

衡阳奇石博物馆：

石文化与寿文化的“天作之合”

吴啸华 刘蓓蓓

衡阳市出城向西的郊区，有大片白墙青瓦的建筑格外引人注目，别具匠心的房屋分布，在檐回路转中隐现一只寿龟的形态。这座建筑正是浓缩了寿石文化的衡阳市奇石博物馆。

该馆馆长刘炫伶，毕业于中国人民大学，现为衡阳市政协委员，衡阳市赏石盆景协会会长。

5月中旬，我们应邀前往，领略了奇石、寿石文化的神奇与精妙。

纵观千年历史，无论坛耆宿或帝王将相，均以“比寿之山”“主寿之山”等称南岳衡山。衡山，千年来是“长寿、昌荣”的象征。

奇石博物馆主馆一分为二，上海馆以清代石磨为始，古典大气，摆放多为大件奇石；紧邻的台湾馆，密而有序，极具现代风格，多展小件奇石。二者风格迥异，却同以“寿文化”为旨，融合得很和谐。

馆长刘炫伶的父亲刘存厚熟稔中国赏石文化，在与女儿探讨之后，他感到要将赏石文化与地域文化结合，给传统赏石文化注入新赏玩理念与元素，要把石文化与寿文化相结合。“石本是最长寿物质，‘石文化’源自石器时代，源远流长，与‘寿文化’仿若天作之合。”刘炫伶用一句话总结父亲的寿石理念，于是，一家以寿石为主打的奇石盆景文化创意园应运而生。

奇石博物馆总占地1.83公顷，拥有国内外精品奇石和园林石5000余方。“我设计的园馆，风格以现代徽派为主，双楼鸟瞰，为呼应博物馆的‘寿石文化’理念，我让人将园馆主建筑塑成了一只匍匐在地上的寿龟。”刘炫伶的女性柔情体现在博物馆的每一个角落：庭院的拐角，栅栏的边缘，建筑与建筑之间，现代苏式园林风格的亭、榭、水、石交相辉映，与青瓦白墙相得益彰。

单看一块石头，从来寂寂无声，但加上一亭台、一楼阁、一水榭，这石仿佛浸染了风流，姿态傲然。这种生命意象从容易被忽略，然而，对心思细腻却勇敢无畏的女子来说，感知生命的灵动，却是自然而然、简单至极的事。刘炫伶有这样的灵气、恬静，她爱石也懂石。她知道怎样让石敞开心扉，也懂得让自己与之心灵契合。

有首歌写得真好：“有一个美丽的传说，精美的石头会唱歌。”大自然的鬼斧神工造就了石头的传奇，一方奇石，就是一首首赞歌。

树化玉是博物馆最多的藏石种类之一。坚韧的树干苦熬千百年后，终战胜自然法则，化为晶莹

玲珑的玉石，其坚忍长寿的寓意自不必多说。在奇石博物馆收藏的诸多树化玉中，一方“佛在心中”格外引人注目。全石底色莹白，周身隐现光芒的佛陀侧身静坐，低眉慈悲，与受人参拜的南岳诸佛形神俱似。

“我曾遍地寻石，后来寻到的石头，我租了两个仓库才装满。”受父亲感染，刘炫伶大学毕业后，全国寻石。戈壁石、戈壁石、都安石、大化石……为这些石头，她去过塞外、落脚安徽、还到过中缅边境等。她说每个地方的石头都有自身特色。她毫不掩饰对每块石头的喜爱，也对每块石头相知相惜。

刘炫伶潇洒洒脱，随意淡然，手捧大杯白开水，率性纯粹尽显。她随手指着蹲守角落的椅子或悬于过道的吊灯，向我们介绍自己的设计：“我偏爱蝙蝠与云纹，希望人们能五福临门，吉祥高升。”

