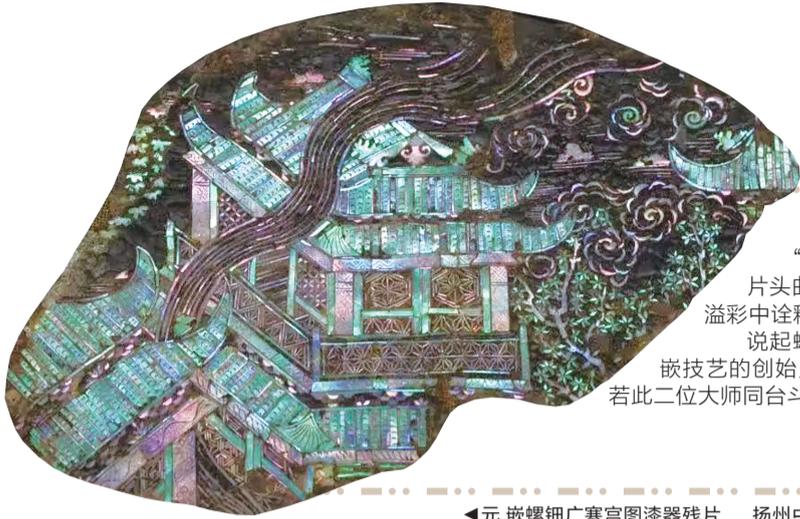


热播剧《雁回时》里最大牌的其实是……



最近,热播剧《雁回时》引发追剧热潮。剧中的“大牌”不止演员陈都灵,还有扬州非遗螺钿工艺。片头曲里,剧中人物、场景皆以螺钿的形态出现,于流光溢彩中诠释“贝雕入画”的东方美学。说起螺钿工艺,就不得不提到两位扬州大师,明代百宝嵌技艺的创始人周柱(翥)和明末清初的“奢侈品大师”江千里。若此二位大师同台斗宝,那一定精彩绝伦。

现代快报/现代+记者 张然 张文颖

▲元嵌螺钿广寒宫图漆器残片 扬州中国大运河博物馆供图



江苏文脉



扫码关注
江苏文脉公众号



《雁回时》片头,剧中人物、场景以螺钿的形态出现 视频截图

老祖宗的减肥食谱脑洞超大!

养生食谱的含金量还在上升。

国家卫生健康委面向公众发布《成人肥胖食养指南(2024版)》《儿童青少年肥胖食养指南(2024版)》,教你吃出健康。

其实,花草茶、轻食配方早就被古代文人玩明白了。吃货的智慧永远超前,古代美食博主的脑洞超大。



《山家清供》记载花卉入饌

什么是螺钿?

所谓螺钿,是指用螺壳与海贝磨制成人物、花鸟、几何图形或文字等薄片,根据画面需要而镶嵌在器物表面的装饰工艺。

谁能想到,这么精巧的手工艺起源于商代。

20世纪80年代初,中国考古工作者在北京琉璃河西周燕国墓地发掘到不少西周嵌螺钿漆器,其中一件漆器上面的彩绘兽面凤鸟纹就采用了螺钿工艺,这是迄今为止所见到的世界上最早的螺钿漆器之一。

到了唐代,中国的螺钿工艺已达到相当成熟的地步,尤其是铜镜漆背螺钿,更是这一时期的工艺瑰宝。

迄今发现最早的平脱薄螺钿器物,则是出土于北京元大都遗址的嵌螺钿广寒宫图漆器残片。它是目前出土的唯一一件元代螺钿漆器,见证了当时的螺钿工艺。

螺钿工艺中最登峰造极的技艺当数“点螺”。明清两代,扬州是“点螺”漆器生产的重要基地。

“点螺”选用自然色彩的夜光螺、珍珠贝、石决明等材料精制而成。薄如蝉翼、小如针尖、细若秋毫的螺片,用特制的工具一点一滴地点填在平整光滑的漆坯上,经过精致的髹涂工艺,使产品具有色彩绚丽、随光变幻的艺术风格。

扬州的点螺漆在螺片的细薄、镶嵌工艺的精致、画面景物的刻画等方面都超越了前代。

扬州螺钿宝贝多

这么费工费力的螺钿,是不是只有用在很精巧的物件上?

