

【史地新知】

# 姚鼐登泰山路线攻略

□文悦

今人从北京出发前往泰山，乘坐高铁只需2小时左右即可至泰安，之后驾车半小时抵达泰山脚下。而在清代，从京师去泰山，至少20天。乾隆十三年(1748年)，乾隆皇帝东巡泰山，二月初四车驾从京师启程，二十四日至曲阜，二十五日释奠祭孔，二十八日到泰安府，耗时24天。

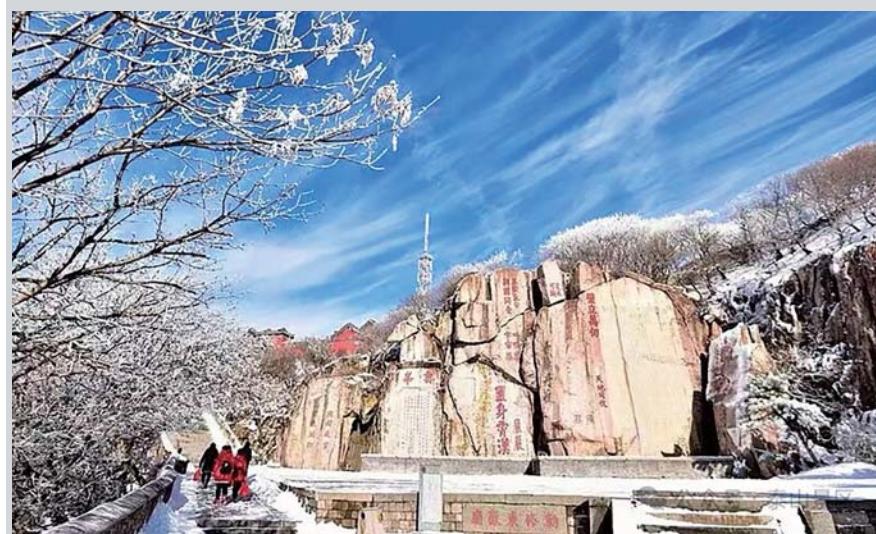
乾隆三十九年(1774年)十月，桐城派大家姚鼐以“多羸疾”“老母七十，诸稚在抱”为由，辞去四库馆编纂之职，作别官场，离京南下。但他不急于回家，而是在泰安逗留多日，于农历十二月二十八携友登泰山，次日“坐日观亭待日出”，并将其见闻记录下来：“极天云一线异色，须臾成五采。日上，正赤如丹，下有红光动摇承之。”这便是我们中学就耳熟能详的《登泰山记》。

姚鼐，字姬传，一字梦谷，室名惜抱轩，世称惜抱先生、姚惜抱，安徽桐城(今安徽桐城市)人。乾隆年间进士。一生勤于文章，诗文双绝，书艺亦佳。著有《惜抱轩文集》《文后集》《惜抱轩诗集》等，代表作有《登泰山记》。

在《登泰山记》中，姚鼐对登山路线作了这样记载：“是月丁未，与知府朱孝纯子颖由南麓登。四十五里，道皆砌石为磴，其级七千有余。泰山正南面有三谷。中谷绕泰安城下。郦道元所谓环水也。余始循以入，道少半，越中岭，复循西谷，遂至其巅。古时登山，循东谷入，道有天门。东谷者，古谓之天门溪水，余所不至也。”当时，在泰山南麓有三条沿溪谷而上的路线，即姚鼐所谓“泰山正南面有三谷”：东谷、中谷、西谷。

姚鼐与朱孝纯选择“循(中谷)以入”，这是汉代以后乃至今日攀登泰山的主要线路，从唐宋以来就被历代帝王登山修缮，可谓“登天朝圣的阳关大道”，可俩人走了不到一半，又翻过中岭，沿着西边的水道走，直达泰山山顶，看似中途改道，实则“不得已而为之。”“越中岭”即翻越今天中天门一带，此处为中溪山与逶迤

《泰山图志》和《泰山道里记》是姚鼐登泰山前所做的“旅游攻略”。姚鼐认为地理类著作就应该以实地考察记录，同时校正考辨古书记载，叹“其考订古今皆详核可喜”。姚鼐自己也将这种写作风格贯穿于《登泰山记》中，记录和考证泰山的登山路线，将地理学与文学巧妙融合，使得《登泰山记》成为地学游记的翘楚。



西来的凤凰岭交接处，登山者至此，必须翻越中岭，顺登山盘路向下，这也是登山途中七千余级石阶唯一一处“下盘”路，走不远，再继续上盘，沿着一条山溪走，但此溪已不是来时的中溪，而是发源于岱顶的顺天河水。

