

“文物自我介绍”系列报道

如何成为“中国式家长”的偶像？——桐城市文保单位张拙庵墓

张拙庵,即“落凤窝”故事的主角“张铁匠”的人物原型——张秉彝。张秉彝,字孩之,号拙庵。

不了解“落凤窝”故事的朋友,可以补看一下上一期的“文物自我介绍”,不想补也没关系,我们今天要讲的是一个全新的故事。

是的,作为张英的老爸、张廷玉的爷爷,张秉彝怎么会只在一个故事里担任主角呢?只不过今天要讲的这个故事就不是民间传说了,而是出自清人陈其元的小说《庸庵斋笔记》第四卷《古人转世》一文。

这个故事里,张秉彝被称为张封翁。“封翁”是什么意思呢?简单来说,就是因子孙获得封典的人。“封典”又是什么意思呢?封建帝王以爵位名号赐予臣下及其家属的荣典。可以说,“封翁”绝对是望子成龙的所谓“中国式家长”最想要的称号了吧……

张英,字敦复,一字梦敦。在这个故事,这个“敦”,来自东晋王敦的“敦”。

说起来,王敦跟咱们安庆也是有渊源的——王敦的爷爷叫王览,王览有个亲哥哥,就是传说中卧冰求鲤的王祥。王祥卧冰求鲤发生在哪呢?“三孝故里”望江呗。

与大孝子王祥一样,王敦也是十分出名的历史人物,轶事典故十分多。但要说他最出名的事情,那肯定是叛乱。众所周知,叛乱这种游戏,通常只有“一条命”,成就直接通关,不成就游戏结束。他呢,硬是搞了两次叛乱,一点都不严肃……不过,由于在他之前,司马家做了不少不做人的事情,以及在他之后,南北朝涌现出一大批不做人事的帝王将相,王敦的“事迹”倒不那么突出了。

当然,王敦并不是那种混吃等死的世家子弟,也不是那种志大才疏的“风口之猪”,在协助晋王朝成功续命并形成“王和马共天下”的过程中,他还是展现出一定的能力了。

说回张封翁的故事。



桐城市文保单位张拙庵墓。 通讯员 郭全 全媒体记者 黄有安 摄

某日,还很年轻的张封翁梦见一金甲神,自称是王敦,要托生为其子。张封翁是读书人,能不知道王敦是出了名的叛臣贼子?所以,他自然是头摇得跟拨浪鼓似的,表示了拒绝。

王敦死于324年,到那时已经1000多年了。千年等一回的转世机会,怎么能这么简单就被拒了,王敦当然要尝试说服一下这位年轻人:大人,时代变了,“你也知道,晋朝那个世道黑得不行啊,我只能做做好臣这样子;现在不同了,天下清明,我是来做良臣的。”

张封翁听完这番话,也觉得有些道理,便松了口气,应允了这事。不久,他也果然有了个儿子,可是,没多久这孩子便夭折了。

谁能想到呢,过了几年,张封翁又梦到了王敦,且又一次要托生为其子。试想一下,几年前骗过你的骗子,突然跑到你面前,且还是使用上次骗你一模一样的话术,你会如何应对? 封翁属于有素质的人,没动手,只是没好脸地讲:“你这个奸贼,怎么就盯着一个人骗? 这次我绝对不会再上当了!”

对此,王敦嬉皮笑脸地解释说:

“您老人家批评得很对,我都接受。情况是这个样子的,我这几年也走了不少地方,看过不少人家,最终发现,还是您家福气冠绝江南。这回,我指定王八吃秤砣——铁了心做您的儿子,再也不走了!”

经过双方数轮友好协商,最终还是达成了合作意向,王敦又一次成功托生到了张家。这回出生的孩子没有再夭折,正是张英,后来成为康熙朝的名相。张英之子张廷玉,则为雍正、乾隆两朝名相。这福气,也的确是“冠绝江南”。

当然,以上故事虽然还算有趣,但终究不过是小说家言,当不得真。其实,这个事同“落凤窝”故事,都是在为张秉彝有张英、张廷玉这么优秀的子孙找原因,不同的是,一个归因于转世,一个归因于风水,相同的是,都很不唯物——没有历史唯物主义做理论支撑的封建文人,确实比较容易犯类似错误,可以理解。

