

# 风骨·丰碑

## ——追念殷宪先生

史涌涛

在书法创作中，用手中的大笔，饱蘸胸中文化笔墨，纵情挥洒，耕耘不止，写着写着，就写出了让世人赞叹、令人仰止的风骨；在治学路上，筚路蓝缕，躬身前行，求索不止，走着走着，就在路上竖起了一座人字的丰碑。这就是我所认识的殷宪先生。我想也是绝大多数人们心中的殷先生形象。时光荏苒，不觉间，已是殷先生故去五周年的日子，时常会想起他为大同所做的文化贡献，令人温暖亲切的音容不由得再次浮现眼前。

上世纪九十年代初刚参加工作不久，我就深慕殷先生的文名。首先是殷先生的书法在大同久负盛名，在大同市面的一些书店及文化机构，常见先生题写的匾额，其笔锋雄阔，笔力遒劲，气势磅礴，墨韵淋漓，且有一种特别的书卷气，后来听闻国内书界名家评价殷先生的书法作品是“从学问中溢出的书法”，深以为然。

在报刊上，亦常看到先生撰写的文章，先生所撰多是论史的学术文章，博引旁征，论理缜密，看似深奥，其实细细品读，会在细密的论证和朴实的文风中备感生动入理，让人大受教益，是认真做学问的态度。当年操场城街一带进行修路改造，那段时期，拜读了先生发表的一系列论证北魏宫城遗址所在位置的论文，看得出来，是殷先生一次次

场踏勘、寻找、辨识、考据得出的结论，从文中了解，先生不顾年事已高，行动不便，一次次跳入施工深坑中，用心寻找历史遗留的蛛丝马迹，从认真寻觅到的一块块瓦当、一件件遗物中发现历史信息，并根据史书记载加以对比佐证，得出北魏宫城遗址即在脚下土地城北一带的结论，其记录翔实，考据充分，令人信服。先生还不断发出对北魏宫城遗址进行挖掘保护的呼吁，但因时代条件所限未能如愿。我在心中深为殷先生热爱大同历史文化的拳拳之心感动，也常为先生的愿望未能实现深以为憾。

此前，在城南进行城市改造建设时，殷先生等学者以严谨的治学态度和精细的考证精神，在向阳里一带考古寻踪，发现这里是北魏明堂遗址所在，并呼吁原址保护。所幸这一次在很多人共同努力下，终于获得了应有的回响。在名城复兴的进程中，这个北魏帝王举行朝会、祭祀、庆赏等大典的地方，花木兰百战凯旋后“归来见天子，天子坐明堂”拜见北魏皇帝的地方，在繁华闹市的高楼丛林中被保护下来并加以修复，成为平城遗址在城内的重要标志，见证了北魏时期礼治文化和民族融合的气象。听殷先生身边弟子说起，沙岭北魏墓是殷先生转悠时发现被盗痕迹，于是赶紧报告大同考古部门，之后才有了保护性发掘并入选当年“全国十大考古新发现”。从上世纪八十年代起，殷先生一直专注平城文化研究，经他发现并研究的考古遗址众多，很好地保护了古城文脉。

后来因工作原因，与殷先生见面的机会很多。在我心里，对殷先生一直是怀着仰视的态度，并且作为一个大同人，对先生的付出和取得的文化成果抱有强烈的感恩心理。无论何时见到殷先生，他圆圆的脸上始终浮现着宽厚慈祥的笑容，没有半点架子。我与殷先生都是师出山中大中文系，但我深知，与老一辈的学人相比，已然有了巨大差距，其严谨的学术态度、执着的研究精神和坚韧的意志信念，值得我去仰望学习一生。

晚年的殷宪先生自谓“三边老人”，即砚边、吟边、史边，说自己虽对书法、诗词和史学有着特别的情怀与执着，但都是在业余时间从事，犹学之未入堂奥，只在边上转悠，实是虚怀若谷的自谦之词。在“砚边”，殷宪先生的书法艺术造诣享誉国际，作品曾多次参加全国书法篆刻展和中日、中韩交流展等，曾获华北书法奖、山西省书法突出贡献奖、第二届“中国书法兰亭奖（理论奖）”二等奖，是山西省首位兰亭奖获得者；在“吟边”，殷宪先生的旧体诗创作广受推崇，他创办的“持志斋”网站曾是本世纪初国内最知名的诗词网站之一；在“史边”，他是中国魏晋南北朝史学会副会

