

北龙塘村记游

■ 胡乐浩

繁花似锦的仲春时节,笔者与峯城区作家协会主席邵明思、副主席秦利虎、张勇一行4人,应榴园镇政府之邀,到北龙塘村采风。

时值暮春,天气温和,春雨淅沥。为建设中的美丽山村罩上一层神秘的色彩。据镇政府的同志介绍,美丽山村建成后,将向世人展示北龙塘八景风光。

纵览八景,有的为自然形成,有的为历史人文遗迹。其中最高者为“狮峰揽胜”。位于北龙塘村西狮子山顶端。狮子山因形似马头,当地又称马头山。

登临其峰,北龙塘及西白楼等山村风光尽收眼底,一览无余。其山西与象山相连,向南三里处官山口又有东西龟蛇

二山相望。当初明燕王权妃葬于临城,经钦天监勘察,取左狮右象,鬼蛇拱卫之意,在狮子山西选择风水宝地安葬权妃灵寝。虽然《峯县志》和马头山庙碑都认定其冢为“春秋时王坟”,但娘娘坟的村名是无法改变的。

马头山前原有古庙一处,庙前有一古台,历史尤为久远。贾三近在首修《峯县志》时还见庙中有汉碑一通。碑上字迹古朴,唯“永和”年号尚可辨认,据西白楼村老人回顾,此碑解放前被外地人盗走。古庙最后一任主持为临济禅宗22世弟子觉楞法师。1948年,觉楞圆寂后,小沙弥岳永昌在西白楼村还俗。庙前古台为巨石砌成。过去每年正月初九庙会时,当地艺人上台演

出,因此被称为戏台子。峯县令周凤鸣在编修《峯县志》时称为孝台,即安葬权妃时放置棺木及行礼的地方。前几年被盗墓者掘洞盗挖,世人方知此为大型陵墓。结合《峯县志·点注》卷十八《封爵列传》记载,汉碑、汉庙和古代修庙守灵的官制,有专家推论,此处有可能为东汉光武帝废太子恭王刘强陵墓。现古台被当地人修庙所占,无从考证。古庙现遗存一碑,为明万历二十九年所刻,碑上“显考鸾公演礼之墓”八个字有三个为现代简化字,是研究汉字演化的珍贵资料。

站立狮峰南眺一眼,回望北龙塘,更是风光秀丽,气韵万千。东与白茅山(当地俗称徽山)雄视屹立,平顶山退后

里余,三山环抱,天然一谷。古村位于谷左,村右一潭,碧波荡漾。据说每到夜间,明月映入碧水,景色神奇,其景谓之“天心月圆”。这就是有名的北龙塘水库,始建于1966年春。水库修建前,在水库北端原有一个小石崖,高约半米,崖下有一碗口粗细的石窟。从窟内流出一泉,从不干枯。被当地人称为独眼泉,此泉水质优良,夏季冰凉刺骨。北龙塘、西白楼两村人下地劳动、放牧牲畜从不带茶,渴了饮泉中水也不拉肚子。水库修成,泉被淹没。人们对此泉造福一方的恩泽仍念念不忘。1979年春,天旱库干,有人挖出泉口,已无水流出。传说早年间,此泉口原有一潭。在一个阴雨的早晨,忽然一声惊雷闪

电,电光中见一黑色蛟龙从潭中腾空而起,飞奔东南而去。这一迷信传说,为北龙塘罩上了一层神秘的色彩。从此就把此地视为龙飞之地,也有了北龙塘的称谓。后人在这建龙王庙一座,庙宇全用整块石板榫卯对成,后来被人为地毁掉。另有清代三通巨龟背负的贤孝碑也被推倒,不知去向。村东有满清遗老、大明官地主文人宋志田手书“山明水秀”四字摩崖石刻,最能体现北龙塘的自然风光。

总之,要把北龙塘建成最美旅游山村,既要秀丽的自然风光,又要有丰富的历史人文信息,方能吸引游客。北龙塘作为居于险要峡谷的古村落,笔者听上辈人传说有更多的历史遗迹,当另行叙之。

杨花柳絮

■ 龚安明

清明过后
杨柳抱定春风
开始宣泄春情
我相信那些杨花柳絮
都是春天的女儿
与所有的花朵一样
也有受孕的渴求
不过它们更愿意
滔滔不绝地描述自己
逐梦的幸福

怎奈一旦脱离了
故乡青翠的枝头
轻飘飘的语言
凸显苍白无力
像白日里等待认领的魂魄
又如鲁迅笔下的祥林嫂
自顾自地诉说
让俗世厌倦心烦
我是赞成让它们飞的
毕竟一粒种子的轻狂
比雾霾来得清纯 天然

点菜的“学问”

■ 逍遥自在

请客吃饭,点菜是个技术活,稍有不慎就会费力不讨好。菜点得好,不仅经济实惠,还可以为主家挣面子,顺便提升饭店档次,可谓事半功倍。

前几年,有一次在北京偶遇两位南方的朋友,想吃地道鲁菜。于是就选了一家名头响、历史久、规模较大的菜馆。待拿到菜单一看,没想到堂堂鲁菜名馆,也早已“百味杂陈”,少量的鲁菜被挤到角落。只好即兴点了“四菜一汤”——葱烧海参、宫保鸡丁、锅塌豆腐、香菇油菜和乌鱼蛋汤。不一会儿,朋友发现几个服务员看着我们窃窃私语。出

