

绿水青山

金佛山的绿色守望

□ 罗林衡

初夏,逼人的绿在金佛山肆意铺展。

翻滚绵延的群峰、无边无际的原始森林、湛蓝的天和湿漉漉的空气,交织、互溶,浑然一体。金佛山,这座古老山脉,正如它所经历的岁月一样幽深久远。方竹漫山遍野,汹涌澎湃,汇成一片翠绿的海,只等秋天奉上笋的盛宴。珙桐树,在薄雾中尽情放飞洁白的信鸽,传递着千万年生命的密码。鹅掌楸高大挺拔,在半空中晃动嫩绿的鹅掌。杜鹃成群结队,团团簇簇,在谷底,在山腰,在峰巅,“遍青山啼红了杜鹃,明艳了云霞”。在南中国,金佛山孕育、收纳、包容着无数生灵,见证着物种的兴衰。银杉,这种珍稀的古老孑遗植物,植物界的大熊猫,宛如一群遗世独立的仙子,静静地伫立在莽莽榛榛的金佛山,伫立在海拔940米至1890米的孤峰或陡峭山脊之上。

当第一缕晨曦穿透漂浮的白雾,轻柔地洒在金佛山第三纪褶皱岩层时,经过一个小时车程的盘山公路,我们终于到达金佛山西坡的烂坝箐。

沿着竹木丛生的箭水溪攀援向上,溪水自山顶蜿蜒而下,时而平缓,时而急促。花枝上,盲蝈贪婪地咀嚼新叶;竹节虫隐身在绿叶后,蓄势待发,小心守护自己的一片天地;中华蜜蜂裹满花粉,笨拙地穿梭,用勤劳酿造生活的芬芳。“噗”地一声,一只红腹锦鸡从白茅草丛中腾起,飞到对面的山梁,“咕咕”的叫声里说不清是惊吓还是喜悦。

我们一边手脚并用爬山,一边在脑海里勾勒出金佛山银杉的前世今生——千万年前,银杉的祖先

凭栏望

“咔嚓!”当现代人用手机拍照时,古代匠人早已发明了专属中国的“扫描术”——拓印。这项古老的技艺,最早有明确记载的可追溯至东汉末年。最初,它是作为记录碑文、青铜器铭文的“存真术”存在,通过墨汁与纸张的配合,将器物表面的纹路精准复刻。传说洛阳太学门外的“熹平石经”刻成后,每天上千人抄写导致交通瘫痪,由于“熹平石经”的刊刻需求,催生了最早的拓印技术。

隋唐时期,拓印技术逐步成熟。随着佛教的兴盛,大量佛经需要复制传播,拓印技术得到了前所未有的发展。而在科举制度下,拓印也是士子们学习的工具,通过临摹碑拓,如颜真卿、柳公权等名家作品,来提升自己的书法技艺。唐代诗人王建曾写道:“古碣凭人拓,闲诗任客吟”,可见当时拓碑已像现代人打卡网红景点般盛行。唐太宗的《温泉铭》拓本,是存世最早的拓本之一,现藏于巴黎国立图书馆。

提及拓印,人们通常会想到碑拓中使用的宣纸、墨汁。然而,这门艺术的“工具箱”远比想象中丰富,拓印的边界早已突破金石碑刻。工匠用白芨根熬出黏腻的汁水,既能固定宣纸,揭取时又不伤文物,堪称天然植物胶水。除了白芨水,还会使用特制的髹

四时新

夏之韵

□ 雷长江

青梅尚新,槐香已暗度。仿佛昨日才觉春来,今朝忽觉夏已深。

天空蓝得纯粹,山川竞相展露秀色。夏天像一幅浓墨重彩的油画,悬挂在天地之间。放眼望去,那一片片泼墨般的绿色宛如浩瀚的海洋,微风吹过,绿浪翻涌,葳蕤铿锵。细看那绿色也分多种层次:嫩绿如初生,草绿似新芽,碧绿若潭水,翠绿像翡翠,油绿如新漆,依次在眼底铺展,仿佛一望无垠的大草原在迎接远方的蔚蓝,万顷碧波醉倒在天地交接处。

田野里,这一块是挺拔的玉米,那一块是茁壮的高粱,远在山脚、坡顶的则是大片的黄豆、谷子和花生。它们如一首首意蕴丰厚的唐诗,又似一阕阕绮丽婉约的宋词。玉米和高粱遇着这风柔雨润的夏日,仿佛得了神助,一日不见就蹿高许多。山坡地土质贫瘠,最宜种植耐旱的矮秆作物,花生便是首选。它们一垄一垄地排在垄上,间或点缀着淡黄色的小花,像星星般眨着眼睛。大豆叶子圆阔,植株向上分叉,长出一嘟噜一嘟噜不起眼的花骨朵,虽小却能结出饱满的豆荚。谷子最为俊秀,植株挺立,修长的叶片随风摆动,泛起白绿色的光,随时准备着拔节、抽穗,谦卑地弯下腰身,向土地表达敬畏之情。

