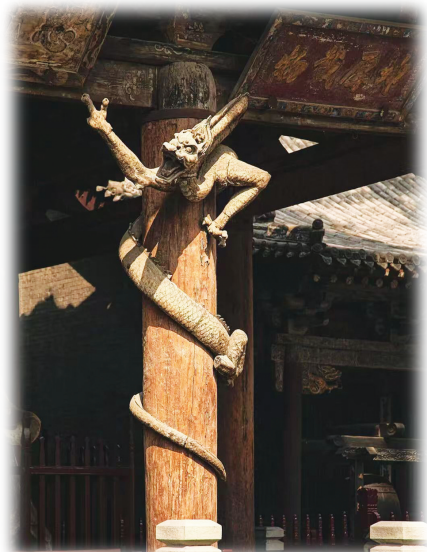




鱼沼飞梁(资料图)



晋祠圣母殿前的木雕盘龙(资料图)

千年瑰宝 建筑华章

唐中才

晋祠最初是为纪念晋国开国诸侯唐叔虞而建,始建年代已无从详考,最晚在北魏时期,晋祠就已经存在且颇具规模。在漫长的岁月中,晋祠经历了多次扩建与修缮,不同朝代的建筑风格在这里交融碰撞,从最初简单的祠庙,逐渐发展成为如今集众多古建筑、园林、雕塑、壁画等于一体的综合性文化博物馆。

晋祠的建筑结构特点精妙绝伦,令人赞叹。建筑布局遵循着传统的中轴线对称原则,主要建筑沿中轴线有序排列,层次感分明,给人一种庄严肃穆之感。从最南端的水镜台开始,依次向北是会仙桥、金人台、对越坊、献殿、圣母殿,这条中轴线串联起了晋祠的核心景观,形成了一条极具仪式感的空间序列。

就拿圣母殿来说,它作为晋祠的主体建筑,采用了减柱营造法,这在古代建筑中是一项大胆而创新的设计。殿内减去了多数柱子,使得内部空间豁然开朗,极大地满足了祭祀等大型活动对空间的需求。这种设计不仅体现了古人对力学原理的深刻理解,巧妙地通过梁架结构的调整来分散重量,确保建筑的稳固,还展示了他们在建筑设计上突破传统、追求实用与创新的精神。其斗拱结构更是复杂精巧,宛如一件精美的艺术品。斗拱层层叠叠,相互交织,犹如盛开的繁花,不仅在力学上起到了支撑屋檐的关键作用,将屋檐深远地悬挑出去,保护了建筑的墙体和台基免受雨水侵蚀,还以其独特的造型和精美的装饰,为建筑增添了浓郁的艺术气息。圣母殿的飞檐高挑,恰似展翅欲飞的大鹏,线条流畅而富有动感,给人以灵动轻盈的视觉感受,展示了宋代建筑追求轻盈秀丽的风格特点。

此外,晋祠的建筑在选材上也十分讲究。木材多选用当地优质的松柏和榆柳,其质地坚硬、耐腐蚀,能够历经岁月的考验而依然坚固。石材则用于基础、台阶、栏杆等部位,既保证了建筑的稳定性,又增添了

古朴厚重的质感。在建筑的装饰手法上,木雕、石雕、砖雕等工艺被广泛运用。木雕主要集中在门窗、梁枋、斗拱等部位,雕刻内容丰富多彩,有神话传说、历史故事、花鸟鱼虫等,刀法细腻,线条流畅,造型栩栩如生,为建筑增添了浓厚的文化氛围;石雕则常见于柱础、栏杆、牌坊等,其雕刻工艺精湛,图案精美,或简洁大气,或繁复华丽,展现了古代工匠高超的技艺水平;砖雕多用于墙面装饰,以其独特的纹理和造型,为建筑增添了一份精致与典雅。

在园林布局方面,晋祠巧妙地将自然景观与人文景观相结合。整个园林以中轴线为核心,向两侧展开,形成了层次感分明、错落有致的空间布局。中轴线上的建筑庄严肃穆,体现了古代祭祀的仪式感;而中轴线两侧的园林区域则充满了自然情趣,花草树木、亭台楼阁、溪流池塘相互交织,营造出一种宁静而优美的氛围。园林中还设置了许多小径,这些小径蜿蜒曲折,串联起各个景点,让游客在游览过程中不断有新的发现和惊喜。同时,园林中的建筑、植物、山水等元素相互协调,形成了一个有机的整体,展现出中国传统园林“虽由人作,宛自天开”的艺术境界。

晋祠的彩绘泥塑同样价值非凡。以圣母殿中的宋代彩塑为例,殿内四十三尊彩塑,除神龛内两尊明代补塑小像外,其余均为宋代原塑。彩塑人物形象栩栩如生,表情细腻丰富。圣母端坐凤头椅,凤冠霞帔,端庄慈祥,尽显雍容华贵;侍女们形态各异,服饰色彩鲜艳,线条流畅,衣纹褶皱自然逼真,面部表情生动,或温婉,或活泼,或沉思,或哀怨,将人物性格与内心世界展现得淋漓尽致,反映了宋代高超的雕塑技艺和审美观念,是中国雕塑艺术的珍品。

晋祠的每一个亭台楼阁、每一处花草林木、每一件雕塑彩绘都给人们留下深刻的印象。博物馆呈现给我们深厚的历史文化思想,精湛的科学艺术结晶,值得我们认真了解、学习、探究。



