

在加快建设现代化太行山水名城长子示范区创新实践中阔步前行

真假发鸠山

□ 申修福

《发鸠山在哪里》,这是文友王潞军的文章标题,也是他向历史与现实发出的惊天一问。这篇文章第一次提出“两座发鸠山”的问题,被称之为“长子发鸠山”与“高平发鸠山”。文章传到长子,在《长子历史文化研究》上一发表,便引起轩然大波。

何以如此?其情必有缘由。原来发鸠山并非一般普通山峦,它不像诸如方山、凤凰山那样的山,方山和凤凰山的同名者在全国各地广多不少,东南西北不下几十个,但人们听了并不在意。而发鸠山却不同,因为发鸠山是天下名山,是赫然屹立于《山海经》两千多年的上古神山,是充满悲壮神奇色彩和磅礴拼搏精神的英雄之山,道义之山。发鸠山和精卫鸟已成为长子的象征,长子的文化符号,长子人民的精神图腾。千百年来,长子人民不仅世代传承精卫文化,更世代传承精卫精神和精卫信仰。在古老的长子大地上,到处可见发鸠山挺立,到处可闻精卫鸟鸣啾,你看,发鸠山林场、发鸠山诗社、精卫鸟文学会……用发鸠山和精卫鸟命名的场、湖、道、路、街、店、所、商店、旅社、学校、社团、期刊、图书、文艺副刊、城市标志、食品系列,等等;遍及全县城乡,讴歌赞颂发鸠山和精卫鸟的各类形式文艺作品更是铺天盖地,响彻山山水水,荡漾角落角落。发鸠山和精卫鸟已同长子人民紧紧连结在一起,生活在一起,融化在一起。

如今,竟然平地一声雷,出现了“两座发鸠山”,怎能不使人感到罕而又罕,奇而又奇!对此,长子人第一反映是“惊诧”,接着便声声“追问”:这是怎么了?为什么会有此类事发生?这是长子的问题,还是高平的问题?面对此景,我作为一名长子文化人,岂能闻而安之,避而远之?于是思考两山形成之因,琢磨“两座发鸠山”将会带来的负面影响,感到有责任弄清谁是谁非,谁真谁假,谁是原初之本,谁是后来所变?而要弄清这些,一切大话空话气话,通通于事无补,只能让事实说话,让历史作证。就这样,我钻进古籍堆里,左翻右找,苦苦探求。

先看“长子发鸠山”。对于“长子发鸠山”,我已在《万古当然发鸠山》一文中列举了《史记》《汉书》《后汉书》《魏书》《括地志》《元丰九域志》《金志》《明史》等古籍中有关记述,这里再找到的一批证据分述如下:

- ① 汉代人桑钦编著《水经》一书说:“浊漳水,出上党长子县西发鸠山。”
- ② 北魏著名地理学家酈道元编著的《水经注》一书说:“浊漳水出鹿谷山,与发鸠山连麓而在南。”
- ③ 唐代地理志代表作、我国现存最早的古代总地志《元和郡县志》说:“长子县发鸠山,在县西南六十五里。”
- ④ 记述宋代疆域版图的《太平寰宇记》一书说:“岳阳县,八十四川水,在县东三十里,出潞州长子县发鸠山西南,流入县界合沁水北,川长八十里,故名八十四川。”
- ⑤ 《大明一统志》说:“八十四川,在安泽县东一百六十里,源出潞州长子县发鸠山西南,合沁水,川长八十里,故名。”
- ⑥ 明弘治《潞州志》说:“发鸠山一名鹿谷,山在县西五十里。按《书·禹贡》说:浊漳水出上党长子县鹿谷山,即发鸠山。《前汉书·地理志》:鹿谷山,漳水所

出。《后汉书·郡国志》:“长子有发鸠山,漳水出焉。”

⑦ 著名神话研究专家袁珂编著的《中国神话传说词典》记述:“发鸠山,清吴任臣《山海经广注》引《律学新说》云:‘今盖山西北三十里曰发鸠山。山下有泉,泉上有池,浊漳之源也。’”

⑧ 复旦大学历史地理研究所编撰、江西教育出版社1986年出版的《中国历史地名辞典》说:“发鸠山,在今山西长子县西,浊漳河发源于此。”

