嵩山文化

嵩山文化是历史积淀形成的多元文化,是中华民族的宝贵财富,更是全人类共有的文化遗产。本报开设《嵩山文化》栏目,助推少林文化传播发展。

扑朔迷离的登封箕山许由墓

□袁锦扬

暮春三月,芳草萋萋,那些仲春热闹的桃李花事过去,另有一种红绿相映的深春之美,那海棠花点缀在绿叶当中,那牡丹芍药红花绿叶,枝叶扶疏,是另一种沉淀。

“当君怀归日,是妾断肠时。春风不相识,何事入罗帏?”李白的《春思》让暮春绿成了忧郁。暮春是郊游的好日子,清明节前后,又延伸成踏青之外的祖先祭祀。不必乱花迷眼,去往更遥远更自在的山林,总有一个不同的清明浪漫的桃花源藏在暮春,让你停不下探索的脚步,万水千山的寻找,却发现,它其实是在心里,在身边。

“山不在高,有仙则名”。登封箕山,因许由辞尧禅让,隐居箕山、挂瓢、洗耳而闻名于世;《乾隆登封县志·卷十三·冢墓记·唐许由冢》沿用司马迁《史记·伯夷列传》记载:“余登箕山,其上盖有许由冢云。”

许由墓(含庙、石寨),墓、寨位于箕山上,庙位于箕山下,均为山坡及台地。墓冢朝向西北,位于寨北,墓冢呈圆形,直径约19米,周长约60米,墓冢高约6米,冢前有石砌供案,冢下有1.70~2.50米高的山石砌墙。寨分大寨和小寨,山石垒砌而成,小寨北部环绕墓冢。寨门位于南寨墙的西段,寨门为拱券状,平面为凸字形。许由庙位于箕山下西南侧,槐里村南部,庙坐北朝南,创建于何时无考,现存正殿一座,东西厢房各一座,明代万历年间登封知县邢州傅梅刻立的“箕山”碑一个,清代刺柏一株。

《古风·之二十四》曰:“世无洗耳翁,谁知尧与跖。”诗句中提到的“洗耳翁”,则是指上古时代的高士许由,尧的老师。据晋朝皇甫谧所撰《高士传·卷上·许由》中载:“尧让天下于许由……”尧想把天下让给许由,他不受尧的禅让,隐居箕山。后尧又让他做九州长,他很厌烦,便去颍水边洗耳。许由死后,葬在箕山,现在箕山上有许由冢、许由庙,尧封许由为箕山公神,在槐里村旁边,有一三人合抱粗的古槐,相传为许由亲手栽植。

“清明时节雨纷纷,路上行人欲断魂”。苍松翠柏间时有悠悠钟鼓之声不绝于耳,袅袅香烟缭绕其中,使预期的庄重又增添了几分神秘之感。数千年以来,尧、舜禅让的故事,成为千古美谈,许由凭借自己淡泊名利的高洁品行,传为佳话。

二十四节气与嵩山之“春分”

□王鹏飞

“日月阳阴两均天,玄鸟不辞桃花寒。从来今日竖鸡子,川上良人放纸鸢。”一首小诗,写活了春分的气候特征和习俗,宛如身临其境,活色生香。

今年的3月21日,是二十四节气中的节气春分。汉代董仲舒《春秋繁露》云:“春分者,阴阳相半也,故昼夜均而寒暑平。”当太阳直射赤道,南北半球昼夜平分、寒暑均平的时候,春分日也就到了。

“吃了春分饭,一天长一线”,过了春分这一天,北半球白天越来越长,夜晚越来越短。《月令七十二候集解》云:“二月中,分者半也,此当九十日之半,故谓之分。”“春分”的“分”又有“半”的意思。立春至立夏之间九十日为春季,春分正好平分这三个月,所以古时春分又称“分春”,意味着春天已经过去了一半。

从春分到清明,是嵩山地区一年之中气温攀升速度最快的时期。春分过后,天气转暖,春雨增多,光照时间也越来越长,大地充满了勃勃生机。俗话说“棒槌落地生根”,形容的就是春分时节农作物生长旺盛的状态。农谚中也有“春风麦起身,一刻值千金”之说。春分是农耕的重要节气,嵩山大地的田间地头到处一片繁忙景象,绿油油的小麦,从南到北铺满大地。

