

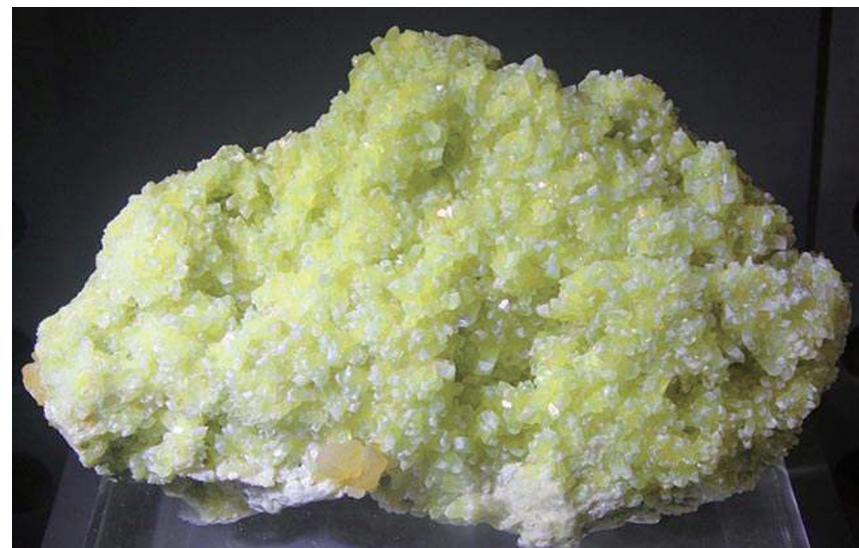
国之瑰宝香花石

有一种叫香花石的矿物，乍看去似乎并无特别之处，而若仔细鉴赏，却又令人着迷。

这种高含铍矿物，由中国科学家最先发现并命名，世界其他地方迄今尚无新的发现，真可谓举世无双！它晶体结构独特，地质赋存极为稀少，发现不久，即被国家地矿部门定为国宝级矿物，其发现地香花岭锡矿也被列为一级保密单位。改革开放后，虽然香花岭锡矿已解除密级，而香花石却还是那么神秘，恰如一位藏在深闺的佳人，纵然美艳绝伦，却不被世人所识、所知。

香花石的发现，是中国地质学史和国内矿物学史上的一个重要的里程碑。香花石其科研价值和收藏价值是行家们梦寐以求的矿物品种。而它黑白相间的基岩、流畅优美的蛇纹线条、白色方解石伴生紫红色萤石，及点缀在其中珠光宝气的晶体就具有很高的观赏性。尤其在光亮油黑的云母中，突出一颗颗亮白透明如珍珠般光泽的球形晶体。黑白分明的强烈反差格外炫丽夺目，宝气十足。如果在放大镜下观看，则更让人赏心悦目。一些肉眼看不太清的晶体，放大后有的犹如一颗颗钻石，镶嵌在白色方解石或黑色云母中闪闪发亮。有的好似一堆堆珍珠分布在石中不同位置，五光十色，珠圆玉润。有的成片铺撒，有的成条如带。稍大的晶体可见棱角分明，呈现华丽灵气，大晶体则可分辨出不同棱面，恰似花团锦簇，叫人美不胜收，心旷神怡。

郴州市地处湘南，南邻粤北，市内特殊的地质构造孕育着地下丰富的矿产资源，有色之乡的美誉。由于郴州得天独厚的地质条件和矿产资源，使之盛产



各类矿物晶体和极具观赏价值的矿物石，部分矿种早已名扬四海。

由于近年来随着有色金属在国际市场价位不断走高，香花岭矿区个体非法采矿现象屡禁不止，所采取的破坏性开采使国宝香花石难逃厄运。过去青山翠绿的香花岭，现在已是满目疮痍。肉眼可见的晶体很难得到，香花石已经濒临绝迹。

(本报综合)

邵阳市古称宝庆府，盛产南竹，自古竹器制作业十分发达。明代编修的《宝庆府志》曾记载过万历年间宝庆竹刻名师潘一龙及其竹艺作品，从有限的史料记载大致可以判断，宝庆竹刻产生于明朝中叶，是从实用竹器工艺中脱胎出来的一种集观赏、实用于一体的汉族传统雕刻艺术。