在21世纪,人们常说“孩子是父母的一面镜子”。由此推之,“父子宰相”出现在张家,除了家族里有一大批“学霸”和高官之外,张秉彝的个人品质也很值

得一说。事实上,张英的许多优秀品质,正是来自张秉彝。

张秉彝十分节俭。他家庭条件很不错,但对非常反感奢靡生活,个人吃穿用度力求节约,将“惜物力留有余”作为家训。

张秉彝乐善好施。他热心公益事业,在明清之交的乱世中,周济贫苦民众,挽救了许多人命。

张秉彝为人谦逊。在张英进京为官后,他寄信告诫张英:“敬者德之基,俭者廉之本,祖宗积德累世,以及于汝,循理安命,毋妄求也!”他不止这么要求儿子,自己也“冲然自下,不改寒素”,与人交往时从不疾言厉色,而是以和为贵,遇人有过,则以好言规劝。

这样的张秉彝,培养出创造“六尺巷”千古佳话的张英,也就不奇怪了。

专家说文物:

在桐城市吕亭镇石桥村大余庄箕林地南侧有一个不起眼的墓地。外来人如果不借助醒目的刻有“桐城市重点文物保护单位”的新石碑,很难找到墓地前的那块旧碑。那块旧碑上的字迹虽然十分模糊,但还是可以看到,题字者是大清名臣陈廷敬。陈廷敬题字的墓碑,墓主人当然不简单了,正是张秉彝。

“碑中间阴刻楷书:‘皇清诒赠光禄大夫经筵讲官文华殿大学士兼礼部尚书加三级拙庵张公墓’,右侧阴刻楷书:‘康熙四十二年嘉平月吉旦,经筵讲官文渊阁大学士兼吏部尚书加三级陈廷敬拜题’,左侧楷书阴刻张拙庵子孙名讳。”1月5日,吕亭镇文化站站长杨俊在接受记者采访时介绍,张拙庵墓是桐城市重要的一处文化遗产,是研究桐城地域文化和明清世家大族发展和兴起的重要实物佐证,具有较高的历史、文物、旅游价值。2011年,桐城市人民政府公布张拙庵墓为桐城市文物保护单位。

全媒体记者 何飞 通讯员 江勇

一周文化热点

南北互动中的文旅新气象

岁末年初,从“南方小土豆”勇闯哈尔滨开始,这座城市的热度一直居高不下。从一开始频频整出各种“花活儿”——人造月亮、飞马踏冰、热气球、交响乐团……到当下广西“老表”为感谢东北人民对“砂糖橘殿下”的细心招待免费赠送一百余吨砂糖橘、沃柑等,这波文旅热潮体现出南北互动的新气象。

这个冬天,哈尔滨为了招待五湖四海的客人们,不遗余力地展示诚意和创意,把游客宠上了天。本地人因担心“嗓门大吓到游客”而纷纷变身“夹子音”,还主动让“景”于客,纷纷承诺:“不下馆子不洗澡,不开破车满街跑,要有游客来问好,还给免费当向导。”

不仅是民众,当地政府在宠游客方面更是一天整出一个新花样,让本地人直呼:这还是我认识的那个“尔滨”吗?就连鲜少见到的鄂伦春族也被请到了哈尔滨中央大街,一位哈尔滨当地网友留言称,自己今年四十岁也是第一次见萨满大祭司。

如果说此时的文旅热潮还是哈尔滨的“独舞”,那么从“广西小砂糖橘勇闯哈尔滨”开始就逐渐显现出南北互动的趋势。

1月4日,重庆文旅联合四川文旅以及云南和贵州的省文旅厅官方“整活”了一部“西南F4奇侠传”,开头《生生世世爱》的旋律一起,网友们就察觉到这次联合不简单。视频中都是西南地区的风光美景:高山峻岭、三千彩池、民族风情、雪色风光……各地文旅借势纷纷卷了起来。从年初爆火出圈的淄博烧烤,到吸引全网目光的“村超”“村BA”;从西安大唐不夜城,到洛阳汉服小姐姐……过去的一年,优秀的文旅创意层出不穷,我们也见证了许多网红城市的趋势崛起。

