



手札里的书法^⑭

书法家们也有『拆包裹』的快乐

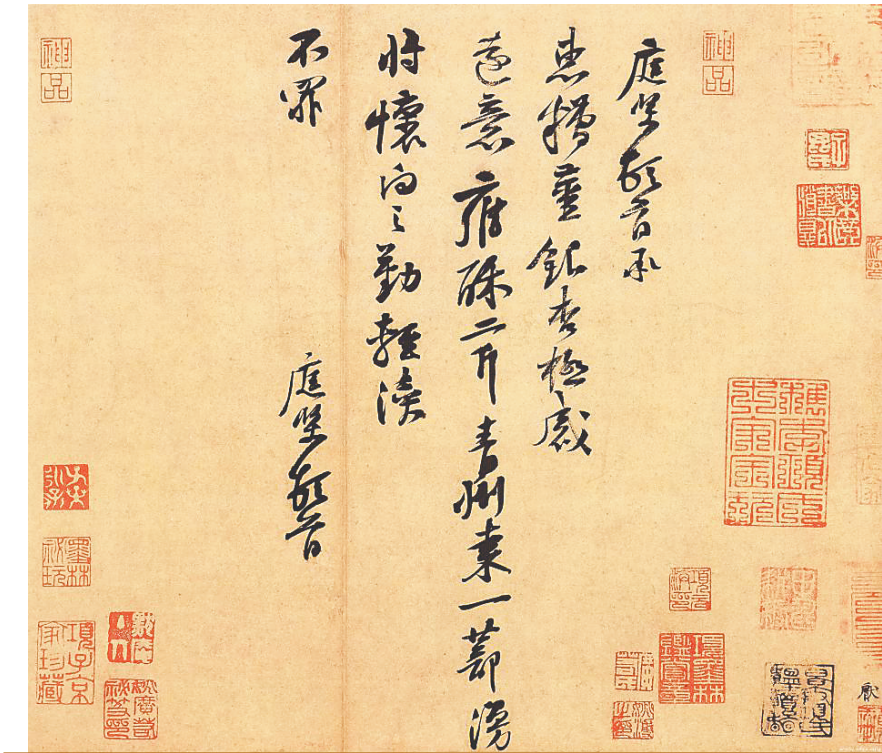
尺牍中的味觉书写

李玉萍

当今社会，人们以多种形式记录食物之丰盛，电视里的美食节目、社交平台上的探店视频，以及各类菜谱和美食书籍。相较而言，躺在博物馆里提及餐食的泛黄书帖，显得朴素而单调。这些书帖，虽然不是专为记录美食而生，却流淌着作者真切的生活感受，比如杨凝式收到韭花酱的欣喜，黄庭坚品尝糟姜银杏的那份满足感，等等。书法家们留下的此类尺牍，既载风雅，又藏烟火，具有独特的历史文化价值。



秋橘。AI生成
本版图片除署名外均为资料图



《奉橘帖》
王羲之赠橘

东晋永和年间，王羲之辞去会稽（今浙江绍兴）内史之职，退隐山林。他寄情于田园，以种植为乐，曾在《胡桃帖》中自述：“吾笃喜种果，今在田里，唯以此为事。”《奉橘帖》是他退隐后创作的，此帖内容是他给朋友送去三百枚橘子时的一纸留言。全文为：“奉橘三百枚，霜未降，未可多得。”短短十二个字，平实如家常对话，简淡却藏着深意。从“霜未降，未可多得”这句话可知，三百枚橘子采摘于深秋霜降前夕。霜降之前，天气尚未变冷，成熟且能采摘的橘子并不多，王羲之却慷慨赠橘三百枚，这无疑展现了他对友情的珍视。

《奉橘帖》字字珠玑，气息静谧温婉，无一丝尘渣，笔墨熠熠生辉，成为让后世文人墨客仰望的书法经典之作。该帖现存版本为唐代双钩填墨摹本，收藏于台北故宫博物院。《奉橘帖》字体为行书，书风坦然清纯，字字挺立；每个字的上下都没有牵丝，完全靠字势上下呼应；笔法稳健，布局疏朗，结体宽绰，字距开阔，线条圆润舒展如清风拂柳。此帖虽非真迹，却较为完整地保留了王羲之的书风。与王羲之晚年所作《十七帖》的萧散之气一脉相承，被誉为“简淡中见至味”的典范。《奉橘帖》与《何如帖》《平安帖》装裱合为一卷。因《平安帖》居首，此卷也被称为《平安三帖》，《奉橘帖》居后压轴，宋代赵佶曾为此题名“晋王羲之奉橘帖”。

《奉橘帖》不仅是书法名作，也是研究魏晋文人生活的重要史料。《楚辞》以“橘颂”喻君子之志，橘在魏晋文化中有吉祥高洁的寓意，王羲之择此物赠予友人，既显山居之趣，又包含着对朋友品格的赞誉，颇显文人间交往的雅致格调。

《韭花帖》
杨凝式收到韭花酱

杨凝式是唐末五代时期的书法大家，《韭花帖》是他写给友人的手札，内容是叙述午睡醒来，正感饥饿，恰逢友人来信，并赠送韭花酱。他品尝后觉得非常好吃，心中惬意无比，于是灵感大发，提笔写信答谢。《韭花帖》云：“昼寝乍兴，輒饥（编者注：专指晨起或午睡后的饥饿）

