



# 再识龙山

张少芳

再去龙山本是奔着丁香花而去的。疫情封闭使得满山花开空对风月，待到解封时，已是无可奈何花落去。丁香花开得晚一些，刚解封，我们一群爱好户外的友人就呼朋引伴，前往龙山赏花访古迹。

龙山的丁香谷据说由明代大臣王琼引进并栽培，自此丁香花在龙山扎根繁衍，渐成规模。不论传说是否属实，2000余亩的龙山丁香谷面积之大确实让人惊叹。可以想象，当丁香花盛开之时，漫山遍野的粉紫色泼墨一般染满山头谷底，那是何等的壮观。我们到达丁香谷山脚下时，已是满眼绿色葱茏，到底是误了最美的花期。沿着沟谷间的羊肠小道钻进绿荫，一

路浓荫之下尚有几株花树顶着一树的残瓣昭示着不久之前曾经的美丽，而今掩在绿叶之下，终将被绿色吞没。同行的老孙师傅不停地叹惋，老孙师傅家就在龙山脚下不远，每年的花期都要及时来赏花。老孙师傅说，每当丁香花盛开的时候，他们就会来到这条谷中，钻进丁香花夹道的林间小径，从花径中穿行而过，不时被花枝触碰着，待钻出花径，丁香花浓郁的香味，还留在衣服上久久不散。“衣服上都是香的！”看着老孙师傅一脸陶醉，我也受到感染，来年一定及时趁花期来赴丁香花的约会，不负花香。

“失之东隅，收之桑榆”，老孙师傅说，石门寺就藏在丁香谷间。龙山景区

介绍中有个石门寺，却从未见到过，这次有老孙师傅引领，好奇心上来，定要看看石门寺。在羊肠小道上七绕八绕，不时被树枝和荆棘刮着，待钻出密林，脸上、胳膊上已被刮出几道血痕，终于来到一小片开阔地，老孙师傅指着不为人注意的一条坡上小道说：“就在上面不远了。”我打量着那条窄窄的小道，藏在荆棘中间不留神还真找不到路，沿着隐隐约约的路迹继续穿过一片荆棘，又贴着一块岩石边小心地挪过去，一道钢板搭建的简陋小门就是石门寺的入口了。踏进小门，一个巨大的石窟迎面而立，窟内塑有一尊保存完整的坐石佛，佛像通高3米多，窟内穹顶还有彩色壁画，画着飘飘飞天和祥云。石佛面容慈

祥，能令人卸去浮躁，心归宁静。石窟边立一木牌简介，此窟开凿年代约为北齐，深藏如此幽静偏僻之处已近1500年。也许正是难以找寻的隐秘，才使得这个石窟和石佛保存得如此完好。如今已被妥善保护起来，依旧在人迹罕至的地方独守安宁。

与石门寺遥遥相望的童子寺和龙山石窟经过多年的修缮，已经完善了许多。童子寺旁边的龙山大佛和燃灯寺显示着当年这里的佛教之盛，而龙山石窟的道教石像规模也是国内首屈一指的。龙山集自然风光和石窟古迹于一山之中，既有满山青绿，又有深厚历史底蕴。身在龙城，近水楼台，何其有幸。



## 汾河两岸好风光

拍摄时间：2022年5月

拍摄地点：山西太原

初夏时节，太原市的天气相对稳定。汾河两岸天蓝水清，郁郁葱葱，多姿多彩，成为人们休闲娱乐、锻炼身体的好去处。

杨斯葆 摄



## 漫步地坛



刘跃

北京有五坛，著名作家史铁生的代表作《我与地坛》影响深远，极大地提升了地坛的知名度。他写道：“在人口密集的城市里，有这么一个宁静的去处，像是上帝的苦心安排。”时过境迁，原来在史铁生笔下曾经荒芜衰败的地坛被修葺一新，现在的地坛既宁静又热闹。我游地坛，也有被其文其书影响的缘故。

