油煎烫皮。黄春平 摄

株洲宝

真子飞霜镜

铜镜中的盛唐气象

"以铜为镜,可以正衣冠;以古为镜,可以知兴替;以

出自《旧唐书·魏徵传》的这句话大概是最为政论写

所谓"真子飞霜镜",是指其铭文而言,乃唐代铜镜中十分

著名的镜类,见于不少著录,有菱花形、葵花形二种。镜背纹饰

通常以龟身与荷叶组成镜钮和钮座,钮下方有荷池,池中伸出

一枝硕大的荷叶,叶中突起一龟,镜钮及钮座即由此构成。镜钮

一侧修竹数枝,其旁一人端坐,置琴于膝,前有几案,上有什物。

只,正在独自起舞。上方山云半月,表达远方祥云中群山重叠之

意。云下田字格中铭"真子飞霜"四字。也有的此处无铭文,作祥

云托月、飞鹤翱翔之状,株洲博物馆馆藏的这枚铜镜即是无铭

文者,其他纹饰、纹样均与各式典籍种所记无二,亦与他处出土

的铜镜, 乃是因为, 铭文"真子飞霜"之意, 在学术界争论千年,

也没有个统一的说法。有认为"真子"是取修真炼道之意,"飞

霜"即元霜裴航遇云翘夫人的故事;有认为"真子"系人名,"飞

霜"为琴操名;现代学者朱江提出,"真子"即真孝子的简称,"飞

霜"是古琴曲调十二操之一"履霜操"的别称,镜纹内容则叙尹

伯奇放被逐于野的故事;日本学者多称其为"伯牙弹琴镜",近

人沈从文亦持此论,其《铜镜史话》中有"唐镜子俞伯牙弹琴也

穿羽衣"句,查唐代人物镜中弹琴穿羽衣者,只有真子飞霜镜,如

此说来,真子飞霜镜中弹琴者则是俞伯牙。从整个镜纹审视,弹

琴者穿道服羽衣,远处仙山祥云,旭日幽竹,微风轻拂,池水碧波,

真子操琴独奏,丹凤闻曲起舞,营造了太平祥和的仙道气氛,蕴涵

了道家虚幻的实质、表达了归隐山林、养身修道的主张。荷叶上

灵龟静憩,天际间仙鹤翱翔,正是道教故事中经常出现的得道成

仙的理想境界,迎合了君王修炼长寿的欲望,也与唐早期朝野上

内容还存有争议,但此款铜镜以其纹饰之华美、工艺之精湛,再

加唐人著录中时有收录,故成唐代铜镜中一款最为流行的品

类,后世各地皆有出土,亦包含出土于醴陵市均楚乡(现均楚

镇)樟树湾村、现珍藏于株洲市博物馆的这一枚——这枚铜镜

纹饰绮丽,铸作精美,展现了唐代精湛的青铜铸造工艺,是升平

盛世之生动写照;镜之外形为葵花形,显然是受中亚波斯萨珊

王朝文化影响所致,也是唐代社会开放的一个表征……所谓盛

唐气象,除了文人骚客的翰墨飞扬之外,更多的细节都隐藏在

这些日常生活器物之中,若是心向盛唐之文治武功,这枚珍藏

尽管学术界对"真子飞霜镜"这款唐朝有名的铜镜的表现

之所以说这款"真子飞霜镜"是中国古镜史上最富争议性

之有铭文款铜镜之纹饰、纹样极为近似。

下浓郁的道教信仰相契合。



## 株洲往事 ▼

## 启功与醴陵的书法缘

文志勇

启功先生是当代中国著名的书画家、教育家,其开创 的"启功体"书法自成一格,影响深远。启功先生名重海内 外,又长居京华,自是难以到醴陵这个小地方来一趟。瓷 都醴陵与启功的结缘,缘在书法,要从醴籍书法家胡云富

