

宣德炉里添金银，制作工序有几十道

这个周末，去南京朝天宫古玩市场逛展、淘宝

“日照香炉生紫烟，遥看瀑布挂前川”，李白的《望庐山瀑布》尽人皆知。那你知道吗？古时候，香炉不仅是焚香用，还可以用来取暖。

3月3日~7日，200多家古玩参展商将云集南京，参加朝天宫古玩市场第二届全国古玩交流大会。届时，不仅有来自宁夏、内蒙古的红山玉，福建的古瓷，湖北的绿松石，还有神秘的“宣德炉”。铜香炉制作技艺“高人”陆建森也将带着他的作品前来参展。

现代快报/ZAKER南京记者 胡玉梅 韩雨霁

500多年前，明宣宗亲自设计铜香炉

“香炉在我国已经流传了2000多年，汉代流行博山炉；明朝，宣德皇帝朱瞻基亲自参与设计监造，开启了香炉的新制法，并有了宣德炉。”铜香炉制作技艺“高人”陆建森告诉现代快报记者，宣德炉是中国历史上第一次运用黄铜铸成的铜器。

宣德三年（公元1428年），朱瞻基为改善郊坛、太庙及内廷所陈设的鼎彝祭器，亲自参与设计监造香炉，当时一共审定117款器型，包括鼎、炉、鹤、鬲等，并几十种贵金属与铜料，不断试验下，终于成功。

“当时一共铸造出3000座香炉，史称‘宣德炉’。这些香炉，除御用外，一小部分赏赐给了皇亲国戚以及一些寺院。”陆建森说，500多年过去了，真正于宣德三年铸造的铜香炉极为罕见。

“现在，宣德炉被上海博物馆等博物馆以及一些收藏家收藏。”陆建森介绍，他们曾经对宣德炉的金属成分做过分析，发现，宣德炉的成分有金、银、锡、镁等，因为金、银等贵金属的掺入，令宣德炉的颜色变得神秘，让人感觉它们不是凡器，会发出奇光。



陆建森用古法仿制宣德炉



仿制的宣德炉 陆彬供图

古法烧制，光关键工序就有几十道

大名鼎鼎的宣德炉，烧造工艺有没有失传？答案是：没有。

陆建森从事古法仿制宣德炉已经30多年了，儿子陆彬也继承了父亲的手艺，从事铜香炉制作10年了。

“宣德炉的烧制方法叫失蜡法，光是关键工序就有几十道。”陆彬告诉记者，一个简单的小香炉，要经历塑形、制模、高温脱蜡、浇铸铜水、打磨、做字等一系列工序，每一道工序都缺一不可，而且，道道工序都不能有失误，否则就是残次品。比如，浇铸的时候温度控制不好，就会有气孔、砂眼。而就火候来说，高温脱蜡的时候，炉温要五六百摄氏度，而浇铸铜水时温度为八

九百摄氏度。这些火候必须精准，否则也会出错，烧成残次品。陆彬说，仿制一件宣德炉没有个四五天完不成。

大明宣德炉的基本器形是敞口、方唇或圆唇，颈矮而细，扁鼓腹……“宣德炉一共有3000多种器形，经过不断摸索，我们传承下来的器形有100~200种。”陆彬说，宣德炉的浇铸工艺并没有丢，他和父亲正在申报南通市市级非物质文化遗产。

不过，由于金、银等比较贵重，考虑到公众的接收程度，他们仿制的宣德炉一般不加金银，只有私人定制的作品、要求放的才会掺入金和银。

宣德炉神秘的色泽，至今是个谜

“宣德炉的精妙之处，还在它的色泽。”陆彬介绍说，史料记载，宣德炉有四十多种色泽，有紫带青黑似茄皮的，有黑黄像藏经纸的，如旧玉之土沁色的，白黄带红似棠梨之色的，还有黄红色的、套上五彩斑点的……明朝大鉴赏家、收藏家、画家项元汴（子京）说：“宣炉之

妙，在宝色内涵珠光，外现澹澹穆穆。”

这么多的色泽是如何显现的？陆彬介绍，史料说，宣德炉在烧造的时候，用了多种中草药，但配方早已经失传，古法无法还原。所以，宣德炉的色泽是如何炼成的，还有待进一步研究。

其他亮点

超强阵容、最强配置

3月3日~7日，来自全国各地的两百多家古玩参展商将云集南京参加展会。朝天宫古玩市场总经理杜开林介绍，本次展会将安排在朝天宫古玩市场四楼刚刚建成的4000平方米的专业展馆举行，馆内可提供800节标准展柜，同时新开辟出400平方米的拍卖厅和300平方米的精品展厅。

