

揭开铜镜神秘面纱

□钟雪平

博物馆一楼正在热展的镜藏万——铜镜与“她”诗意图，有一面制作精良的圆形铜镜。铜镜正面有绿色锈蚀，背面装饰图案精美，中间为一伏卧状兽形镜钮，拟为蟾蜍，周围纹饰华丽繁缛，构图分内区、外区，其间有一周凸棱相隔，外沿较高。其内区近钮处一圈有五只融合海内外多元文化、形态各异的海兽，攀援逐戏于葡萄叶蔓之间，海兽或扬尾曲

海兽葡萄镜是一种铜镜，其名出

自清代梁诗正等奉敕纂修的《西清古鉴》图录，另外一种常见叫法“海马葡萄镜”，出自宋代徽宗敕撰、王黼编纂的《宣和博古图》。另外还有的称为禽兽葡萄镜、天马葡萄镜、瑞兽葡萄镜等。

铜镜在唐代时期流行，此类镜装饰奇异，瑞兽、花鸟纹样充满神秘色彩。古人认为，祥瑞之物可以驱邪，也可以消灾避难，保护人们免受

邪恶力量的侵害，因此将这些瑞兽用作祈祷好运到来而装饰在器物之上，这有着深厚的传统文化底蕴。这面海兽葡萄纹铜镜上“海兽”造型诡异，似乎是舶来品，并不存在于我国以前神话故事里，特别有个麒麟头马身的动物又不似龙五子狻猊，却类似波斯帝国摩尼教自创的怪物，体现当时盛唐万邦来朝多元文化特征，可惜摩尼教已灭绝多年，

无从考证。惠州市博物馆藏这枚铜镜，工艺精湛，充分展示了唐代工匠精巧的艺术构思和审美情趣，同时，该铜镜作为中西经济文化长期交流的成果，是中国铜镜装饰纹样由瑞兽向花鸟植物纹转变的特殊产物，在铜镜史上有不可取代的重要地位，具有极高的文物收藏、研究和展示价值，不愧为一件珍贵的国宝级文物。

烟雨东江（八）

□牟国志



青青草原

李海波 摄

螺蛳

□章铜胜

“遥望洞庭山水翠，白银盘里一青螺。”是刘禹锡《望洞庭》诗里的句子，写的是秋夜月光下的洞庭湖。刘禹锡还在《历阳书事七十韵》序中说：“长庆四年八月，予自夔州刺史转历阳，浮岷江，观洞庭，历夏口，涉浔阳而东。”其时，刘禹锡贬逐南荒，二十年间多次经过洞庭湖，我相信他是见过洞庭湖的无边春色的，不然不会在《望洞庭》诗中有如此迤逦的想象。我也无端地觉得，那山水翠里的一青螺，和诗人所见的洞庭湖的春天有着某种联系。就像我读这句诗时，常会想到家乡的螺蛳，于形象之外，也觉得分外亲切。

山间螺蛳，寻常可见。我所居住的小城，就有一座以螺蛳为名的山。山不高大，离我家也不远，空闲时，我常去爬不甚高大的螺蛳山，上山下山用不了多长时间，既不累人，也锻炼了身体。总觉得，有这样一座小山在城里真好。而在水乡，螺蛳只是寻常物。我居住的小城依江临湖，也是典型的水乡，人们熟悉小小的螺蛳，

也喜欢小小的螺蛳。螺蛳山下的小广场上有一个螺蛳的铜雕，棱角被磨得光亮，露出黄铜的颜色来。

每年到了春分前后，天气渐暖，螺蛳在春雷阵阵、春雨绵绵中爬出河床，在春水清冷的河床上舒展、缓行，像人们外出踏青的样子，有着春天的欢欣和喜悦。春水柔柔时，我们也像蛰伏了一冬的虫，显得分外兴奋。彼时，晴日里，小姑娘喜欢带着我们去村东的河边，或是去湖边捞螺蛳。用推网沿着河床轻轻推过去，惊得鱼虾纷纷逃窜，而螺蛳不会逃，多半收入了网中。拉上网来，一点点地捡进竹篓里。半天下来，收获总是不少的。

螺蛳最肥美的时候，是在春分到清明前后。此时，水田刚犁过，就要准备插秧了。才犁过的田，泥浊水浑，只消沉淀一夜，就泥平水清了。次日清晨，我们结伴，拎着竹篓下田，去捡田螺。清浅的水田里，伸脚下田还有点冷，而田螺此时正伸出软足，顶起壳，吐着小泡泡呢。下了田，也