胡云富,字云复,号南浦,出生于醴陵市泗汾镇,是原 北师大教授,曾任北京师范大学出版社副社长,小学书法 教材《学生写字》主编。2002年,他主编的中小学写字教材 获全国首届兰亭奖,出版有《胡云复书法作品集》等。他于 1964年入北京师范大学历史系就读,毕业后留校任教。他 自幼受家庭熏陶,喜好文史,书法得益于祖父胡元福的影 响和教育,曾重点临习颜真卿、柳公权、王羲之、赵孟頫诸 名家碑帖。他在北师大学习工作期间,恰逢启功先生也在 北师大任教。幸遇启功先生后,他在文史、诗词、书法诸多 方面得到启功先生的悉心教导,获益良多。胡云富对启功 先生敬重有加,一直执弟子礼以师长尊之,启功先生对这 个学生也信任喜爱。胡云富先后参与了启功先生主编的 《书法概论》《书法概论参考资料》等书的编撰工作,并协 助启功先生整理出版书法作品等著作。可以说师徒关系 匪浅互动密切。

1992年9月,醴陵市沈潭镇湖溪村(现沈潭社区)湖 溪小学的改扩建工程正式竣工投入使用。这所小学是当 时在全市都颇有名气的一流乡(镇)中心小学,规模较大, 占地近二十亩,建筑宏伟,设施齐全,办学条件在其时同 类学校中首屈一指。这么一所漂亮大气的学校,如果有位 书法大家为学校题个字,那就更是锦上添花,名声在外 了。时任湖溪村主任刘生文早在学校竣工之前就一直在 琢磨着找个书法大师为学校校名题字而扩大影响力。那 时, 醴籍书法家在全国颇有影响的有李铎和胡云富。胡云 富是醴陵泗汾人,而他岳父家则在醴陵沈潭镇新田村。所 以沈潭人都知道新田村丁家有个女婿胡云富是大书法 家,他的师父更是大名鼎鼎的书法大师启功先生。于是就 托熟人先后找了沈潭丁家人和泗汾胡云富在老家的弟弟 等人,求他们联系胡云富,由胡云富出面请启功先生惠赐 墨宝。但当时启功先生的书法作品的价值已达到约每平 尺2万元,题四个字起码要五六万块,村上刚建校,本身又 没有集体经济收入,一时根本拿不出多少钱来,只能厚着 脸皮去讨字了。好在胡云富和他的老师启功先生关系匪 浅,启功先生听说是为弟子家乡学校题字,就爽快答应分 文不取,纯作友情赠送,为公益事业作点贡献。村上负责 人考虑到总不能空着双手去讨字,就打算送点家乡土特 产表示下心意。又听说启功先生为人耿直,爱好收藏,对 民间器物尤为喜欢,于是就在乡下找到两杆使用年代较 长的铜制的水烟枪当成一份薄礼赠送,只花了2000元。

大约在1992年初夏,刘生文和刘华南俩人赶到北京, 胡云富一家对家乡人很是热情,留客在家用饭,并请来启 功先生一起用餐。饭后,启功先生当场在胡云富家书桌上 挥毫泼墨题字"湖溪学校",并署名钤印,喜得刘生文等人 连连道谢不已。回去后,马上请人在校门口拓印,赶在新 校舍启用前顺利完工。启功先生的真迹就这样永远留在 了瓷都醴陵了。

"湖溪学校"纸质原迹保存在原村主任刘生文家里很 长一段时间,后辗转被当地一刘姓老师收藏至今。启功先 生的墨宝能长留醴陵,实是瓷都之幸,也让醴陵人民能有 幸近距离观瞻学习先生真迹,实不愧为先生留给瓷都人 民的一份宝贵财富。



点。说起烫烫皮,对于我这个 农村出生的60后来说,既是 孩童时年节里一次辛苦并快乐 着的劳作, 更是记忆中挥之不 去的乡愁和乡情。 说快乐,是因为只有农历

粉为原料,经浸泡大米(红薯 代聚居的乡亲纷纷另辟新址建 种回味无穷的烫皮。这也是我 取粉)、磨浆(淀粉调浆)、柴火 房,搬出昔日热闹的大屋场。 蒸熟、太阳晾晒等工序制成。 大米烫皮与红薯淀粉烫皮,除 越大,这也是农村石匠生意最 取材各异、口味口感不同外, 为红火的年代。记得我家的石 品。当出锅的烫皮晾晒至五六 其制作工艺大致相同。

