

投稿邮箱:www.85193207@126.com



【行走齐鲁】

重游景阳冈

□刘振岱



八月仲秋,我和县政协的杨君驱车前往景阳冈游览。我们特意带了两瓶三碗不过冈特酿,到当年武松打虎的地方畅饮,是别有一番风味的。

乘车行驶四十余里,穿过巍峨壮观的“景阳冈”石碑坊,举目远眺,只见树木笼罩,一片郁郁葱葱,像半空中浮动的一片绿云。啊,我又来到了景阳冈!

侨居异国他乡四十余年,游子远行隔天涯,梦中思乡千百回。十年前,一乡亲捎去两瓶景阳冈陈酿,诱人的酒香把我的乡思撩拨得再也无法平静,遂趁中秋佳节之际回归了故乡。而现在,我从电视上观赏到景阳冈改建后的旖旎风貌,被其丰富多彩的人文景观和古朴雅致名胜古迹所陶醉,才决定重游一回景阳冈!

和杨君跳下轿车,我们大家一起步入景阳冈大门,迎面望见一座假山上,镌刻着“古风犹存”四个遒劲有力的大字。沿蜿蜒小径朝东南走去,便是“三碗不过冈”酒店。此刻,不知怎的,我蓦然想起了“透瓶

香”酒。是呀,武松当年就在这酒店里豪饮了十八碗“透瓶香”,酒助人胆,他不顾酒家再三劝阻,醉醺醺地登上了景阳冈……

杨君叫了一声,使我从沉思中渐渐转过神来。于是,我们举步往前走,沿一条曲径爬上一个两丈余高的大黄沙冈。冈顶右侧立着省级重点文物保护单位标志;左侧矗立着著名书法家杨萱庭书写的一块巨大的“虎”字石碑;正中是一座被松柏环抱的山神庙。庙当门盘踞着一尊护法神彩色泥塑,两旁屹立着东水神和西火神彩色泥塑。四周墙壁上绘有四官八卦图,分为左青龙,右白虎,前朱雀,后玄武;每宫七星宿,四七二十八宿,每天有一位值日官。此情此景,我仿佛感觉到庙内弥漫着一股神秘奇妙的灵气,禁不住浑身猛地一颤。哦,也难怪当年武松威力无穷,在门前徒手打死猛虎!

我们从庙后顺坡而下,漫步在一片碑林中,最为显眼的就是那块携刻着武松像的石碑,其姿态活灵活现,栩栩如

生;再就是著名诗人臧克家的手笔——“呼啸一声草木惊,从此冈上少人踪;英雄意气铁拳功,不许人间恶虎行。”还有费孝通、吴作人、李苦禅、爱新觉罗·溥杰等名家的墨迹,真草隶篆,琳琅满目。碑文内容保存了各种史料,仿若一座大型的石质书库。

踏着卵石小道,穿过葱葱郁郁、枝密叶绿的树林,我们来到卧虎池旁,观赏到两只斑斓的猛虎,时而仰天咆哮,时而做扑捉鸡兔的游戏,逗引得游客们轰然大笑。

过了卧虎池,曲径通幽又一高丘,垂直高度达四十余米,主要由山门、大殿和钟亭三部分组成。大殿门上方书写着“武松庙”三个大字,两侧楹联是“铮铮铁骨顶天立地,凛凛人杰呼风唤雨”;大殿内正中供着一尊腰佩宝剑、颈挂念珠的武松塑像,头顶上方悬挂一匾额,书写着“勋业昭彰”四个金字,周围饰以木质石刻壁画,生动形象地展示出武松一生的英雄业绩。

从武松庙走出来,在整个

浏览区的制高点上,朝四周鸟瞰:北望是一泓浩淼碧波的情景湖,西望是绿树环绕的虎啸亭,南望是仿古建筑的张家猎户旧居,东望是供猴栖身玩耍的铁丝网。上空有两只苍鹰在翱翔,似乎在欢迎远道而来的游客。

从武松庙拾级而下五十多层台阶,向西南一拐,看到一座武松打虎浮雕,艺术地再现了《水浒传》中所描述的武松与猛虎搏斗的激烈场景。此座浮雕是根据中国著名画虎大师刘继卣先生的书画雕刻而成,其背面还有他的一首《武松打虎》诗——“虎啸声喧草莽间,崖前落木坠纷纷;奋起铁拳威振,人虎搏斗惊密林;折木摧岩腥风散,狂吼数声毙冈前。”诗作高度概括了武松惩恶扬善,除暴安良的英雄气概和不惧强暴的大无畏精神。

我和杨君漫步在景阳冈上,观不够风景名胜,诉不尽乡思乡情。不知不觉间,夕阳渐渐坠下,晚霞火焰般燃烧起来,给整个景阳冈浏览区涂上一层金红色,景色分外迷人。璀璨秀丽的自然风光,深厚绵长的历史文化,令景阳冈魅力独具,闻名遐迩,吸引着愈来愈多的中外游客来这里观光旅游。

一轮铜盘似的明月升上了树梢,新月把它那清流的银辉洒在我们身上,沙地上印下两个斜长的、浮动的身影。不多时,男女游客三个一群,五个一簇,说笑、唱歌、跳舞、饮酒、赏月,欢度佳节,好不热闹!