明代富庶的扬州人会说:“不是啊,家里的椅子也可以用螺钿装饰的。”

《江苏文库·研究编》之《江苏手工艺史》记载,明嘉靖时扬州有位叫周柱(翥)的名匠,独家开创、冠名的“周制”之法,把金、银、宝石、螺钿、珊瑚、碧玉、象牙、沉香等奇珍异宝,雕刻组合成山水、人物、树木、楼阁,镶嵌在木料、漆器上。

大到屏凤、桌椅、窗榻、书架,小到笔架、茶具、砚匣……只要你想,“周制”能把任何一件家具都镶上宝贝。

只可惜,目前已知有其名款的硬木百宝嵌,仅有台北故宫博物院所藏的一件“周柱款紫檀木百宝嵌圆砚盒”。乌木雕成布满皱纹的树干,珍珠贝雕为梅花,象牙制成的梅花叶……昂贵的用料,勾勒出栩栩如生、如生如画的画面。

周柱(翥)的传世之作为什么这

么少?《江苏手工艺史》提到,周柱(翥)曾经是权相严嵩家的专用漆器匠人,所做精品基本都被严嵩“垄断”了。等严嵩倒台被抄没家产后,这些东西又进入了皇家内府中,流传到民间本来就很少。再加上有些没眼光的商人不懂欣赏雕工,只会从“周制”家具上抠出珍贵的原料倒卖,存世的完整“周制”精品自然找不到几件了。

相比起来,另一位名匠江千里就幸运多了。

江千里,字秋水,明末清初长期居住在扬州。江千里专注做夹纆胎漆杯盘。他用螺钿加金银片,“绘出”文学故事和锦纹图案,撒上银粉、螺屑、漆屑,有的还要描金描银,成品极其精美。

《嘉庆扬州府志》记载当时有一副很有名的对联说“杯盘处处江秋水,卷轴家家查二瞻”,将江千里与寓居扬州的新安派画家查士标相提并论,足见江千里在人们心中的地位。

想看江千里的手艺?

上海博物馆有江千里款夹纆胎薄螺钿正方委角黑漆盘、黑漆地薄螺钿山水人物圆盘,中国历史博物馆有江千里款锡胎嵌螺钿黑漆执壶,故宫博物院藏有20多件江千里款薄螺钿漆器,有方盒、圆盒、方盘、圆盘、酒杯等。

江苏省内博物馆也藏着多件江千里款薄螺钿漆器。南京博物院的嵌螺钿西厢记漆圆盘、扬州博物馆的螺钿人物风景漆盘、扬州中国大运河博物馆黑漆嵌螺钿贴金锦纹盖盒……“千里”款,是它们共同的身份信息。

快到家门口的博物馆get电视剧同款螺钿吧!



千里款黑漆嵌螺钿贴金锦纹盖盒
现代快报/现代+记者 钱念秋 摄

奶茶、咖啡无法戒断?

怎么喝水,喝什么才适合养生?

清代顾仲编著的饮食著作《养小录》,记载了“诸花露”。

稻叶、橘叶、桂叶、紫苏、薄荷、藿香、广皮、香橡皮、佛手柑、玫瑰、茉莉、橘花、香梅花、野蔷薇、木香花、甘菊、菊叶、松毛、柏叶、桂花、梅花、金银花、缙丝花、牡丹花、芍药花、玉兰花、夜合花、梔子花、山矾花、蜡梅花、蚕豆花、艾叶、菖蒲、玉簪花。其中,野蔷薇花第一。

凡是有香味的花和树叶,都可以用来蒸香露。

随手解锁网红奶茶店配方:茉莉绿茶、桃叶乌龙、桂花红茶……

《养小录》记载了270余种美食制作方法,以江浙地区食食用料和风味为主,更适合江南人体质。其中《餐芳谱》详列了各色常见鲜花与野菜制法计76种。牡丹、迎春、茉莉、玉兰花皆可入饌,还有南京人最爱的“七头一脑”:枸杞头、马兰头、豌豆头等等。枸杞头拌香干,养生局走一波。

轻食配方哪家强?

蟹酿橙、梨炒鸡……补充蛋白质、维生素和膳食纤维,不用担心脂肪负担。

来自南宋的《山家清供》解码:蟹酿橙竟是初代分子料理。谁能想到,把圆滚滚的橙子做成容器,往里面装蟹黄、蟹肉,“蒸汽浴”后竟然直接封神!

在宋代文人眼里,橙子和螃蟹是“官配”。宋诗里说:“橙催蟹又肥。”清代文人袁枚的《随园食单》里,又给梨和鸡胸肉组了搭子。鸡胸肉切成片,搭配雪梨薄片一起炒,低脂高蛋白,清爽不油腻。

熬夜之后如何“回血”?

来自太医院的药膳,参考一下。

元代宫廷饮膳太医忽思慧的《饮膳正要》,教你做养生药膳“生地黄鸡”。生地黄、饴糖和乌鸡,都是养生食材,“熬夜党”回血必备。

除了忽思慧,李时珍也为药食同源代言。《本草纲目》记载:豆科植物是清热王者,禾本科食物益气健脾,蔷薇科生津和胃……

中医进军美食圈,谁还吃垃圾食品呢?

现代快报/现代+记者 刘静妍/文 钱念秋/摄



《江苏文库·研究编》之《江苏手工艺史》