



唐代涅槃变相碑上的飞天

襟飘带舞的纯阳飞天

李莉文图

汉代佛教的东传，将飞天带入了艺术家、雕刻家的精神世界，漫天飞舞、飘曳灵动的飞天在中国化的进程中逐步演变，走进了很多人心中。纯阳宫的碑廊内陈列着众多石碑，其中不乏曼妙的飞天，笔者将带你进入纯阳宫的飞天世界。

我们看到的飞天，常在供养礼赞佛、菩萨时歌舞散花、凌空飞舞，他们衣裙飘逸，披帛灵动，展现出佛国世界的歌舞升平、吉祥安宁。“飞天”一词出自《洛阳伽蓝记》卷二载：“有金像辇，去地三尺，施宝盖，四面垂金铃铛七宝珠，飞天伎乐，望之云表。”最初，他们来源于古印度神话和婆罗门教的两位神祇——乾闼婆与紧那罗，此二神是娱乐、歌舞之神，后被吸收进佛教，成为天龙八部的施乐之神。

《大智度论》卷十言“乾闼婆是诸天伎人，随逐诸天”“为诸天作乐”。唐代慧琳《一切经音义》卷十一详释：“紧那罗，音乐天也，有微妙音响，能作歌舞。男则马首人身，能歌；女则端正，能舞。这些天女，多与乾闼婆为妻室也。”

纯阳宫内的飞天，姿势各异，形态独特。如北朝时期的道贤等四面造像碑上的飞天，出现在碑首，共四身，飘带皆环绕胸部、手臂、面部，形成圆形结构。或手持供物，或舞动手臂，体态健硕，飞舞于祥云衬托的天空。

另一件北周时期的丘目陵猛略四面造像碑，盖顶形的碑首上，两飞天相对，右侧飞天手中持有一件乐器，正在演奏，这里的飞天呈现出“秀骨清像”姿态。这块碑本是鲜卑人丘目陵猛略主要出资所造，但飞天清瘦俊逸，腿部修长，不似鲜卑人的健硕勇猛，体现了当时汉化的影响。在北魏孝文帝的汉化改革政策驱使下，佛教造像碑上的人物形象显示出中原的清瘦、秀丽风格。



道贤等四面造像碑

唐代涅槃变相碑上的飞天，采用高浮雕的艺术手法，体态丰腴，婀娜多姿，飘带灵动飞舞，衬托出盛唐时期的大气磅礴。这里的飞天位于“佛陀涅槃”这一画面中，佛陀涅槃时，《佛般泥洹经》提道：“世尊灭度……十二种乐，皆从后作。天人龙鬼，莫不举哀。……民众皆持十二部乐，昼夜燃灯，灯火去城，面十二里，步步有之。第二帝释，将十万众。天人来下，持十二部天名乐来。华香众宝，悬在空中，去地三里。”飞天出现在涅槃画面，正是当时“天人持乐”之写照。

飞天在佛教艺术中出现得比较早，受到的束缚较其他佛教造像少，艺术家运用自己丰富的想象力，赋予飞天更多的艺术韵味。在艺术家的手下，他们在极乐净土的世界中欢乐歌舞，为庄严的佛教艺术内容增添了灵动活跃的气氛。进入中国后，逐渐本土化，无论是西域龟兹石窟的飞天还是敦煌石窟的北方飞天，抑或龙门石窟的南方飞天，进入隋唐后，皆融会贯通，形成“吴带当风”式的形象。纯阳宫的飞天就有“吴带当风”之韵致。

在一些经变画、说法图中，飞天多出现在阁楼两侧或上方、佛龛顶部、天空中，与周边的佛、菩萨、弟子、护法狮等交相呼应。廉德琮等造像碑、智珉造像碑上的飞天，出现在佛龛两侧或顶部，两两相对，发饰、面部形态各异，他们回首顾盼、举臂腾飞，烘托出欢乐祥和的气氛。

