

古宅大院中的“耕读”文化

□ 梁大智

在许多大院和古旧住宅的匾额上，很容易见到“耕读传家”这四个字。“耕读传家”指的是既学做人，又学谋生。耕田可以稼穡，丰五谷，养家糊口，以立性命。读书可以知诗书，达礼义，修身养性，以立高德。“耕读传家”在老百姓中可谓流传深广，深入人心，成为中国农耕社会的一种生活境界和美好向往。

这里所说的“读”，是指读圣贤书，为的是学“礼义廉耻”的做人道理。在耕作之余，或念几句《四书》，或读几句《三字经》《百家姓》《千字文》，或听老人讲讲历史演义。人们就这样平平常常的生活中，潜移默化地接受着礼教的熏陶和圣哲先贤的教化。

在闻名遐迩的乔家大院宅院，匾额楹联构成了一道底蕴深厚的“风景线”。它们集文学、书法、雕刻、装饰艺术于一身，意义深厚，内涵丰富，不仅装点了乔家豪门望族的门面，而且蕴涵着宅院主人修身治家和经商处世的道德志向及生活情趣。其人文魅力至今闪耀，让前来观赏大院的人们在出入俯仰间得到熏陶与启迪。德兴堂北院，就有这么一副对联：“忠厚培心和平养性，诗书启后勤俭传家”。意思是忠诚厚道修养内心，心平气和调养性情；以诗书教导后辈，把勤俭作为传家美德。中堂西南院正院门楼挂着：“读书即未成名究竟人品高雅，修德不期获报自然梦稳心安”，意思是读书即使没有成名，也会有高雅的谈吐和品德；行善积德不求回报，自然能心安理得睡梦也香。乔家祠堂门楼上有一联：“百年燕翼惟修德，万里鹏程在读书”，其中燕翼出自《诗经》“貽厥孙谋，以燕翼子”，比喻先辈善为子孙谋划。该联意思是先辈恩泽荫庇后代，为后辈筹划美好未来，惟有勤修德行；子孙继承发扬祖业，能光耀祖先，有远大前程，重在勤奋读书。乔家大院的这三副对联都把读书和品德联系起来。可见，在古人看来，做人第一，道德至上。读书就是为修身养性，以立高德。

王家大院的的楹联匾额同样具有很高的审美和观赏价值，驻足品味，令人叫绝。其书写，有行书，有隶书，有篆体，有章草；其造型，有竹型联、秋叶额、书卷额、折扇额；其内容，或颂德，或言志，或垂教。在整个大院内，凡堂必有楹联，凡门口必有匾额。它们诗书气华，无一雷同，字数寥寥，意境悠远。不仅增添了宅院的儒雅之气，还赋予每幢院落妙不可言的精髓神韵。在“养正书塾”的楹联，说明读书让人修养正道：“染成绿萼初华好觉暗香入室，偶得古人精册较胜春风在庭。”而另一则楹联旨在教育后代要读书明理：“万卷诗书四时苦读一朝悟，十年寒窗三鼓灯火五更明。”桂馨书院西月洞门的对联：“簪簪风敲三径竹，残珑月照一床书。”这些对联集中说明了读书是引导人生到光明与真实境界的灯塔，读书可以使人更开阔视野，提升境界。

渠家大院东统楼上，一副“慎言语，节饮食；蓄道德，能文章”的短联，说话要谨慎，饮食要节制，要树立高洁的行为准则，成为能够遵守礼乐制度的人。牌楼院影壁右侧有“五亩宅于此间少得佳趣，万卷书亦足以畅叙幽情。”抒发了主人虽然身居有限之地，却有很多乐趣，万卷诗书陪伴，心怀天地、博古通今的自足自乐心态。