炎陵山区重要的食品和口粮, 三人分两趟轮肩抬回来的。几 成宽窄一致的粉丝。之后,按 红薯丝拌捞米饭是老百姓的主 十年后,这座石磨依然完好地 一碗的量整齐地码成一把把、 粮,几乎少有净吃白米饭的家 存放在我家厅屋的一角。 庭。每到秋收扫尾,进入初冬 品——红薯淀粉。

后用铜刨刨丝。1970年代,是 记得小时候,不论是磨豆浆做 与即食蒸烫皮、烫皮丝有 读书回到家里,放下书包,第 奶或是妈妈都是磨浆的掌勺 在调制米浆 (淀粉浆) 时需加 一件事就是与大人们一起洗红 人,负责往磨眼里下料,掌握 入适量食盐、碎蒜须、芝麻 薯、刨薯丝。

技术活。手有劲、力气大,才 是最最辛苦的了。 能持续刨、利索刨; 只有掌握 利的刨子削去一块。

果碰上打霜天,洗薯丝便是一 人训斥: 懒人屎尿多! 件苦事,双手在冰冷刺骨的水 种难以言状的钻心之痛。

捞出薯丝后,要用细目筛 子将杂质滤去,待到次日淀粉 充分沉淀、水粉彻底分离后, 天, 待完全干燥后即可储藏使 地了。 用,而洗去淀粉的薯丝经太阳

弥补稻米不足的口粮。

大米烫皮要选用粳米,糯 米太软太糯不适合做烫皮。准 备烫烫皮时, 先将粳米用清水 浸泡一天时间, 待其充分入水 浸发后,再用石磨磨成米浆。 搞大集体的年代, 农村大屋场 里都会有一两座世代相传的祖 磨,每逢春节来临,家家户户 浸米烫烫皮, 这是石磨使用频 率最高的时日。因此, 需要使 用石磨的家庭, 主妇都会提前 向大家打个招呼, 免得来日 "斗工"。

1980年代实行联产承包责 新年将至或是家里有喜的时 任制后,粮食大幅增产,农户 蒸熟的烫皮摊开,涂抹上一层 日,才会拣场烫烫皮;说艰 不仅吃上了没有薯丝的白米 猪油炒大蒜、农家辣椒灰,之 辛,传统的烫烫皮可不是一件 饭,日常磨粉或推浆做米豆 后卷成筒状即可食用,这是农 腐、吊浆米果的也多了起来。 家最传统地道的吃法。每当家 炎陵烫皮以大米或红薯淀 同时,随着经济趋于活跃,世 里烫烫皮,我都要干上几卷这

磨, 是家里请人在对面河的深 成干时, 再将两三张叠放在一 在少米缺粮年代,红薯乃 山沟里凿好后,由爸妈和姐姐 起卷成圆筒,用锋利的菜刀切

时节,家家户户都要晒上几谷 力的活。石磨由实木架子、两 有讲究,煮熟的烫皮丝要配以 箩甚至几担红薯丝备作来年食 片凿有纹路的圆形石磨、天然 猪骨汤,再用香菇、肉片、猪 用。因此,在那个年代的农家 硬木龙钩组成,通常置放在厅 肝合炒或青椒炒肉丝、青椒炒 或多或少都有晒红薯丝的副产 屋的一个角落里。准备磨浆 蛋、煮鸡蛋、煎荷包蛋等盖 时,大人要用清水将石磨冲洗 面,之后撒上葱末、香粉,一 红薯淀粉源自红薯。取粉 干净,刷出原色,看到纤尘不 碗丝丝柔韧、嫩滑爽口的烫皮 时,首先要将红薯洗干净,之 染,才放心要我们准备推磨。 丝即算大功告成。 我读小学的时光。初冬时节, 豆腐,还是磨米浆烫烫皮,奶 所不同的是,用作煎炒的烫皮 着米浆的细嫩品质,我和姐 等,即油煎烫皮、沙炒烫皮均 创著丝既是力气活,也是 姐、弟弟便是推磨人,自然也 为咸味。将整张六七成干的烫