延续“房交会”模式

除柜台交易外，3月3日起在夫子庙状元楼酒店，还将有“房交会”。这次“房交会”酒店位于灯会景区，参展商既可以参加“房交会”，又可以吃元宵逛花灯。据主办方介绍，“房交会”共设100间客房，藏家来自全国各个省市，藏品涵盖古玉、古瓷、古珠、文玩杂项等多个领域。

春节大吃大喝，节后胃肠“亮红灯”

3月“爱胃月”——

幽门螺杆菌呼气筛查免费，无痛胃镜当天约当天查

过年的大鱼大肉，难免给健康增加了负担，不少人的胃肠就此亮起了红灯：便秘、急性肠胃炎等消化系统疾病不期而至。走访南京远大中医院我们得知，年后该院门诊量同比增加了7成，以急性肠胃炎居多，症状主要集中为胃痛、上腹胀气、腹痛及慢性腹泻。该院国务院津贴专家陈明伦提醒广大市民，春节过后应合理调整膳食，加强胃肠道健康筛查，避免急性胃肠疾病转慢性，预防消化道高危病变的发生。

通讯员 陈彦

胃肠健康，从膳食平衡入手

由于春节期间，肠胃连续几日承受高能量、高脂肪、高蛋白膳食的消化、吸收、代谢重任，已经不堪重负。于是很多人提出要“清肠”“排毒”，更有甚者推行“全素食”。其实这样做是从一个极端走向另一个极端，并不符合人体正常生理代谢，应当适量提高膳食纤维的摄入，有助于调整胃肠功能的恢复。

节后饮食应更注重食物的多样与均衡。推荐做到：四个“一”，即一定量的主食（成年男性5两以上，成年女性4两以上）、一袋牛奶（250毫升）、一个鸡蛋、一斤蔬菜（以绿叶蔬菜为主）、一两豆类制品、一个水果（约200~400克，在两餐之间）；两个“三”，即3两瘦肉和3勺油脂。但应避免油炸食物、肥肉和动物内脏等。

幽门螺杆菌交叉感染，胃癌风险陡增

每年春节后，门诊胃癌的检出率也明显增高。对此，陈明伦解释道，过年期间人们聚餐较多，易出现幽门螺杆菌的交叉感染，该病菌可附着于胃黏膜上，具有很强的生命力，可抵御胃酸供给，并不断释放毒性因子，诱发各种炎症、溃疡，并刺激胃癌的发生。

在门诊病例当中，早期胃癌患者可表现出上腹胀气、体力较差、隐痛、反酸、短期内体重减轻、黑便等现象，而肠道早期癌变的患者主要以腹痛、便血等症状为主，人们应警惕这些“蛛丝马迹”，及时开展胃肠道健康筛查。

3月“爱胃月”，为胃肠健康保驾护航

今年的“爱胃月”活动，除了有国务院津

贴专家陈明伦、省人医中医科陈德珍、著名中西医结合专家王黎等多位名老专家在南京远大中医院不定期亲诊，市民还能享受多项惠民检查。

幽门螺杆菌呼气筛查免费。幽门螺杆菌可以通过同盘就餐、亲吻等方式相互传染，是各种胃病和胃部高危病变的主要致病菌，而春节期间是该病菌交叉感染的高发期。因此“爱胃月”期间，医院将免费为市民进行幽门螺杆菌呼气筛查。

无痛胃镜，当日约当日查。平日里想做无痛胃镜、无痛肠镜，预约排队都要一两周甚至个月，而“爱胃月”期间，当天空腹预约当天就能检查，拿报告看医生都在一天内解决。此外，患者检查完还可享受一份免费的爱心早餐。

中老年胃部高危病变PG筛查免费。旨在预防年后胃部高危病变的发生，帮助老胃病患者提前发现早期风险，提高预后效果。

陈明伦教授告诉我们，随着医疗技术的发展，胃肠检查早已变得不难受，门诊普及的超细无痛胃镜，可在短短数分钟内发现患者胃内的炎症、息肉、溃疡等问题，以及藏在黏膜下的早期病变风险，而检查过程没有任何痛苦，市民完全可以安心检查。还有喝一杯“饮料”筛查胃部初期健康状况的影像检查、吞一粒胶囊检查全消化道的智能胶囊内镜系统等等。总之，人们有了更多无痛舒适的查胃选择。

报名“爱胃月”健康普查，请拨打本报“便民查胃直通车”热线：025-8478 3561。（医保可用）

活动时间：即日起至3月31日