



北宋罗汉坐像(山西博物院藏)

山西博物院在“佛风遗韵”展览单元展出两尊珍贵的北宋罗汉坐像，材质均为铸铁，一尊高90cm，一尊高68cm。这两尊罗汉坐像不仅体现了高超的艺术美，而且是中国古代范铸法科技成就的重要物证之一，有着很高的文化艺术和技艺价值。

高90cm的罗汉坐像，结跏坐势，脸型方圆，眉弓结实粗大，双眼微睁，颧骨隆起，双唇紧闭，表情庄严。身披右袒式袈裟，下拂遮体，右手扶膝，左手握拳置于胸前，似乎正在专心坐禅，形神俱佳。

高68cm的罗汉坐像，身披袈裟，左腿屈蹲，右腿弯曲，席地而坐，双手抚膝。顶平额宽，眉弓凸起，面相清癯。头微侧，双目凝视，做沉思状。精神潇洒从容，若高踞九天，忘却渺渺尘寰。塑造技术精到，面部刻画形神毕具，衣褶简练概括，依形体略作起伏回旋，浑然天成，为塑家高手之作。

这两尊罗汉像对研究宋代山西地区的铁冶炼技术与工艺美术文化具有很高的价值。从两尊罗汉坐像身上遗留的非常明显的范线，可以证明其采用了陶范铸造工艺，是雕塑与分范的巧妙结合，体现了高超的制作技艺。陶范也称泥范，是以泥为造型材料，经过自然的干燥脱水，用低温烘烤而制作的范。经测定，中国古代的陶范烧制温度多在850℃-900℃范围内。制造陶范的泥料由含砂黏土或黏土配砂而制成，再经烘烤才能使用。早期的范是直接由实物翻制而成的，出土的文物模型也多为泥质。到了春秋时期，除了整体的模范外，还发展出了模和分模，范和分范。

陶范法的模和范只能用一次，铸件上会留下一些工艺痕迹，比如范线，这是陶范法的特点。由于陶范铸造“外范”是分成多块的，在“合范”时各范块之间都会有一道小缝，浇铸时这道小缝会在器物表面上留有铸痕，一般器物铸造后要经过打磨，但在花纹多的地方不易打磨，另外，器底一般不打磨，易看到范线。这两尊造像虽曲线和曲面遍及各处，却只用简单的几块组合陶范完成造型，特别是面部只用了一块外范，已把罗汉参悟禅机的神态生动地表达出来，应是雕塑与铸造工艺完美结合的杰作。距今约900年的铸铁仍未锈蚀，并尽显铸铁的材质美。高68cm的罗汉坐像，曾被文物出版社出版的《中国古代雕塑图典》一书收录，被认为是宋代雕塑的经典佳作。

罗汉全称“阿罗汉”，为梵语Arhat的音译。意为杀贼（杀尽一切烦恼之贼）、应供（应受人与天的供养）、不生（永远进入涅槃，不再受轮回之苦）。《阿育王传·卷五》：说法已竟，便得阿罗汉，亦称为罗汉。在早期，阿罗汉是小乘的最高果位，达到这一果位就无须再学习，无需再修行了，是谓“无极果”“无学果”。大乘佛教则认为，阿罗汉远远没有达到佛教的终极，其上还有菩萨和佛陀的果位。到了禅宗兴起的五代以后，才渐渐开始供奉罗汉造像。宋代以后，寺院中开始出现专门的罗汉堂供奉罗汉造像，南宋时有位道素大师为五百罗汉一一编号定名，从此各位罗汉开始具体化、个性化。

由于宋朝实行严格的铜料管制制度，官府对铜料控制极严，因此这一时期的造像多以泥塑、木雕和铁铸为主。其中，铁罗汉像尤为突出，成为宋代最具艺术价值的造像类别。这主要是因为宋代艺术风格趋向写实，而佛教艺术中，佛与菩萨的形象均有严格的“相好”要求，限制较多；罗汉则来源于相貌、神态各异的出家比丘，形象丰富多样，便于造像者发挥艺术想象与创作自由。因此，铁罗汉可视为宋代造像艺术成就的集中体现。

山西博物院馆藏的北宋罗汉坐像，不仅体现了宗教艺术，特别是罗汉造像发展的时代特点，同时代表着宋代太原铸铁冶炼铸造的高超工艺，在中国雕塑史和冶金铸造史上均具有重要的地位和影响。

冬话栗子味香浓

任崇喜

在冬日，板栗能称得上闲食佳品。

我国栽培栗子的历史，可追溯到西周时期。“树之榛栗”，在《诗经》时代就有倩影。“栗在东门之外，不在园圃之间，则行道树也。”它的美味，很早就被我们的祖先发现。南北朝时期，它已成为贵族的祭祀品。辽代有专设的部门，负责为统治者提供板栗。

