

《达·芬奇作品展》参观人数打破历史纪录

法国巴黎卢浮宫25日宣布,为期4个月的《达·芬奇作品展》24日结束,共吸引近110万参观者,打破了卢浮宫主题展览参观人数的历史纪录。

去年10月24日,为纪念达·芬奇逝世500周年,达·芬奇绘画生涯大型回顾展在卢浮宫拉开帷幕。卢浮宫耗时10年准备此次展览,将分散在世界各地的达·芬奇有关的162件作品汇集起来。为保护这些作品,卢浮宫限制观展人数,要求参观者提前网上预约。《达·芬奇作品展》成为法国文化热点,出现了一票难求的场面。

据卢浮宫统计,尽管进行严格限流,但《达·芬奇作品展》每天参观者近9800人,4个月里参观总人数将近110万,打破了2018年《德拉克鲁瓦作品展》创下的54万人的纪录。

记者在卢浮宫展厅看到和达·芬奇有关的油画、素描、手稿、雕塑等艺术作品,这些作品展示了达·芬奇如何将绘画作为“工具”进行艺术实践和科学探索,也展

现了他在艺术、建筑设计、数学、人体解剖、天文、气象等领域的杰出贡献。

据卢浮宫策展人德利厄万介绍,此次实体展览虽然结束,但卢浮宫将在其网站上推出《当油画遇见达·芬奇》多媒体节目,集纳了展览、讲座等活动。同时,卢浮宫将和电影公司合作,推出影片《卢浮宫之夜:莱昂纳多·达·芬奇》,在全球展映,让更多观众在影院里感受达·芬奇作品的魅力。据新华社



康巴周末

文化视野

2020年2月28日 星期五

责任编辑:南泽仁 组版:曹雪原

河畔青
芜堤上柳

◎章铜胜

8

从康巴人生存哲学进入 从康巴人生存智慧进入 从康巴人生存心境进入

舌尖上的春天

◎威思翠

春生夏长,秋收冬藏,每个季节都有专属自己的时鲜。跟着时令品尝当季美食,是最有烟火气息的生活美学,也是旅行的一大乐趣呢。可今春,为全面预防“COVID-19”新冠病毒传染,人们窝家抗“疫”,不可随意春游,我亦只能在记忆里寻找舌尖上的春天了。

一声春雷,万物萌动,江淮大地,生机盎然。初春时节,乍暖还寒,就有荠菜开起白花,细碎娇小,在料峭寒风里摇曳。晋朝夏侯湛作荠菜,说荠菜“钻重冰而挺茂,蒙严霜以发鲜”,这时的荠菜蓄积了一冬的力量,汲取了春的精华,不仅味道鲜美,且极富营养。民间有“阳春三月三,荠菜当灵丹”的谚语,主要具有健脾利水、止血解毒、消炎抗菌、降压明目等功效。“春在溪头荠菜花。”将荠菜嫩嫩的嫩荠菜放进锅里焯一下,用肥瘦相宜的五花肉,辅以生姜葱蒜等,包水饺,香而不腻,回味无穷;要么把焯好的荠菜剁碎,与面粉、蛋液混合,用平底锅煎春饼,入口绵软,颊齿留香;也可作汤羹,味道鲜美,暗香浮动……而我喜欢更简单的凉拌,开水一焯,加生抽麻油蒜泥,清香爽,如苏轼赞荠菜“虽不甘五味,而有味外之美”。

与荠菜同样风姿绰约的还有蛰伏一冬的茵陈,也苏醒着密密匝匝地露出头角,一簇簇的新苗绿柔柔地生长着。古医书里说:茵陈者,青蒿之嫩苗也——善清肝胆之热,兼理肝胆之郁。把茵陈洗净与面粉拌匀,撒少许盐,滴些许香油防止粘连,旺火蒸十来分钟,或用蒜汁陈醋麻油调拌,或直接食用,入口不苦,原汁原味;或是焯一下炒鸡蛋,微苦后却厚重甘怡,味道直接地气。这如绿色羽毛的小东东,不仅是饭桌上的美味,还是春季养肝护胆的保健品,把茵陈晒干与大枣泡茶喝,可治黄疸肝炎;茵陈与半夏、白术等泡酒,还能够清热解毒、祛湿舒筋。周作人诗云:“人生一饱原难事,况有茵陈酒满后”,老舍的《四世同堂》中也记载过茵陈酒,同样亦有一番意味与情趣。

