

漂 阳 博 物 馆

□ 曹昕运



时有波澜。文物展览馆建成开放以后,社会反响良好,观众络绎不绝。但近年来,出于安全等原因考虑,文物展览馆不再对外开放,很遗憾地从人们的视野中淡出了。

令人欣喜的是,近年来各界人士不断呼吁建设溧阳市博物馆,人大代表和政协委员每年都有提案要求规划建设,文化部门也多次申请建设溧阳市博物馆,并得到了市政府的极大关注。最终,2016年万众期待的溧阳博物馆定址于美丽的燕湖公园湖畔,并由台湾著名设计师林琮然设计,全新的溧阳博物馆由此进入了紧锣密鼓的建设之中。台湾著名的国际佛学大师——星云大师特意为溧阳博物馆题写了馆名,这也许是出于对溧阳的热爱,也许是出于对台湾设计师的抬爱。星云大师的书法被称为“一笔字”。因为罹患糖尿病引发视力模糊,全凭揣摩一挥而就,体现了一颗与人结缘、给人欢喜的心。

据了解,正在兴建的溧阳博物馆,外形将以东汉年间蔡邕制作的焦尾琴为原型,契合溧阳“焦尾琴故里”的主题,采用刻境、悬歌、流转的概念,体现了天地人和谐的传统观念。博物馆主体建筑为3层半,总建筑面积17000多平方米,分为上下两部分,上半部分是悬浮于上的文物专题展

馆和规划沙盘等,下方是博物馆基本陈列以及中空的城市广场,面向公众开放。人们穿行在其中,可以自由感知溧阳的过去与未来,如同沉醉在一首荡漾在天地间的悬歌之中。

一座博物馆,人们最关注的应该还是文物展品,有没有镇馆之宝。溧阳虽然是县级市,但历史悠久,是先秦时期在江苏地域内设置的十五个县份之一,迄今已有两千多年,文化遗存十分丰富,现有近4000件(套)文物藏品,其中不乏宋陶四神、新石器时代玉圭、宋银莲花盒和宋银莲花托盘、中华曙猿化石、淳化阁帖石刻等珍贵文物。将来的展览将重点表现溧阳特色、区位优势以及从古至今的城市变迁。同时,溧阳的不可移动文物、非物质文化遗产、人口、风俗、宗教、历史沿革等,也将有机地纳入展览体系,从而使人们了解溧阳,热爱溧阳,必将有力促进溧阳旅游文化产业的发展。

走近溧阳燕湖公园,溧阳博物馆建造现场打桩机高高耸立,挖掘机来回轰鸣,工人们都在有条不紊地忙碌着,我们相信溧阳博物馆建成以后定能成为溧阳市燕山新区的一座新地标!

生活做弗败,连慌做败, 枕头边一碗饭

□ 罗泉报

勤劳朴实而又聪明的溧阳农民,为自己的一生下了这样的一个总结:生活做弗败,连慌做败,枕头边一碗饭。意谓农活干不完,等到干完,人也就死了。败:完,结束。连慌:急急忙忙。枕头边一碗饭:人一断气即在死者头侧供奉的新鲜米饭加一只由筷子戳着的去壳熟鸡蛋。

一年四季的田间体力活是一桩接了一桩,并且很多时候是多桩并举或交叉着的。农家出身的毛主席制有这样的农业“八字宪法”:土、肥、水、种、密、保、管、工,从这部“宪法”里可以窥见一般农民所干农活的方方面面。

“土”要精耕细锄并改良土壤;“肥”分基肥追肥和氮、磷、钾适时适量施罝;“水”指水利的兴修和及时灌溉与排放;“种”为种子的选择与改良,不违农时地科学播种;“密”是合理密植;“保”是作物保护和驱除病虫害;“管”是常规的田间管理;“工”是工具即农机具的保养、维修和改进。农民多争强好胜,谁也不愿意自己的庄稼比别人差,有多少力都是投在了农田庄稼上,一天到晚,一年到头,实在疲乏了,也要去田头转转,这一块转到那一块,见到哪里不依心火了,又会转回家来拿了锄头挖锹去干上。

除了过年,老辈的农民很少有歇节假日的,他们歇息不住,歇息了反而不自在。他们哪儿也不去,从不游玩,便是在自己的儿女家住一夜都惦记着地里的庄稼,急急地赶回了自己的家,屁股都没在板凳上搁一下,就到田里干这干那去了。

当枕头边搁了一碗饭的时候,生活终于做败了,可以永久地歇息了,别人也都会说,这个做煞鬼哪。



城市是人口与资源高度集中的场所,而这种高度集中最优雅最有文化的体现,就是这座城市的博物馆。多年来,关于溧阳博物馆的规划虽然几近波折,但建造一座属于我们溧阳人的博物馆,始终是深藏在我们溧阳文物工作者们心中的一个梦想。

2008年9月,溧阳市文化艺术中心竣工开放,其中就有300平方米的溧阳文物展览馆,也可以说是我们溧阳最早的一个微型博物馆。溧阳市文化艺术中心文物展览馆分为8个展区,共展出文物精品282件,是溧阳各个历史时期地域文化标志性物品,而且年代跨度久远。从距今4500万年的中始新世的化石,到距今约7000至4000年的新石器时代,直至商周、秦汉、六朝、隋唐、宋元、明清等时代。展出的这些文物虽然仅是溧阳文物的一小部分,但整个展览就像一部生动形象的溧阳地方通史,充分反映了千百年来溧阳人民在诗情中生活、创造,时有跌宕,



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”中脱颖而出的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。

漂 阳 “过 年 菜” · 珍 菌 荠 菜 丸 子

制作者:钱振波 (御水温泉度假酒店)

荠菜具有很高的药用价值,具有和脾、利水、止血、明目的功效;袖珍菇所含氨基酸种类十分丰富,其中含有人体所必需的八种氨基酸,长期食用有降低高血压和降低胆固醇含量的功能。每逢佳节走亲访友,为避免饮食过于油腻,人们会制作此道菜肴,清爽解腻,此菜也是溧阳老百姓过年过节常备的一道佳肴。

珍菌荠菜丸子的做法:取野山菌、山鸡等食材熬出高汤,选用选用袖珍菇、荠菜和肉末搓出形状大小一致的丸子,将丸子入汤煮熟后放入菌菇高汤中即可。



铜 牌 “过 年 菜”