中国竹艺历史悠久，历经汉唐积淀，发展到明清时，已经很是兴盛，形成了一定的规模。竹子与玉一样，是历代文人骚客钟爱之物。早在一千多年前，在《诗经》中就有“瞻彼竹，绿竹猗猗”之句，后来竹子更是成为吟咏的对象。尤其在文人兴起的宋朝，竹子在人们心目中的地位更为重要。苏东坡有云：“宁可食无肉，不可居无竹”。据载，竹刻艺术发展到明朝中叶时，已形成了以嘉定、金

宝庆竹刻： 刻刀为笔 雕竹成画

陵、宝庆为中心的竹刻派别。而宝庆竹刻，无疑是其中耀眼的一朵奇葩。

清代康熙年间，宝庆竹刻艺人王



尚智发明了翻簧工艺和翻簧竹刻。以此法制作竹刻时，艺人将竹子去青去节，剥削出竹簧，经煮、晒、碾等工序后，压平贴于木胎或竹胎之上，再抛光打磨，运用不同的手法在上面雕刻人物、山水、花鸟。宝庆竹刻艺人经过几十年的不断实践后，已能够制造出相当精美的竹制佳器。乾隆时期，宝庆竹刻进入了全盛期，形式图案更为丰富而绚丽，制作也更为娴熟精美，成为民间艺术的优秀代表。宝庆人杰地灵，历代大师擅长于将自己的艺术技巧与文人审美情趣融会贯通，从而创造出了无数美轮美奂、具有极高艺术美感和文化内涵的佳作。

上世纪80年代后，宝庆竹刻趋于沉寂，竹刻企业纷纷倒闭，竹刻技艺濒临失传。2006年5月，宝庆竹刻被列入全国首批非物质文化遗产保护名录，当地政府给予政策扶持与资金投入，为宝庆竹刻的传承、发展和创新注入了强大的活力，使宝庆竹刻名声得以重振。

(本报综合)



嘴长毛短线含膘，喜向山中食青苗。渴饮山泉兼蕉露，饥餐米薯与酒糟。红鲜只配金盘荐，香嫩真堪玉箸挑。醉出湘人真血性，南京城上帅旗飘。

这首诗讲述的是百多年前一个关于湘中醉花猪的传说。相传，湘军统帅曾国藩平日饮食节俭，唯对家乡醉花猪肉情有独钟。节日宴会，桌上可以无山珍海味，却不可缺一盘醉花猪肉。湘军与太平军在南京相持，久攻不克，将士离乡日久，渐生怠心。曾国藩心急如焚，食不甘味，不由想起家乡的醉花猪肉，一时突发灵感，立即派人回乡采购300头醉花猪。喝着家乡的水酒，吃着久违的醉花肉，全军将士士气大振，一鼓作气将湘军主帅旗插上了南京城头。

湘中醉花猪有着近300年饲养传统，其种群为本地土猪和野猪杂交衍生而成。嘴长肚大，耳薄毛稀，毛色光亮，或黑白相间，或棕红如火。湘中人好酒，几乎家家制酒四季成酿，尤以当地糯米精制酿造的湘中水酒，甘冽醇香，后劲绵长，是享誉三湘的酒中上品。水酒的酒糟是当地花猪的最爱，在杂粮、菜叶混合煮熟的猪潲中加上适量的水酒酒糟，总会让猪胃口大开。许多农户甚至还在生猪育肥的关键阶段，直接在饲料中加入少量水酒，虽然人们并不知道其中的科学道理，但这种饲养传统却一直延续了下来。

湘中地区山清水秀，牧草丰茂，为醉花猪的生长提供了理想的天然生态环境，也形成了醉花猪半圈半牧的生长习性。一边悠闲自得在山水之间自由觅食野生草苗，饮用清澈甘甜的山泉，一边享用着人们用水酒酒糟精心配制的熟食饲料，这样的饲养环境和饲养条件，造就了醉花猪卓尔不凡的品质。

醉花猪作为湘中传统美食的一朵奇葩，在长达三百多年的历史传承中，因为生长周期长、饲养成本高、对环境和饮食要求相对比较精细等种种原因，未能扩展成一个大的种群，仅在涟源市的杨家滩、枫坪、荷塘等湘军故里有小范围遗存。

(本报综合)