长、《北朝研究》主编，在平城历史文化研究方面著述众多，史学巨擘田余庆先生修订著作《拓跋史探》时，著名史学家李凭先生在著述《北魏平城时代》时，均根据殷先生的学术成果进行增改并特别鸣谢；殷宪先生去世后，中国社会科学院在官网发布讣告，称殷宪先生的去世是中国史学界的重大损失。

曾有一次难得的机缘，为殷先生采写一篇人物通讯，当时我的内心是忐忑的，殷先生的学养那么深，德行那么厚，学术成就那么高，如何在有限的篇幅中表现到位？经去殷先生家两度深入访谈，回来苦思数日后豁然开朗，题目称殷先生为“平城文化的守望者”，分题旨则从“立言”“立功”“立德”来评价先生为人学风范，在我看来，这是至高而公允的评价，殷先生完全堪当。在史学研究方面，殷先生立言卓著，研究北魏历史的学术成果引起国内外学界广泛关注，使大同成为中国魏晋南北朝史学研究的一个中心城市；为弘扬大同文化，殷先生立功甚伟，多年深入开掘魏碑文化，其关于魏碑书法诞生地的重要考证和论述，为平城魏碑树立起应有的地位，让魏碑真正找到故里，被学界称为“平城魏碑研究的奠基人”，《中国书法史》一书由此特别增补平城魏碑作为独立的章节，并注明是殷宪先生的成果；在做人风范行为示范方面，殷先生亦堪称立德楷模，殷先生是多学科有很高造诣的著名学者，但他很少倨傲之态，常见谦和之风，对后辈不吝传授引导，让人格外敬重。