地坛是明清两代帝王祭祀“皇地祇”的场所，整个建筑从整体到局部都是遵照我国古代“天圆地方”“天青地黄”“天南地北”“龙凤”“乾坤”等历史传说和文化传统构思设计的。

我从地坛南门进入，一边缓步游览，一边领略地坛建筑的独特奇巧之处。地坛建筑的平面布局设计均呈方形，如内外坛垣、各殿区围墙、方泽坛坛台、泽渠等，甚至各大门均为方形，照应着中国古代“天圆地方”之说。地坛主要祭祀场所方泽坛、皇祇室的屋面瓦件都使用黄色琉璃，象征着“天青地黄”之意。中国古代官式建筑一般是坐北朝南，以南向为正，唯独地坛坐南朝北，以北向为正，因为按古代八卦讲“坤”为阴卦，代表地，所以就把祭地的场所建在北京城的北郊……总之，地坛建筑中蕴含着博大精深的传统文化知识。

方泽坛是地坛主要的祭祀场所。我站在宽阔平整的坛上四周眺望，只见四面围墙红墙黄瓦，棂星门洁白如玉，地面青砖铺砌，东北角上书“风调雨顺”四个大字的杏黄旗高高悬挂。坛的外围绿树环绕，形成高大的绿色屏障。仰望空中，苍穹之下，蓝天白云。此情此景，令人顿生庄严肃穆之态，顿感空旷辽阔之意。坛的东侧有成片的柏树林，不乏数百年的古树，树干粗壮高大，树枝旁逸斜出，渗透着历久弥坚的沧桑感。

地坛现已辟为地坛公园，银杏大道及两旁的树林里，处处都是休闲的市民。爱跳广场舞的大妈们在音乐的伴奏下翩翩起舞，热衷中国跤的勇士们在搏击中大展身手，钟情踢毽子的爱好者左右开脚，喜好太极拳的老人步履矫健，迷恋快板的文艺人开嗓练声，男女老幼，各得其所，各得其乐。



## 江南竹筒粽

成石

每逢端午节到来之际，我们都要吃粽子。太原人通常吃的是粽叶包的粽子，能吃出粽叶特有的清香。其实，最早的粽子应该是竹筒粽子。

我有一个亲戚在江苏仪征工作，那年端午节期间，我去华东六市旅游，顺便到她家小住了几天，正好赶上她做竹筒粽子，体验了做竹筒粽子的全过程。

亲戚告诉我，做竹筒粽子首先要选好竹节，竹节必须是新竹，新竹水分多耐煮，煮出来的粽子也香。先把新竹锯成25厘米长的竹节，竹节必须是一头开口能装米，一头有堵头，再把堵头钻一个孔，这样便于排气。亲戚选用圆粒糯米做粽子，先把糯米洗净，用凉水浸泡了24个小时。然后再

加上红枣、花生、红豆等食材，红枣要去核切成小丁，放入浸泡好的糯米中。

亲戚开始做竹筒粽子了。我以前是用粽叶包粽子，而这次是用竹筒装粽子。“包”与“装”体现了粽子的食材与做法的不同，而且“装”比“包”要容易得多。亲戚往竹筒装浸泡好的糯米，一边装糯米一边用手按一下，把竹筒里的糯米压实，这样煮出来的粽子才会不松不散；然后用专用的软木塞堵住竹筒口，用细绳把竹筒绑住，竹筒粽子就做好了。亲戚告诉我：糯米不要装得太满，装至八分满就可以了，煮粽子的时候米会膨胀，装满了容易把塞子顶出来，煮出来的便是一锅糯米粥了。

竹筒装好糯米后，就可以煮了。亲戚先用大火烧沸后，便用小火焖煮，煮上两个半小时之后，竹筒粽子就煮好了。竹筒粽子出锅晾凉后就可以吃了。吃竹筒粽子也有独特的方法，先用小刀劈开竹筒，竹筒粽子在焖煮的时候，竹筒要爆裂开几道裂口，用小刀轻轻一撬，竹筒就裂开了，露出圆滚滚的糯米卷。那糯米卷红白黄相间，白的是糯米，红的是甜枣和红豆，黄的是花生，煞是好看。

吃竹筒粽子要用牙签，把牙签插进去，挑起糯米卷，蘸上白糖，就可以享受竹筒粽子的美味了。我一连吃了七八个竹筒粽子，那粽子透着竹子的清香与糯米的甘甜，至今仍余香袅袅。