“李花染素宜人院，家学催红大宅门”。李家大院的主人李道升十分注重教育。他的慷慨捐赠银五百两，在高村庙建成育婴堂，又捐银千两，以资兴办县立高等小学校。本村国民学校经费紧张，再次资助银三十两。李道升一生不追求功名利禄，潜心修身养性。李家不仅重视对的女子教育，更重视尊师重教。每年冬至这一天，李家的男主人都会特意宴请教书先生，家庭主妇都要穿上褶裙、带上求学子弟向教书先生行礼。李家教育后辈要读经书不读死书，活学活用。大院的一块影壁上传雕的“司马光砸缸”图，就是一种灵活的教育形式。在影壁的两边有一幅对联：“拥林千顷眼底苍浪方悟种德若种树，存书万卷笔逾瀚海方知作文即做人”意思是：当你拥有了千顷森林，看着那树涛滚滚才能领悟到做善事就如种树一样，积善成德，才有好的回报。当你存书万卷，写下大量文章之后才知道做人就跟做文章一样，要从小事做起，方成大器。看到这里，让人想起苏轼“发奋识遍天下字，立志读尽人间书”的名句。

走进常家庄园，点缀在各个院落和两大建筑群中的 80 多个堂第的楹联匾额，令人驻足，耐人寻味、思量解读、久久回味，常家晋商儒商的博大精深的文化底蕴，给人们留下了深刻的印象。承启第正廊由清吴士监书写的“皓尔太素栖峙渊深，博览典雅乃有秘书。”皓尔太素是指洁白皎静的月光，秘书即是宫中藏书。

雍和堂大门联：“浩溥旁通诗书上不许俭，雍容儒养衣食边只要勤。”二门匾联：“墨画数檐竹半床千古业，片石四时花香薰一架书。”养和堂大门联：“庭有余香榭草郑兰蕙桂树，家无别况唐诗晋字汉文章。”二门联：“书中有书尽看书不如无书，礼外无理唯守礼是为有礼。”偏院二门联：“绍祖宗一脉克勤克俭，教子孙两事唯读唯耕。”这些对联无不围绕“克勤克俭”“唯读唯耕”的主题。

张家大院是太岳腹地保存较完整的深宅大院，是一个集习武从文、务农经商、出仕为官于一体的官宦富庶家族，百余年间，从大院走出大学士、举人、秀才、廉贡十余人，有“父子登科”、“兄弟同榜”的美誉。张家大院门侧楹联“泰而不骄正乎内外厚德载物，勤且尚俭永自春秋书剑传家”，就是张氏家族的治家准则。

“万卷藏书宜子弟，诸峰罗列似儿孙。”曹家大院整个建筑呈“寿”字型，这也是主人在建造时的创意，意思是多寿、多福、多子，所以也叫“三多堂”。三多堂东院大门联：“忠孝两字传家国，读书万卷教子孙。”中院楼门联：“闲来登山临水，何其趣也。静以读书评画，不亦乐乎。”曹家以诗书继世、忠孝家国的良好家风纵横商界三百年，曹三喜、曹培义、曹培德一直秉承着曹家勤俭持家、谨慎从商、戒烟戒赌、忠孝传家的家规家训。

在吕家大院南院的一幅照壁上题有：“桃花花开日正长，红莲不觉依池苍；黄花别我无多久，一树寒梅又放香。”借用桃、莲、菊、梅，寓意一年四季，春夏秋冬，教导子孙把握四时节令，不违农时，珍惜时光。东院的“三元图”，雕刻的是三位潜心苦读的学子盼望金榜题名的情形，上面题有“碧桐茂荫荫高轩，又见凌晨喜鹊喧，借问仙禽何所报，祯祥早以兆三元”的诗句，充分表达出宅院主人高雅的审美情趣。西院的一幅照壁上刻有“荆树开花兄弟乐，书田无税子孙耕”的对联。作为大院主人教育子孙，读书做人的座右铭。

吕家大院门眉上的“耕读传家”既是吕氏的家训，又是农耕文明社会里的文化理想。吕家大院以经商起家，但十分重视文化教育。其中以“大天及第”“进士”“笃志诗书”等牌匾和“报喜三元图”即可窥其一斑。

“雅言不外诗书礼，家教无非孝悌慈”。“耕读”是传家的根本。而充满智慧的诗书礼传统文化典籍，教育了一代又一代人治国齐家平天下的道理。人类积累下来的宝贵知识财富，正是通过读书代代相传，长久不息。

