺术的种子。1980年代初，一批有志学习中国传统绘画的书画爱好者汇聚在黄山书画院，斗牛也是他们中的一员。他从工作的小学下班后，常常是匆匆吃上几口饼就来此求学。老师中，童乃寿先生将黄山烟云变幻之万象一一形之于笔下，笔墨老辣、奔放、厚重的童氏山水给孜孜以求的斗牛以深深的震撼。从一幅他创作于1980年代末的山水旧作中，可以看到当年黄山书画院学习时留给他的“新安”（画派）印记。应该说那段时间成了斗牛至今最怀念的美好时光。

1990年代初，斗牛又考入了安徽教育学院（现合肥师范学院）艺术系进修学习，这是他艺术道路上巩固提高的重要阶段。艺术系发展过程中得到韩美林、郭公达、鲍加、刘继潮等诸多美术界著名专家学者的关心和指导，斗牛也在艺术系完成了素描、水彩、国画等理论和实践的专业学习。他1980年代随父母在省教院居住后，常利用“近水楼台”之便，受益于近在咫尺的艺术系教授们的指点。

斗牛是一个能时时警醒自己且有艺术才智的青年艺术家。这次他向观众展示的是在其不大的“牛棚画室”里每日练习国画的习作，他虽然自嘲是作业，但无疑是以中国画传统视觉图像方式呈现出的最新的思索和追求。斗牛的艺术追求永远处于不断探索和创造的行程中，从其作品由原先所谓“原创性”到对艺术语言规律性的多方探求，作品的品质显然是在一步一步提升。

画”诉风情啊！

要说斗牛的“绘画苦旅”，有个起点不能不说，那就是安徽省博物馆。1970年代初，斗牛就出生在博物馆大院里，在他童年的记忆里，左右邻居中就有像马彬叔叔、石谷风伯伯这些知名的大