

暖砚濡毫著华章

■郑学富

砚台是古人文房四宝之一，可是那个时候由于缺少取暖设施，在寒冷的冬天石质砚台中的墨很容易结冰，令文思泉涌的文人墨客烦恼不已。唐代边塞诗人岑参在漠北军帐中起草战斗檄文时，砚台中的墨冻结了：“马毛带雪汗气蒸，五花连钱旋作冰，幕中草檄砚水凝。”李白也遇到过这种窘况，无奈地叹息道：“冻笔新诗懒写，寒炉美酒时温。”其实在唐代已经有了暖砚，可能是因为两位诗人当时没有条件使用这一“神器”，才发出如此感慨。

古人发明暖砚，就是为了用砚温墨，防止笔墨冻结，以便挥毫流畅。最早记载暖砚的文字是唐人张说在《张燕公集》中的《暖砚铭》：“笔锋晓冻，墨池夜结，香炭潜燃，推寒致热。”白居易在《青毡帐二十韵》有诗云：“砚温融冻墨，瓶暖变春泉。”唐明皇有一方制作很精巧的暖砚，《开元天宝遗事》记载：“内库中有七宝砚炉一所，曲尽其巧。每至冬寒砚冻，置于炉上，砚冰自

消，不劳置火。冬月帝常用之。”以后宋、元、明、清各代均有承袭，渐渐发展演变为一种实用与装饰相结合的文房雅具。现存最早的暖砚实物为1982年在甘肃灵台县百里镇北宋中晚期的窖藏中出土的一方陶暖砚，砚膛中空，可置炭发火，双面砚可同时受热。宋人王之道《和张文纪咏雪二首》有诗云：“三杯强沃浇肠酒，一捻聊分暖砚盐。”明人屠隆在《纸墨笔砚笺·冬月砚》中记载了明代使用暖砚的情景：“冬天严寒不可用佳燕（砚），得青州熟铁砚，可以敌冻，炙砚需用四脚掙炉，架火砚上，微微逼之，或用砚炉也可。”北京故宫博物院藏有明正德款碧海腾蛟铜暖砚，由砚身、匣盖、暖屉组成，并无砚石，直接在铜质砚面上研墨。暖屉用于燃烧炭火，置于砚身下层，可防止砚面墨汁在寒冷的冬季冻结。砚身下壁为活动插板，将插板抽出，可任意取放暖屉。暖砚上部铸有“碧海腾蛟”精美画面，并配以诗文。清代内廷制作的御用暖砚一般以铜、铁、锡、

银为砚匣，并镀金或镂空篆刻纹饰，工艺精湛。如故宫博物院收藏的康熙年间松花江石夔龙纹暖砚，砚体为青绿色松花江石所制，通体光滑，四脚处各有一兽面纹方足。砚面上沿边缘有阴刻方框，内雕荷叶状墨池，池边有一小孔用于蓄水。砚堂凹陷。砚体四侧各雕凹底阳纹两两相对的夔龙纹。砚下置掐丝珐琅夔龙纹暖砚盒，长方形，口部饰铜镀金篆刻花螭纹一周，四立面为浅蓝色珐琅地，每面中间用桃纹作装饰，两旁饰相向的掐丝螭纹一对。掐丝线条工整，珐琅质地细腻，色彩淡雅。

暖砚造型多为正方形、长方形，六方形、八方形、圆形、鼓形等。从功能上分有两种类型：一为“水暖型”，即在墨堂之下凿出空腔，通过注入热水使砚面的温度升高；二为“火暖型”，即在砚面之下制成空腔，引入炭火烧烤或置放油灯加热。火暖型暖砚要经受炭火的长时间烘烤，端石、红丝石、洮石等滋润柔滑的砚石很容易被烤焦开裂，所以只

能选用质地致密、硬度更高的歙石或松花江绿石制砚。由于暖砚制造工序复杂，造价较高，属于文房中的奢侈品，一般寒士难能用上。到了清代中晚期，紫砂暖砚出现，为收入低下的文人使用暖砚提供了机会，加之紫砂泥可塑性强、透气性佳和耐高温的特性，能制造出各式各样的紫砂

暖砚，很受文人墨客的喜爱。暖砚作为一个时代的文房用品，为古代文人在数九严寒笔耕不辍，创作出诗文辞赋、书法绘画作品提供了便利。目前流传下来的暖砚大多是明清时期的，实用性和艺术性极佳，具有很高的收藏价值。