换言之，虽然从山南进山路线有三条，无论东线还是中线，到了中天门都得“复循西谷”，由此向上就是著名的十八盘，再经南天门，即可登上泰山之巅，这是自古以来中岭之上登上山顶的唯一一条道路。《登泰山记》全文不足500字，作者却不惜笔墨用近四分之一幅介绍登山路线，对并未走过的东路也作了详细介绍，可见姚鼐显然是仔细研究一番，才选择循中谷入，又复循西谷的路线，这自然离不开朱孝纯的帮助。

朱孝纯在泰安知府任内，有憾于前代府志、县志“语泰山事都不详”，大都

记述驳杂，使得“泰山之面目终不显”，于是“求亡书，聘名士，悉力搜辑”，征集史料，探稽山水，最终形成《泰山图志》(1774年刊行)，图文结合，详细介绍了泰山历史、地理、文化。朱孝纯聘请的名士当中，有一位泰安土著——聂剑光，考证古今，实地踏勘，历时三十年撰著《泰山道里记》(1773年成书)，记载泰山山脉、道路、名胜古迹等，具有很高的地理学价值。姚鼐到泰安后上门拜访，索其书读之，叹“其考订古今皆详核可喜”。

无疑，《泰山图志》和《泰山道里记》成了姚鼐的登山指南。姚鼐盛赞像聂剑光这般以实地考察记录，并校正考辨古书记载的地理类著作，自己也将这种写作风格贯穿于《登泰山记》中，记录和考证泰山的登山路线，将地理学与文学巧妙融合，使得《登泰山记》成为地学游记的翘楚。

□钟芳

“围炉煮茶”古已有之，苏东坡有“红焙浅瓯新活火，龙团小碾斗晴窗”之句，杜甫诗有“寒夜客来茶当酒，竹炉汤沸火初红。寻常一样窗前月，才有梅花便不同”。在古代书画中，亦有不少围炉煮茶的佳作，如宋代刘松年的《撵茶图》，茶筅、青瓷茶盏、朱漆茶托、玳瑁茶盒等一样不落，桌前风炉，炉火正炽，上置提梁鋗烧煮沸水；明唐寅《品茶图》轴，主人坐于案前读书，一僮蹲于屋角，煽火煮泉；丁云鹏《玉川煮茶图》轴是其晚年创作的工笔精细画作，画中唐代名士卢仝目不转睛地注视着火上的茶炉，全神贯注的神情被刻画得细致入微。

在这个愈发寒冷的节气里，约三两好友围炉煮茶是最合适不过的。其实说起围炉煮茶的由来，云南的非遗文化“火塘烤茶”与之有很多相似之处。客人到了山寨，主人要请客人到火塘边招待，早、中、晚都要烤茶喝。

至于煮茶的方法，其技艺与流程，在不同朝代各有演变。煮茶是在唐宋流行的，宋元以后，改煮茶为泡茶。唐宋时代通行煮茶，方法是先把茶叶碾成碎末，制成茶团，饮用时把茶捣碎，加入葱、姜、橘子皮、薄荷、枣和盐等调料一起煎煮。还有把茶叶碾成碎末，然后冲水将茶末调成糊状喝下，因而叫做“吃茶”。古人煮茶用的一般是粉末，我们现代人主要用的是干茶，所以选茶方面古人可借鉴的地方不多。古人煮茶在“火”上的讲究，主要体现在生火的炭上和煮茶时的火候上。明代许次纾在《茶疏》中说：“火，必以坚木炭为上。”因此荔枝木、龙眼木、橄榄炭都是好选择。荔枝木、龙眼木制作成的炭会有淡淡的果香，橄榄炭火焰稳定，最适合慢火深煮。如果想经济实惠，可以混合着来用。

可以说，现在流行的围炉煮茶，是古人延续至今的一种雅趣诗意。从北宋画家李公麟的《西园雅集图》看到，北宋书法家、画家、书画理论家米芾为该画作序时抒发的诗意雅趣：“水石潺湲，风竹相吞，炉烟方袅，草木自馨。人间清旷之乐，不过如此。”宋代张伯玉的《后庵试茶》亦有诗云：“岩边启茶钥，溪畔涤茶器。小灶松火然，深铛雪花沸。瓯中尽余绿，物外有深意。”再看明代文徵明的《林榭煎茶图》，画中山丘起伏，湖平如镜。一边是青山有崖，林木有枝，一边是杂树绕屋，竹篱成院，一小童正在室外煎茶。煎茶，指的是将茶叶研磨成末，投入滚水中煎煮，风炉、铫子是煎茶的常用器具。

