

火与土的完美运用,成就了陶瓷的艺术魅力。陶器是土命,自然秉赋了土的载物、生物、养物的厚德。有些陶器虽貌不惊人的,也没有多少价值,但都是生活中不可或缺的“家庭成员”,用得越久,也就有了感情。有时不小心,无意中将某一陶器碰豁或打碎,主人都会像自己受伤一般的疼惜,能够弥合的,都尽量的用水泥粘起来。即使无法粘贴,也不丢弃,而是放在哪个旮旯里,以图别用。有的碎片还可以用来盛水,成了那些家禽家畜的杯盏。一件陶器,更是一个艺术品。在安徽各地的特产里,陶器赫然在列。只不过,一个依然焕发,一个奄奄喘息。

■ 张亚琴



界首彩陶

□ 风物

火与土的交织融合 刻出安徽陶器之魅

界首彩陶:秉承了唐三彩遗风

位于淮中游的界首,剪纸、年画、陶器等民间艺术渊源流长,散发着浓烈的泥土芬芳,界首彩陶更是以独树一帜的艺术风格,并被列入国家级非物质文化遗产名录。

历史上,界首彩陶主要分布在颍河界首段南岸,当地村民都以冶陶为生。隋代,界首便有了立窑烧陶的历史。唐代,因与唐三彩产地洛阳为邻,界首三彩刻花陶器的问世,更是轰动一时。其造型多以圆形为主,这种圆形有两个含义:其一,“陶”有“掬”之谐音,“圆”有“团团圆圆”之寓意,二者结合,即为掬个团团圆圆。界首彩陶的制作原料,取自淮河流域特有的淤泥,这种淤泥经河水冲刷后,具有坚韧的弹性和可塑性,便于塑造千变万化的形态。

最开始是素烧陶,百姓们用柴草低温烧制出没有釉彩的陶器,自然而成的条纹成为独具美感的装饰纹样。其次是刻花期,先民们开始用陶轮拉出千变万化的陶胎;晾干后,施白土于胎面,以铁签或竹签刻画花鸟鱼虫于胎面,再施釉彩窑烧。到了刻画期,随着题材的丰富,除花鸟鱼虫外,还吸取了传统戏曲中的艺术元素,《战秦琼》《铡美案》等传统戏剧场景都被搬上了陶坛。

今天的界首彩陶,既秉承了唐三彩遗风,又兼容了当地木版年画的线刻表现形式,吸收了界首剪纸线面结合的特点,信手刻画,毫无雕凿之匠气,在制陶技艺中自成流派,一直沿续至今。

上窑龙缸:不复往日的风采

淮南上窑,是寿州窑址分布最多的地方。当年,经秦晋一战而成墟,待到战火熄灭,古镇人烟再集,当地人掘地立窑,转土成坯,伐木为薪,滤泥成釉,烧制瓷器已经蔚然成风。说起上窑陶器的烧制,不能不提起历史上大名鼎鼎的龙窑。龙窑是上窑明代重新生产陶器开始,就出现的最原始的烧窑方式。现在上窑能看到的陶窑遗址,只能是明代之后的黄陶烧制工艺。

烧制龙窑繁琐。先是在窑里摆放上松枝、

山草,用大火烧制五十至六十个小时,在熄火后,还得要冷却七天,才能将陶器从窑中运出。正是由于这种浩大和繁琐,龙窑每年只能烧制两炉,但它一次烧制的陶器可以多达上千件。唯一不足的是烧制成本太大,整个上窑镇每年所耗费的山草、松枝多达一千多万斤。即便如此,到了民国初年,上窑镇上还存有龙窑13座。

明代以制陶业闻名淮上,上窑产的龙缸内外施釉,通体金黄,一直有“金缸”之谓,大、中、小各种型号俱全,是主打品种之一。由于用料精细,质地致密,烧制火候很有讲究,器型饱满,叩之声若洪钟。

以前,水缸是生活必需品,一口上好的上窑龙缸,可供数代人使用,故有“子孙缸”之誉。这里的陶器成品通过一只只帆船驳运出港,经淮河、洪泽湖、长江远销,不仅水路沿线是销地,下江一带也十分青睐上窑陶器。

清光绪年间,上窑当地连年风调雨顺、五谷丰登,镇上有人出资到凤阳府请来京剧名角为农民演出。但毕竟是名气在外,戏班子架子很大,甚至提出需用四十顶小轿将整个戏班抬至上窑,镇上人一口答应。当四十多顶小轿浩浩荡荡地行至上窑山坡附近时,轿夫停下休息,突然间山上传来生、旦、净、丑,各种腔调的唱腔,字正腔圆。戏班子里人人胆怯,个个吃惊,抬头望去,只见这唱腔均传自山上为烧窑而砍柴的上窑樵夫们。到了上窑镇,戏班子再也没有摆“角”的架势。

