你所不知道的一级馆

扬州博物馆
广陵技艺传千古

本报记者 尹晓宇

自吴王夫差公元前486年开邗（hán）沟起，扬州已经有2500年历史。

“故人西辞黄鹤楼、烟花三月下扬州”“天下三分明月夜，二分无赖是扬州”“春风十里扬州路，卷上珠帘总不如”“试问江南诸伴侣，谁似我，醉扬州”“二十四桥仍在，波心荡、冷月无声”……对于扬州，文人墨客历来不吝笔墨，笔下有繁花似锦、缠绵悱恻，亦有物是人非、苍凉惆怅。

这个城市层次丰富，从扬州博物馆里可见一斑。新石器时代就有早期人类活动的遗迹，经历过汉、唐、清的繁荣，亦有朝代更迭之殇。

扬州博物馆始建于1951年，现在的新馆在明月湖附近，有“广陵潮——扬州古代城市故事”厅、扬州八怪书画厅、明清书画厅、国宝厅、古代艺术厅、中国雕版印刷展厅、扬州雕版印刷展厅、特展厅和现代艺术馆9个展厅，馆藏文物3万余件，另有10万余片古籍雕版版片。

唐代伎乐飞天金栉

元代蓝釉瓷珍品

提起扬州博物馆，名气最大的是一件国宝级的瓷瓶——元代霁蓝釉白龙纹梅瓶。它是一个典型的梅瓶，口小、颈短、肩丰，肩以下逐渐收敛，至近底部微微外撇。梅瓶腹部刻画出一条龙追赶一颗火焰宝珠，这一纹饰俗称“赶珠龙纹”。辅纹是四朵火焰形云，火焰的根部连有一颗小型宝珠，好像浮动的珊瑚枝。巨龙威武、雄壮、悍猛，腾空飞舞于万里蓝天，颇有叱咤风云之势。

元代的蓝釉瓷器传世十分稀少，目前全世界仅存有12件，而白龙纹饰的梅瓶只有3件，另外两件分别收藏在巴黎集美博物馆和北京颐和园。藏于巴黎的那一件，白龙头部烧制的时候有黑点，不够完美，北京的那一件，瓶身有一道明显的裂痕。而扬州博物馆这一件器型最大，也是最完美的一件。

说起这个梅瓶的获得，还有一段掌故。梅瓶曾经的主人是扬州轻工机械厂的退休工人朱立恒先生，梅瓶原本是他家祖传的宝贝，此瓶传到他已经是第六代。1976年，朱立恒以18元多一点的价格卖给了扬州文物商店，1978年扬州博物馆以3000元购得此瓶。

元代霁蓝釉白龙纹梅瓶

手工技艺发达

和田玉，扬州工。手工技艺发达一直是扬州的标签，早在古邗国时期，青铜兵器的铸造技艺便已经很发达，吴、越在此基础上将其发扬光大，人们熟知的干将、莫邪（亦作“莫耶”）的故事，讲的就是吴人铸造的宝剑。《吴越春秋》记载：“干将者，吴人也，与欧冶子同师，俱能为剑。越前来献三枚，阖闾得而宝之，以故使剑匠作为二枚：一曰干将，二曰莫耶。莫耶，干将之妻也。”又如《周礼·冬官考工记》中有言：“吴越之剑，迁乎其地而弗能为良，地气然也。”

工欲善其事，必先利其器。扬州博物馆的陈列中，有一把东汉墓中出土的卡尺，从外形上看跟现代人使用的卡尺差别不大。这把卡尺出土于邗江甘泉镇姚湾村汉墓，由主尺（固定尺）、副尺（活动尺）和导销三部分组成。卡尺长13.3厘米，固定尺卡爪长5.2厘米，厚0.5厘米。固定尺上端鱼形柄，饰鳞状纹，尾部有小孔，在固定尺中间开一导槽，槽内置导销，导销可循着导槽左右移动。在活动尺与活动卡爪间接一环形拉手，以便于操作卡尺测量，使用时，通过活动尺的左右移动，可测量器物的直径、深度以及长、宽、厚。