静对古碑，时移世易，沧海桑田，飞天在纯阳宫的碑廊内飞舞，曼妙的姿态依旧，等待着你我共赏这一方天地。



汉·铜漆卮（山西博物院藏）

铜漆卮

梁峰耀 李卓桐

漆。夹纻胎，是一种源于春秋战国，汉代达到高峰的难度极高的漆器制作工艺。在它的发展过程中，制作流程、材料、名称在不同时代都有变化，但主要步骤都是利用漆的黏性以及麻布的张力使其层层黏合重叠而成胎骨，可泛称为“夹纻胎漆器”。它工艺复杂、造价高昂，具有胎体质轻、结实耐用、不易变形和开裂的特点，是贵重的奢侈品，也是尊贵身份的象征。

这件在朔州汉墓群中发现的西汉铜漆卮，向我们展示着具有鲜明中国式审美价值的漆器在汉代时的制作工艺及社会价值。它身上鲜艳的赭漆、简单大气的纹饰，既有装饰功能又有实际功用的铜箍，为研究漆器、铜器等工艺的发展过程提供了珍贵的实物资料，也让我们得以一窥当时社会的审美和人们对美好生活的向往。

万物

灰灰菜

王爱鱼

前些日子，我到朋友家做客，惊喜地吃到了凉拌灰灰菜。

灰灰菜为藜科一年生草本植物，是一种古老的植物。《诗经·小雅》中有“南山有台，北山有莱”之句，这里的“莱”指的就是灰灰菜。其茎叶可食用，在“春荒”之年，更是不可多得的救饥之物。明人滑浩《野菜谱》写道：“灰条复灰条，采采何辞劳。野人当年饱藜藿，凶岁得此为佳肴。”这里的“藜藿”即灰灰菜，可见它在灾荒之年是救命菜。由灰灰菜种子熬制的羹汤被称为“藜羹”。孔子被困于陈蔡之间，断粮七日时，食用的“藜羹之羹”便是灰灰菜汤。即便处境艰难，孔子依然淡定从容，弦歌讲学。因此，后世学者将“食藜羹”视为清贫困顿时坚守正道、保持节操的象征。陶渊明隐居时，在《咏贫士》中以“弊襟不掩肘，藜羹常乏斟”抒发自己安贫乐道的情怀志向。

童年时，一场春雨过后，山坡上的灰灰菜钻出星星点点的绿芽，它们总是成片生长，密密麻麻，宛如一张铺在地上的绿毯。我们这些半大的农家孩子，放学后的“必修课”就是剜野菜。

灰灰菜的吃法多样。可以焯水后再加入适量的盐、白糖、生抽、陈醋、蚝油、花椒油和熟芝麻凉拌，还可以炒食、蒸食，甚至制成干菜。我尤其喜欢吃婆婆做的灰灰菜包子。

在陕西关中的旬邑，人们把灰灰菜晒干后烧成灰。然后加清水浸泡，取上面澄清的液体存放起来，当地人称之为“灰水”。这种“灰水”含有一种名为“藜碱”的物质，碱性很强，功能与食用碱相近。在擀面条时，用“灰水”和面，擀出的面条会带上灰灰菜独有的味道，口感细腻、爽滑筋道，令人百吃不厌。

灰灰菜性凉、味甘。它含有大量的蛋白质和多种矿物质，钙含量是菠菜的4.5倍，铁含量是菠菜的2倍。中医认为，灰灰菜有清热、利湿、凉血、解毒的功效；现代研究还发现它具有清肠通便、抗氧化、抗菌等作用。在乡村，有人被蚊虫、毒虫咬伤时，也会将灰灰菜捣烂之后外敷。

此外，灰灰菜成熟后的茎秆干燥后，经过削刮、刷油等工序，可制成轻便而坚实的手杖，被称为“藜杖”。诗圣杜甫曾写“藜杖侵寒露，蓬门启曙烟”，诗佛王维也有“安得舍罗网，拂衣辞世喧。悠然策藜杖，归向桃花源”的诗句。

灰灰菜本是一种极其普通的野菜，但它却以自己独特的姿态，诠释着生命的坚韧与自然的馈赠，滋养着人们的身心，诉说着一个个动人的故事。



迎泽公园藏经楼 翰云燕 绘