

大观园

【第198期】

三星堆见证 亚洲文明交流互鉴

新华社成都5月23日电(记者董芳)近期,四川省发布《古蜀文明保护传承工程实施方案》,提出将加快推进以三星堆为代表的古蜀文明遗址申报世界文化遗产。多位专家认为,三星堆不仅是中国文化遗产的一张亮丽“名片”,也是亚洲文明互学互鉴、创新发展的见证。

四川大学历史文化学院的李映福教授最近正在为古蜀遗址申遗做研究准备工作。他告诉记者,在过去很长一段时间里,古代四川被认为是一个闭塞、边远、落后的蛮荒之野,直到三星堆的发现,“沉睡几千年,一醒惊天下”。辉煌灿烂的三星堆文明有力地驳斥了古代四川“蛮夷说”,证实中华文明起源多元一体,恰似满天星斗,相映生辉。更重要的是,考古学家发现,三星堆不仅与中原文明、长江中下游文明联系紧密,更与古代亚洲众多国家有着文明的交流与往来。

据李映福介绍,通过考古发现的遗物、遗迹等,我们能看出三星堆与周边区域,甚至更加遥远的西亚、中亚都存在密切的文化交流。比如三星堆发现的金杖、权杖头、金面具等遗物,在西亚、中亚和东南亚地区的出土文物中都有发现。

专家们认为,三星堆不仅不是闭塞的,相反它是一个开放包容的文明。它在与亚洲其他地区伟大文明的碰撞、融合、交流中形成了高度发达的独特文明,成为中国古代文明多样性和开放性的典型代表。三星堆的历史再一次表明,文明从来都是在交流互鉴中生存发展,封闭只能带来衰落,开放包容才能共同繁荣。

700余家企业将参展 第十四届北京文博展

新华社北京5月23日电(记者张漫子)第十四届中国北京国际文化创意产业博览会将于5月29日至6月1日在中国国际展览中心举行,参展企业达700余家。

记者5月23日从中国北京国际文化创意产业博览会组委会了解到,本届北京文博展分为展览展示、推介交易、论坛会议、创意活动、分会场等六个板块,设有全国文化中心建设成就展区、北京市文化产业引领展区、京津冀文化和旅游展区等17个主题展区。

北京文博展组委会办公室副主任、北京市贸促会副主任林彬介绍,本届北京文博展展现文化产业融合发展的最新趋势,推动文化与科技、旅游、体育、金融等领域的融合,为创新创业注入动力。文化产业融合发展展区、北京市文化产业引领展区、京津冀文化和旅游展区等17个主题展区。

北京16个区及北京经济技术开发区将参与本届文博展中,天津、河北、上海、安徽等12个省市区确认参展。美国、法国、英国、意大利、希腊、墨西哥、哈萨克斯坦、韩国、巴西、瑞士等80多个国家和地区的代表团和使馆商协会参展参会。

据了解,北京文博展自本届起纳入中国国际服务贸易交易会。

长三角“阅读马拉松” 助力全民阅读

新华社杭州5月26日电(记者冯源)许多人印象中的马拉松是在赛道上奋力奔跑,而“阅读马拉松”则是召集读者在书海中畅游。一场面向长三角四省市的“阅读马拉松”5月25日在沪苏皖浙的115家公共图书馆“开跑”,有1400支队伍、逾7000名读者参加。

此次“阅读马拉松”要求读者在6小时内与同伴们一同读完一部未上市的新书,然后不允许重新翻书,完成相应的阅读测试。此次活动由上海图书馆、浙江图书馆、安徽省图书馆和南京图书馆、阅读马拉松组委会和上海市徐汇区虹梅庭公益中心主办,在长三角四省市的115家公共图书馆里举行。在浙江图书馆的比赛现场,参赛选手还可以用电子设备制作思维导图,帮助自己答题。

据介绍,本次“阅读马拉松”也是浙江省历年规模最大的同类比赛,共有77个赛区、3700多名读者参加。“阅读马拉松”的宗旨就是向社会展示阅读的力量,培养读者阅读习惯,以此推广全民阅读,倡导深度阅读。



饮尽故事余杯香

在徐公看来,茶是文化,更是一种精神,是一种为人处世之道。徐公的茶道是:心如青潭,淡泊明志;形若飘雪,宁静致远。在《徐公茶品》一书中,徐公对于“品”字解读为,既含品质、品级、品评、品味的意义,又融茶品、人品的追求。

徐公弟子众多,他收徒不为教弟子如何做茶,而是教茶品、茶道。徐公的弟子、高级茶艺师曾小波谈及自己拜师徐公的故事时说:“当年我参加一个茶艺大赛,自认为技术不错,但结果只得了二等奖,心里有些不服气。”等到大会结束后,作为评委之一的徐公特意找到他说:“你的技术很好,可是再好的技术都是为了泡一杯好茶!”曾小波恍然大悟,肃然起敬,原来,泡好茶并不是依靠炫技术,而是要用心。不久后,曾小波拜在了徐公门下,潜心研习茶文化,用心去感悟“如何泡一杯好茶”。