这时候的大地最为丰盈,在丰盈中蕴藏着生命的箭郁与丰饶。若觉疲惫,不妨放慢脚步,将一颗心沉浸在这茫茫碧野之中,静静感受生命的交响。那雄浑激昂的韵律,定能驱散疲惫,让胸中充满前所未有的信心与

曾在欧亚大陆连成翡翠色的海洋,直到第四纪冰川像巨镰般扫过地表。植物学界一度认为,银杉早已灭绝。二十世纪三十年代,植物学家杨街晋教授在金佛山发现银杉并制作成标本,当即震惊了中外,现在这份编号Yang-3163的标本还保留在中国科学院植物研究所。金佛山何其幸运,在北纬30°之南,以两千多米的高度,一千三百平方公里的广度,以自己的柔和与刚强,迎接了“活化石”银杉的涅槃。

历尽艰险,终于到达甑子口——银杉野外回归基地。几株古松遮天蔽日,巴东栎、水青冈、鹅耳枥、阔叶杜鹃扭曲着身姿,叶子飒飒作响。斑尾榛鸡、红喉雉鹑、朱雀轮番鸣啭,清脆圆润,或有意或无意地和我们打着招呼。银杉就掩映在这片热闹中,发荣滋长。

银杉叶色深绿,树冠葱茏,犹如一座精美的宝塔。针状的叶片翠绿柔软,在微风中轻轻摇曳,仿佛是在弹奏着一首古老的乐章。叶背面那两条银白色的气孔带,在阳光的照耀下,闪烁着迷人的银光,诉说着生命的奇迹。

银杉隔年结实或隔多年结实,种子可育率低,繁殖难度大。银杉从胚珠原基形成到种子成熟需要将近3年时间,历经2次越冬和2次休眠。上世纪九十年代,重庆金佛山国家级自然保护区管理事务中心联合多家科研单位研究攻关,银杉的人工繁育才获得了极大成功。银杉木质坚硬,生长缓慢,野外条件下幼树长成一米高需要10余年,若长成胸径20厘

万物可“拓”

刷、绸布包、拓包等工具,每一件都经过精心制作。比如拓包的制作就极为讲究,内填棉花或丝绵,外裹细绸,大小形状因用途而异,有的专门用于拓印细微纹路,有的则用于大面积上墨。

到了宋代,文人墨客将拓印的实用性 with 艺术性结合,诞生了独特的鱼拓艺术——以宣纸覆于鱼身,先用淡墨拓出肌肉轮廓,再以中墨渲染鳞片层次,最后用焦墨点出瞳孔与背鳍棘刺。完成后的鱼拓常配以题跋,用来记录捕获时间、地点,如“元祐三年春于富春江钓得”,并铃盖闲章。据说,宋徽宗也痴迷鱼拓,甚至微服民间时化身“拓鱼高手”。鱼拓作品上面还可以描绘水草或山水,书法或题写诗词,形成诗书画印的艺术品。

明清时期,拓印的应用范围进一步扩大。除了传统的碑刻、青铜器外,钱币、玉器、陶器等都成为拓印的对象。这一时期的拓印作品,往往还配有名人题跋、印章,成为集拓印、书法、绘画、篆刻于一体的综合艺术品,具有极高的艺术价值和收藏价值。而清代中后期全形拓的发展与成熟,使中国传统拓印技术实现了从平面到立体的飞跃。这是在立体器物上分段拓印,再拼合成三维效果的拓印手法,又称立体拓。这项技术要求拓工不仅要有精湛的技艺,还需具备深厚的绘画

米,树龄需在150年以上。甑子口现有成活挂牌的人工培育银杉70余株,最大的一株24号幼树地径有8.4厘米。保护区的工作人员说:“近年来,人们加强人工培土施肥管理,银杉生长迅速,前3年幼苗长得慢,3至5年后阳光好、土壤好、肥力够的话,一年就可抽20公分!”自豪的言语中凝聚了多少金佛山林草人对银杉的辛勤呵护。我抚摸24号幼树,树皮上凝结的灰白地衣,像极了一部写在羊皮卷上的微型史诗。

又是两个小时的攀爬,我们终于在南坡老龙洞,见到金佛山最大的一株野生银杉。群山环绕,天空平静。它就矗立在这片林海的核心。树高16米、胸径52.5厘米,宛如一位沉默而威严的银杉王。站在树下,静静地聆听。山风呼啸,裹挟着金属相击的清越,这是银杉叶片特有的震颤。同行的护林员小梁说,月夜的银杉最美。月光下的银杉林会在地面投下碎钻似的光斑,巡山时总疑心踩着银河的支流。小梁爷孙三代都是护林员,他们走着同一条山路,守着同一片山林,岁岁年年,代代传承。2022年,金佛山国家级自然保护区发布首份《银杉调查报告》,正式确认保护区内野生银杉数量为572株。那些被冰川吞噬的银杉族群,正驾着云雾归来,在逆境中坚守,在岁月中沉淀,用自己的方式诠释着生命的意义。