至唐代，扬州已有类型众多的手工业，近年来在扬州考古发现了多处唐代手工作坊遗址，包括铜坊、官锦坊等，其中尤以金银制造、造船、纺织著称。特别是金银制造，由于造型精美、工艺精湛，成为向中央进贡的重要物品，其中就包括了杨贵妃所需的奇珍异宝。

推测为安史之乱时期的伎乐飞天金栉代表了当时的技艺水平。金栉是一种头饰，用薄金片镂空錾（zàn）刻而成。这枚金栉呈马蹄形，下部呈梳齿状，栉面上部满饰花纹，中心主纹以卷云式蔓草作地，上饰两个对称的奏乐飞天，飞天下方饰一朵如意云纹。周边饰多重纹带，分别为单相莲瓣纹带、双线夹莲珠纹带、镂空鱼鳞纹带、镂空缠枝梅花间蝴蝶纹带等。

雕版印刷遗产丰富

唐时的扬州已是对外贸易港口城市，尤其是中晚唐以后经济和文化十分发达，成为重要商品的集散地和商人聚集的中心。《太平广记》中有不少呈现胡商在扬州的故事，扬州的铜镜伴随着胡商的活动远销海外。

扬州博物馆藏有一件唐代的西亚绿釉陶壶，唇口，高颈，丰肩，鼓腹，腹下渐收，饼形足，底心内凹。上部下方至肩置条形对称双耳，内外壁均施绿色釉，近底部有底釉，底足微露土黄色胎，通件饰弦纹和水波纹，具有鲜明的异域风格。此外，扬州出土的卫夫人墓志铭中次子名波斯，反映出当时扬州的波斯人不少，这也应该跟胡商有关。

中国古代的雕版印刷技艺被誉为人类印刷史上的“活化石”，入选了世界人类非物质文化遗产名录。作为中国雕版印刷发祥地之一，扬州保存着极为丰富的雕版印刷文化遗产。博物馆收藏的10万余片古籍版片中，尤其值得称道的是《古逸丛书》版片，它由黎庶昌刻于日本东京使署。黎庶昌是近代散文家、外交家，自光绪七年始，两度担任驻日公使。驻日期间，他搜集到日本秘藏及散佚书目二十六种，共二百卷，刻印成册为《古逸丛书》。“裒（póu）然巨帙，摹勒精审，毫发不爽。初印皆用日本皮纸，洁白如玉，墨如点漆，醉心悦目。”晚清金石学家叶昌炽对其评价之高，足见其刻印水平。黎庶昌任满归国时，将这部丛书的全部版片带回，交与江苏官书局，受到国人重视。

文化只眼

端午艾香岁月长

□司 聃

宋代有无名词人作《阮郎归》：“门儿高挂艾人儿，鹅儿粉扑儿。结儿缀着小符儿，蛇儿百索儿。纱帕子，玉环儿，孩儿画扇儿。奴儿自是豆娘儿，今朝正及时。”咏的是端午，词句清新质朴，几乎句句涉及节俗之物，可亲可爱。

在古人的观念中，五月是恶月，夏至阴气萌作，万物不成。初五是五月的第一个午日，在这个登高顺阳之日，遏制邪气入侵自然是节俗中最重要的事。记得年幼时，端午节前夕，大人总会把一把艾草挂在门前，说是可以避邪。古代不同于今日，驱邪时要将艾草扎成小人的形状挂在门前，谓之“艾人儿”。女子鬓边钗头缀着彩色缯帛剪成的小符，亦有人佩戴蜈蚣、蝎子、蛇、蟾蜍、壁虎之类的“五毒”图饰。

网络图片

百索也是端午习俗之一种。自汉代始，时人以红丝彩帛连以桃印，文施门户，称为朱索。至宋，装饰门户的朱索变成了系在手臂上的五色丝，称为百索。五色丝结纽而成，编织成各种形状，日月星辰、飞鸟走兽，佩戴于臂上或胸前，古人认为不仅可以驱邪，还有延年益寿之功。