“品茶讲缘,悟的是茶道,茶品即人品。”徐公如是说。徐公像一位引路人,带着弟子们在博大精深的中华文化中感悟内在的正能量。

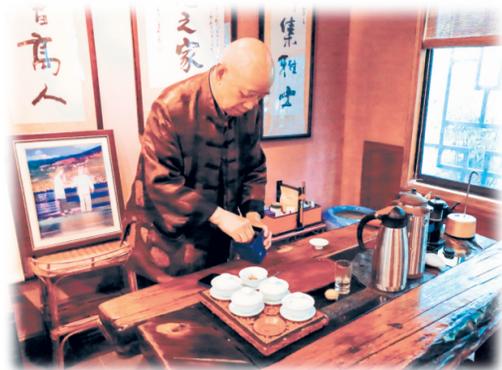
徐公为茶呕心沥血,为丰富中国茶文化,他潜心研究8年,让失传千年的“青城道茶”重现世间。他先后发表《佛茶与中国茶文化》《四川民间文学中的茶俗文化》《饮茶、健康、长寿——兼谈蓉茶交友之乐》等上百篇有关茶的文章和论文,以及《徐公茶品》《碧潭飘雪》《青城山道茶》三部茶学专著。功夫不负有心人,潜心茶学学术研究的徐公誉满众多,其中,2011年,被成都市文化局命名为成都市非物质文化遗产项目茉莉花茶传统制茶工艺的代表性传承人;2015年,获得全国茉莉花茶制茶工艺传承人杰出人物称号。

徐公先后参加过多次国内国际茶文化研讨会,还曾受邀到新加坡和澳门等地讲学,传播中华茶文化。

徐公活得潇洒,对于“泰斗、茶圣、徐总”这样的称呼,他总会笑着摆手拒绝,他说自己不过是一介茶人罢了。故事讲罢,好茶饮尽,但茶情在杯中渐浓,直至化不开。



守艺人 磨砺自匠心



且将光阴慢煮茶

一方水土养一方人,徐公与茶的缘分是在水城新津这片土地上滋养出来的。四川人素爱喝茶,在徐公的记忆里,过去的新津县城,西门一条街的居民大多都有购茶烹茶的习惯,从早到晚,巷道里总是弥漫着不散的茶香。“年幼时,我常和兄长一道,从大人的茶碗里讨剩茶吃。”提及童年趣事,徐公忍不住闭目轻嗅,仿佛闻到了童年时的茶香,“从小耳濡目染,使我自然而然地培养出对茶的亲近与喜好。”这份爱茶的情怀陪伴徐公一路走来,在工作与生活中,品一杯好茶,成了徐公最大的乐趣。

徐公的制茶之路要从1971年说起。那一年,徐公出任县文化馆馆长,与各路人墨客的交集多了起来。徐公性情豪爽,又对文学有自己独到的见解,很快便被众多文人视为知己,徐公宅自然也就成为了好朋友们聚集地。以茶会友,是徐公的待客之道,但是当年商店里售卖的茶叶品质实在是过于一般,徐公转念一想,“何不自己动手制作一些”。

徐公的念头得到了夫人姚定瑛和女儿的积极响应。一有空闲时间,深受茶文化熏陶的一家人便凑在一起琢磨茶道,着手制茶。新津本地盛产茉莉花,这给了徐公灵感,制作品质精良的上品花茶成为他的目标。几经研究,徐公采用早春嫩芽为茶坯,与含苞未放的茉莉鲜花混合窈制而成,花香与茶香交融,绝品香茗由此而来。

徐公制作的花茶口感怡人、回味甘醇,慕名登门讨茶喝的亲朋好友们也越来越多起来。一日,几位好友提议,应为此茶取个名字,众人见冲泡后的茶汤黄绿清亮,朵朵白花漂浮其上,如同天降瑞雪,香气清悠品味高雅,集思广益下,得名“碧潭飘雪”,而徐公也因此得一雅号——“飘雪先生”。

徐公的制茶之路要从1971年说起。那一年,徐公出任县文化馆馆长,与各路人墨客的交集多了起来。徐公性情豪爽,又对文学有自己独到的见解,很快便被众多文人视为知己,徐公宅自然也就成为了好朋友们聚集地。以茶会友,是徐公的待客之道,但是当年商店里售卖的茶叶品质实在是过于一般,徐公转念一想,“何不自己动手制作一些”。

徐公的念头得到了夫人姚定瑛和女儿的积极响应。一有空闲时间,深受茶文化熏陶的一家人便凑在一起琢磨茶道,着手制茶。新津本地盛产茉莉花,这给了徐公灵感,制作品质精良的上品花茶成为他的目标。几经研究,徐公采用早春嫩芽为茶坯,与含苞未放的茉莉鲜花混合窈制而成,花香与茶香交融,绝品香茗由此而来。

