

# 羊口透光铜镜：一双糙手出细活

### 细数寿光“非遗”

□ 本报记者 戴玉亮 单辰  
本报通讯员 杨晓洁

铜镜在我国已经有4000多年的历史。透光铜镜最早见于西汉中晚期，因在阳光照射下其背后的花纹图案、铭文字符能映到墙上而得名。正因为有这种特殊效果，民间曾将透光铜镜称为“魔镜”，童叟皆喜，风靡一时。

7月31日9点，73岁的寿光市民杨明先正在自己的工作室内，认真打磨一个透光铜镜的半成品。在这个由客厅改装成的工作室里，摆满了近百种透光铜镜专制工具。一把老旧的长条木板凳，是杨明先的专用加工台。

“老技工最不缺的，一是情怀，二是工具。”见到记者到来，杨明先笑着起身和我握手，其手心的老茧让记者大吃一惊。“我这手掌，一半是肉，一半是茧。”因常年做活，杨明先与各种金属器物频繁接触摩擦，掌心年久生茧，越积越厚，“拿刀划一道，连肉都碰不着，更甭说出血了。”

1961年，19岁的杨明先高小毕业后，刚好赶上羊口镇造船修造厂招工。经公社推荐，他进入修造厂当了学徒，每天在船上打铁，一年后转行做木工。

“在船上拉大锯和打木料，一干就是16年。”杨明先说，闲暇时间，他开始学着做细木工活，“一有空就跟着老师傅们学木雕花，当时就想多赚点钱。”

1977年，羊口镇造船修造厂成立铸造车间，杨明先被选为车间主任，一直干到退休，“当时我负责采购铸造模具，在跑到青州等地的时候，第一次见到透光铜镜，一下子就被这神奇的物件吸引了。”

退休后，杨明先有了真正的闲暇时间，他便经常和一些懂技术的老工友凑群，研究透光铜镜的制作方法。“市面上所有有关透光铜镜的资料，我全都买了下来。”杨明先说，购置好铜和打磨工具，准备好焦炭和火炉后，他开始了近两年的研究试验。

“两年后，做出第一个镜子成品的时候，我激动得两天没睡觉。”杨明先说，“有兴趣，就不觉得累。”杨明先说，自打做铜镜以来，手被火炉烫伤、利器刺伤便是“家常便饭”了，“手艺人都有双糙手，去换一手细活儿。”

杨明先介绍，制作透光铜镜要经过制图、化铜、做坯、磨光等步骤。

第一步是构思图案。制成一件待铸铜镜的模型，然后用泥翻成范，即模具。制作的模具要正面光滑，花纹及铭文清晰，两片模具能对合才算合格。

第二步是化铜。炉内点燃焦炭，上置坩埚，将铜、硼砂等材料按比例配好放入坩埚，大概半小时以后化成液体。

铸造过程中有两个重要技术。“一是配料，共需要铜、镍、铬、银、金等9种金属。配料不对，透光就不好、不亮。”杨明先说，铜汁的熔炼还需要以锡、铝等为原料，加锡是为了降低熔点，增加其硬度和光泽度，使铜镜表面匀称整齐，同时可减少溶液中气泡的产生。二是配料的熔点不同，放入的先后顺序也不一样，熔点高的先放、低的后放。

第三步是做坯。将化好的铜液倒进模具里，做成铜镜毛坯。

第四步是磨光。铜镜透不透光，除了与化铜好坏有关以外，与之后研磨和抛光也有

着密切关系。  
“铸造最后用研磨砂、研磨膏和研磨水抛光即可。”杨明先说，在打磨的过程中，一定要注意力度，稍有不慎，铜镜就不透光了。因此，制作好的透光铜镜只能用手工，任何机械都不能替代。

羊口透光铜镜的铸造技术精巧，成品造型多样，打破了过去传统的圆形和方形的制式，带手柄镜、圆角方形镜和仿古钟形铜镜等，更具时代风格。成品装饰华美，从神话

传说到写实图案，构思巧妙，包罗万象。羊口透光铜镜形制规范，纹饰线条细腻流畅，镜背面的铭文主要以花鸟、传奇及民间故事为题材，是中国古文化艺术的缩影，具有较高的艺术审美价值。

“铜镜原本就是人们使用的照面饰容的生活用品，有人还把它作为辟邪的用具，或作为装饰品挂于胸前。”杨明先说，透光铜镜可作为礼品、宗教法器 and 收藏品，因此从它产生之日起就富有文化内涵。