磨米浆时,要带水慢推细 皮片,再暴晒储藏待用。传统 了诀窍, 才不会伤到手掌或手 磨, 推磨不能太急太快, 一次 上, 农村油煎烫皮既是节日和 指。否则,凭蛮力,稍有不 下料不能太多,否则米浆太粗 红喜事装盘的上等小吃,也是 慎,手上的某个部位就要被锋 会严重影响口感。推磨的总是 向亲戚"回篮"的馈赠品。油 嫌掌勺的下料太少、太慢, 巴 炸烫皮入口即化, 吃起来满口 刨好的薯丝要在当晚洗 不得早点把米浆磨了。有时, 酥香,回味无穷。 粉,以便次日早上及时晾晒薯 我和弟弟总想偷懒,一会说肚 丝。洗粉时,将红薯丝倒入盛 子疼,一会说肚子饿,一会又 般是沙炒烫皮,少有油煎烫 水的特大水缸里反复搓洗。如 说要上厕所。这时,总会被大 皮。沙炒烫皮选用颗粒均匀、

随着石磨转动,不稠不稀 水洗后即可使用。炒烫皮时, 中搓洗几桶甚至十来桶薯丝, 的米浆就顺着磨槽流淌出来。 先要将河沙炒热,再加入烫皮 再强壮的身体你也会感受到那 吱嘎吱嘎的磨盘响动声,也会 片反复翻炒,待烫皮均匀受 引来看热闹的邻舍:"哦,磨 热、舒张熟透无生点即可起 烫皮了呀!"造化好的时候, 锅,这种烫皮吃起来沙沙作 要是碰上几个闲着没事又有力 响,香味四溢。 气、好使唤的年轻人, 帮忙推 再去水将湿淀粉铲出来暴晒几 上一二十分钟,那就要谢天谢 频道 (CCTV2) 在"消费主

烫皮的传统制作工具是一 皮,已成为全国知名的地方传 晒干或用炭火烤干后即是来年 口大铁锅、一块蒸垫、一个篾 统美食。

编圆形簸箕、一个丁字形木 架、几根长竹竿。首先,大锅 内加水并隔水置一圆形或十字 木蒸垫, 再将水烧开; 其次, 将一勺米浆或红薯淀粉浆倒入 簸箕内,上下左右摇成厚薄均 匀的薄浆再入锅蒸熟; 第三, 就热将熟烫皮从簸箕中揭开, 用丁字形木架迎举晾晒在的室 外的竹竿上。晾晒后的烫皮可 加工成多种衍生产品, 可煎、 可炒、可煮,各有各的味道。

省去了晾干环节,直接将刚刚 记忆中最原始的味道, 至今令 这时,对石磨的需求越来 人垂涎。

烫皮丝是烫皮的主打产 一坨坨, 用价垫晒干即是待用 推磨磨浆是件既费时又费 的烫皮丝了。农家煮烫皮丝颇

皮, 用剪刀剪成巴掌大小的烫

在不富裕的年代, 农家一 干净无泥的河沙,河沙经反复

现做现食的蒸烫皮米香浓 郁,是我儿时的最爱。蒸烫皮

前些年,中央电视台财经 张"栏目专题推介了炎陵烫 于株洲市博物馆内的"真子飞霜镜",当可作为了解大唐盛世的 一个侧面。

文物名: 真子飞霜镜 年代:唐 出土年代:1981年 出土地点:醴陵市均楚乡(现均楚镇)樟树湾村 规制:直径15.3厘米,缘厚0.5厘米 材质:青铜 馆藏地:株洲市博物馆

容易的事。