

◆名人佚事

林散之先生的一张照片

邵川 文/图



1983年第4期《安徽画报》以两个版面刊发了林散之书画作品选，其中配了一张林老照片（见图），照片里的林老正在看书，身着蓝色中山装，头戴蓝色帽子，颇有那个时代的风格。彼时，林老端坐在小院内，身体硬朗，一根红色实心方竹拐杖斜靠在他肩上，这拐杖，便是我爷爷邵子退当年赠予林老的珍贵物件。

据推算，这张照片大概拍摄于1979年秋天，那时林老已八十高龄，可他面色红润，两道长长的白眉垂过眼睛，整个人精气神十足，无龙钟之态。看到这张照片，我的思绪瞬间被拉回到往昔岁月。

1970年代初，林老声名渐起，吸引了众多记者前来采访。其中有两次采访，我有幸参与陪同。

第一次是1980年春天，安徽省文学艺术研究所筹备创办季刊《艺谭》杂志。编辑柯文辉老师受

主编委托来到和县乌江，希望通过我爷爷的引荐，拜访林老。第二天，我便陪着柯老师前往南京中央路117号。这次南京之行收获颇丰，林老慷慨赠送其一幅自作诗草书《太湖东山旧游》，这幅作品后来刊登于《艺谭》试刊号。杂志的“创作谈”栏目同时还选登了林老的《林散之书法选集自序》一文，后附冯仲华老师的《附记》。同年10月柯老师又从林老《江上诗存》中精心挑选43首“论书画”诗，刊发于《艺谭》第二期。

另一次是在1979年秋天，《安徽画报》记者陈玉中、朱守中两位老师来到和县乌江。他们对乌江霸王庙、乌江轧花厂以及驷马山引江工程进行了深入采访，并撰文刊发。文中还配有一张林老题写“安徽省和县乌江中学”的照片，照片注释提到“项羽祠的遗址现为乌江中学校址”。

1970年，乌江成立农业中学，校址就选在霸王庙，我在这所学校度过了初中和高中时光。我们在校时，学校既没有现在这样的校门，也没有林老题写的校名。后来我了解到，1977年乌江中学唐宜安老师带了一张白纸到江上草堂，请林老题写校牌。林老将白纸裁成一半，横着书写了校名。之后陶守勤老师负责搭建了一个简易校门，并将林老题字用在学校门头上。1980年代初，和县县政府为恢复霸王庙，将中学迁至乌江镇上，时至今日，该校一直沿用着林老的题字。

陈玉中、朱守中两位老师向我爷爷表达了要采访林散之先生的想法，希望爷爷帮忙引荐。当时林老正在乌江，爷爷便让我陪同记者前往江上草堂。采访结束回来时，我还请陈玉中老师为我爷爷奶奶拍了几张照片。没过多久，照片寄到家里，其中有一张林老坐在后院看书的照片，即文章开头提到的照片。后来林筱之叔叔来我家见到这张照片，称赞拍得好，便拿走收藏了。

◆儿女情长

念父恩

丁大明

年少时，家世清新，又得父之庇荫，所历时光，温润如春。父曾少时入伍，赴朝鲜战场，多次亲历硝烟，久历沙场风雨，建有功勋。然归家之后，收锋藏芒，对儿女慈爱有加，尤其于我这一家中独男，情意更深，教养更勤。

父幼年就读于旧学堂，高小肄业，从朝鲜战场归国后入郑州炮兵学校，可谓文武兼修，才情卓然。其为人质朴忠直，少言而敏行，有军人之风骨。

我方启蒙学业，父调于外地一小镇——黄泥港，虽偏处一隅，然民风淳朴，市肆繁华。街中“螺蛳旋”，百工集聚之地，早晨鸡鸣未尽，布贩肉商设摊其上，锅碗瓢盆之声与各种叫卖之音交织，热闹非常。临街有一茶馆，各路大神云集，高谈阔论，水烟旱烟、茶香味四溢，颇具“摩登”气息。父不忍弃年幼之我而去，虑启蒙之时无父爱，且家乡难比黄泥港，携我同行，亲自照料。斯举在当时，诚为难得，可见其爱之深也。

上世纪六十年代，国计方新，民生未裕，文化生活尤为匮乏。我与父同居一室，虽无华衣美食，然衣暖食饱，亦有书伴。每至黄昏，下班下学，父与我相对坐灯下，教我识谱练琴，习书诵文，我所习练楷体帖“雷锋日记”留存至今。父间或讲军中往事，述名人典故，语虽简而意深。此段时光，于我而言，诚世间最富足之岁月也。

余年少顽劣，尝于野外嬉戏之际，为铁钉所伤，鲜血涔涔。父见状心焦如焚，即负我日夜兼程数十里，至大医院求得一剂破伤风针，念我身体羸弱，常令余服用鱼肝油以补其虚，尤于酷暑盛夏，必亲煮银耳汤一盅，命我服之。然吾生性畏其气味，未曾入口已作呕状，彼神色坚决，不容置喙，我只得强咽下去，不意肠胃翻涌，终至吐之，狼藉满地，彼见状大怒，一脚将我踢出门槛之外。今日回思，竟有温暖之痛。彼为我所费之物，耗其半月薪水，今视之，仍属珍馐美饌。彼之性情刚烈如此，皆出一片拳拳之心。