上窑缸厂位于上窑镇东南,依山傍水,始建于1955年,原是由八家制陶作坊组成的公私合营厂。缸厂主要产品有日用陶、建筑陶、园林陶、工艺陶4大类150余个品种,其中礼品缸系列以质坚、音洪、破损率低打入国际市场。上世纪八十年代,位于淮下河的泗洪县的大小陶缸厂,专程派人到上窑学习黄釉陶工艺。

但越来越多的塑料制品、搪瓷用品取代了易碎的陶器。上窑缸厂的生产在上世纪九十年代开始,就难以为继,2003年,上窑缸厂正式倒闭,缸厂厂房被废弃。今天在古镇上看到的陶器,却写着泗洪制造。

□ 食尚

热腾的六月, 来一份冰凉的萧县“面皮”

面皮历史悠久,传说源于秦始皇时期,距今已有两千多年历史。相传有一年,陕西卢县秦镇一带大旱,稻谷枯萎,百姓无法向朝廷纳供大米,有个叫李十二的用大米碾成面粉,蒸出面皮,献给秦始皇,秦始皇吃后大喜,命每天制作食用,形成了久负盛名的传统小吃。

面皮皮薄,颜色晶莹透亮,入口细腻,制作方法各异,调拌也各具特色,口味不同。主要有萧县面皮、麻酱凉皮、秦镇米皮、汉中面皮、岐山擀面皮等。

首先要洗面:选用上好的面粉加水调和成较硬的面团,揉至光滑。取一较大的容器加水,将面团放入,慢慢揉动,不可揉散。这样面团中的淀粉逐渐析出,水渐成乳白色,当水已浑浊时,换水再洗,直到洗出面筋。

其次是发酵:将稀面水放置,沉淀,撇去清水,加入酵母,发酵,夏季约一昼夜,冬季就要适当加温,约三天。待其表面有泡,味微酸时就差不多了。

三是糰面:将锅烧热,用布沾油擦锅底,主要是为了不沾锅。将发酵好的面水适量倒入锅内,用木槌搅动,待面水糊化粘稠时须用力快速擦动。直到面团全沾在木槌上,用手捏之不沾,色呈半透明状即可。

四是擀面:将糰好的面团趁热拿到砧板上迅速擀制成薄厚均匀的面片即可。

最后是蒸熟:将面皮放到大开锅的蒸笼上急火蒸7~9分钟即熟。

面皮在萧县,各家的口味不一样。吃法也不同,常见的是切成条拌着吃,也可以夹菜卷着吃! ■ 张亚琴



萧县面皮

萧县消防走进田间地头传授“防火经”

5月29日下午,萧县消防大队深入辖区田间地头,宣传消防知识,提醒广大农民朋友在收获喜悦的同时,加强防火措施,尽量减少午收火灾事故发生,努力从源头上预防和减少火灾的发生。

据了解,消防大队分成小分队,进乡村到田头,以“面对面、零距离”的方式为正在辛勤劳作的农民朋友送上印有午收防火注意事项的宣传彩页,为他们详细讲解生产生活中常见消防安全常识,并将秸秆禁烧的相关规定

传达到每个农户,提醒农民朋友们时刻注意麦场堆垛、仓储场所消防安全,以增强农民朋友的消防法制观念,有效增强辖区群众禁烧秸秆及消防安全意识,提高了群众知晓率,引导广大人民群众自觉做好禁烧工作。

此次消防安全宣传,萧县消防大队已出动宣传车辆3辆,宣传人员20余人、张贴标语,发放宣传资料1000余份,为当前午收消防安全营造了浓厚的氛围,深受当地群众好评。
路东元 杨亚

萧县对高考考点开展消防安全排查

6月1日上午,萧县消防大队在大队长田永的带领下,深入萧县鹏程中学、萧城一中、凤山中学等高考考点,开展了一次全面、深入、细致的消防安全专项检查,杜绝火灾隐患的滋生。

每到一处考点,检查小组都听取学校对消防安全责任制的落实、应急疏散预案的制定、消防器材的配备、教职员消防安全培训等情况汇报,然后在学校

相关负责人的引导下,重点检查了教学楼、学生宿舍、食堂、火灾危险性较大的实验室、用火、用电、用气场所等重点部位。针对检查中发现的问题,监督执法人员第一时间对学校负责人提出了整改意见,并下发了相关法律文书,同时还要求学校在高考期间要积极开展自查自纠工作,将火灾隐患扼杀在萌芽状态,确保广大考生的安全。
路东元 杨亚