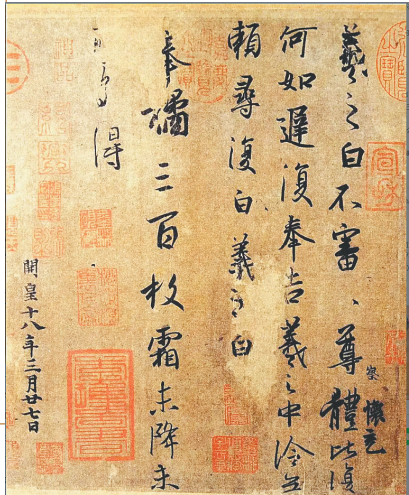
感）正甚，忽蒙简翰，猥赐盘飧。”杨凝式以诙谐笔调，将午睡醒后获赠韭花酱的欣喜娓娓道来，字里行间流露出作者轻松愉悦的心情。此帖的落款时间为“七月十一日”，没有具体年份。据专家考证，应是他中年之后书写的作品。韭花酱的原料和制作方法都比较简单，在五代乱世中，一点韭花酱就能让杨凝式这么开心，专门回信赞美，这也体现了作者闲适的心境，以及对生活的热爱。

后世流传的《韭花帖》有3个版本：一为清内府藏本，今藏江苏无锡博物院；一为裴伯谦（清末文物鉴赏家）藏本，今藏于台北故宫博物院；一为罗振玉藏本，今不知所踪。无锡博物院收藏的《韭花帖》为墨迹麻纸本，曾刻入《三希堂法帖》。此帖高26厘米、宽28厘米，共7行、65字，字体在行楷之间。《韭花帖》用笔轻重对比鲜明，点画生动，结构端稳，风神简静；文字结体妍丽，疏朗空灵，奇中寓险，险中见奇，欹正相生，以精湛的技巧表达出含蓄内敛的文人之气。该帖字距、行距较大，却气韵连贯，墨色浓淡相宜，字迹清新洒脱，字体和笔法融合了王羲之书法的灵动和颜真卿书法的雄浑。《韭花帖》的艺术魅力不仅在于用笔的含蓄凝练，更在于其透出的闲适意趣，整幅字恰似五代乱世中一方静谧的书斋。董其昌称赞这幅字“萧散有致”；黄庭坚称其“下笔便到乌丝栏”；康有为评其“复右军（王羲之）之面目，而神理自得”。

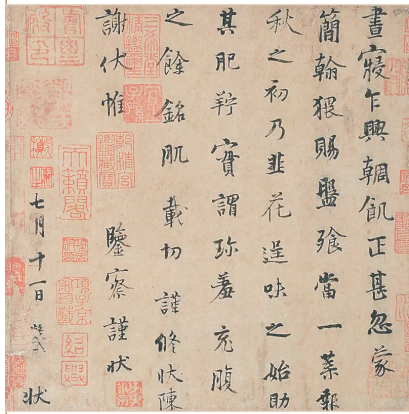
杨凝式生于宦宦之家，很有才气，诗书俱佳。他曾多次入朝为官，又多次称病辞官，甚至为了避祸，装疯佯狂，被当时的人们称为“杨疯子”。值得一提的是，《韭花帖》体现出的间隙疏阔的章法、简静多姿的字态，给后世书法家很大的启发，特别是董其昌，学习此法并为己用。此外，明末清初的书法家王铎、傅山等也借鉴和吸收了杨凝式书法的许多特点。

《糟姜帖》
黄庭坚的下酒菜

《糟姜帖》是北宋书法家黄庭坚写给好友的一封信札。“庭坚顿首，承惠糟姜银杏，极感远意，雍酥二斤，青州枣一蒂，漫将怀向之勤，轻渎不罪，庭坚顿首。”收



《平安帖》（合卷）尾部的《奉橘帖》。



杨凝式《韭花帖》。

到朋友送的糟姜、银杏，黄庭坚非常高兴，回信感谢朋友的深情厚谊，并回赠了二斤雍酥和一些青州枣给朋友。这封信札的文字不多，但提到了多种美食的名称：糟姜、银杏、雍酥、青州枣等。据史料记载，糟姜是一种以酒糟和生姜为原料制作的小食，在古人的餐桌上多为下酒菜。南宋范成大在《吴郡志·土贡》中提到的吴郡（今苏州一带）土特产就有“鱼肚、糟姜”。流传至今的宋人诗句“糟姜三盏酒，柏烛一瓯茶”也提到了“糟姜”。由此可见，糟姜是当时常见的下酒佐食。因同时期米芾创作的《真酥帖》中的“真酥”是一种酥酒，笔者猜测“雍酥”有可能也是酥酒一类的饮品。

《糟姜帖》又名《庭坚顿首承惠尺牍》，为行书纸本，共5行、37字，现藏台北故宫博物院。此帖篇幅虽小，却包含万千气象，帖中“姜”字末笔如刀劈斧斫，“杏”字撇捺如鹤翼舒展，尽显宋代文人“尚意”的书风。《糟姜帖》写的是生活琐事，但笔力沉雄，字态瘦劲奇崛；以横势笔画、欹侧结体为主要特点，左低右高的布局中透出峭拔之态，气势雄健；字势开张如长枪大戟，却又在提按转折间暗藏机锋。此帖充分展现了黄庭坚学习传统书法的底蕴和个人的创造力：字势上有张旭、怀素草书飞动洒脱的神韵，结体取法颜真卿书法的宽博气息，同时融入自己摸索出的“辐射式”构字法，形成“中宫收紧、四围开张”的独特风貌。