就顾不上冷了，就看谁的眼尖、腿勤、手快了。田里的螺蛳多时，用不了多久，我们就拎着沉沉的竹篓回家了。

对于我们的收获，母亲并不大赞许，她不愿意收拾螺蛳的，嫌麻烦，春耕忙时，也没有时间。母亲要么是让我们用石头将小螺蛳砸碎，拿去喂鸭子，即使这样，我们也高兴地忙活着。有时候，母亲有时间，便用大锅将螺蛳煮熟，让我们用锥子挑出螺蛳肉，那是我们最开心的时刻了。

河里的螺蛳小，田里的螺蛳大。大螺蛳，挑出来，螺蛳肉比大拇指盖还要大，做菜时要用剪刀剪开，剪成两瓣、三瓣，用初春的韭菜炒，清香，韭菜香嫩，螺蛳有嚼劲。春天的螺蛳吃不完，多的，都让小姑娘送到市场去卖钱了。

螺蛳放在清水泥里养上几天，等到螺蛳的泥沙吐净了，用老虎钳子钳去螺尾，放在油锅里爆炒，加蒜子、姜、干红椒，放老酒、生抽和醋，翻炒。如此爆炒的螺蛳香辣有味，拿起一枚，唆上一口，有滋有味。

蕙兰芫荽 郁郁香芷

□戚思翠

每每欣赏着自家“空中菜园”里的几盆婀娜多姿、葱茏滴翠、头顶“小花伞”的芫荽时，就会联想到《诗经》上所言：蕙兰芫荽，郁郁香芷。一种简单的青蔬配菜，能让远征的士兵把家乡的妻子比作她般清香贴心，可以想见芫荽的美好了。难怪，香菜、香荽等是它的别名。女人如花，沾上她们的一切都是美好幸福的。

芫荽，又名胡荽、香荽、香菜等，为伞形科植物芫荽的带根全草，它既是一种佳蔬，又是一种天然植物香料。据史料考证，芫荽是汉代张骞出使西域时带回的种子，故亦谓“胡荽”。《博物志》记载：“张骞使于西域，得大蒜……胡荽种子归。”而元代王桢的《农书》里写道：“胡荽于菜蔬中，子、叶皆可用，生、熟俱可食，甚有益于世者。”芫荽还是一味极佳的中药材。明代李时珍在《本草纲目》中记载：“胡荽，辛温香窜，内通心肺，外达四肢，能辟一切不正之气，故痘疮出不爽快者，能发之。”

芫荽的吃法很多，凉拌芫荽就是一道原汁原味的好菜，脆、嫩、爽，还有一丝儿隐隐的清香气。芫荽最宜做配角，和其他荤菜放在一起，菜的味道就出来了。任是红烧肉、清蒸鱼还是麻辣豆腐，只要放进几根细而长的芫荽，菜品就生动画，颇添雅气。即便是清汤面条，撒一把芫荽滴几滴香油，那味道真叫一个绝！

但我小时候不爱吃芫荽。母亲经常手脚麻利地掐一把芫荽洗净，开水烫一下，拧干水，然后切碎，用酱油、麻油搅拌均匀，便是餐桌上的道上一道的美味。在那物质匮乏的年代，常食不果腹，更没啥下饭菜。母亲总是吃得有滋有味，仿佛芫荽里都是幸福的味道。而我总是不屑地挑上一块，放在嘴里一嚼，那股“臭虫味”直泛口腔，实在

难以咽，碍于母亲威严，又不敢吐出，只好忍着，喝一大口麦糁粥硬咽了下去，心里更加讨厌芫荽。后来，生活慢慢变好，母亲依然喜吃芫荽，还花样百出。无论是菜里，还是汤里，或是下面条等，都少不了芫荽的影子。芫荽的味道来势汹汹，几乎无孔不入地渗透到其它菜里，将其它菜味驱赶殆尽，眼见餐桌上只有鸡鱼肉蛋，就是闻不到其香，唯有一股霸道的芫荽怪味，真是鸠占鹊巢。母亲却认真地说，芫荽不仅去腥，吃了还对身体好，但我就是不肯吃。

可6岁那年冬天，我忽病倒在床上，浑身打战，咳嗽不已。赤脚医生“根二爷”试了试我脑门、把了我的手腕，然后咂了咂嘴对我的父母说：“这个丫头貌似伤寒啊……”母亲一听，差点晕倒。在那个年代，伤寒算是大病，多人死于此病，相当于如今的癌症吧，很恐怖的。昏昏然中，只听“根二爷”对父母喃喃一番后走人。后来，不知母亲熬的什么药汤，还用芫荽煮汤灌、熏我，我恨不得像一头暴怒小狮咬牙切齿，拳打脚踢。但一周后，病居然好了。至今都不知那年究竟得的啥病，母亲说是芫荽救了我小命。