杨君在一块小石板上摆上美酒佳肴酒菜,叫我入座。我面对满满的一杯酒,望着杯内的月儿,闻到一股扑鼻的酒香,便似乎有点醉意了。

景阳冈上,月光融融,幽风徐徐。我恋恋不舍地移动着脚步,举首遥望夜空,圆月皎洁,妩媚动人!禁不住一阵柔肠百转,浮想联翩:假若我能腾云驾雾奔上广寒宫,吴刚捧上三碗不过冈特酿,让我与嫦娥共饮,岂不乐哉!

【民间记忆】

学路

□田庆盈

二三十年前,由于我的家乡水村小得连个学校也没有,因此,不得不从小学一年级开始就到邻村去跑校。冬天天亮得晚,又加上要上早自习,因此,一个小村的小伙伴们很早便要起床爬起来,抹一把脸,背起书包,哈着冻得通红的小手,使劲跺着双脚,结伴去上学。有时候,实在太冷,会趁着天黑,去路边人家的秫秸垛里抽几抱玉米秸,点然后,一群小孩乐哈哈地烤着火取乐。那感觉往往是暂时的热乎,等秫秸化为灰烬,又重新走在学路的寒风里,浑身冻得更深更透更刺骨时,便常常产生出“不如不”的感觉。

那时,乡村的土路上是基本看不见汽车的,偶尔有辆拖拉机驶过来,孩子们便会嘻笑着追逐一番。如果恰遇拖拉机是同向的,稍大点的男孩子是不会放过机会的,偷偷地爬上拖拉机,让其捎上一程,这便会大大地缩短上学的时间。

有一次上学,等一辆拖拉机慢腾腾驶过来,我和我的同学元海像往常一样,分散在拖

拉机的两侧,等拖拉机驶过,我俩便闪身分别抓住拖拉机后车厢挡板的一侧,跟着跑了几步后,熟练地翻进了车厢。等我们一路打着趣,转眼间快到学校路口时,却发现开车的师傅突然加快了速度,飞一样往前开,路两侧的树也在成排地往后倒,我仍然尝试着翻身下车,元海对我说:“今天情况不对,这开车的家伙是成心跟咱作对,看来他是把五个档全挂上了。”元海就是逗,这时候还有心开玩笑。那时农村流传着一个笑话,说一个老汉坐着拖拉机去赶集,路上问开车的师傅,你这车有几个档,师傅回答说,算上倒档共五个档,老汉便说,咱再开快一点,你把五个档全挂上吧。果然,无论我们怎样努力,都没能从那辆高大的“五〇”拖拉机上逃下来。拖拉机一口气将我们拉到离学校两公里开外的长城岭脚下,趁爬坡减速时,我俩才迅速地跳下车来。不用说,那一天我们两个都迟到了。

放学的路上则完全相反。那是一种摁都摁不住的欢快和轻松。一队队放学的孩子,那就是一群群脱缰的“野马”和出笼的“小鸟”,纵使哪一个孩子一天中碰到了什么解不开的难题或者遇到了什么不顺心的事情,那些少年的烦恼也都似一缕青烟,是经不住放学路上那小风一吹的。

放学路上,男孩间相互嬉笑着追打跑闹,女孩间娇怯地窃窃私语。弹弓弹出的石球带着哨音飞出,铆足了劲从手里扔出去的石块,说不定会砸在谁的身上或者打破谁的头,随后便是一阵夹杂着哭声的喊叫和吵骂。看到一群更小的“皮猴子”,等瞅着近处没有女同学时,便几个人站成横队,各自掏出小鸡鸡,喊“一、二、三”,齐步走,看谁尿的距离更长的景象时,大孩子们是不以为怪的。那或许是因为都有过类似经历缘故吧。