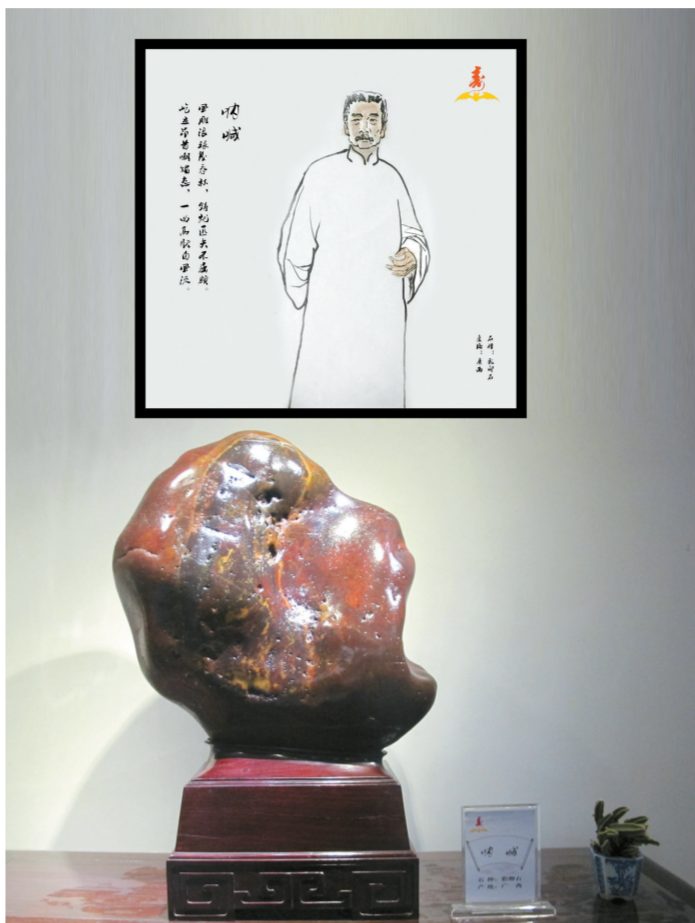
“你们现在看到的石头只是我收藏中的很少一批，其他很多精品没摆上去。”对于我们对石头数量少的疑惑，她给出了解答，“其实每块石头我都想摆。”刘炫伶不忍埋没了每块石头，她对石的怜惜才让她真正为它们筑了一个栖息之所。

奇石博物馆收藏的奇石，多寓吉祥长寿之意，“寿龟祈福”是最奇妙的藏石之一。自古以来，龟是长寿延年的象征，“寿龟祈福”发现于南岳后山“寿龟祈福”。

该石头部前探，却深情回眸；右前腿伸展开来，却不张牙舞爪，而是腿肘一搭把所有心爱之物揽入怀中；粗壮有力的后腿，有种不畏艰险、勇往直前的气势；尾巴自然伸展，不夹不翘，不卑不亢；甲背上叠峦起伏的造型似地球上的浩瀚山川，铁锈氧化后的黄斑，像一座座露天金矿；遍布全身的极像血管脉络的纹路，便是寿龟灵性的精华。

曾为石踏遍全国的刘炫伶，见过不少名贵奇石，却仍对衡阳本地的彩硅石念念不忘。衡阳彩硅石经过岁月冲刷早已“秀色可人”。刘炫伶介绍了她颇为得意的彩硅石——瑞狮，势如王者的雄狮虽气盛，却不凌人，隐隐有睥睨天下之态，刘炫伶曾带它参加过国内众多比赛，并获2006年东南亚奇石盆景展银奖及2007年省花卉园艺博览会铜奖。

刘炫伶打造公益性奇石博物馆，旨在推广衡阳的奇石文化，彩硅石色彩繁艳，纹理清丽、造型奇特，颇具观赏价值。“衡阳出产的彩硅石多与寿石文化不谋而合，我希望将其打造为衡阳寿文化与石文化的契合点，将寿石文化推向国际。”



龟



善哉天书



关圣之宝(树化玉)



佛在心中(树化玉)

社饭：凤凰舌尖上的美食

婉彤 苑吟

湘西凤凰古城，有着耀眼的人文景观沈从文故居，还有九曲回肠的沱江，从古至今在静静地流淌……除了这些，还有一道民族美食“苗家社饭”远近盛名。

都说没吃社饭就枉去凤凰。在凤凰苗寨，家家户户都在春日吃社饭，这是当地的民间习俗。5月下旬，我们随着人流，走进了凤凰城。

吃“社饭”的来龙去脉

旧时于社日以猪羊肉等美味食品铺于饭上，谓之社饭。宋代孟元老《东京梦华录·春社》：“三月春社，各以社糕、社酒相卖送贵戚，官院以猪羊肉、腰子之属，切作素子片样，滋味调和，铺于饭上，谓之社饭。”

