



作家走笔



记忆深处

石庙小记

鲁钊

远观,唯浅山几缕,将轮廓柔顺地描在晴空,浓与淡调和得恰到好处,很是舒适相宜。乡村振兴新修的水泥路一痕,若长蟒蜿蜒赴林,缭绕中时隐时现。偶然几片柞树松林,山谷山腰至山顶皆有,飒然挺立摇曳风情。远望,浅山顶上,是小庙一点,石头数粒。

石头属花岗岩,粗砺斑驳,貌不入眼,若一个个硕大花苞,或者俨然是一颗颗敬天法祖的大馒头,却内有文章,胸怀锦绣。巨石向着东方,迎着第一缕朝阳,被原始社会的氏族群落居民凿成了洞窟。先祖们怀着全身心的敬仰,或者是取命所系,面对坚硬的花岗岩动起工程。他们用简陋的器具,进行坚持不懈凿击,石上一道道凿痕就是明证。在长期的生产生活中,他们发现火烧过的石头遇水冷却,可以激裂,就取木焚烧,再浇冷水,利用热胀冷缩的原理,灼烧后岩石表里收缩程度不一,产生裂纹变酥,容易凿开。至今,洞窟石壁上烟熏火燎的痕迹仍在。这样一天天昼夜更替,免升日落,心血与汗水,岁月与坚韧,攻石勒岩,蚂蚁啃骨头,就一寸寸“吃”进,一天天琢进,把这几个高宽俱约十米的大石挖空,做成洞窟。石窟上及周围,有钺形图案、日月形刻、圆点叉窝记事符号等岩画,附近散落有朴拙的龟形石、猪形石、马形石、人形石等。远古时期,钺形图案是王权的象征,圆点叉窝与日月雕刻记录敬天或其他大事件,由此可以断定石窟为王所拥有,是王的行政圣殿、王的生活寝宫,抑或部落祭祀日月天地与祖先的圣地。数千年风雨剥蚀,石庙风采依然。一棵斑驳的枫杨树,将根攀抱大石,从石缝中倔强地生长出来,灵动生命的奇迹,张扬成鲜活的旗帜。

我崇仰的目光一遍遍抚摸石庙,胸中风云激荡难抑。这几个洞窟,文化深焉。作为大王的宫殿,具体是何人所凿?七千年或是八千年乃至万年前古人?因为年代久远及战乱纷争,丢失了答案,但当地百姓口口相传,认可系酋长所居,作为王宫神殿,后来建了庙,称为石庙或大王庙。无论哪种说法,都是可信可敬的。毕竟,这里是中原人类文明发祥地。早在五六十万年前,与“北京猿人”同时代的“南召猿人”就已经在此繁衍生息。山后不远处,有小空山、杏花山等诸多“南召猿人”遗址,崔庄乡观岭猿人大峡谷留下了不计其数的原始文化遗迹,晚的与仰韶文化相同。石庙所在地,有白河、鸭河、留山河汇聚,周边浅山逶迤,草木葳蕤,百果丰茂,百兽竞走,很是适宜早期人类繁衍生息。

矗立在浅山荒岭的石庙,因为古洞窟的久远,就走进了历史,走进了文化,走进了人们的膜拜。

七八千年甚至万余年前,我们的先祖,就打磨出人类文明的星光,他们敢为人先,用手中简陋的石斧,去实现心中伟大的梦想,功在不怠持之以恒,锲而不舍金石可镂,在火星四溅、挥汗如雨中攻山刻石,开拓自己心中神圣的事业,完成这项在原始社会困难重重的浩大工程。勤劳勇敢,艰苦奋斗,自强不息,砥砺前行,中华民族就这样血脉长继,烟火相承。

愚公移山,其实愚公并没有移走山,是神仙佑助愚公完成夙愿。石庙的刻凿,没有神仙插手,靠的是先祖们的血肉双手和岁月中的坚持。一斧斧,坚硬顽石变成了可以议政和居住的石窟官室;一凿凿,几块大石成了流传千古铭刻历史的文物。

默默无语,厚重大气,石庙就矗立在伏牛山下,南召石门乡一个叫黑石寨的村庄。处身石庙,我总有莫名感动,似乎能抚摸流淌的久远时间,体会朦胧的光润,悠悠岁月的深邃,润物无声沁入心扉。③5

腊月豆腐香

刘传俊

元代郑允端在《豆腐赞》中曰:“种豆南山下,霜风老荚鲜。磨砮流玉乳,蒸煮结清泉。色比土酥净,香逾石髓坚。味之有余美,五食勿与传。”宋代苏东坡也留下了“煮豆作乳脂为酥,高烧油烛斟蜜酒”的诗句……古往今来,不少诗人写下了赞美豆腐的诗篇,有的写出了种豆的不易过程,有的描绘了豆腐的臻美制作工艺,有的刻画出了众人乐道的食用豆腐场景。由此可知,豆腐在我国传统饮食文化中占据着重要地位。