斯人已去，丰碑已立，风范长存。殷宪先生研究的学术成果让这座城市和生活在座城市里的人受益匪浅，并继续鼓舞着人们更好地弘扬和传承大同传统文化。

# 守望传统 笔底放歌

## ——张谟咏中国传统节日诗词选

### 沁园春·春节

己亥因循，庚子如约，好个惠风。望千门万户，三衢九陌，余寒欲尽，起舞辞冬。转眼春来，和阳暖日，霎那乾坤紫气凝。今宵岁，便举杯把盏，笑语欢声。

春来几许柔情？正染柳嫩梅万里行。待花香鸟语，莺歌燕舞，六合祥瑞，万象峥嵘。岁月堂堂，光阴漠漠，怎奈春风步履匆。经年去，换春宵一刻，梦入苍穹。

### 踏莎行·元宵

瑞雪窥寒，早春探九。澹云霏气凝烟斗。东风荡尽万千柔，任凭鼓语笙歌奏。

火树如新，银花依旧。流光夺目明如昼。华灯烁烁耀天高，一城璀璨今宵绣。

### 二月二

尽放东风无赖行，春雷舍得第一声。兴来二月龙吟雨，莫问天公几度情。

### 清明

蓦然一夜春深处，又到清明落泪时。流转光阴花不语，莺飞草长道相思。

### 南歌子·端午

仲夏携端午，囊香玉粽甜。新蒲

碧艾欲翩跹。美酒清樽还酹，祭魂还。屈子深悲在，忠名诬复传。今朝难洗汨罗冤。唯有离骚千古，在人间。

### 长相思·七夕

山亦忧，水亦忧。月地云阶今旧稠，银河点点愁。情未休，爱未休。忍把相思许一秋，佳期怎续留？

### 中秋

一树秋声一地情，秋夕清影漫宵空。欲将秋色送明月，万里扶摇探桂宫。

### 重阳

九月碧天千里霜，风催秋老又重阳。登临送目吟寥廓，又是一年菊沁香。

### 小年

莫嗟穷腊斗严寒，不谓朔风吟小年。却道星移无著意，乾坤无处不轮还。

### 除夕

天地清魂气自灵，乾坤款款送春风。今朝岁律从新著，最是千红万紫情。

## 诗二首

郭永忠

### 菊颂

四面云腾雨暗流，眼前山雨扑危楼。岌然只有新开菊，凛冽风中独竞秋。

### 秋雁行

秋归鸿雁入烟苍，俯瞰山河绿泛黄。深涧溪泉含冷意，凌峰露雾洒神房。菊花香溢风流野，稼叶纷飞雨落梁。乘兴行吟悲突起，空中回望故园茫。

## 寒露

杨树林

晚秋的风，挟着寒露的雨，把丰收孕育，烂漫秋花，沐浴了寒霜，留下丰盈的籽粒，层林尽染，书写着浓浓秋意，谁说晚秋萧瑟，千里沃野，洋溢着丰收的气息，露从今夜寒，月是故乡明，秋天的梦境写满甜蜜。

## 临江仙 归途看雁阵

溪山清远

秋雨山前任纵横，舒张画卷从从容。眼中妙景被凉风。细浪溪滩处，红叶落花丛。

行旅际遇望云海，功名祥意迷蒙。白驹过隙渺如空。归途看雁阵，宇宙浩无穷。

家乡的人们爱吃黄糕，不管是荤菜还是素菜，皆可泡糕。

黄糕由黄米面做成，做法非常简单，将黄米面淋水搓湿后上屉蒸二十分钟左右的时间出锅，再将其在盆内攪成圆形即可。乡亲们还习惯在擀好的黄糕上面抹一层胡麻油，可能是为了保温和防止干皮吧。抹上油的黄糕表皮会很快起些油泡，米粒般大小，一个接着一个，密密麻麻的，犹如雨点击打在水面上泛起的水泡，看着就有食欲。

黄米就是去了皮的黍子。在我的家乡，黍子大多种植在山区或半山区的旱坡地。长辈们说，这些地方的黍子又甜又黏，蒸出来的黄糕筋道，比水地种出来的强多了。

据载，黍米味甘，性温，无毒，益气补中。烧灰用油调涂伤处，能止痛，愈后不留瘢痕。黍米粥浓汁涂小儿小儿鹅口疮有效。这样看来，黍子同小米一样，也有一定的药用价值。可是，我没有听说乡亲们利用过，也许是他们不甚了解，也许是我孤陋寡闻。



头戴宝冠，面目慈祥，双手上下交叠握物前伸作献物状，右腿稍屈，裙带飘曳，形似迎风翱翔。身下祥云为柄，别插方便。这一出土于灵丘县曲回寺窖藏的元代飞天金饰，采用模压、锤揲等工艺，整个结构舒展大方，线条流畅，栩栩如生，让人叹服于700多年前的工匠超凡的匠心和手艺。

景行大同摄



微信扫码阅读“发现大同·品鉴文物”

## 愿做一抹秋云

林鱼儿

云飘四季，唯对秋天的云情有独钟。

秋天的云开阔辽远。面对金黄的原野，飘香的瓜果，似锦的山川，静美的秋叶，她心旷神怡。勃勃的生机开阔了她的视野，鲜活的生命延展了

她的胸怀，她的心胸从未像今天这般豁达。

秋天的云宁静飘逸。她经历过严寒酷暑，目睹过世态炎凉，品味过孤寂彷徨，领略过万物兴衰。丰富的阅历使她更加从容淡定，再没有什么能

够激荡她心底的风云。

秋天的云婉约潇洒。她自西向东、由南往北，随着时节的变换云卷云舒，气象万千。俯瞰着峥嵘的大地，她云蒸霞蔚、风姿绰约。她的婉约源于成熟，她的潇洒发自稳健。

秋天的云坦荡、纯净、清澈、舒缓，像极了心胸坦荡、心怀悲悯的君子；像极了那个饱经风霜、历尽沧桑的智者。

喜爱秋云，愿做一抹秋天的云。

## 黄糕

尉峰

儿说家乡的午饭以黄糕为主，就想尝尝，结果没吃几口就吃不下去了。

其实，乡亲们想吃黄糕就能吃上的日子是从改革开放以后才开始的，算过来算过去，也就四十来年的时间。以前由于一贫如洗，吃了上顿没下顿，别说吃黄糕了，黍子糕也极少吃到。黍子糕就是黍子不碾皮直接磨成面做的糕。即使是黍子糕，其中也要掺一部分玉米面，口感自然大打折扣。大多数人家常吃的糕是高粱糕，即高粱磨面后做的糕。这种糕，初吃觉得还不错，可吃得日子久了，就会烧心、反胃，还不如夜面做的“搅拿糕”好吃。