结婚生子，成了家庭煮妇，想着我的厨房我做主，再也不用忍受芫荽怪的味，不禁欢喜。可同样的菜同样的做法，只是少了芫荽的点缀，满怀期待地品尝，却发现少了记忆中最熟悉的味道。

渐渐觉得，失去芫荽的搭配，一切食材的原味有点腻，少了恰到好处的鲜美。瞬间，我读懂了母亲。芫荽如此普通却又不可缺少，没有它诸菜无味。一如我那平凡母亲的唠叨，实质是爱的表达。人往往在失去之后，才会懂得拥有的珍贵，而母亲过早离世。自此，我渐渐地喜欢芫荽，并模仿母亲种植芫荽，芫荽入馔。再后来，我深深地爱上了芫荽，菜中

不撒点芫荽，便觉味道不够完美。芫荽里不仅有独特的清香，更蕴藏着母爱的延伸。十多年前，我退休了，因家住顶楼，便有大露台，自拟“空中菜园”。每年秋天，爱吃芫荽的老伴都要种上几盆芫荽。芫荽极耐寒，冬天也可种，这是很多菜无法比拟的。天寒地冻时节，几乎没有新鲜蔬菜可食，但芫荽便显得非凡起来。冬日，在我家餐桌上少不了热气腾腾的火锅，也少不了的一大盆新鲜的芫荽。老伴爱吃烫芫荽。他不停地往火锅里夹芫荽，烫了吃，吃了烫，如此反复，让人感觉芫荽才是火锅的主角。很多时候，火锅里早已没了实质性内容，他却还是守着锅不放，在他看来，只要有滚烫的汤水和大把的芫荽就足够了。而凉拌芫荽也是老伴的拿手好菜。青绿的芫荽受冻后，成了好看的紫红色，让人颇有食欲，拿来凉拌是最好不过了。老伴最喜欢吃芫荽炒豆芽，几乎百吃不厌。每次见他使着劲地洗，还要用他那长长的大指甲刮啊刮，刮露出白白的芫荽根来。他说，芫荽根香且营养，根比茎叶的味道更浓郁醇厚。在做这道菜时，他会浇少许藤椒油进去，那淡淡的麻辣鲜香和着亲情的味道，细细咀嚼，滋味绵长，回味无穷。

芫荽又开了，延续春天的色彩。平时矮小的芫荽，此时长到两尺多高，细嫩纤长的茎上开出一小片米粒大小的紫色花朵，星星点点，零零碎碎，珍珠般圆润晶莹，温婉多情。细看过去，叶疏花细，很像蓝印花布上的那一朵朵花。花中生花，五朵环抱，精巧秀气，每一朵，都得了古典美。微风拂过，花朵摇曳，送来清清淡淡的花香，展现出蓬勃生机，引来蜜蜂采蜜，酿造甜蜜的生活。

（接上期）几年后，义军头领陈吉胜、许李先等先后战死。当时新任广东总督的黄宗汉调动多路大军围剿义军，黄宗汉亲自坐镇惠州督战。义军在多路清军的打击下最终趋于失败……

翟火姑领导的农民起义，是清代惠州地区规模最大，时间最长，影响最广的农民起义。当时惠州府属的广大农村，大部分为义军所占。惠州府城，归善和龙川县城虽久攻不下，但也仅成了几个孤立的据点。清统治当局坐困孤城，号令不出城外。这对清政府的统治，是十分沉重的打击。

在围剿翟火姑的战斗中，惠州官兵亦死伤累累，损失惨重。战争结束后，官府在大西门外建“昭忠祠”祀之，其中的官吏有：镇红旗人惠协副将膺保、镶黄旗人提镖游击塔明阿、惠协都司罗光灿、提镖千总韦敬章、正黄旗人龙川县令札布伦、和平知县郭邦泰、永安知县张保书，碣石通判许享身、署甲司巡检李锡绶等。

翟火姑起义失败后，惠州地区的战乱暂且平息，所谓风声已过，沙坳村农民何泽如、何泽来、何云彰兄弟三人可以把咸丰年间埋藏起来的财物逐步拿出来使用了。

大哥何泽如忠厚老实，依恋乡村，就在沙坳村西北面购置了一大片水田出租。

这片水田虽然地势较低，常遭涝灾，但土质肥沃，种出的稻谷颗粒特别大，俗称“大粒田”。“大粒田”在三年中有一年收成，就已经不简单了。何泽如自己就是种田人出身，能善待雇农，遇到天灾人祸，能体恤下情，及时减免租费，甚至给予一些救济，因此佃农都乐意租他的田种。何泽如自己也身体力行，带领家人整日在田间操劳，因此财富积累较快，很快成为沙坳最富有的地主。