古人过端午节，并非只在五月初五那一日。农历五月初一至端午前一日，街头四处有人叫卖鲜桃、柳枝、葵花与佛道艾等节物。端午那日，家家户户都把这些东西与粽子、五色水团、茶酒等置于门前，用以供奉神灵。端午时节，需置办的东西很多，不光有粽子、百索、艾草，还有银样鼓儿和花花巧画扇。粽子自然是必不可少的吃食，用竹叶或是苇叶包糯米，馅荤素皆可。古代粽子品味繁多，肉粽、蜜饯粽均屡见不鲜，不像今人吃粽子，有咸甜二党之争。“时于粽里见杨梅”，文豪苏轼还品尝过杨梅粽，特意写诗记之，想来必是风味独特。

不独粽子，别的香糖果子也讲究。据《岁时杂记》记载，汴京人买来菖蒲、生姜、杏子、青梅、李子与紫苏等，切成丝后入盐曝干，称之为“百草头”。也有人酿梅子，以蜜糖渍之，纳梅皮中，称之为“酿梅”。古人也喜食木瓜，此木瓜非今日常见的橙红多籽的番木瓜，而是我国原产的蔷薇科果实，暗黄色，味芬芳，将之切丝，佐以香药，制好后用梅红匣子盛着，也是端午果子之一种。

菖蒲酒属节庆之酒。菖蒲这种香草，历来为古人所喜爱。早在南北朝，楚人已知如何制菖蒲酒，《荆楚岁时记》曰：“五月五日，以菖蒲或镂或屑以泛酒。”至后世，端午饮菖蒲酒已为固定节俗。五月榴花红似火，菖蒲酒新酿，“纵饮何妨入醉乡”。

端午这一日，古人要以兰草汤沐浴去污，汉代《大戴礼》中记“午日以兰汤沐浴”，因此端午节也称“浴兰节”。至于今日随处可见的划龙舟，早于南北朝之前便已成端午节俗，南朝人宗懔说，此举是为了纪念屈原。某年端午，苏轼在岸边见人划龙舟、投食江中，不禁感慨，“屈原已死今千载，满船哀唱似当年”。当年江边长吟的苏轼一定不知道，900多年后，他的诗文也成为端午文化的一部分，让后人知晓古代中国的节物风流。

肉身易朽，而精神永存。端午节沉淀着源远流长的历史记忆，今天的我们，从节俗中窥知先民的精神世界，延续着民族的文化基因。

◎匠心

奉化飞出一条龙

□王锦强

陈行国制作布龙

舞龙是我国的一种民间舞蹈，最初起源于祈雨的祭祀仪式，后来发展成一种庆祝活动，逢年过节、大获丰收或赶上其他什么喜事，都少不了一番“龙腾虎跃”。时至今日，舞龙已经成为中华传统文化的一个符号，走出国门，并与竞技体育融合，不断向多样性发展。

全国很多地方都有舞龙的传统，但动作套路各不相同，浙江省宁波市奉化区的奉化布龙则是其中翘楚。据《奉化志》记载，早在南宋时期，奉化条宅村就已有龙舞表演。龙舞俗称“滚龙灯”“盘龙灯”，起初为谷龙、稻草龙，后逐渐演变成竹篾扎龙头、龙节、龙尾，裹以色布的布龙，历经800年沧桑，传承至今，依然充满活力。

奉化布龙的舞蹈动作根据传说中龙的性格和行为创制，经过长期积累、不断革新，200年前已经有龙出宫、龙穿筋、龙脱壳、龙回头、龙滚潭、龙擦背等20多个动作套路，发展到明末清初，更是达到100多个。流传到现在的传统套路仍有40多个，为一般龙舞所罕见。1992年，国家体委以奉化九节龙的格局及套路为依据，制定了《全国舞龙竞赛规则》。从此，奉化龙舞的影响遍及全国，不少动作套路也被大江南北的许多舞龙队学习、模仿。