透光铜镜的铸造复杂，对技艺要求高，制作出一等的透光铜镜极其难得。因此，一块铸造精良、形态美观、图纹华丽、铭文丰富的透光铜镜，价值不菲。

“我满手的铜锈味儿，这辈子都够呛能洗得掉了。”杨明先说，“我希望有更多不介意铜锈味儿的年轻人能传承这门手艺。只要勤学，一律免费。”

2008年7月，羊口透光铜镜被列为寿光市非物质文化遗产。

## 东方朔的传说：

# 弥河岸边的风景线



图为东方朔祠新貌。

□ 本报记者 单辰 戴玉亮

寿光市纪合镇东方村，有当地著名的东方朔祠和东方朔墓。东方朔祠坐北朝南、其型仿古，门匾额文上书“仙桃移根”，寓意远离世俗铜臭。廊柱之上，“西京谏书无双士，天下俊逸第一仙”的楹联笔力遒劲，字迹齐整庄严。

文革期间，东方朔祠和东方朔墓一夜之间被红卫兵极端分子毁掉。

“1998年，东方村村民自愿集资，重修东方朔祠和东方朔墓。”寿光市作协会员李树高说，每年阴历九月二十五，东方朔祠便有香火盛会。有诸多省内外来的香客，也有海峡对岸的同胞赶来敬香。

东方朔墓位于祠堂东南向，墓前石碑正面刻有“汉大中大夫东方先生之墓”字样（第一个“大”通“太”），背面为康熙年间寿光县令刘有成撰写的《重修墓志》。

东方朔本姓张，字曼倩，西汉平原郡庆次（今德州市陵县神头镇）人，生于汉文帝后元三年（公元前154年），卒于汉武帝征和初年（公元前93年）前后，是西汉著名的辞赋家，先后任常侍郎、太中大夫、给事中等职。

东方朔幽默风趣、诙谐善辩，常在武帝面前谈笑取乐。其思想复杂、仁爱爱民、儒、道、法溢于言行，忠言直谏、正义旷达、针砭时弊。“东方先生放荡不羁，纵情山水。”李树高说，“东方朔颇具政治天赋，但汉武帝始终把它当作俳优看待，不予重用。”

东方朔出身贫寒，少失父母，但自幼天资聪颖、勤奋好学。“年十三学书，三冬文史足用。十五学击剑，十六学《诗》《书》，十九学孙、吴兵法，战阵之具，征鼓之教，亦诵二十二万言。”李树高说，东方朔22岁时，汉武帝“征天下举方正贤良文学才力之士”，东方朔上书对策，得以待诏公车。

据了解，东方朔不仅气宇非凡、饱读诗书，娴精文韬武略，以“智吓侏儒”得到汉武帝的赏识，后又以雄辩辩舍人被封为郎官。

“汉建元三年（公元前138年），他因上书《谏起上林苑疏》被提拔为太中大夫。”寿光市书法家协主席、东方朔文化研究者、《东方朔研究新探》编者张嘉庆说，“不久，东方朔却因酒醉小遣殿上、行为不检、犯上不敬被贬为平民，后复命为郎

官。”

东方朔在文学造诣上虽不是举世瞩目，但也有自身特色和风格。“史学家班固曾在《西都赋》中论及汉武帝的侍从文臣，将东方朔与著名的辞赋家司马相如相提并论。”张嘉庆说，特别是东方朔所著《答客难》和《非有先生论》等作品，迄今仍在中国古代文学史上占有一席之地。

“东方朔的思想中无时无刻不流露出‘民为贵、民为本’的可贵精神。”张嘉庆说。

谈及东方朔和寿光的渊源，张嘉庆介绍说，东方朔一生生活简朴，反对人死后葬礼大操大办。“东方朔去世前对子女说，‘带着我一直往东去，直到走不动了再将我埋葬在那里。’”张嘉庆说，于是子女们照办，将其棺木用铁索相连，抬着向东而行，逢山开路、遇河修桥，数月后来到了弥河以东。

“走到现在的纪合镇东方村时，铁链应声而断，瞬间狂风大作、飞沙走石，于是便有了东方朔的墓。”李树高说，如今祠堂和墓均已重修。金秋庙会时，游人如织，灯火辉煌，成为弥河沿岸一道靓丽的风景线。

2008年7月，东方朔的传说被列为寿光市非物质文化遗产。

## 9月底前完成 65岁以上老年人查体

□记者 单辰 通讯员 王兵 报道

**本报寿光讯** 8月9日早6点，寿光市洛城街道北马家村就聚集了很多人。今年68岁的陈德昌老人告诉记者，从2011年开始，自己就参加了市里的“免费查体”项目。他听说今天街道卫生院的医生会来村里为村民查体，不用花一分钱。如果自己去医院查体的话，要花费300元钱。今天虽然下着雨，但65岁以上的老人都来了。