下山回望,一只金雕在金佛山上空盘旋,稳健、坚决。我想,我们一定能守护好这里,让银杉映绿金佛山。

□ 殷艳妮

功底和空间想象力。清代著名金石大家陈介祺,他拓制的青铜器全形拓片精度极高,连器物上的细小纹饰都纤毫毕现,立体感强,成为后世学习的典范。

在数字化的今天,古老的拓印技艺,仍是复制保存金石文字的最佳方法之一,也因独特的艺术性和表现力,受到越来越多外国友人的喜爱,同时,它在艺术创作、装饰设计、科技与教育实践等多个方面都得到广泛应用。在云南省图书馆国家级古籍修复中心传拓研习馆,人们可以看到石缸、粽子、普洱茶饼、盐,甚至球鞋,各种意想不到的拓印物品,不仅样貌完整、立体,连肌理和岁月感都完美复刻;某国际品牌曾推出过以中国汉代拓片图案为蓝本的“天堂之马”限量版丝巾,将中国古典文化融入时尚;宜兴传拓研究会向泰国赠送“唐代佛头”高浮雕全形拓作品,促进两国文化交流与繁荣……

从记录历史的工具,到寄托情怀的艺术,再到与现代生活融合的魅力,拓印承载着中国人“师法自然”的哲学。无论是碑刻的沧桑,还是游鱼的灵动;无论是静态的诉说,还是立体的演绎,拓印让消逝的时光凝固下来。拓印的过程,是物与人之间的深情对话,在这项技艺中,万物皆可跃然纸上。

父亲的厨艺

□ 曾广洪

在我家,父亲的厨艺虽不算精湛,但那些他亲手烹制的菜肴,总是带着一种特殊的甜美与温暖,让我至今难忘。上世纪七十年代初,物质匮乏的年代里,父亲不管工作多么繁忙劳累,回到家中第一件事就是系上围腰下厨房。

包饺子是全家最期待的时刻。父亲会严格分工:他到公社食品站割腿子肉和擀面皮,母亲到场口买火葱,姐姐剥馅,我和哥哥打下手。调馅时他必定亲力亲为,坚持用新鲜后腿肉,肥瘦三七开,只加适量葱姜盐。“不要弄得太复杂”,他总这么说。围坐包饺子时,他包的个个匀称如模具压出,我的却东倒西歪。“饺子有肚量,什么都能容下。做人也要学会宽容,不要为小事争执。”这番朴实的话语,让我受用一生。

煮鱼也是父亲的拿手好戏。山里鲜少卖鱼,逢年过节才能吃到。有次他尝试新做法:将鲫鱼码盐,用菜油猛煎泡姜豆瓣,加水煮沸后放入鱼。我们担心腥味不敢动筷,他笑着夹给我们。那麻辣鲜香嫩滑的口感永远留在了味蕾上。“过去煎鱼虽香,但失了鲜嫩。”原来这是他在县里偷学的。

点豆花时父亲最专注。母亲头晚泡好豆子,次日全家分工:母亲准备配料,姐姐剥蒜洗葱,我和哥哥推石磨。待前期工序就绪后,父亲将绳子系在屋梁上,挂上用纱布做的滤帕,把磨好的豆汁装进去,边滤边添热水,支撑滤帕的木棍随着父亲双臂的摇摆,发出吱吱嘎嘎的声响,乳白色的豆汁犹如涓涓细流汇入大铁锅。经几番过滤,剩下的豆渣被母亲做成馒头。烧开的豆汁加糖犒劳全家,那香甜滋味至今难忘。点卤时,父亲全神贯注地撒胆巴水。看着豆浆凝结成棉絮状,再用笊箕压制,划出方正白嫩的豆花,他才长舒一口气。“点豆花要‘香、嫩、绵、白’,每个环节都关键。”蘸料他也有讲究:本地干辣椒烘至微黄,用菜油略炒后捣碎,加蒜泥、盐、芝麻油、葱花,最好再加新鲜木姜子。

父亲还擅长包松花皮蛋、炒猪肝、做血旺汤。在他的熏陶下,我们的味蕾变得挑剔。长大后我模仿他下厨,却始学终不会点豆花的精髓。

如今父亲离开已十八年,但他系着围腰的背影、专注烹饪的神情、满屋的饭菜香,都深深刻在记忆里。我终于明白,那些菜肴之所以特别,不仅在于手艺,更因饱含着他深沉的爱。这份爱的味道,永远温暖着我思念他的每一天。



瓜甜荷夏

陈佳乐作