⑨ 山西著名史志专家刘伟毅编著的《山西历史地名词典》说:“发鸠山,一名发苞山,一名鹿谷山,一名廉山,在长子西25公里处。”

⑩ 山西省地图集编辑部编、山东省地图出版社1994年出版的《山西省分县地图册》对“长子县”如此记述:“境内地势西高东低,为太岳山向长治盆地的过渡地带。西部山地高峻,自北而南为峰峦起伏的发鸠山。著名山峰有顶顶山、方山、雨井山,最高峰方山海拔1646米……县内主要河流有浊漳河、岚河、雍河、丹河等,其中浊漳河最大。浊漳河又名浊漳南源,发源于本县发鸠山东麓,属海河水系,流水长年不断。”

以上所举,都是历代专家所著,且都是公开出版发行,具有严肃正规和权威性的历史地理志书,这些志书都约而同、口径一致地记述着一个基本事实:“发鸠山在长子。”这是一种历史共识,是经过古代审核考订得到社会公认的科学结论。

下边再看“高平发鸠山”。

我查遍了从先秦到两汉、魏晋南北朝、隋、唐、五代、宋、金、元、明等历代所有史志古籍,没有见到一处“发鸠山在高平”的相关记载。

可是到了清代,据潞军文章披露,顺

治《高平县志》中竟然出现了发鸠山映像,说:“发鸠山,在县北五十里,为丹水之源。……凤头山,在县西北四十五里,即发鸠山之麓……丹河,源出发鸠山。”

这段记述太突兀、太离奇了,与《山海经》等众多古籍记述大相径庭,堪称一曲从未听见过的“历史反调”。县志编撰者如此述说,不知依据何种宝典,莫非是掌握到了什么“天赐密件”?冷静思考下来,觉得不可能,还是应该从历代古籍或其他文字中寻找我。于是我找到两条,姑且作为《高平县志》编写者敢于写出如此离奇文字的“宝典”依据吧。

其一、《淮南子》中的一句注释。说:“发苞之山,丹水出其阴,漳水出其阴。发苞,即发鸠也。”

其二、仙翁庙中的一块元代碑记。碑记说:“邑之乾隅约再舍许,有山曰伞盖,即发鸠山也。”

这两条记述,是否真实、准确?咱们一条一条来剖析辨别。先说第一条。这条记述,大错。错就错在那位注者根本不了解发鸠山的方位、走向和体态形貌,更不知漳、丹二水的源头和流向。发鸠山是坐落在长子县西部呈南北走向的高大山脉,浊漳河发源于发鸠山东麓,是由西向东而流;而丹河则是发源于东西走向的仙公山和丹朱岭南麓,是由北向南而流。两条河的源头并非出自同一山,说“丹水出其阴,漳水出其阴”,显然驴唇不对马嘴。

再说第二条。这一条前半句基本正确。“邑之乾隅”,是说:“高平县西北角边界地方”;“约再舍许”,是说:“大约向西北再走三十里左右”(一舍是为30里),接着说:“有山曰伞盖”,也对。但最后说:“即古发鸠山也。”就不对了。因为这种说法历代志书不曾有过,很可能是一种民间口传,

况且又仅是碑文编撰者一家之言,碑文一般是由某先生写好刻在碑上就行了,不像历史志书那样严格审核、层层把关,所以碑文的可信度就大打折扣了。事实上这句话已被明代学者朱载堉给否定了,朱在《律学新说》一书中说:“今盖山西北三十里曰发鸠山。”综合碑文和朱载堉所言,可以明白:高平西北角边界再向西北走三十里是伞盖山,伞盖山西北再走三十里,那才是发鸠山。发鸠山离高平何其远也!

这样一来,清顺治《高平县志》的编者先生们就只能落个“胡编乱造”的名声了,他们这样做,不仅没给高平争了光,反而是给高平丢了脸,因为“假相”终究是站不住脚的,骗不了人的,历史和事实是无情的!