人们赋予其许多美好的寓意。“栗子”与“立子”谐音，在民间，男女新婚时要吃栗子，寓意早生儿女。“栗”与“利”同音，有“栗”如同有“利”，生意人认为可讨个彩头。

板栗花蜜，为蜂蜜上品。纯天然的板栗蜜，呈暗黑色或深琥珀色。其味甜中微带苦涩，长期食用，有助于改善发质。

板栗果仁丰满、清香甘甜、营养丰富。清代的《随息居饮食谱》说，板栗“生熟皆佳，点肴并用。嫩时嚼之，作桂花香。老者风干，则甜而嫩”，风味各具。其食用方法颇多，生食、水煮、炒制、炖菜、煲粥，皆由你的喜好。

鲜栗子剥壳去皮，可以生吃，肉嫩浆浓，果鲜醇甘。若是在凉风里晾上几天，晾到果肉柔韧发皱，就成了《红楼梦》里袭人向宝玉讨要的风栗子，吃起来有嚼劲，更加香甜。

栗子炖鸡、煲猪肉、焖羊肉等，令人百啖不厌。芸芸众生的口腹之欲，就这样轻易地满足了，沉甸甸的幸福感，洋溢在一个个平素日子里。南宋葛绍体给汤升伯送芋栗，专门赋诗一首：“上柏山前擎翠红，半筐沿壁挂秋风。轻黄肉皱紫皮脱，细入微酣咀嚼中。”那种物我两忘，那种闲适惬意，让人生羡慕。

栗子粥，香甜可口，风味诱人。在《山家清供》里，有山药和栗子合煮的“金玉羹”。南宋陆游晚年齿根浮动，常食用栗子治疗。他在诗中写道：“齿根浮动欲我衰，山栗炮煨疗食肌。唤起少年京辇梦，和宁门外早朝来。”明代李时珍也有养生妙方：“以袋盛生果，悬挂，每晨吃十余颗，随后猪肾助之，久必强健。”

栗子还可制作糕点，《随园食单》中有做法：“煮栗极烂，以纯糯粉加糖为糕蒸之，上加瓜仁、松子。”《遵生八笺》中的“高丽栗糕方”，想必香甜糯绵、栗香浓郁。

相对于居家饮食，我们常见的则是糖炒栗子。行家有言，炒栗子原本是不需要糖的，栗子皮厚，糖不可能进得去，加糖是为了炒栗子过程中糖融化带来的焦香气息，可以让人老远就能闻到香味。糖炒栗子晾凉之后，不仅栗衣难以剥落，而且香糯之感黯淡。

在冬日，板栗不可或缺，每一口咀嚼，都是对生活小确幸的温柔收藏。

珍贵的北宋罗汉坐像

胡春良
文图

神奇的算盘

尧天

在班里也算数一数二，常常被老师叫去给同学们作示范。

在没有计算器的年代，算盘是最先进、最便捷的计算工具之一，直接推动了古代商业、农业、数学的进步。

我国是算盘的故乡，人们往往把算盘的发明与中国古代四大发明相提并论，北宋名画《清明上河图》中赵太丞家药铺柜就画有一架算盘。

一些材质珍稀、年代久远、工艺精湛的算盘，还有收藏价值。

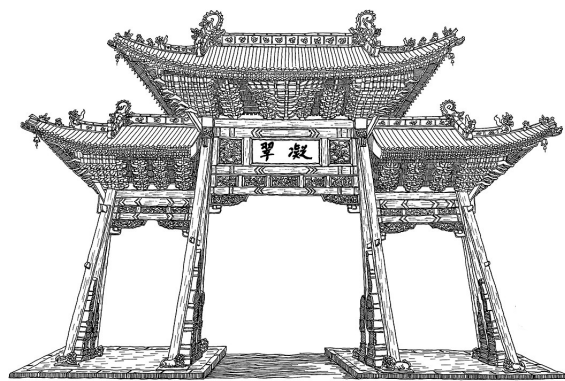
如今，随着计算器、电脑、手机的普及，算盘早已淡出了人们的日常生活。不过让人欣慰的是，珠算已被列入人类非物质文化遗产代表性项目名录。而作为这份文化的见证者与传承载体，算盘在岁月的长河中，想必会一直熠熠生辉吧。



每当看到计算器时，我就会情不自禁地想到儿时的算盘。这原始而古老的计算“神器”，在我的记忆深处依旧那么璀璨，那么神圣。

父亲被大家冠以“铁算盘”的称号。受父亲的耳濡目染，我从小就对算盘心生喜爱。

我上学那会儿，学校专门开设了珠算课，珠算学习从加法起步，最先练的是“小九九”口诀。到了小学五年级，珠算课就要学习乘法了。“二一添作五，逢二进一”“三一三剩一，三二六剩二”，那些拗口的口诀，如今想来仍记忆犹新。那时我对打算盘有着极浓的兴趣，总爱利用课余时间反复练习，珠算水平



双塔公园西门牌楼

籍云燕 绘