北方的冬天，生长着一种蔬菜，叫黄胡萝卜。这种菜长在土壤肥沃的水地。地脉好，水量充足的话，产量很大。与红薯、土豆、长山药一样，这种菜在土里朝下生长，如木头楔子一般，越向下，形状越尖。站在地头，我们能望见的是绿茵茵的一片，我们叫胡萝卜缨子。缨子人不能吃，都用来喂牲畜了，兔子比较喜欢吃。

这种菜南方不生长。在南方能见到的是红胡萝卜，颜色是红的，样子倒是和黄胡萝卜一模一样，主要用于装点菜盘或做食雕，味道比黄胡萝卜差矣。关键人家南方人不把它当主菜食，只是起个装点作用，如一颗装饰用的纽扣。

而在我们北方就不同了，黄胡萝卜和土豆，那是我们的主菜，有时候，我们也戏称“国菜”，得一乐趣也。

现在市场繁荣，交通运输也便捷多了，在大大小小的超市里，南菜北菜大融合，任何时候任何季节，都可以买到想吃的菜品，真是想吃甚有甚。

虽说如此，我对黄胡萝卜还是情有独钟，一住情深。

任何情感的产生和蕴藏，都是有特定的原由的。之于我，黄胡萝卜就如同一间老屋，一个故乡。每到冬日，在萧瑟的寒风中，想起那一个一个的黄胡萝卜，那一地的绿茵，我都能涌起丝丝的甜意，这种味蕾会持续一个冬天。

我出生在上世纪六十年代，父母都是工人，居住在一个小县城。那时候，冬天里的蔬菜很少，像西兰花、冰草，听也没有听说过。连菜，也只是在过大年时，才能买回一小根食用，我们称它为“细菜”。一进冬天的门，我们就开始贮存蔬菜。我们住的是个大伙院，好几户人家。院子正中有个大大的“地窖”，地窖是用砖璇起来的，入口处有上下的台阶可以踏踩，窑顶有个通风的天窗。既是伙院，这个地窖也是几家共用，主要用于各家冬天里贮存蔬菜。那时，爷爷有个自制的木轮小平车，那就是我们运输蔬菜的主要交通工具。买的少了，就用自行车驮，买的多了就用木轮小平车。通常是父亲拉车，我们弟兄们帮着推车、装卸。地窖里，各家是各家的地方，主要就是贮存大白菜和黄胡萝卜。每个冬天，总的买两小平车白菜和一小平车黄胡萝卜存在地窖里，全家人才能吃下一个冬天。搬出那个大伙院后，常常会想起那个“地窖”，想到陪伴我度过寒冬的黄胡萝卜，想到我的童年。

现在人口少了，但每年天一冷，我仍会到菜市场买两尼龙袋黄胡萝卜回来，只是不用自己驮了，整袋整袋的买，摊主就会给你送到家里，还可享受个批发价。黄胡萝卜的保存忌热，住楼房的人家不好存放，好在

冬天的甜味

□ 李峰

我住的是独门小院，还保留着老辈人用过的两个旧水缸，我们叫“瓮子”，那是陶土烧成的，透气性能好。两尼龙袋黄胡萝卜，刚好放满一个大瓮。这一瓮黄胡萝卜不能放在有暖气的屋里，要放在院子里的凉房中。这样，瓮子既起防冻的作用，还有保湿的功效。贮存黄胡萝卜也有点小窍门。那就是把买回来的黄胡萝卜先摊在院子里凉上半天左右，然后，用菜刀逐个把黄胡萝卜的屁股削去，我们叫“跌屁股”。紧接着马上就入瓮，入瓮时不必挨个码齐实，随意摆放即可，这样便于通风透气。我出过一次小差错，买回黄胡萝卜后，削了屁股摊在院子里凉晒了两日，才入瓮，结果，黄胡萝卜就有了蔫样，丢失了部分水气，你说这东西也奇怪，入瓮后几日，就又新鲜起来，但道理上讲，肯定不如凉晒半天就直接入瓮水灵。