放学路上,时间是不受限制的,只要你愿意,哪怕你在外面玩到天黑再回家,大人一般情况下从不会过问。

在我家院子的后面,是一条被山水常年冲刷而成的长长的河沟,河沟的西侧是一道宽宽的石梁,其上间或蓬勃生长着杏树和樱桃树,周边还茂密地杂生着荆棵和酸枣,星点的鸟窝点缀其间,是一派盎然的生机。小学的后几年,每天下午放学后,我都会背着书包躲进河沟西沿一个深深的石窝里,然后从石洞的深处翻出藏身其中的人小书,津津有味地读起来,那一刻全然忘记了外面的世界。往往伴着袅袅而起的炊烟,等到一遍又一遍响起的母亲唤儿声,才想起应是回家的时刻。现在想来,这小小石窝,应算作我最早的书屋,因为除了那时能借到的小人书外,像《封神演义》和《说岳全传》这样的大部头,都是在这里被我啃下来的。

现在的城市里,每到上下学的时段,学校驻地必涌满接送孩子的家长。车接车送,人声喧嚣,在重重簇拥呵护下,孩子们便完成了每天在家和学校这两点间的交接。两点一线,缺少了学路这重要一线的娃娃们,他们有难忘的童年吗?

泰山豆腐以泰山脚下的泰安城东南的黄家庄村制作的豆腐为典型代表,迄今已有两千多年的历史。因泰山豆腐具有鲜嫩如乳、色白如雪、绵滑细腻、浆细质纯、食如鱼脑、无豆腥味、且有弹性、久煮不老不碎、营养丰富等特点;还因所用的地下水来自泰山岩体裂隙流出的泉水,甘甜清冽,被古人誉为“泰山神水”;再就是出豆腐率高,非常神奇,故被称为“泰山神豆腐”。

【饮饌琐忆】

泰山神豆腐

□师承瑞

据史料记载,泰山豆腐宴始于汉代,繁荣于宋代,明清达到了鼎盛。在封禅活动中,帝王要提前三天沐浴吃斋,以示对“天”的虔诚。汉武帝封禅泰山时,下令行斋戒礼。唐高宗封禅时,“斋食”以豆腐、白菜组成素食而食之。乾隆帝在泰山行宫的餐单中,原料大部分是泰山豆腐。伴随着两千多年的泰山封禅祭祀活动,泰山豆腐成了名吃中的“王中之王”,以泰山豆腐为主题的泰山豆腐“御膳”招牌应运而生,影响至今。

笔者在泰安工作时,住单位的宿舍。每天上午七点来钟,清脆悦耳的豆腐梆子敲响,宿舍院里的住户便知道是黄家庄村的孔姓妇女进小区卖豆腐来了,纷纷下楼买她的豆腐。她蹬着三轮车,一般是拉2至3个豆腐,过春节时就拉得多些。一个豆腐大体20来斤,一个多小时就能卖完。她在我们这个院里已经卖了20多年的豆腐了。一年四季,除了下大雨或者下大雪的天气外,基本是天天来,我家几乎是天天吃她的豆腐。后来,到外地工作,但仍然忘不了吃泰山豆腐,有时是托人捎,有时去泰安时自己买,但都是买这位孔女士的,一次要买十几斤,除了自己吃外,还送给邻里和朋友们品尝。凡是吃过泰山豆腐的,都赞不绝口地说好吃。

据介绍,泰山豆腐的制作工艺是:1.碾糝。精选北方优质黄豆,在石碾上压成半干;2.磨浆。将豆糝放入水中浸泡半天后,在石磨上磨成浆,然后经过撮豆浆挤压出浆;3.煮浆。将豆浆放在大铁锅里,用木柴最好是果树枝子烧煮豆浆,将煮熟的豆浆用瓢浇入大缸内;4.下膏。将浇入大缸内的豆浆“下膏”,让豆浆凝固成豆腐脑;5.成型。将木质的豆腐模具底部铺上一块布,将豆腐脑倒进模具里,上面再盖布,放上木块,用石头压住。这样,一个香喷喷的豆腐就制作完成了。第二天清晨再将豆腐“翻个个儿”,就可以去卖了。据介绍,1市斤黄豆能做出7至8斤豆腐,你看神不神啊?

泰山豆腐看上去细腻鲜嫩,像是触手即破的样子,其实不然,把泰山豆腐放在手掌里,会顺势下来,但不会裂开,这也够神的吧。

泰山豆腐的吃法很多,炒、炖、煎、炸、调均可。如葱炒豆腐、韭菜炒豆腐、芹菜炒豆腐等,也可将豆腐煎一煎或者炸一炸后再炒;又如白菜炖豆腐、海米炖豆腐、鱼头炖豆腐、菠菜炖豆腐等;最简单的吃法就是调豆腐,如香椿豆腐、蘸水豆腐等,还可包豆腐素包。泰山豆腐宴能做出300多道菜来,比较出名的菜品有一品豆腐、八仙瑶池聚会、佛手豆腐、人参豆腐、芙蓉豆腐、荷花豆腐、豆腐丸子、豆腐盒子等,色香味形俱佳。不信你就尝尝,肯定上瘾。