芥根飘香

王爱鱼

“芥菜捩了缨子——就剩下吃芥根了”,这质朴的俗语,是儿时关于芥根的温馨记忆。

芥根属十字花科植物,俗称辣菜、疙瘩菜、辣疙瘩、芥疙瘩等。它有点像萝卜,但和萝卜不同:萝卜味道清脆甜爽、外形匀称修长,而芥根带着一股芥末的辛辣味,地下根茎长得头大身子小,模样像个疙瘩。更准确地说,生长在地上、带着菜缨子的是芥菜,去掉菜缨子后,地下的根茎才叫芥根。芥根最普遍、最经典的吃法,是用盐腌制后当咸菜吃。

母亲腌的芥根咸菜,咸中带香,还脆生生的,十分爽口。可惜母亲走得太早,我们还没吃够她腌的芥根咸菜。父亲知道我爱吃芥根咸菜,特意去村南那位最会腌芥根咸菜的老人家里,学来了腌制技术。每年秋末冬初,父亲总会腌上一小瓮芥根咸菜。

相传,诸葛亮隐居隆中时,每到寒冬腊月,就会挖一种叫“蔓芥”的野菜回来凉拌下饭。有一次他出门访友,临走前做了一盘蔓芥丝,几天后回家,发现没吃完的蔓芥丝不仅没有异味,还又脆又嫩、十分可口。他立刻悟出了其中的奥妙:新鲜的蔓芥用盐腌一段时间,就能变成美味佳肴。这个传说的真假已无从考证,但芥根丝确实是平民百姓喜爱的食物——吃芥根丝,不仅能一饱口福,还能获得一定的食疗功效。芥根丝含有大量维生素C、膳食纤维和矿物质,其中的膳食纤维能促进肠胃蠕动,帮助消化,预防便秘等肠道问题,还能降低胆固醇,有助于预防心血管疾病。

芥菜也可以腌制酸菜,叫“黄菜”。用来腌这种酸菜的芥菜,叶子茂盛但根部细小。用这样的芥根腌咸菜或做炆芥根丝,既费时又费力,聪明的人们把它做成了另一道美食——干疙瘩。干疙瘩的制作很简单:把小芥根清洗干净,放到房顶上自然晾干,吃的时候用凉水泡开、洗净,再和黑豆一起上火慢煮,煮的时候还要加入花椒、大料、大葱、食盐等调料,煮熟后捞出来就是一道美食。干疙瘩吃起来很有嚼劲,而且营养丰富,过去是坐月子女性和康复中病人首选的佐餐小菜。

味美芥根秋飘香。在这绚烂多彩的深秋,芥根以其独有的姿态,静谧地成熟于田野一隅,如同大自然最真诚的献礼。



金戈柔情一杯饮

胡春良 文/图

太原市博物馆藏有一件特别的文物:粉彩秋操杯。它不仅见证了清朝末年秋操的特殊历史时刻,而且在制作技艺、功能设计方面均匠心独具,堪称经典。

粉彩秋操杯,高5.5厘米,口径19.5厘米,足径12厘米。杯呈牡丹叶形,叶梗为柄,延伸至器底。叶心为杯心,有小孔,与中空的花梗相连,可以吸水。内外均施釉,釉色为淡粉色。淡绿釉花梗的背面墨彩楷书款铭:“大清光绪三十四年安徽太湖附近秋操纪念杯”。

此种器型始见于康熙年间,以后断烧,光绪时复见。清朝末年秋操和检阅军队称为秋操,光绪三十一年(1905)至三十四年(1908)清廷分别在河北河间、河南彰德、安徽太湖举行过三次“秋操”,三次秋操共有三种秋操杯传世,一种是红彩描金龙纹杯,边款为“大清光绪三十

一年河间附近秋季大操纪念”;一种是图案为清龙旗的铜胎景泰蓝杯,边款为“光绪三十二年彰德附近大操纪念”;最后一种就是边款为“大清光绪三十四年安徽太湖附近秋操纪念杯”的粉彩荷花吸杯。此杯即为太湖秋操而作。

粉彩瓷技艺是我国制瓷工匠仿于珐琅彩的一种釉上彩瓷装饰技艺,具体来讲就是在素胎白瓷上勾画,用毛笔染成深浅层次,如同国画中没骨画法,使玻璃白与彩料融合化粉和乳润,再入窑低温焙烧而成。粉彩瓷器创烧以来,以彩绘洒脱、色彩丰富、生动饱满、自然逼真、立体感强等特点深受大家喜爱。粉彩瓷始于清康熙晚期,后大行于世,风靡大江南北。

粉彩秋操杯以变形荷叶为杯体,粉彩装饰,淡绿釉叶梗,叶梗兼具“吸管”功能,其实从整体造型上来看



粉彩秋操杯(太原市博物馆藏)

更像一片花瓣。这类自带固定吸管的杯子,在古代被人们称为“吸杯”。其设计灵感来源于古代的“碧筒杯”,这是一种利用荷叶隔水不漫、茎梗内空可通的构造制成的酒杯,能使酒水染上荷叶的清香,增添饮酒的雅趣。宋代诗人苏东坡有“碧筒时作象鼻弯,白酒微带荷心苦”的诗句流传。

秋操杯作为特殊的历史见证物,不仅具有一定的历史纪念价值,而且具有很高的技艺价值和艺术价值。秋操,金戈铁马尽凝于一方小小的“吸杯”,画意雅趣共鉴,诗意情怀共品,也是怡情乐事。