从2011年开始，寿光市财政单独划拨资金，为65岁以上老年人进行查体。65岁以上老年人查体作为基本公共卫生服务的主要内容之一，计划到9月底前，寿光对所有65岁以上老年人进行免费查体，届时覆盖率将达到100%。

洛城街道卫生院副院长崔巍告诉记者，今年洛城医院组成了20人的查体小组，从5月份开始到村里为65岁以上老人进行健康查体。一般是前一天到村里下通知，第二天6点左右开始查体。到目前，洛城街道卫生院已经为90个村6500名65岁以上老人进行了健康查体。

同一天，在田柳镇西埠头村，田柳镇卫生院的工作人员一早来到村里为老年人进行查体服务。田柳镇卫生院自4月份开始组织专业技术人员和专用设备，对全镇68个行政村的65岁以上老年人进行入村查体。截至目前，已为5700名65岁以上的老人进行了免费查体服务。

寿光65岁以上老年人查体每年开展一次。体检结束后，医务人员将检查的结果进行档案等级管理并录入电子档案；对检查中发现的高危人群和慢性病患者，及时纳入重病管理，记入重点人群标识颜色老年人健康档案，并及时将检查结果报告单及健康评估结果反馈给被检查人及家属；对重点人群、特殊人群进行跟踪随访观察治疗，宣传卫生防病治病知识，并对健康不良患者进行分类干预。

寿光市卫生和计划生育局党委委员、主任科员朱圣英介绍，为确保65岁以上老年人免费查体这一政策落实到位，寿光市卫计局及时召开了调度会，进行了安排部署。今年的查体任务，一是查体的项目比较齐全，包括血常规、尿常规、空腹血糖、血脂、肝功能、肾功能、心电图等。二是查体的流程比较合理，各个体检机构发放了明白纸，让老年人了解查体中的一些注意事项。医务人员携带一些必要的设备到各个村，社区进行现场查体，方便了老年人。三是注重查体的时效，查体结束后根据每个老年人的情况，进行用药指导和健康教育。

截至目前，寿光已经为全市71300位65岁以上老人进行了健康查体，完成今年任务的96%。

## 寿光解除抗旱Ⅲ级应急响应

□记者 单辰 通讯员 王景坤 报道

**本报寿光讯** 随着8月3日至4日全市平均降雨29毫米，旱情基本解除，寿光市防汛抗旱指挥部决定自8月4日12时起，解除抗旱Ⅲ级应急响应。

自今年6月25日11时寿光启动抗旱Ⅲ级应急响应以来，全市上下围绕旱情采取了全方位的抗旱工作，拨付抗旱专项资金、加强水源调度管理、积极开展节水工作等，最大程度地降低了干旱带来的损失。

今年1至7月份，寿光全市降水总量为191毫米，比历年同期减少近120毫米。由于降雨偏少，部分镇街区出现了严重旱情。从统计情况分析，寿光旱情主要分布在中北部，包括田柳、上口、台头、侯镇、营里、羊口和双王城，在田作物受旱面积57万亩，其中轻旱19万亩，重旱38万亩，主要集中在中北部地区，以玉米和棉花为主。全市3890多眼机井出水不足，1620眼机井吊空。

针对旱情，寿光市防汛抗旱指挥部办公室启动抗旱Ⅲ级应急响应。各镇街区按照要求，密切监视旱情发展，科学分析预测旱情趋势，强化应急抗旱措施。水利部门加强水源调度管理，在弥河等河道干涸断流的情况下，积极争取南水北调长江水和引黄济青水指标，利用引黄济青输水干渠和弥河、张僧河、丹河等河道，为寿光北部镇区抗旱灌溉。调引小清河水500万立方米，为寿北地区抗旱提供水源，为附近群众提水灌溉。

寿光市财政拨付200万元抗旱专项资金，扶持寿北镇（区）维修、新打机井、购买灌溉设备，开展农田灌溉。羊口镇通过新打17眼应急抗旱深水井、为村里配备抽水设备从小清河引水灌溉、修地入渠调处理后的污水进行抗旱等举措，紧急为11.5万亩农田送水抗旱。广大群众也全面投入抗旱，中北部地区充分利用现有6000余眼机井，挖掘有限的水资源，用机井灌溉抗旱，及时缓解了旱情，确保了农作物、经济作物的生长。

抗旱的同时，寿光积极开展节水工作。在农业节水方面，推广节水灌溉技术，减少大水漫灌，提高灌溉水利用率；在工业节水方面，各企业优先使用地表水，减少地下水开采，不断改进节水工艺，提高节水效率。同时向社会广泛宣传水源状况、节水措施等，营造了全民节水的良好氛围。