万紫千红,繁花似锦。梅花、桃花、樱花……次第绽放。草长莺飞、百花争艳,春分时节,正是踏青游玩的好时节。除了“春游”,另一件乐事就是吃“春食”。春天挖野菜也是嵩山地区特别的生活习俗。野菜多有清凉、解毒、败火的功效,很是适合阳气上升的春季食用。

春分时节,地里马兰头、荠菜、蒿菜、蒲公英、蕨菜、香椿叶……迫不及待融入餐桌。蒸着吃,炒着吃,煮面吃,应着春日里清爽的口味,野菜的吃法极为简单,只需用精盐、麻油、白糖调制一下,就成了妈妈牌的拿手菜。

春分养生

《黄帝内经》指出:“谨察阴阳所在而调之,以平为期。”春分养生讲求“平和”,以和为贵 ,以平为期。调养肠胃应多食春令蔬菜,注意劳逸结合。

春分谚语

春分麦起身,雨水贵如金。

春分有雨家家忙,先种瓜豆后插秧。

春分降雪春播寒,春分有雨是丰年。

吃自然的美食,玩有趣的习俗,看好看的书籍,踏青赏花放风筝……春分时节,万物可期。你准备好了吗?一起来赶赴这场属于春天的约会吧。

生活杂谈

锅饹馇

□刘曙光

57岁的我已经到了爱回忆的年纪,这不,周末回老家走山看杏花,归后,总想写点什么。挖野菜,割草,拾羊屎蛋儿,摸蟹逮鱼,偷瓜果等等,这些少年往事我都写过了。闲坐个把小时,喝了几杯熟普洱茶忽然“锅饹馇”这个词儿在我脑海里闪现。

锅饹馇是一种饭食,少年时的我吃一碗锅饹馇,犹如今天吃一碗优质烩面了。先是用铁火杵捣开烧散煤的火,然后架上一口黑铁锅,再添上满锅清水。待水滚沸,挖一葫芦瓢玉米糁,一手抖擞着瓢,一手用筷子在锅里不停地搅,生怕玉米糁粘成小疙瘩煮不熟。玉米糁下锅,锅排不能盖严,以防锅鬻,要用盛饭的铁勺子支住锅排。那年月,玉米虽是粗粮,但也不是可以敞开肚皮随便吃的。为了增加玉米糁的黏稠度,待玉米糁下锅后,还要切些小红薯块下锅,也有切些胡萝卜或弄些红薯片下锅的。等到锅里的玉米糁、红薯或胡萝卜、红薯片快熟时,再用碗或小盆搅些红薯面糊倒入锅里。煮煮——搅搅——搅搅——煮煮,约40分钟,一锅香喷喷,甜丝丝的玉米糁饭就做好了。老家人习惯把玉米糁叫“黍黍糁”,上年纪的老家人常说“黍黍糁煮红薯,一辈子也吃不俗。”早饭喝黍黍糁,是颍河源人的饮食传统,我们习惯上把黍黍糁饭叫“甜饭”。

吃饭就菜,饭才能下得去。配黍黍糁饭的菜,一般有生拌红萝卜丝或白萝卜丝、炒萝卜丝、凉拌白菜心、咸韭花、熬倭瓜等,家里条件好的有煎豆腐,煎鸡蛋等。我老家有个邻居,人高马大力气足,黍黍糁煮红薯,再配上熬倭瓜菜,一顿能怼三大碗呢!一锅黍黍糁饭喝完,剩在锅底上的那一层就叫“锅饹馇”。锅饹馇约有一厘米厚,它沉淀了一锅黍黍糁饭的精华,黏稠、筋道、浓香,若是主妇把火候掌握得当,那锅饹馇又金黄灿灿。家里有资格吃锅饹馇者,要么是老人,要么是孩子,我们家的锅饹馇,我奶奶和我吃得最多。

铁锅煮黍黍糁饭,才会有锅饹馇。现在,老家人都用铝锅做饭,况且人口较少,谁家还会让黍黍糁饭“坐底”(方言,即煳锅。)而沉淀成锅饹馇呢?如今,村上20岁以下的后生们,怕是再也见不到锅饹馇了。锅饹馇是我少年时的一道美食,它会永远留在我的记忆中。