北方人的冬天是吃羊肉的季节。羊肉和黄萝卜最搭，我们称“认”，就是认识的认字。肥的羊肉也大，六七十年代经济条件不好，吃了羊肉，羊油是要耗下的，羊油耗下后，倒在一个一个小碗里，成了“羊秃子”，做好面食后，用匙子挑一点放在面里，那一碗面就有了羊肉的味道，粗粮面看起来也有了点光泽，很温润。有一道菜叫羊油红辣椒炒黄胡萝卜丝。先把黄胡萝卜洗一下，然后，用筷子刮去皮，主要是怕伤损大，现在的人都不用筷子削皮了，直接用削皮的刀削，削去的皮很厚，可惜。刮好黄胡萝卜，再洗净，切成丝码在盘子里。接着挑一块“羊秃子”油入锅，待羊油化开升温后，把红辣椒放进去煸炒一下，再把黄胡萝卜丝倒进去炒，出锅时，滴一点山西老饴醋，羊腥味就去掉不少了。这盘菜就炒好了，香气四溢，很爽口。至今，我仍喜欢吃这道菜。只是家人们都不吃羊油了，SS压榨花生油也吃的少，说是怕吃的血脂高了。瞎得瑟，还是经济条件好了。可是不用羊油炒，用麻油炒出来的辣炒黄胡萝卜丝，全然没了那个味，不好吃。有一次，我又想吃这道菜，可是没有“羊秃子”，我就把炖羊肉上浮着的一点羊油挑出来炒，果然又有了点旧日的味道，结果这道菜只有我一个人吃，人家们不动筷子。这也算“得道者寡助”吧，真理总是掌握在少数人手里嘛。

羊肉炖黄胡萝卜也好吃。先把黄胡萝卜削了皮洗干净，滚刀切成块，加入炖好的羊肉块，放在一个砂锅里炖。要文火炖，不能急，火大了不入味，在现在的炒瓢里炖，味不正，吃着没感觉。在砂锅里炖好的羊肉炖黄胡萝卜，炖熟时要放一把

香菜，撒在上面即可，不必搅匀，看起来闻起来就很有食欲。只是现在不烧灶火了，如果用砂锅在灶火火口上慢炖，这道菜的味道会更纯朴、地道。我是不喜欢高压锅之类的快速作法，做出来的菜，味道好像都浮在外面，游离不定。如同做人，不实践，不靠谱。这道菜，如果是在一个下雪的天气吃，肯定更有气氛。约上三五个朋友，在雪天吃羊肉炖黄胡萝卜，再温一壶小酒喝着，浑身都是暖暖的。

当然，最经典的还是吃羊肉胡萝卜饺子，那是我们北方人主食里的“国粹”。百吃不厌。饺子就酒，越吃越有。好听的话多了去了。吃羊肉胡萝卜饺子，剁馅拌馅是关键。先说割羊肉，不能纯粹割红肉，要用新鲜的五花肉。全用红肉瘦肉，吃的不香。只有割那些红白相间的肉，剁出来的肉馅才好吃。肉馅和黄胡萝卜要分开剁。混在一起剁不碎，刀口和刀面上会不断地粘上羊油，剩几下就得忙活的铲刀上的油，再剁几下就得铲。费事。剁肉，要用肉墩子，5寸左右厚。肉墩子可以是柳木的，也可以是枣木的。墩体剁起来有韧性、有弹性，剁肉的声音是温柔舒缓的，听起来比较舒服，不刺耳。有南方朋友送我两块肉墩子，一块是铁木的，一块是银杏木的。虽说是名木，可是直径小，厚度也不够。试着用了几次，一只手剁，另一只手要不停地往墩子中间收纳肉，不得劲。还有就是铁木很硬，剁肉时发出的声音生硬，不悦耳，令人心生烦意。后来，也就弃之不用了。银杏木的那块，改用平常切菜了。细心的人家，在肉墩子周边还要箍一圈铁皮，起保护作用，生怕剁肉的是个愣头青，几下下来，墩体变成劈柴了。这是说笑。剁肉时，将割回的五花肉切成小块，剁一会儿，便把盐撒上，撒多少要根据肉的多少来定，全凭经验，没有一个准确的数量。这时盐和肉在剁的过程中会很快融合，起到松软的作用，这样剁起来比较省劲。再剁一会儿后，就开始搁上五香粉、葱、姜、酱油一块再剁。越往后越好剁，也越省劲。这个过程中，你还可以边剁边哼小曲，或边剁边抽颗烟，边喝杯茶。越剁越乐呵，越剁越有成就感。当然，这也是因人而异。剁肉毕竟是个体力活儿，在我们家，这个活儿一般是由我和父亲来做，弟弟们剁菜，那个相对要省力的多。当大的总是会让小的。这也算那个年代里我们家剁馅的一个班底。如今，我们弟兄三人已单过，可是，聚到一块说起儿时剁馅的事，仍是津津有味。现在，人们已大部分不剁