围炉煮茶始于南北朝，兴盛于唐宋。因煮茶用的风炉轻巧，便于携带，山野郊外，取薪方便，林中溪水就近可掬，还能洗涤茶器。翠竹点点，松风水月，如此围炉林下，不仅有湖山乘兴之味，更有高蹈世外的山林妙趣。诗人陆游所写的《雪后煎茶》有云：“雪液清甘涨井泉，自携茶灶就烹煎。一毫无复关心事，不枉人间住百年。”而明代画家、书法家、文学家、诗人文徵明山水画中的山，会让人想起黄岩的布袋山；画中的屋舍，会让人想起布袋坑村的老房子。在老房子中，火盆里燃着一根大木桩，村头有两棵鹅掌楸，屋后一片竹林，衣服晒在屋檐下。几位沧桑老人，在深山古村中围炉煮茗，这应该是人间最朴素的古村“围炉烤火图”了。

## 跨越千年的“东方微笑”

【文化中国行】

□牛艺璇

现藏于法国卢浮宫博物馆的油画《蒙娜丽莎》，以其梦幻而神秘的微笑闻名于世，因此，西方人将蒙娜丽莎的微笑称为“永恒的微笑”。而在甘肃省天水市小陇山腹地的麦积山石窟之上，塑有很多尊年代更为久远的佛陀和沙弥塑像，他们有一个更为动人浪漫的名字——东方微笑。我曾经多次仰望过麦积山的宏伟气度，也曾不止一次折服于“东方微笑”的慈悲与宽容，而每一次到访，都会有产生新的体悟。

当我再一次站在麦积山下的时候，那种拔地而起、直入云霄的压迫感依旧让我心头惊悸，难怪五代诗人王仁裕在《登麦积山》中写道：“蹑尽悬空万仞梯，等闲身共白云齐”。麦积山石窟所在山体形似麦垛，故称“麦积山”，它与敦煌莫高窟、云冈石窟、龙门石窟并称我国四大石窟，同时因其独特的艺术魅力和丰富的历史文化价值，又有“东方雕塑艺术馆”之美誉。于山下仰观，却见山顶古木参天，郁郁葱葱，凌空栈道依山势而架，蜿蜒曲折，直入云霄，窟龛鳞次栉比，依次开凿于山体

之上。更有高达13米的西崖大佛造像，以及大佛两侧高约9米的菩萨像，立于绝壁，俯视群山，一种大开大合的气度扑面而来。

沿栈道而上，依次是星罗棋布的石窟。第23号窟，窟内造像虽然损毁严重，但端坐于窟内的主佛祥和静谧，眉目之间依然显露笑意，哪怕经历兵戎、地震和风雨侵蚀，仍旧以残缺的身体亘古不变地稳坐石龛。第147号窟为西魏螺髻佛像，窟内主佛半跏趺坐，双耳下垂，面容清秀，双目微微下视，唇角自然上翘，其笑庄重优雅，让人如沐春风。第121号窟开凿于北魏晚期，窟内三龛，各塑一佛，尤以正壁佛龛右侧的菩萨和弟子最为引人注目。菩萨和弟子双肩相互靠拢，头部轻微相抵，皆慈眉善目，面带微笑，似如寻常人一般窃窃私语，十分亲切动人。

山风呼啸，直掠过崖壁，檐角之上的风铃像是受到了山野之风的召唤，叮叮当当之音，回荡于高空之上。立于栈道，纵目远眺，天地相接，豁然开朗，重重叠叠的山峦、郁郁葱葱的林木、叽叽喳喳的鸟雀，生动而踏实。

在“东方微笑”塑像中名声最显者，

莫过于第133号窟的小沙弥。可以说该窟是整个麦积山石窟的集大成者，具有空间最大、精品最多、内容最丰富等特点，因此，民间也将该窟称为“万佛洞”。窟内主佛的左边，塑有一尊站立的小沙弥，头微倾、眼微闭，嘴角上翘，安然静立。小沙弥的眉宇之间透露着一股稚气未脱的少年感，天真无邪、童心未泯，荡漾在脸上的盈盈笑意纤尘不染，质朴且纯真，既像是参破了红尘万丈，又像是听到了幽默诙谐的趣事。相较于其他洞窟中宗教特色浓郁的塑像，小沙弥显然更受游客喜爱，我想，这除了造像师巧夺天工的技艺外，更在于小沙弥所展现的微笑，正是最本真、纯粹的善良与美好。

相较于云冈石窟、龙门石窟气度恢弘的风格，麦积山石窟的雕像，尤其是“东方微笑”，更为内敛柔和，充满人间烟火气息。夕阳西下，当我在落日的余晖之间再次回望这座绝壁上的石窟，我突然意识到，那些千年以前开窟造像的能工巧匠才是有大智慧的人，在他们的刀斧下，经历着朝代更迭，经历着雨雪风霜，跨越千年的“东方微笑”才得以显出更加柔和、更为温暖的气度。