父对我如此，于家中诸人亦复如斯。尤在敬老持家之道上，更见真情。家中有祖母，慈祥宽厚，素性俭约，操劳不辞。祖母嗜甜，然当年购糖皆凭票证，糖票尤为难得，父为使祖母得口所好，每逢探亲之际，皆设法寻得糖票，携白糖、红糖、冰糖若干，藏于邮包之中，时取以献。祖母每笑称：“老大最细心。”叔父，乃父之独弟，当年响应号召，远赴新疆塔城支边。父远隔千里，思念之情日甚，每月必命我执笔代书（有练我习文之心），致信于叔父，问候工作、起居。我年仅七八，识字未全，父不以为拙，常亲口授之，并亲手批之曰：“写信不为体面，为的是心意。”信写罢，父封缄、邮寄。叔父每得书即复，感兄之情深意重。

今父年逾耄耋，精神尚健，偶尔仍谈笑风生，其间吸烟如吐云雾，惬意满满。然其发如霜染尽，有喘症、耳碍，行稍迟，每望其步履，我常默叹时光之速。

童年往事，犹如晨雾初阳，虽渐远，愈显清晰。今以此文，敬记父恩，怀我童年幸福时光，祝吾父春秋不老，寿比南山。



◆民间风情

乡村酒席

万诚意

乡村酒席的举办地，通常是在村民家中。乡村人家大多屋舍宽敞，虽然是平房，但一排几间，前有出场，后有院落，即使自家房屋不够用，隔壁邻居家也可借用。几桌乃至十几桌宴席，均是四四方方的大桌子，一条板凳坐两个人，一桌坐八个人，号称“八仙桌”，板凳有宽有窄，从份量轻的窄凳上起身得跟同座的打个招呼，免得一头翘起来，容易摔倒。有的农家地方小，干脆将酒席搬到屋外的空地上，上面拉起顶棚、电灯，俨然一个大排档，菜肴热气腾腾，人影晃动，别有一番趣味。

办大事置酒席，首先要请大厨，再定帮忙的人。大厨是乡村酒席的灵魂人物，十几桌菜肴的色、香、味、形全靠他一人操弄。当然，菜单、配料全得由他指定。这个大厨若是本村的，必有公认的手艺，也有人家从集镇或外乡专门请来名厨。

大规模的宴请，厨房也增加了一些摆放菜品的案板，多数是将家中的前门或后门的门板卸下来，横在两条板凳之上。大锅柴灶发挥主要作用，有时还在屋外支起新的锅灶，同时置几个煤球炉烧水、炖菜。

结婚这样的大事一般是放在年底。鹅鸭腌好了，猪也养肥了，菜园里各种时令蔬菜也可以起用了。农家通常会把家中积藏的最好的食材拿出来招待客人，好不好吃，全靠厨师的功夫了。

快开席的时候，人，从四面八方赶来，随便拣位子坐。厨房里的大锅滋啦滋啦响，烟雾充满厨房，上菜的系着白围裙，端着一面竹筛子，筛子里盛着刚出

锅的冒着热气的几盘菜，从烟雾中走出，像京剧道白一样拖着长腔喊“油来了”，挨个给各桌上菜，一碗碗菜肴陆续从竹筛子中递出，频率越来越快，转眼之间就是满桌菜肴。

菜肴是柴灶大铁锅烧出来的，味道特别纯正。一桌酒席十几道菜，绝大部分是各种荤菜。还有一盘炒藕片或芹菜炒肉丝。藕片之中常有肉丝、黑木耳，再加上勾芡上浆，色泽很诱人。芹菜炒肉丝一般选择香芹或芽芹。过去，由于交通不便，远方来的亲戚朋友要在主家歇下来，次日的早饭有时是芹菜肉丝或藕片肉丝烫饭。或者是大锅下面条，以芹菜肉丝做浇头。我喜欢吃农家腌制的咸货，如咸肉、咸鹅、咸鸭等，农家放养的鹅鸭，在山上啃草、在稻田吃稻粒长大，肉质密实细嫩，一块肉骨头能让人多添一碗饭。荤菜中一般最后上的都是“肉圆子”，寓意吃团圆饭。

在乡村酒席上，不必揣着斯文。都是乡里乡亲的，吃过的骨头直接吐到地上，自有主人家的狗伙同邻居家的几条狗在桌子底下钻来钻去地“清理”，毛茸茸的狗身子在腿上蹭来拱去，增添温暖和热闹。乡村待人客气，你刚放下碗筷，口里说着“你们慢吃”，早有帮忙的人给你递热毛巾把子让你擦脸，然后给你递烟点火。

曾赴一个酒席，主人家独居圩区一处，酒席置于室外，正是三四月，屋四周是高大的树和长满红花草的田野，一边品尝桌上的乡村美食，一边有意无意地看着这无边的田野，仿佛置身童话世界。