文艺副刊 3

出来的饺子不容易露出馅子。初学者，左右手配合不好，擀出来的面皮有个厚厚的薄，有的长有的圆，这是个慢功夫，急不得。如同拉手风琴，左右手要协调配合，慢慢就掌握好了。现在的年轻人，很多不会擀面皮，市场上也有用机器压出来的，大概是3元就能买到60个面皮。这样省事，但用它包出来的饺子，不好吃。擀好面皮后，就要抓紧包饺子，否则，面皮会干，干了的面皮包下的饺子，饺子口捏不紧，煮出来会烂。羊肉胡萝卜饺子有包长的，也有用双手握一下，包成圆的，我们老家叫它“握握饺”，这要根据个人喜好来定。总之，一是要包结实，口子要捏紧，口上不能有生粉；二是要包好看。把饺子包好看，说的简单，做起来也挺难，也是个慢功夫。传统过大年时，有细心人家包出来的饺子，除了长的和圆的外，还能包出“麦穗穗”“元宝饺子”，有的还要把长饺子边上再捏出一些花来，挺漂亮的，像做花馍一样，品种很多。还有的人家，擀面皮功夫不行，总是擀不圆。有老话说：有歪面皮没有歪饺子。有手巧的人，就能把这歪面皮捏成好看的饺子，这是捏的技术。过去，有媳妇嫁到婆家，捏出来的饺子又大又不好看，那是会被婆家笑话的。当然，这是旧俗，不足为取。包好的饺子不及时下锅煮，就要把一块干净的笼布，过一下水拧干，盖到竹篾上的饺子上。这样，煮出来的饺子口上不会有硬皮。至于煮饺子，也要掌握好。时间短了，熟不了，时间长了，也不行，我们叫“老火”了，或“塌锅了”，有的甚至会馅与皮分开，那就成片儿汤了。功亏一篑。煮饺子，要把一锅凉水先坐在火上，待水大开后，把包好的饺子逐个顺着锅边溜进开水里，然后，用铲子顺着锅边慢慢伸几下，待锅里的饺子个个都肚子朝天了，即可出锅。我见过的最小的饺子只有指甲盖大，那是女儿出嫁时，零点时非要吃的，意思何在，我没有考证。

这些年，我还喜欢吃一道凉菜。把黄胡萝卜洗净削皮，切成丝，与香菜拌在一起，滴一点香油，撒一点盐，用醋拌一下，挺爽口的，也是下酒的好菜。我爱人呢，喜欢把黄胡萝卜切成几个小长块，放在笼里蒸。一个冬天，她几乎离不了这个蒸黄胡萝卜。做法与蒸红薯一样。她说吃上这东西，肚里很滋润，很舒服。所以，现在我们每年都要准备两尼龙袋子黄胡萝卜，才能够吃。

黄胡萝卜虽说不是什么名菜，也很便宜。但它陪伴着我的每一个冬天。至于有营养专家说，黄胡萝卜有大量维生素，营养价值高，那只是个说法。各种菜有各种菜的营养。之于我，黄胡萝卜就是一种年代记忆，就是一种情愫，一丝冬天里的甜味。



故园晚秋

□ 康亚军

山夹着山
上面是璀璨星月、明净云天
下边是庄稼、草树、黄土
还有父老，留守故园

不经意看见
山上百多年前

财主家祖坟的几株松

村头白杨已尽萧萧悲风
榆树、槐树犹存些绿意
那株母体枯死，根芽上长出的
瘦小怪柳，斜挂在半空
院落、山坡

一只猫躲入柴枝间
到处枯荣吧
沙蓬、苍耳、艾草、蒿

肃穆天地、山河间
收秋的老农
玉米陆续陆续放回院落
谷子入袋、土豆进窖
父老与村庄
忍耐生命的晚秋

梁大智 摄