如今，黄糕成了家常便饭，泡糕菜也丰富多了，想吃肉菜有肉菜，想吃素菜有素菜。用来泡糕的通常是炖菜，

不是炒菜。炒菜不烂，不适合泡糕。做大烩菜的蔬菜有大白菜、小白菜、菠菜、茄子、蘑菇、蔓菁叶、雪里蕻等，外加豆腐、粉条，或者油炸豆腐、油炸山药片等。如果是吃荤菜，得先炖肉。一般情况下，最少得炖一个小时，然后再入菜。往往是菜还没炖烂，香气已经满屋飘荡，令人垂涎欲滴了。不过，这些还不是乡亲们最爱，他们最爱吃的大烩菜是肉烩干菜。常见的干菜有干“黄家菜”、干芥菜、干茄片、干葫芦条等。晒得多的人家，能从秋天吃到来年春天，天天吃，百吃不厌。

乡亲们吃素菜泡糕用热菜的少，多用凉菜：韭菜拌豆腐、菠菜拌豆腐、烂腌菜拌豆腐……再掺上熬熟的土豆丝，对于爱吃素菜的人来说，不失为一道美



古城荷韵

董文摄

味。值得注意的是，拌这些凉菜，必须用现炸的花椒油调味才好吃。也有用西红柿炒鸡蛋、韭菜炒鸡蛋泡糕的，或者直接把熟鸡蛋夹碎了，再佐以油盐酱醋泡糕。倘若到了春季，苦菜露出地面的时候，人们就会争先恐后地挑上，用其泡糕，既营养健康，又鲜美无比。

黄糕好吃，黍子的种植与收割却颇为繁琐，且产量不高，因此，农民种植的积极性不高，种植面积也不大。俗话说，黍子多锄一遍，黄糕就好吃十分。如此，自黍子长高弯腰前，黍子地是要锄上几遍的。特别是到了中午，夏日炎炎，汗水淋漓，酷热难当，弯身锄地，其中的艰辛不言而喻。年幼时，我就跟随父母下田劳作，尝遍个中滋味。然而，对于孩童们来说，打谷场上的劳作场面却是让人欢欣的。每当打谷场上响起扇车扇黍子的响声，我和小朋友们就会乐此不疲地在打谷场上跑来跑去，要么在忙碌的人群中穿梭追逐玩“抓特务”，要么分成两拨、手拿秸秆当枪使玩打仗。到了晚上，糠秕和着灰尘依然在空

气中弥漫着，雾蒙蒙的，只能看见大人们的身影，而看不清他们的面容。这时候，我们仍然不想回家，不是钻进黍秸里捉迷藏，弄得灰头土脸，就是坐到秸秆上数星星——那深邃的夜空、浩瀚的星辰，那朦胧的月光、如水的夜色，给予我们无限的遐想。

粽子飘香的季节，黄河上下，亘古不变的糯米粽子，或掺杂着红枣，或掺杂着蜜枣，无论孩子，还是老人，没有不喜欢的。除此之外，还有猪肉粽、火腿粽、蛋黄粽……但据史书记载，最早的粽子，用的原料并非糯米，而是黍米。我的家乡一直有包黄米粽子的传统，端午前后，人们除了吃糯米粽子，也要吃几个黄米粽子，黏黏的、甜甜的，风味独特。可是孩子们不怎么爱吃，他们似乎对黄米做的东西都不感兴趣，包括黄糕。

或许，几十年后，随着这一代中老年人的逝去和不爱吃黄糕的青少年们的长大、变老，家乡的黄米粽子会逐渐销声匿迹，餐桌上的黄糕也会风光不再，甚至踪影全无？