20世纪中期以前，奉化境内村村有龙队，乡乡有龙会，男人们都有一两手舞龙本事。1955年，文化部在北京举办全国群众业余音乐舞蹈会演，奉化舞龙队通过层层选拔获得进京资格，演出受到周恩来、刘少奇、朱德等老一辈领导人和国际友人的赞赏。直到20世纪80年代，奉化境内还有100多条布龙。

舞龙的关键在龙头。龙头手的一招一式，决定着龙身和龙尾的姿态。一个好的龙头手，需要30年时间才能磨炼出来。1960年出生于舞龙世家的陈行国，是奉化尚田镇条宅村第五代龙头手，也是宁波市首个国家级非遗布龙的代表性传承人。

陈行国自幼跟父亲学习舞龙，17岁拜了一位本家长辈为师。这位长辈名叫陈世雄，是上世纪50年代浙江省唯一的农民身份的中国舞蹈家协会会员。自1977年参加村里的少年舞龙队并执掌龙头开始，陈行国几乎每年都应邀到全国各地参加各种比赛或演出，并屡屡获奖。陈行国舞龙，“快”字当头。锣鼓一响，彩龙翻滚，让人眼花缭乱。他的团队创新推出了半起伏、蝴蝶式、荷花式、骑肩双杆、龙门阵、龙脱衣、高塔盘等十余个新颖的造型动作，动如蛟龙出海，滚翻自如，观之赏心悦目。一轮比赛结束，他的动作造型常常成为各地舞龙队争相效仿的新潮流。

多年来，陈行国一直致力于奉化布龙的传承与教学。他不仅在本市培育出了30多支舞龙队，还应邀到贵溪、温州、舟山、普陀、嘉兴等地以及解放军海军驻奉化部队指导，经他辅导过的舞龙队在200支以上，他的学生遍布大江南北，已有万余人。近两年来，奉化对布龙文化非常重视，在奉港中学、尚田镇中心小学建立了非物质文化遗产传承基地，陈行国也多次到学校去传授舞龙技术。在他的严格训练下，儿子陈亮亮12岁就是当地的舞龙好手，26岁就成为舞龙舞狮国际级裁判。

陈行国不仅舞龙，也制龙。他父亲陈银康就是条宅村第一代做龙灯的师傅，陈行国10岁开始学习制作布龙，工艺深得其父真传。他在传统工艺基础上锐意创新，使布龙从笨重到轻巧，从粗砺到细腻，从形似到神似。十几年前的一次事故，搅拌机无情地吞下陈行国右手的四个指头。靠手艺吃饭的陈行国遇到了极大挫折。然而，“龙”的诱惑使他无法舍弃，慢慢地，他适应了手指间新的分工合作。此后，他开始把精力转到教学和制作布龙上。他和妻子在家里开设起“神龙工艺制作坊”，为国内外舞龙队精心制作高质量的道具。比赛道具有严格的国家标准，龙头3公斤，龙身18米，布的质量要好，色彩要鲜艳，整条龙要饱满、活泛。需要30多种材料，分别制成龙头、龙节、龙布面、龙肚布、龙尾、龙棒和龙筋，再进行组装。一条9节18米长的龙，夫妻俩要做十几天。交货后，陈行国还要负责教授舞龙，从基本动作到高级技巧，要等到人家能收放自如地舞起来后，才算真正完工。

如今，“神龙工艺制作坊”已经把全家人聚拢起来。学美术的女儿陈晶晶负责设计与营销，还把自己的丈夫拉了进来。儿子陈亮亮负责舞龙技术与培训，制作布龙的技艺也十分精湛，他的妻子也加入布龙制作技艺研习的行列。在当今民间艺术家族传承普遍后继乏人的状况下，陈行国一家的选择令人眼前一亮。