千百年来,流传在山乡村野的春节谚语中,总是少不了世人钟情的豆腐。

腊八粥,熬几天,哩哩啦啦二十三。二十三,糖瓜粘;二十四,扫房子;二十五,磨豆腐;二十六,去割肉;二十七,杀公鸡;二十八,把面发;二十九,蒸馒头;三十,捏鼻儿;除夕的饺子年年有,三十晚上玩一宿……小时候,这些倒背如流、历久弥新的春节谚语,一进入腊月就纷至沓来。

想起少时,快要过年了,我们这些孩童天天兴奋得手舞足蹈,走东串西戏耍个没完。一直觉得,天底下再也没有比这几天更快乐的时光了。一过年,平常寂静的村庄就被热闹的氛围簇拥了,可以穿新衣服,可以天天闻到扑鼻香的年味。

那一段,村小学放了寒假,我们除整天闹着年味满村庄玩耍外,还别出心裁相约到村庄西寨外的晒场推铁环、抽陀螺。忽一刻,我们在晒场里闻到了另一种香——豆腐香。扭头望去,这香原来是从临时搭建在晒场北边的豆腐坊里弥漫过来的。我情不自禁地想到由扑棱叶子的菠菜、鲜嫩豆腐配五花肉烹饪出来的一道美食,简直要垂涎三尺了,迫不及待地想立刻品尝到这地道的乡村特色菜肴。

晒场北边有两间相通的房子,一间用于存放粮种和储备粮,一间用于存放桑杈、木掀、推板等打场的农具。房子西头,年前临时搭建了一间稍大点的简易豆腐坊。磨黄豆的一盘石磨,露天垒支在豆腐坊南面。磨豆腐需要的清水较多,而仅隔一条寨河沟的村庄最西边,正好是一口饮水井,两地相距较近,挑来担去十分便捷。

那几天里,从早到晚,豆腐坊里总是热气腾腾,说笑声不断,甚至通宵达旦。朦朦胧胧的雾气中,晃动着来往忙碌的身影。有人在屋外磨碎泡得胖乎乎的黄豆粒,有人在房内手脚不闲制作豆腐。

这野外的豆腐坊,仿佛是一个诱惑力十足的集散地,不知道曾有多少人来来去去。在物资匮乏的年代里,数不清究竟为多少人家送去了温暖、喜悦和年味。

方圆三里五乡,我们这个自然村是个大村。村里不但有磨豆腐的齐全器物,还有一帮技艺娴熟的做豆腐“能人”。因之,当年把豆腐坊搭建起来时,霎时招惹得周围村的人奔走相告。

腊月天里,辽阔的原野一片寂然,没有了高高低低的农作物遮挡,看到的是泛着绿光的青青麦苗,一眼能望几十里远。背了柴火、黄豆的农人云集到豆腐坊里,而后带回家的是柔和光泽中透出淡淡白色、美玉样晶莹剔透的成品豆腐。这豆腐原汁原味,仿佛在口腔中会绽放独特的魅力,瞥一眼便口舌生香。

柴火和黄豆是按一定比例搭配好送来的。磨豆腐不收一分钱,只将豆渣留下喂养集体的耕牛。用碎麦秸喂耕牛时,将泡了豆腐渣的料水往石牛槽里泼几马勺,耕牛就摇头晃脑、狼吞虎咽吃起来,也跟过年一样,得意至极。

磨豆腐是有讲究的。黄豆浸泡多长时间,磨出豆浆后怎样过滤豆渣,过滤后的豆浆在大灶上烧煮沸腾多久,慢慢搅拌时加入多少石膏卤或者卤水卤,都是大有讲究的。豆浆煮好后盛入底部铺了四方白布单子的竹箕里,露出来的白布对折一包裹,上面压一块木板,最后又在木板上再压一重物挤水……这一个个步骤,都是事先规划好了的,以确保辛苦了一年的农人多吃半斤热豆腐。

那次轮到我家磨豆腐了,父亲将过滤后煮沸腾了的豆浆盛了一碗,添加了食盐和切碎的蒜苗递给我,让我趁热下肚取暖。那一碗色如凝脂、质地细腻、滋味鲜美的半成品“豆腐脑”,在这个腊月又闪现眼前,氤氲出浓烈的乡愁,让我回味无穷、愈加思乡。③5

辞旧迎新岁 (三首)

魏厚笃

一

窗含涪阳水,门仰伏牛巍。
风景美如画,当歌盛世辉。

二

梅朵迎春放,暗香浮动回。
欢声九州满,号角壮锦程。

三

辞旧迎新岁,河山春意微。
收官“十四五”,蹄奋无须催。③5