当地流传最多的说法是，社饭自古有之，是土家、苗、侗族等祭祀社稷的食品。吃社饭，主要在社日，即立

春后第五个戊日进行，民间习称过春社。戊日属土，所以这天是祭祀土地菩萨的日子，人们祈求年景顺利，五谷丰登，家运祥和。

春社日前后，苗乡山寨的人们会访亲戚、吃社饭、祭先人。其中吃社饭是最重要的部分，吃社饭也是流传在凤凰苗乡山寨的一种古老习俗，是当地人的最爱，深受各地游客青睐。

相传，过春社吃“社饭”来自一个传说。“社”即“赦”的谐音。凤凰人居住在沱江边上，每天要吃很多鱼虾，吃鱼虾是杀生，为了赦免这些杀生行为所以吃社饭。

以凤凰土语来说，“社饭”又叫“傻饭”，或者叫“舍饭”。在民间，常有“三戊惊蛰五戊社”之说。吃社饭，一定程度上表达了当地人缅怀古人，寄希望于未来的情愫。

每年春回大地，万物复苏，树木和野菜生长，用于做社饭的重要原

料，社蒿和野葱漫山遍野，是制作社饭的好时机。蔚蓝的天空下，金灿灿的油菜地里、田埂边，苗家姑娘三三两两地上山采摘新鲜嫩绿的社蒿菜和野葱开始做社饭。

在《本草纲目》里有记载，社蒿又叫香蒿，具有很好的药理作用，其性苦寒，能治疗和预防伤、肿痛、疔、疖、疔、痔等，所以社蒿还是苗乡人传统药膳中的常用品种。

李泽喜的社饭专卖店

初夏，雨后的凤凰古城，空气清新，路面潮湿，散发着古老岁月沉淀后的静谧神韵。古城内游人络绎不绝，商铺民族风满溢。走进古城门口，“蒿香苗家社饭”的小商铺赫然入眼，阵阵蒿香扑鼻而来，门口锅内五颜六色的米饭热气腾腾，这就是社饭。店内布置古色古香。店主名叫

李泽喜，60岁，社饭制作技艺代表性传承人。店里两位身着苗族服饰的女孩在给游客准备社饭，那是他的女儿们，他太太在一旁热情地招呼着游客。

李泽喜说，他家以前住在沈从文故居斜对门。他自小就跟从父母做社饭。2002年，凤凰搞古城开发。2004年，他家开始在家门口摆摊卖社饭。他家做的社饭口味正宗、制作方法传统，生意颇好。其间引来不少媒体关注，并为他们拍摄了专题片。2012年，社饭制作技艺被纳入凤凰县非遗保护名录。

自2011年，他在凤凰古城开了第一家销售苗家社饭的店铺，也是目前凤凰城内唯一的社饭专卖店。

李泽喜介绍，煮社饭的方法与一般饭不同。社饭采用纯手工制作，柴火灶精心煮制。采用的米食不是平常的籼米，是农家自产的香糯米，也叫

年把糯或松把糯，是凤凰土乡苗寨的土特产。香糯米准备好后，首先要过秤称好，一般在6斤6两或4斤8两，取“六六顺”和“四季发财”之意。米称好后，必须挑来并水淘洗，淘洗后，放在堂屋的椿木方桌上供奉个把时辰，表示对祖宗崇敬怀念之情。然后把1/3的糯米煮到半熟，与2/3的糯米倒入锅内一起煮熟，再把炒香的蒿菜放进锅里拌均匀，盖上锅盖焖上半个钟头就可以吃了。

不吃社饭枉到凤凰

凤凰古城不少人家都会做社饭，很多餐馆或街边小摊都在销售社饭，但开店铺销售的只此一家。“蒿香苗家社饭”的社饭具有蒿香、饭香、肉香、菜香多种香味，馨香入鼻，沁人心脾，两种米饭综合，色泽晶莹剔透，油而不腻。

按照习俗，社饭煮熟后，要在堂前敬祖，还要祭祀五谷神，一切祭祀完后，一家人共享佳肴美食。吃过社饭，一家人分工合作，开始一年一度的春耕大生产。社饭可现煮现吃，也可事后炒着吃。社饭会越炒越香，但不能泡汤吃。

凤凰古城只有李泽喜一家专门做社饭的门店，李泽喜对此喜忧参半。他说来凤凰的游客，很多专门来找这家店铺，想品尝凤凰苗家社饭的美味。但因为利润低，游客多时还能略有赢利，游客少时就可能亏损。不过，为了让游客能品尝到凤凰正宗传统的社饭美味，他们会把社饭制作技艺传下去，现在他的两个女儿都学会了。

说到社饭的发展前景，李泽喜表示，如今他们只能通过口口相传把这一习俗传给每一位游客，让外来人知道，除了沱江，凤凰还有社饭。



苗家姐妹在准备社饭



李泽喜在做社饭



香喷喷的社饭