

《淳化阁帖》溯源

□ 钱 栋

《淳化阁帖》是《淳化秘阁法帖》的简称。秘阁是宫廷藏书之处，自晋朝以来宫中都设秘阁。北宋建国后，宫中新建昭文馆、集贤院、史馆三处贮藏图书，总名崇文院。宋太宗又在988年在崇文院中堂设秘阁，把三处最精美的图书字画收入其中。宋代以前，有碑无帖，书画传世保存十分困难。所谓碑，是手迹经名匠刻在石碑上的作品，其拓本称为碑拓，碑一般用于记录事情、歌功颂德，所以重在内容而不是书法，字体一般是庄重的篆隶楷书，历史上除了像武则天亲书《升仙太子碑》那样行草相间，很少有用草书刻碑。马一龙的《重修广惠庵记》碑，是典型的草书“梅花体”，因此我认为很典型，很少见，很珍贵。碑一般是竖立在地面上，可以多面刻字，根据用途情况可大可小，一般都是用朱砂直接书写后再刻，所谓书丹、勒石。我们经常看到碑文落款有“某某撰文、某某书丹、某某勒石”，这说明撰、书、刻都是创作者。而帖的制作主要是为了传播书法，为爱好者研习者提供名家书法的复制品。因而诗文书信、真草隶篆全有，而且行、草、小楷居多。帖一般高一尺长三至

四尺，只有正面刻字，也可以用竹木刻。我多次去镇江焦山碑林观摩，里面所藏极为丰富，名人前辈时常抬头可见。帖的制作都是先用薄纸摹下，再依字勾勒，拓印上石再刻。因为都是名家手迹，要求必须忠于原作，不得随意发挥，可与原本乱真者为最好。刻帖从宋朝开始才有，而宋太宗是宋开国之初的皇帝，因此《淳化阁帖》是我国第一部书法汇编，“丛帖始祖”之称当之无愧。



宋朝江山得之于内部政变，赵匡胤本身就出生于贵族家庭。从小得到的良好教育和与生俱来的贵族气质决定了三百年的大宋是一个崇文重教的朝代。明朝江山得之于农民起义，朱元璋出生贫寒，得天下后子孙个个可以用荒淫无度来评价，像暴发户一样。相比较而言，宋朝的天子，几乎每一代堪比艺术家，个个是赏风玩月潇洒倜傥的才子，宋太宗也不例外。秘阁建成后，经过巧取豪夺般的收集，天下精品基本上已经尽入其中了，太宗御笔亲书“秘阁”匾额，得意之状，可以想象。然而收藏精品材质不同，有纸、有帛、有石、有木，杂乱无章，且保质期不一，许多名家精心之作，久赏极易损坏。于是

宋太宗充分发挥他的想象力，构思了一次庞大的书画艺术品保护抢救工程：他把所藏进行分类整理，形成系统的十卷，一卷为历代帝王作品，二、三、四卷为历代名臣作品，五卷为名家作品，六、七、八卷为王羲之作品，九、十卷为王献之作品，将其刻在枣木板上，再用“澄心堂纸、李延珪墨”制作拓本，赏赐给王公大臣收藏观赏。“澄心堂纸”是徽州制造，南唐后主李煜极为推崇，十分名贵。明朝书法家董其昌得到此纸时，再三感慨“不敢书”，可见其不易取。李延珪是南唐时期人，所制墨取材自黄山松烟。“李延珪墨”是天下共推的第一墨，因为原材料珍贵，制作工艺复杂，因此拓本数量不多，历经千年，如今早已不见此版本了。至宋仁宗庆历时期，宫中失火，《淳化秘阁法帖》枣木原版刻全部焚毁，初拓本成为了不可复制的孤宝。淳化是宋太宗的一个年号，秘阁是宫中收藏精品书画的地方，法帖是指可以供后人学习临摹的书法作品。因此称为《淳化秘阁法帖》，简称《淳化阁帖》。