□付冰川 王兵 报道

## 寿光空气质量大幅提高

8月11日，寿光晨鸣热电厂的两个封闭煤仓正在施工。为改善空气质量，提高环保标准，去年10月份，该企业投资1.19亿元建设两个封闭煤仓，预计今年9月份投入使用。

今年以来，寿光推进城区空气质量百日集中整治，取得明显成效。今年1至7月份，寿光空气质量同比改善率达到了11.9%。

## ■寿光好味道

# 富氏酱油：古法酿造大有来头



富氏酱油员工正在进行翻曲工序。

□ 本报记者 单辰 戴玉亮  
本报通讯员 王朋

在我国食品历史上，酱油的出现极早。据史料表明，春秋时期《周礼》一书中就有“百酱八珍”的相关记载。《论语》中，孔子曰

“不得其酱不食”。关于酱油名称的出现，最早的文字记载是宋朝林洪的《山家清供》。书中记载，酱油作为一种调味品广泛应用于烹调。

李时珍所著《本草纲目》记载有“豆油法”，较为完整地记录了我国古代酱油的制

法。

7月30日11时，记者来到位于寿光市渤海路中段的全福元超市世纪广场店时，市民王攀正在调味品货架前选购酱油。“爸妈喜欢吃富氏酱油，价格合适，炒菜很入味。”王攀一边说，一边往购物车里放了两瓶富氏“鲜味”味极鲜酱油，“当地的牌子当地人都比较放心，古法酿造的酱油也利于健康。”

“古法酿造酱油的流程复杂，分土灶蒸料、日晒夜露、高温灭菌等步骤。”富氏食品有限公司负责人、富氏酱油传承人付国平说，古法酿造酱油的生产设施仅有席、缸、木耙、木榨油箱等简单工具，而其酿造关键在于日晒夜露、木榨出油等步骤。

“酱油酿造始终遵循大自然规律。”付国平说，春准备、夏造酱、秋翻晒、冬成酱，一批酱油需要历经1年之久才能酿造完成。原料是黄豆和面粉，酿造过程共分6步。

“首先选择颗粒饱满的黄豆，洗好之后在水中常温浸泡。夏天浸泡6小时，冬天浸泡12小时。”付国平说，然后将泡好的黄豆放入锅中，隔一层布，与面粉一起大火同煮约2小时，直到黄豆微烂但颗粒完好。

“第二步，将煮好的黄豆和面粉以7:3的比例，放在席子上拌匀。”付国平说，将两者混合时，讲究轻、匀，既避免捣烂黄豆，又要使其混合均匀，让面粉包裹整粒黄豆。

“制曲，是至关重要的一步。”付国平说，依靠自然界微生物的多种菌种自然制曲，季节必须选在农历六七月左右。混合料移于室内，置于席上，待曲料升温。在适当摊晾、通风降温后，曲料发白，最终变为黄绿色，即为

成曲。“这一步，最重要的是保证适宜的温度和湿度。”付国平说，每天人工翻动一次，1至3天曲料即成。

“然后将成曲投入浓度为20%的盐水酱缸内，料跟盐水的比例控制在1:1.3，放在院内晾晒。”付国平说，酱油要味道醇厚，发酵过程至少要持续半年以上。天气好就晒太阳，用木耙经常翻动；阴雨天就盖上盖子，防止雨水进入影响发酵质量。

日晒夜露的过程，大大促成了微生物酶的分解活力，为多菌种发酵提供了独特的条件。

“待发酵好，将酱料加热水稀释后，装麻袋封口，放置于榨油箱。”富氏食品执行总裁林琦说，“在木头上绑上石头，利用杠杆原理不断碾压酱包，酱油便从榨油箱底部沥出。再根据一等酱油和二等酱油的不同要求，调配盐度、色度和质量。”

最后一步，将用锤敲出来的酱油上锅蒸煮灭菌，煮沸后人缸冷却沉淀。

“古法酿造是一种纯天然的酿造方式，从选料到成品，每个步骤全部依靠经验，耗费大量的人力和心血。”林琦说。

谈及富氏酱油的由来，付国平介绍，1000年前，贾思勰回到故乡经营农牧业，亲自参加农业生产劳动和放牧活动，精心述写自己的经验技艺，汇总为《齐民要术》。寿光富氏人家每日帮忙劳作，并向其学习酱油酿造技术。

“贾思勰教富氏人家建窖，取井水，试制曲，开设作坊，开创了寿光酿造的历史。”付国平说，后来，富氏人家在此基础上，依据常年经验积累和工艺的不断改善，逐渐改良配方，代代相传。