这些成功案例传递出一个信息:对于城市来说,拥有丰富的文旅资源是一大优势,但这并不意味着全部。科学谋划,不仅能将优势转换为胜势,而且能创造新优势、谱写新传奇。其中的关键就在于,用走心的公共服务,将流量经济转化为存量经济。中国地大物博,南北方地理气候、饮食文化、人文风貌各不相同。“南方人北上看雪、北方人南下避寒”满足的是人们对“诗和远方”的向往,而这波南北互动也走出了一条新的文旅发展路径。 全媒体记者 付玉

文化传真

怀宁：两所老年学校被评为省级示范校

本报讯 近日,在安徽省老年大学协会2023年会暨示范校创建培训班上了解到,怀宁县月山镇老年学校和石牌镇老年学校被评为省级示范校。

近年来,月山镇和石牌镇高度重视老年学校创建工作,乡镇党委政府明确有领导分管老年教育工作,配备有校长、常务副校长、副校长、教导主任、总务主任和办公室专职工作人员,均有明确的管理工作目标 and 岗位职责。老年学校办学经费、专项经费纳入同级财政预

算。同时,建立和完善办学管理制度,支持各级专业技术人员面向基层,聘请基层有一技之长的能人和“土专家”,为老年学校提供教学支持。

这两所老年学校学习挖掘本地非遗文化和地方文化资源优势,开设书法、国画、黄梅戏、手机摄影远程教育、二胡等特色课程;开发适合农村课程《农业科技》、《政策法规》,帮助农民增产增收,实现“人人皆学、处处能学、时时可学”。 (通讯员 檀志扬)

疾控园地

冬天吃火锅,怎么吃更健康?

凛凛寒冬,还有什么比围炉吃一顿热气腾腾的火锅更幸福的事呢?可是,怎样吃火锅才更健康呢?

吃法一:火锅是高温煮的,保质期就没那么重要了?

在家煮火锅,经常会把上次没有吃完冻在冰箱的水饺、鱼丸等食材拿出来接着涮,这时候,就特别要注意保质期的问题。如果认为“火锅温度那么高,保质期过点也没关系”观念可就大错特错了!

吃法二:“七上八下”“上三下三”?

火锅爱好者们很多都熟练掌握“毛肚七上八下”“鸭肠上三下三”等独门秘诀。但从健康角度看,这样做的风险其实很大。比如,毛肚、鸭肠等食物中可能会含有寄生虫和虫卵,也有一些致病的细菌埋伏其中。一般来说,寄生虫和虫卵在100℃的高温下,1分钟就可以被消灭,但这样却无法杀死细菌。为了保证食品安全和健康,建议还是适当多煮一会儿,充分煮熟后再食用。

吃法三:“先涮肉润润锅”?

大部分人吃火锅时都是先涮肉的。其实,从健康角度讲,先下蔬菜更好一些。蔬菜中含有丰富的膳食纤维,可以增加饱腹感;先吃菜再吃肉,不至于一

下吃得太多。一个成年人,每次吃肉在1两~2两就够了,可以选择上脑肉、鱼肉、虾肉等脂肪能量较低的肉类。

简单总结一下涮锅顺序:先吃蔬菜、菌类、豆制品,然后选择肉类(推荐上脑、鱼肉、虾肉)和淀粉类(主食)。如果不想吃主食,也可以选择薯类代替,如红薯、芋头、山药,既美味又营养。

健康吃火锅,还要注意以下几点:

1.从锅中刚捞出的食物不要立刻放入嘴里,以免烫伤口腔和食道黏膜,造成口腔溃疡。

2.建议食用清汤锅,麻辣锅虽然美味,但对胃肠的刺激很大。而且,辛辣物吃得太多也容易“上火”。

3.如果吃火锅时还想来碗热乎乎的汤,请在涮菜前喝。

4.小料方面,海鲜蘸料或油醋汁相对能量更低,同时还是要注意少放盐酱油、香油等调料,钠离子摄入更少一些。

5.吃火锅的最后,留一些肚子,可以吃一点水果清清热。水果可以清火降燥,正好中和火锅的“火气”。比如梨、苹果、柚子等。水果中还含有丰富的维生素C,可以起到抗氧化的作用。也可以喝点酸奶,帮助消化。 疾宣