自从《淳化阁帖》拓本问世以后，全国各地各朝各代辗转传刻不计其数，著名的版本有几十种之多，但原石大多已佚失。如今《淳化阁帖》刻石在全国共存有三套，一是，明万历年间的“肃府本”，现藏于兰州甘肃博物馆，二是清初陕西人费甲铸根据“肃府本”拓本摹刻的“关中本”，现置于西安碑林，三是明末溧阳别桥虞氏保存的“肃府本”重刻本，即“溧阳本”。近日有消息称杭州发现宋代刻石，如考证属实，则可将《淳化阁帖》刻石现存世时间推前三百年左右。



一个馒头搭块糕

□ 罗泉报

馒头乃是膨大而成的发物，发有发财发家之吉，糕谐音高，高寓高升高寿之庆，一个馒头搭块糕，实在是福禄寿喜齐全的最佳搭档。而一般溧阳人，没有这么高的奢望，多只用以比喻夫妻或友人的品格、性情和才华等等能够和谐互补，相辅相成而家庭兴旺或事业顺利的一个愿景。

厚道的种田汉夫妇多自称破釜配破锄头，实则他们勤劳聪明，他们不嫌脏不怕苦，他们懂得农时掌握作物规律，他们起早贪黑，一心扑在庄稼上，他们是一对做煞鬼，可何尝不是一个馒头搭块糕？

喻体馒头和糕无所谓孰优孰劣，没有高下之分。馒头是面粉做的，糕是米粉做的，二者之间有的是锦上添花，相得益彰。民间作为吉庆的礼品，无论装成篮担或是箩担，都是你中有我我中有你的，用松柏或是天竺枝和万年青点缀。谁家收到这样的喜庆礼担之后，也都是一个馒头搭块糕地分送给邻居或亲友同喜或同庆。

有个溧阳的大学生写了首满怀激情的七言诗给他的外地女朋友，诗中有句一个馒头搭块糕，女朋友以为把她比作糕而用搭贬低了她，要不是他详细地向女朋友解释了这句溧阳的方言俗语，差一点就让女朋友蹬了。

无独有偶，也是个溧阳的大学生在情书中用了这句方言俗语，被他的情侣当面责问：“哈，我是馒头吗？”他倒是好，“我们溧阳当地人也有误以为糕与馒头有贵贱之分的。”一句话消却了情侣的误解。

愿天下有情人都是一个馒头搭块糕。



溧阳市旅游局

有一种乡愁，情牵远方，叫“回家过年”；有一种记忆，无关风月，叫“家乡味道”。随着市旅游局会同中国烹饪协会、市餐饮业商会等单位主办的2016中国长寿宴暨“过年菜”大赛的圆满落幕，从155道长寿宴菜、116道“过年菜”中脱颖而出，获奖菜品成了市民关注的热点。获奖的68道“过年菜”，集历史传承性、发展创新性、经典特色性、经济大众性于一体，将溧阳美食文化推上了新的高度。市旅游局特开设溧阳“过年菜”专栏，介绍获奖菜品及其来历故事，以飨读者。

溧阳“过年菜”·锅香虎头鱼

制作者：万玉良（碧波园大酒店）

锅香虎头鱼被列为溧阳传统名菜，选用的是湖中野生的虎头鱼为原料。虎头鱼又被称为淡水鱼里的小石斑，溧阳人称之为泥痴鲷，肉质细嫩，锅巴沾汤汁鲜而脆。

香锅虎头鱼的做法：锅烧热放少许菜油，把虎头鱼煎至两面金黄倒出；锅里放少许菜油，放入蔬香料煸香，放少许辣椒酱，蚝油，猪油，白糖，野山椒，再放入两勺开水，放入虎头鱼，烧十分钟；十分钟后取出加香菜，放少许老抽，青红尖椒，收汤起锅放入味精，葱花和香菜点缀。



金牌“过年菜”