徐公制作的花茶口感怡人、回味甘醇,慕名登门讨茶喝的亲朋好友们也越来越多起来。一日,几位好友提议,应为此茶取个名字,众人见冲泡后的茶汤黄绿清亮,朵朵白花漂浮其上,如同天降瑞雪,香气清悠品味高雅,集思广益下,得名“碧潭飘雪”,而徐公也因此得一雅号——“飘雪先生”。

且将蚕豆伴青梅

任崇喜

时光大步流星地走向热烈的季节,蚕豆的清香,在浓郁的绿色空气中,渐渐弥漫开来。蚕豆本非中原物种,据《太平御览》记载,系西汉张骞自西域引进而来,这便是胡豆名称之由来。中国长江以南,气候温和,日照充足,适宜蚕豆生长,南豆、川豆均因地域而得名。

蚕豆是跨年生草本植物,在头年霜降前后,蚕豆就要下种,因此,称其为寒豆也恰如其分。种蚕豆无需膏腴良田,只需在田边角、房前屋后开一小块地即可。“蜀人收其子以备荒歉”,这样的身份让它十分泼皮,只要一抔土、一把肥料、一点阳光,蚕豆便能茁壮成长。蚕豆苗,“方茎中空”,在农作物中极为少见。其“叶状如匙头,面绿

白,柔厚,一枝三叶”。历经冬日的风霜冰雪,蚕豆苗仍不改其衷,只待一场春风吹过,一场细雨淋来,蚕豆的枝叶便尽情舒展,迅速蹿高。不经意间,无遮无拦的枝头上,蚕豆花已悄悄萌动。李时珍说,蚕豆“二月开花如蛾状,又如虹豆花”。其实不然。蚕豆花,大多是两朵并生开放,花柄处有个弯头,好似鸳鸯头,人称鸳鸯花。蚕豆花盛开时,叶片正是腴厚青碧,一串串、一簇簇的蚕豆花点缀在浓密翠绿的叶间,从根部一直开到顶部。风轻轻拂过,叶间的蚕豆花,就像一只只蝴蝶在翩翩起舞,如清雅之景,让人赏心悦目。蚕豆花期长,花儿次第开放,从头到尾可持续两个多月。花谢后,荚长出。一朵花一个豆荚,“结角连

缀如大豆,颇似蚕形”,“豆荚状如老蚕”,是李时珍给蚕豆的定义。王祯却说:“其蚕时始熟,故名。”仔细想想,各有各的道理。初夏时节,浑圆鼓胀的蚕豆荚丰满有加,在绿意盎然的枝叶间若隐若现,让人想起了鲁迅先生的句子:“岸上的田里,乌油油的都是结实的罗汉豆”……罗汉豆,也是蚕豆的别名。“消梅松脆桃熟,禾麦甘香蚕豆鲜。兔子调羹剖红玉,海螂人饷数青钱。”在江南人看来,青青的蚕豆是时令美食,那鲜嫩的清香一下子就能唤醒舌尖上的味蕾,即便生食,“直接扔入口中,清甜的汁液立刻在口中迸出,新嫩莫名”(汪曾祺语)。蚕豆最简单的做法,就是清炒。清炒后的蚕豆皮薄肉嫩,嫩糯香鲜,入口软酥。在《随园食单》里,袁枚

说:“新蚕豆之嫩者,以腌芥菜炒之,甚妙。随采随食方佳。”范淹桥曾这样描述,“如在初穗时,摘而剥之,小如慈苡,煮而食之,可忘肉味”。难怪鲁迅先生曾言,他儿时故乡所吃的罗汉豆之类,“都是极其鲜美可口的,都曾是思乡的蛊惑”。新鲜蚕豆“欢娱日子不长”,很快便会“徐娘半老”。蚕豆“嫩者供烹,老者杂饭,干之为粉,燻之为果”,可“补中益气,涩精,实肠”。老的蚕豆,可以制成茴香豆、五香豆、兰花豆等。茴香豆,软硬适中,香甜可口,不仅回味无穷,还会让人想起孔乙己的四种写法;五香豆,上海城隍庙的最为有名,据说皮薄肉酥,盐霜均匀,但给我的印象,只有一个字:硬;兰花豆,系油炸的干蚕豆,成品刀口外翻形似兰花,是饮者的钟

情物,豆的馨香伴着酒的辛辣,衬着光阴一寸一寸地流过。在河南,人们把煮熟的蚕豆也称为兰花豆。在旧街背巷里,常有卖家的声音破窗而入:“兰花豆,兰花豆来了,面的,咸香,余味悠长——”中原地区的蚕豆成熟时,正值槐花怒放,我想,这兰花豆,是不是“槐花豆”的谐音呢? “莫道莺花抛白发,且将蚕豆伴青梅”,在夏临之际,饮青梅酒,用蚕豆佐酒,把案独酌,于微醺中品味时令流转,想想便是一件美事,令人心生艳羡。

食坊闲话

谁羨悠悠云上仙 不如吃茶在人间

袁矛 张远正 记茉莉花茶「碧潭飘雪」创始人徐金华