《新孔雀东南飞》全国巡演合肥站精彩上演

本报讯 1月5日晚,大型黄梅戏音舞诗剧《新孔雀东南飞》在安徽大剧院精彩上演,吸引千余名群众前来观看。该剧通过传统黄梅戏融入现代音乐舞蹈的形式,让现场观众领略到了黄梅戏的魅力。

该剧由岳西县委县政府、安徽皖岳投资集团与浙江鸿艺文旅传媒集团,以及黄梅戏表演艺术家、国家级非物质文化遗产项目黄梅戏传承人赵媛媛共同策划打造。接下来该剧还将在北京、上海、安徽、湖北、浙江等多地巡演,预计三年内演出100场。

“孔雀东南飞,五里一徘徊”这一耳熟能详的经典长诗《孔雀东南飞》是中国文学史上第一部长篇叙事诗,讲述了东汉末年女子刘兰芝和小吏焦仲卿婚姻遭焦母反对,最终双双殉情的故事,其与《木兰诗》并称“乐府双璧”。

2003年,安庆市黄梅戏一团就曾排演

黄梅戏《孔雀东南飞》,并于同年10月在第八届中国戏剧节上获曹禺戏剧奖剧目奖、优秀导演奖及优秀音乐奖,赵媛媛凭借在《孔雀东南飞》中的精彩表演,荣膺中国戏剧表演艺术最高奖——梅花奖。

“把《孔雀东南飞》再度搬上舞台,是圆了我多年的梦。”该剧总策划、总制作人之一、女主角赵媛媛表示,作为黄梅戏非遗传承人,有责任让经典黄梅戏剧目推广传承,使作为中国第五大戏曲剧种的黄梅戏文化得以振兴,繁荣发展。这次尝试突破传统黄梅戏表演形式,创新融入年轻人喜欢的舞台元素,让年轻人也爱上黄梅戏。

据悉,《新孔雀东南飞》是以黄梅戏《孔雀东南飞(2003版)》为基础,以“寻找”为主题,增强歌舞和音乐剧结合的表演风格,融入现代音乐舞美元素,使剧情变得轻松、唯美,打破了年轻人关于黄梅戏“传统、老派”的刻板印象。

特别是《新孔雀东南飞》里面新增了“孔雀之灵”两个角色,用唯美的孔雀舞表达男女主向往自由、向往忠贞美好的爱情。值得一提的是,著名舞蹈艺术家杨丽萍老师担任该剧的舞蹈总指导,其合作女主“小金花”董继兰为《新孔雀东南飞》担任舞台编导,“孔雀之灵”的加入使全剧变得灵动优美,颠覆原剧沉重、悲情的表现形式。

国家一级导演查明哲,国家话剧院青年导演、演员查文浩共同担任导演;国家一级编剧王长安、中国戏剧家协会副主席罗怀臻担任编剧;国际知名舞蹈艺术家杨丽萍担任艺术总指导及其团队担任舞蹈编导;国家一级作曲担任作曲;中央戏剧学院教授,2008北京残奥会开闭幕式舞美总设计罗江涛担任舞美设计……国家一级演员、中国戏剧梅花奖获得者、国家非物质文化遗产黄梅戏代表性项目传承人赵媛媛担任女主,国家一

级演员、中国戏剧梅花奖获得者董家林担任男主……一众国家级重磅主创大咖的加盟,使剧目备受市场关注。

该剧于2023年11月11日在杭州余杭苕溪大剧院进行首演后,12月31日又在安徽天长开展巡演。“前面四场演出后,观众反响强烈,一致好评,除了对几位主要老戏骨的精彩表演敬佩以外,对于剧目创作方面能够颠覆传统黄梅戏模式,融入现代音乐舞美元素,让人耳目一新,使年轻人接受和爱上黄梅戏这一创意纷纷称赞,都认为是一部值得追捧传播的黄梅戏新剧。”该剧执行制作人孙丹凤介绍,该剧杭州首演后就荣获由中华文化促进会、上海大世界和大世界基尼斯总部联合发布的“2023长三角国潮戏剧榜”金榜作品,与目前国内演出市场异常火爆的国潮戏剧《新龙门客栈》《红楼梦》《诗忆东坡》《浮生六记》等齐名。(全媒体记者 何飞 通讯员 梁月升)