春天是万物萌发的季节,也是贪嘴者们尽享“树上鲜”的大好时光。古往今来,可食用的树上春芽数不胜数,如枸杞、笋芽、香椿、榆钱、槐花等。枸杞,是一种多年

生的矮小灌木,婀娜多枝,长满小刺。《药性论》记载:“枸杞头能补益诸精不足,易颜色,变白,明目,安神。”每到春风乍暖时,枝条上便冒出嫩绿如花的新芽,乡人俗称为枸杞头,或天精头、地仙苗,单名字就透着一股子灵气,令人食欲大开。如今,在我家楼台上就长了两棵枸杞树,整个冬天都绿莹莹的,春来了,它们更是勃勃生机。枸杞头吃法颇多,或凉拌,或素炒,或熬粥,或佐以鸡蛋等。无论是何种食法,都会让人口齿留香,满嘴春鲜。

槐花。家前屋后有好几棵槐树,到非曲直月开花的季节,一嘟噜一嘟噜乳白色的槐花芳香四溢,沁人心脾。母亲手拿绑着铁钩子的竹竿摘下槐花,我忍不住生吃几口,很香甜。槐花饭最是令人难忘,炒着吃、蒸着吃、烙着吃、煮汤……槐花拌上面粉,放锅里蒸熟后放上蒜泥可是一道美味。烙的槐花饼外酥里嫩,令人百吃不厌。槐花汤里打上鸡蛋花,滴上香油,令人垂涎欲滴。一家人围坐在桌子旁,有说有笑地吃槐花饭,既温馨,又美好……

春天,乡村郊外,到处都弥漫着春的味道。人们跟着时令的脚步徜徉在各种“春鲜”的美味里,虽然只是粗茶淡饭,但其集天地之灵气,取日月之精华。开水焯后,满眼翠绿,心旷神怡;油里一炸,本真醇香,滋味无穷;轻轻一咬,勃勃生机,根植心间;细细品味,那个鲜香,挥之不去,至今依然萦绕于颊齿舌尖上!

宋代词人王观言:“若到江南赶上春,千万和春住。”同一处景致,会因四时变换而不同。告别蛰伏的寒冬,春日里天地生机初露,却又含蓄隐忍,慢慢过渡到姹紫嫣红芳华俱显,宛若美人素手轻启面纱,缓缓揭开那美丽的娇容,那是一段多么令人迷恋的过程!所以,在当下疫情猖獗之际,在春天即将到来之时,我们不得不“闭门思过”,慎重思考人类和自然万物的关系。人类离不开自然的滋养,野生动物也是大自然的一部分,更是人类的朋友,而不是我们舌尖上的美食,保护自然万物就是保护人类自己。在重大疫情面前,我们应幡然醒悟:保护自然,匹夫有责!保护好自然,才会有美好的春天!

惊蛰节是古人的灭虫驱毒日

◎郑学富



长卿在《惊蛰》一诗中云:“陌上杨柳方竞春,塘中蝌蚪早成茵。忽闻天公霹雳声,禽兽多倒乾坤。”惊蛰后万物复苏,冬眠的虫子也苏醒了,家中的爬虫走蚁应声而起,爬出洞穴,四处觅食。过冬的虫卵也要开始孵化,田地里的虫害也增多了,是各种细菌和病毒活跃的时候,各种微生物迅速繁殖,加上空气又特别干燥,这样就造成了病菌流行的状况。古人便采取多种办法驱虫灭毒,流传下来很多习俗。