有一天，何泽如带着管家和两个伙计出门巡视“大粒田”。那天刚好下过一场雨，田间的“牛踏垄”小路又窄又滑，何泽如一不小心滑倒，两位伙计扶不及时，也一同摔倒在水田里，滚了个满身烂泥。

何泽如回来后，立即派人将附近的石匠请来，他要独自力斥资源石匠铺一条路。这条路从村口起，到“大粒田”终端的农田止，宽约两米，长约六里，全部由花岗岩石铺成。

石道修好后，既方便何泽如自家巡视“大粒田”，又为沙坳村民入城提供了方便。这条路从村口起，到“大粒田”终端的农田止，宽约两米，长约六里，全部由花岗岩石铺成。

石道修好后，既方便何泽如自家巡视“大粒田”，又为沙坳村民入城提供了方便。这条路从村口起，到“大粒田”终端的农田止，宽约两米，长约六里，全部由花岗岩石铺成。

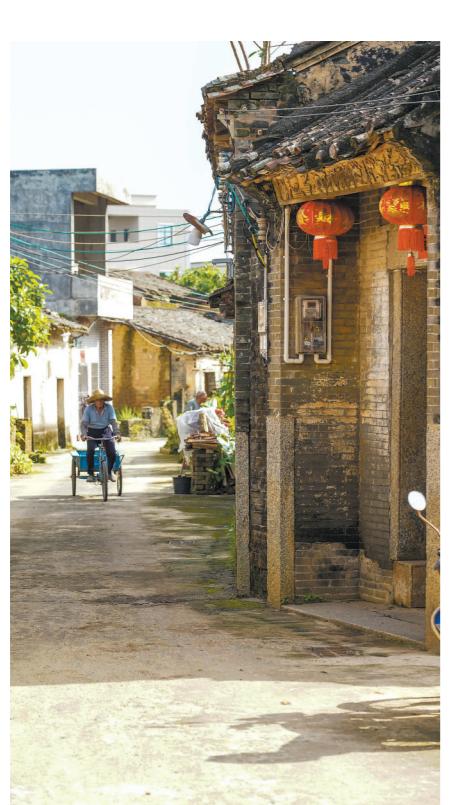
水东街是岭东历史古街。北宋时原是一片低洼之地，不仅路人行走甚为不便，如遇大雨或东江水涨，往往成一片泽国，行人更是苦不堪言了。当时，惠州太守钱酥将这些洼地填平，将弯道拉直，以方便行人。但那时也不过是一条泥路，称水东路，还不是商业街。进入明朝后，随着农业产品和手工业产品商品化程度的提高，广大学生和消费者需要一条交换渠道来满足交易的需求，于是商肆、商铺、商业街应运而生，从而促进了城乡商业活动的兴旺和发达，这水东路上的商肆鳞次栉比，很快就发展成为了一条商业街。至明朝晚期，水东街作为东江流域商品集散地的作用更加突出，商铺林立，百业兴旺，从而正式形成一条驰名东江的商业街。

当时惠州商业贸易的一个显著特点，就是收囤行（即称收夏行）和平码行的兴起。这两个行当初仅有十多家，全部集中在县城东平一坊（今水东西路）和东平二坊（今水东东路），计有永元、昌茂、义利、泰兴祥、协德、益利恒、合昌、贞盛、源昌等。他们的经营方式主要有两种。一是平码行，主要是代购、代销、代贮、代运，向买卖双方收取佣金和手续费来维持商行运作，其所需资金不是很多，所以赚取的利润亦较微薄；二是收囤行，它们的经营方式主要是每当农村的油、糖、谷、豆、茶麸、豆麸、梅菜等农产品应市及盛产时就大量收购，囤积储存，待各类农产品处于青黄不接之时，就高价卖出，获利颇丰。收囤行投入资金多，营业额大，在当时的惠州市场经济中居首要地位。同时各收囤行在东江上游各圩镇及惠阳县内横沥、水口、平潭、多祝、平山、淡水、龙岗等地有联号或分店。每当圩日，他们就在集市向农民收购各类产品就地囤积，然后按市场需求销售。在当时的社会历史条件下，这种收囤行业客观上平抑了农产品产销之间的矛盾，在稳定地方农业生产方面起到了一定的积极作用。

（待续）

艾蒲粽香润端午

□宫凤华



古村一角

王小虎 摄