年轻血液的注入，让陈家成为制龙、舞龙界的时尚达人。室外表演受风力影响很大，陈家就设计了带网眼的网龙，龙身格外轻巧，大大降低了风的阻力。龙鳞以前是鱼鳞，现在更新为花纹，变化多端。陈家为湖州设计的变色龙（鸳鸯龙）及编排的舞龙套路，甫一亮相便惊艳一方，还被舞龙队带到意大利表演……奉化飞出的这条布龙，已飞遍中国，飞向世界。

◎美在生活

兰州拉面的生活美学

□ 刘旭光

网络图片

在兰州，每条街道上每隔500米，就有一家牛肉面馆。总有那么几家面馆，门庭若市，食客满堂。当人们远涉几条街区，排着长队，蹲在路边，津津有味地吃着一碗辛辣滚热的拉面时，究竟是一种什么样的快乐？

这不仅仅是吃一碗面，不仅仅是果腹与充饥，在风味饮食之中，包含着别样的趣味。

兰州牛肉面辛辣浓烈，口味醇厚，再佐以青蒜和陈醋，爽口而刺激。清晨吃一碗面，对于兰州人来说，是一种文化习惯，甚至是一种“瘾”，几天不吃，人们会若有所失。吃面除了果腹之外，首先是“过瘾”，让人得到心理满足。

每一位出远门的兰州人，上车前必来一碗面，下车后必来一碗面，这变成了一种仪式。这个仪式，包含身份认同的意义，通过一碗面，来确认一个兰州人的“兰州性”，它也代表着一个外地人对于兰州的“确认”。

人们朝圣般地寻找“好面”或者“地道的”“正宗的”面，不仅仅是为了吃，还是为了“品鉴”。这种品鉴，带有审美性质。对于兰州拉面味道的熟悉，使得本地人可以发现其中任何一种味道的细微差异，并且判断这种差异是好还是不好。品鉴会落实到具体的细节，人们津津乐道地交流哪一家的面好，哪一家的汤好，哪一家的辣椒好，哪一家的肉好，并根据心情与爱好，决定去找寻哪家面馆。在追寻的过程中，包含着最现实的快乐。

对味道的辨别，需要经验，需要感官的“敏锐”。一个“老兰州”以其几十年对牛肉面的品鉴经验，能够用一种直觉的方式感受到其中应有的味道和新奇之处，品鉴出优劣。这种敏感，与音乐家对声音的敏感，画家对于色彩和线条的敏感，异曲同工。

除了对味道的品鉴，还有更复杂的审美需要，引导着人们的选择。当一碗正宗的兰州拉面端到眼前时，碧绿的香菜与青蒜占据碗的一半，另一半被红亮的辣椒油覆盖，红与绿，形成一种视觉交响，而间或露出的白萝卜片和微微发黄的面条，更形成点缀，让这碗面产生丰富的形式美感。做面的厨师在撒香菜和浇辣油的时候，显然有一种构图的意识。而一个食客，目睹着灶台后厨师的手艺，会产生一种近乎观看戏剧时的愉悦。

兰州拉面里还包含着兰州人的一种情感诉求。这种情感类似于故乡给予游子的温情，类似于母亲给予子女的抚慰，在日复一日的吃面过程中，这种情感会慢慢积累下来，形成熟悉而令人依恋的味道。这种味道缭绕心头，时时牵动你还乡的愿望。这种感情会在你离开兰州的一瞬间被激活，直到你再次端起一碗你认为正宗的面，才会释放出来。在这个过程中，对味道的感觉，似乎有一种诗性与灵性，它让人情有所动，心有所恋。这种感动，和听一首曲子、欣赏一首诗、看一幅画时所引起的感动，是相似的。一碗拉面，就是一个兰州人的思乡曲。

日常生活中人们对一种风味的追寻，早已超越了单纯的果腹需求。正如兰州人在拉面中获得品鉴式的愉悦一样，山西人在他们的醋瓶子里，四川人和重庆人在他们的火锅里，上海人在他们的小笼包里，东北人在他们的饺子里，北京人在他们的豆汁里，武汉人在他们的热干面里，完成着同样的品鉴。