古人在惊蛰节有撒炭灰与石灰消毒的习俗。炭是水中大蛤蚧,各种蚌类和牡蛎都属于炭类。将炭壳烧成灰,称为“炭灰”。在远古时期人们用炭灰预防疾病。《周礼·秋官》记载:“赤发氏(周时的官名)掌除墙屋,以炭灰攻之,以灰洒毒之,凡隙屋,除其理虫。”郑玄注:“除墙屋者,除虫豸藏逃其中者。炭,大蛤也,捣其炭以粉之则走。”狸虫指隐藏在房屋孔穴里的跳蚤、虱子之类的小虫子,都是传染疾病的媒介,故而需用炭灰撒遍房屋的每个角落以灭虱蚤。晚清经学大师孙诒让著《周礼正义》说:“《掌炭》注谓炭灰可以御湿,盖兼可以杀虫,故搗(捣)其炭为灰,以被墙屋而攻之,则虫豸畏其气而走避也。”现在临近海和江河的地区,因产蛤,至今还用炭灰以除瘟驱虫。唐代著名医药学家,被后人尊称为“药王”的孙思邈编著的经典古传秘方《千金月令》上说:“惊蛰日,取石灰修门限外,可绝虫蚁。”石灰原本具有消毒杀虫的功效,在惊蛰这天,古人洒在门槛外和庭院中,希望虫蚁一年内都不敢上门,不要来骚扰自己。湖北恩施则用石灰撒地,画出弓箭形状,称之为射虫。石灰性辛温,略有毒,能吸收湿气,使物体干燥、坚实而不腐败。在医学上,主治恶疮、癰疽等,和盐一起用,还能愈合创口,凝固血液,有止血的功效。把石灰贮藏在瓦瓮里,收藏食物,可以避免潮湿、腐烂及生虫子。南朝著名医药家、炼丹家陶弘景说:“石灰,今近山生石,青白色,作灶烧竟,以水沃之,即热蒸而解矣。性至烈,人以度酒饮之,则腹痛下痢,疔疮亦甚良。”《本草纲目》说石灰能治疗多种疾病,特别是对疔疮恶肿、痰核恶肿、多年恶疮、丹毒、虫咬伤等有特殊疗效。

惊蛰这天,在一地方有吃煎香油饼和非馅饼的习俗,也是为了消毒。香油有药用价值,主治暗哑,通大小肠,敷治各种恶疮,杀虫,秃发

的还可用它生发。其主要原料芝麻被中医称为一味强壮剂,有补血、润肠、生津、通乳、养发等功效。适用于身体虚弱、头发早白、贫血萎黄、津液不足、大便燥结、头晕耳鸣等症状。《本草纲目》称芝麻油可解热毒,灭毒虫。用香油煎炸食物,香气四溢,可使灶台上的虫类绝迹。惊蛰这日各地均有用香油煎食糕饼的风俗,俗称熏虫。韭菜药用价值很高,又叫起阳草,味道非常鲜美,还有独特的香味。韭菜的独特辛香味是其所含的硫化物形成的,这些硫化物有一定的杀菌消炎作用,有助于人体提高自身免疫力。用韭菜做馅饼食用,能散瘀活血,温中下气,补虚壮阳,在肠内起消毒作用。韭菜汁外用可除各种蛇蝎恶虫之毒,如果有虫子爬入耳内,用韭菜汁灌入就可将虫子赶出。

民间有炒惊蛰的习俗,即通过炒一些食品,把病毒毒虫炒死。李时珍在《本草纲目》说:“(黄大豆)“宽中下气,利大肠,消水胀肿毒。研末,调热水,涂痘后痛。”人们在惊蛰节将黄豆放在盐水中浸泡后再在锅中爆炒,这就是惊蛰炒豆的习俗,又称为“炒惊蛰”。一方面食用黄豆能消除肠胃中的病毒,另一方面炒黄豆时发出“噼啪”之声,表示虫子在锅中受热煎熬时的蹦跳之音。有的主妇在炒黄豆时以炊棍敲锅台,谓之震虫,一边敲,一边唱咒语:“惊蛰节,敲瓢叉,十窝老鼠九窝瞎,还有一窝不瞎的,送给南岭老八家。”“老八”指专吃老鼠的蛇。有的地方于此日,各家各户通宵达旦炒黄豆或麦粒,反复十几次,边炒边咒道:“炒炒炒,炒去黄鼠爪;春春春,春死黄鼠公。”据说有一种黄鼠喜欢甜食,经常肆无忌惮地爬聚在主人的糖果上吸食,很容易留下细菌,传染疾病,人们认为炒黄豆能炒死黄鼠,并且当年家中无蚊蝇滋生。在闽西,惊蛰日在热水中煮带皮毛的芋子,吃芋子饭或芋子饺,以芋子象征“毛虫”,以吃芋子寓意除百虫,认为这样可以消灭多种毒虫,故俗语称“炒虫炒穿,煞(煮)虫煞穿”。在江西一带,惊蛰日上午,农家将各种、豆种、南瓜、向日葵及各种蔬菜种子取一小撮放入锅中干炒,谓之“炒虫”。炒熟后,放在厅堂中,全家人围坐一起大嚼,还要边吃边喊:“吃炒虫了,吃炒虫了!”尽兴时还要比赛,谁吃得越快,嚼得越响,大家就来恭喜他为消灭害虫立了功。有时还分给邻居小孩食之。