于好奇,招来问之。答曰:厨师长说,看这张菜单,就知道遇上高手。此话确实不虚,别小看这“四菜一汤”。葱烧海参和宫保鸡丁都位列鲁菜四大名菜之中,且葱烧海参还是该店金字招牌菜。锅塌豆腐的制作技法“锅塌”为鲁菜所独有。参肉豆菇菜齐全,营养丰富。更重要的是,围绕这“四菜一汤”话题多多,从乌鱼蛋不是乌鱼的蛋说起,到“宫保鸡丁”的由来等等。可以说,享用的不仅是美味,更是文化大餐。

点菜没有固定的套路。一般来说,点菜时首先要了解预算。特别是帮主家点菜时,这一点特

别重要。当然最好能对主要宾客的饮食喜好和禁忌有所了解。一桌好的宴席,关键在于“搭配”。要考虑营养的搭配,肉蛋鱼菇菜等尽可能食材丰富一些;要考虑烹饪技法的多样,炒蒸煎炸煮等尽可能富于变化;要考虑菜品味道的差异,酸甜苦辣咸等尽可能兼收并蓄。另外还要考虑冷热菜的搭配,主菜与配菜的搭配,主食、菜品、点心的搭配,菜品之间价格高低的搭配等等,不一而足。要注意尽可能点一些有历史、有故事的菜品,以增加席间话题,既可以活跃气氛,又可以提升品位。

点菜切记不要点得太多。一般份量的菜品,人均一热菜即可。人数很少时可以适当增加;人数较多时还可以酌减。不然不但造成浪费,还会被视为“土豪”,贻笑大方。当主人谦让客人点菜时,一般应当婉拒。实在推不掉,选价位适中的点一个应付一下也可。不然的话,点价高的,不好意思;点便宜的,于心不甘。还是那句老话——客随主便为好。如果选的饭店很有历史或名气,那么这家饭店的招牌菜品就自然成为必点,其它都是配角。否则,会让客人感觉别扭,也显得主人请客缺乏诚意。

■ 乔兆军

眼看就到小满了,我不禁想起了家乡的麦子。家乡的麦子黄了,大片的麦田,像金色的海洋。风过时,会掀起层层叠叠的浪,荡漾起的麦香味儿,把整颗心滋润得如同一块丝绸,柔软、生动。

那浸润了无尽的阳光、空气和水分的麦子,正黄得深沉。它们一棵棵挺着直直的腰,垂着颗粒饱满的穗,宛如脚下的黄土一般结实、厚重。

父亲吸着烟,眯着眼,掐一根麦穗,将麦穗扣于掌心,双手

轻揉慢搓,吹去麦芒、麦皮,手心便留下了干净的麦粒。扔几粒在嘴里嚼了嚼,满是麦子的清香。经父亲抚摸过的麦粒,是那么新鲜动人。

远处,布谷鸟开始叫了,一声声清脆嘹亮地呼唤着村庄,麦子黄了,快来收割啊。

于是乡民们纷纷从窗棂上取下生锈的镰刀,在磨刀石上好地磨一磨,用布满老茧的手指肚在刀刃上刮几下,试试锋利程度。磨好了镰刀,钎担上扎上两

捆草腰子,陆陆续续地赶到麦田里。

“田家少闲月,五月人倍忙。”父亲割麦时精神抖擞,汗珠从他黑红的脸上滚下来,就像露水滚过荷叶,刺得我眼痛。可父亲仍然不疾不缓,无比珍惜地割着他的麦子。阳光在我眼前的麦秆上嘶啦啦响,我跟在父亲身后,累得直不起腰,汗水流进眼睛里,涩涩的。裹在麦秆上的灰尘,吸进鼻腔和气管里,咳一口痰,都是黑乎乎的。

风吹麦梢黄,农家的日子鲜亮了许多,炊烟也多了一份妖娆。新鲜的麦子,经过洗淘,在阳光下晒干,磨成白花花的面,做成枕头馍、面条、面饼、糖包、菜包等。无论哪一种做法,

吃起来都格外香甜。

现在,我见过有的孩子吃包子常常只掏馅吃,包子皮丢在一旁,饭菜稍不合口,就整盘倒入垃圾箱。他们是体会不到我们对粮食的那种虔诚。不过很感谢时下发起的“天天光盘节”的倡议,让“光盘”重回我们的生活。

又是麦香的五月,父亲老了,再也割不动麦子了,家乡也早已发生了巨大变化,收割机完全取代了人力,三夏天也不像过去那样忙了。

站在家乡的田埂上,我深情地凝视着麦子,感觉一种温暖从肌肤直入内心深处。是这些麦子,养育了一代又一代淳朴的人。也因为有了它们,生命才变得温暖,厚重而美好。

风吹麦梢黄