（作者为文史学者）



碧海腾蛟铜暖砚

双星文曲会众英——记贺敬之·柯岩文学研究中心成立

■王庭芝

天寒地冻大雪时，
运河岸边听涛声。
台庄古城文学馆，
双星文曲会众英。
何样诗文哭十里？
何样悲歌恸军情？
贺老柯老等身著，
众英共议热涛涌。

2020年12月16日，贺敬之·柯岩文学研究中心在“贺敬之·柯岩文学馆”座落的古城台儿庄成立。贺茂之将军代表贺老发来贺信，原枣庄市副市长吴成鉴发表热情洋溢的讲话，研究中心主任秦健向受到聘请的顾问、研究员颁发证书，与会者怀着对贺老柯老深厚的热爱景仰，心潮澎湃！特记之。

冬是踩着节点到的，但还是让人感到有点急，有点匆忙，这不，转眼又到冬至了。

“冬至不吃饺子，会冻掉耳朵”，这是小时候母亲每年冬至都要告诫我们的话。于是，我们怀着一种莫名的敬畏，把一碗饺子，吃得成就感十足。

俗话说，冬至大如年。冬至那天，母亲照例要包许多饺子，全家团团圆圆吃碗饺子，再平常的日子也变得有意义。印象中，第一碗饺子总是我跟妹妹

端着，递到爷爷奶奶手里。他们瘪着嘴巴吃饺子的样子真滑稽，我曾偷着笑了几次。饺子总是被母亲包成不同的馅儿，爷爷奶奶吃的一般是鸡蛋瘦肉馅儿的，肉几乎被剁成了碎末，母亲说那样的饺子既有营养又好消化。

饺子真是一种神奇的面食，再怎么不上桌的食物，一旦包进了饺子里，立刻变得有滋有味。母亲常常把大白菜切成碎末，加上葱花和香菜，搅拌成

笑道：“宝兄弟，亏你每日家杂学旁收的，难道就不知道酒性最热，要热吃下去，发散的就快，要冷吃下去，便凝结在内，拿五脏去暖他，岂不受害？从此还不改了呢。快别吃那冷的了。”宝玉听这话有理，便放下冷的，令人烫来方饮。

这里说的“烫”其实就是“温”，将盛酒的容器置入热水中，让水来烫热酒。这个过程不生硬，热量在慢慢传递，就像人的好心情，恬淡、随和。网上看到这样一句话：温酒待君归。想想就让人心生暖意，一个温婉的女人，烧好了菜，温着酒，还有一会儿闲暇，或托腮看书，或做女红，等着夫君回来，多惬意、多温馨的一幕！

冬至又至

■赵自力

团，滴上一点香油，再用筷子挑着细细地包进饺子里。那样的饺子，咬一口汁水横流，吃得芳香四溢，吃完真是唇齿留香。后来，母亲常常变换着花样包饺子，如用咸菜做馅儿，甚至把猪油渣或黄豆酱包在里面。不管怎么样的馅儿，只要是母亲包的味道绝对不错。

“吃过冬至饭，一天长一线”。奶奶坐在午后的阳光下，一边引着长长的棉线缝衣服，一边慢悠悠地给我讲过去的故

事。父亲和爷爷常常在冬至后，收拾各种农具，该修的修，该换的换，磨刀霍霍准备着耕耘新的一年。

“一九二九不出手，三九四九冰上走，五九六九沿河看柳，七九河开，八九燕来，九九加一九耕牛遍地走。”母亲念给我们的数九歌，我们早已耳熟能详，也都知道从冬至开始“数九”。冬至来了，一年中最冷的时节开始了，一顿冬至饺子，就是保暖一个寒冬的开篇。

了，一股子暖香，像温良的妇人坐侍在侧，给人一种微醺的感觉。那是一种浅浅的，不着痕迹的醇香柔顺，美滋滋地刺激着你的味觉神经，很轻易地，让你在唇齿间加深了几分对生活的爱恋。

古往今来，把酒喝出豪情的，也不少。《三国演义》中关羽拍马提刀斩华雄于马下，归来“其酒尚温”。曹操青梅煮酒论英雄，也具英雄豪情。《水浒传》中，梁山好汉动辄叫道：“小二，切几斤熟牛肉，烫一壶好酒”。看来，一个行走江湖的英雄好汉，若一顿不能饮完一壶好酒，是万万不好意思出来混的。

往事越千年，沧海桑田……人们就这么喝着喝着，酒越喝越纯，越喝越香。