“竹外桃花三两枝,春江水暖鸭先知”,是苏轼《惠崇春江晚景》中的句子,我一直觉得,只有生活在江南水乡的人,对这句诗的体会才是最深刻的。在江南,山上的梅花开过以后,我们是在水边最早发现春天的,水畔草青,堤上柳绿,真的如冯延巳所说的一样,是“河畔青芜堤上柳”了。

今年的梅花开过以后,我一直在留意着水畔的柳树,天天去凤仪湖边看柳,等着着它发芽、萌绿。为了看柳丝的新绿,也算是执著了。前两天,我发现水柳树的枝上有了些活泛的动静,看到它高高的枝梢上有一些叶芽已经张开小嘴了,再过几天,水柳树便要绿了吧。于是又赶到湖边走去看柳,并没有发现柳树有什么变化,仍和前几日常一样,只是柳条已经开始泛起了一丝青色,柳芽还没萌动,心里不免有些失望。

今天午后,又去了凤仪湖边。远远地,就看见向阳的湖岸边,有几株柳树上如蒙着一层浅浅的绿雾。于是站定,细细地端详着那几株柳树。从我站立的位置看过去,柳树的后面是湖中的小岛和连接岛与岸之间的石拱桥,此时微风轻拂,柳丝弄碧,远山笼着蓝蓝的雾岚,真的就有了几分烟柳画桥的韵味。

那几株柳树栽下才几年的时间,已经长得很高了,可是主干并不粗壮,一根根柳条长长地垂了下来,总给人以纤弱的感觉。早来的春天大概也是纤弱的吧。我走近那几株柳树,看着眼前纤细的柳条和小小的刚刚绽开的柳芽,竟有了似曾相识的感觉。

家乡村东的大湖边,没有垂柳,只有几株杨树。直到现在,我仍在为那么大的湖边没有一株垂柳而耿耿于怀。大湖边的杨树很粗壮,有很多的枝条直直地向上伸展,杨叶也如柳叶般细长,杨树却没有柳树那样婀娜的身姿。也因此,在很长的一段日子里,我都没有见过垂柳长发披垂的样子,对于我来说,这样的审美曾经是缺失的。可我也有自己的快乐,和杨柳有关。从外公家翻过长江大堤,是长江的外护圩,有一条长长的河堤通往江边的汀洲街,河堤的两边,栽的全是杨树和柳树。春天,和外公一道去汀洲街时,总会央求外公帮我折几根柳条。我手里扬着柳条,蹦蹦跳跳地在堤上跑着,像是在跃马扬鞭一样开心。

有一年春天,我们骑着单车从屯溪逆练江而上,去休宁县的五城,看山里人家养的盆景老桩。经过一座大桥后,便沿江边的小路往山里去,山路沿江蜿蜒,总有山重水复的错觉,也总有柳暗花明的欣喜在某一个转弯处等着我们。在转过一座山后,江水依然清澈平缓,但眼前的江面忽然宽阔了许多,江心却多出了一处长长的沙洲。沙洲上除了青草漫漫外,全是苍老的杨树和柳树。那些杨树和柳树倚斜有姿,树与树之间,如在扶携,如在顾盼,如在呼应,如在谦让,我停了下来,站着看了好一会儿,仍然舍不得离开,我第一次因为一片树林而着迷。而此时,正是杨柳新绿,看上去颇有“江流宛转绕芳甸”的一派清新与清明。

凤仪湖边,柳下的草色已经泛青。“二月三月,千里万里,行色苦愁人”里的行色,便是春草的颜色。“春草碧色,春水绿波”,大概就是愁人的行色了。春草渐行渐远还生,春日的一次远行,仿佛是让人看不到远方的。年年春草绿,春日远行的期期又在何时?对于这样的一次远行,怎么会不让人感到愁苦呢?

柳树下的草多是尖叶草,才冒出一点点的草芽来,可远望,已经有了愁人的行色。那些草,在春风里是柔弱的,还没有到陶渊明说的“有风自南,翼彼新苗”的时候,但是谁又能在润物无声的雨夜,或是微风轻抚的晴日里,阻止它们张开翅膀向着春天飞翔呢。

河畔草已青,堤上柳已绿,草与柳已经开始悄悄地调试春的底色了。