同样存在“造假”问题的还有一本书,这本书叫《山西高平炎帝故里》,2014年由山西人民出版社出版。书中有两幅地图,将天下名山,上党祖山——发鸠山,随意摆布、作贱、糟塌,令人难以容忍。其中一幅是《高平市地图》,图中居然将发鸠山一名标示在其地图西北角落一个很隐蔽的地方。另一幅为《上党地区炎帝庙分布图》,图中将“发鸠山”从长子西“西移”到长子南与高平交界之处。这显然是以一种很要面子不理面的做法,既不地道又不派派,有失体面和尊严。

在我们中华这块文明土地上,大凡人名地名山水,是不容许存在相同“名称”的,如诸葛亮、李大钊、鲁迅、赵树理、申纪兰、韶山、泰山、五台山、八达岭、九寨沟、山海关、青海湖、钓鱼岛,等等,因为人名地名山水,都具有各自独特的专美性和唯一性,是不能随便冒名的,否则就难免会酿成“真假李逵”“真假猴王”“真假包公”那样的麻烦官司和闹剧。

孤独

□ 冯敏

孤独是什么
孤独是一群散文到达前的体验
孤立干生活之外
又深深拥抱生活的每个瞬间

孤独是什么
孤独是明明两个人相恋
却仍是独来独往的惯习
深夜十二点回家
一个人裹紧被子独眠

孤独是什么
孤独是着急的深情
拉另一个人作伴
一顿晚餐之后
仍然孤单

孤独是什么
孤独是没有热情的自己
在大街小巷里流浪
漫无目的
神色茫然

孤独是什么
孤独是泰戈尔的飞鸟与鱼
是世界上最遥远的距离
是交汇的温暖
转瞬即逝消失不见
无法逆转

孤独是自己阻挡自己的思念
没有起伏
活成了直线
心口却时常莫名作痛
寝食难安

孤独是孤独的时刻
无法发出的邀请
停留在一个人的世界盘旋
孤独是一个人的拧巴
升起渴望的火焰

孤独是一个人冰封的爱
在心中灼烧
炙热滚烫
难以排遣
孤独是许久的失联

不知道你是否还盼着与我相见
孤独是内心漫长的等待
是自己对自己的煎熬
是正好熬制一首诗歌酝酿的时间
不知道对你来说是否太久远

我想我知道你的答案
在诗歌的尽头
在散文的末端
在小说的结尾
我们不见不散

等一个结果

□ 麦冬

在等一个结果
或是路的转折
或是日子的按部就班
姐姐说,无论怎样
就是我要的结果
的确,就如同
我对命运从未有过推辞
像是,做过的那么多梦
有时,离我那么近
有时,离我那么远。

山西面食还有:手擀面、宽面、长面、细面、空心面、挂面、擦面、剔尖、擦拉片、烙条、刀削面、猫耳朵、水饺(扁食)、蒸饺、包子、烧麦、烩饼、炒刀片、卤面、炒炒面、羊汤角片、烩面、炒不烂……

蒸煮类面食,也是品种齐全,五花八门,别出心裁,各有风味。有蒸馒头、花卷、糖三角、麦山、枣糕、喇叭馍、起面馍、死面馍、肉夹馍、黄蒸(团的)、窝窝头。特别是在运城一带更有特色,把馍蒸成了花样各异的艺术品:有龙、凤、面人、戏剧人物、脸谱及孙悟空等等,使人观后大饱眼福。还有过年过节,为祭拜神仙,蒸鱼、猪、羊三圣的风俗习惯,把和好发酵的面,捏成猪、羊、鱼的样子,点上黑豆做眼,用剪刀在上面剪出鳞片,用梳子在猪羊身上按上印,在面上烙出蹄、羊、鱼活灵活现……

还有用面食油炸类:油条、油糕、油饼、油圪塔、油酥、油馃、油麻饼、油火烧、平底整做水煎包、油炸麻花……

饼类面食也是多种多样:小葱饼、大葱饼、菜饼、芝麻饼、油饼、油馍、油条、油酥、油馃、油麻饼、油火烧、平底整做水煎包、油炸麻花……



摄影:刘峰
刊头题字:
吴凯翔

漫谈山西面食

□ 任剑锋

色,烙好饼后还要把饼切成饼丝;再选优质新鲜猪肉、蒜薹、大葱、大葱头、韭菜,再泡好粉条。这里的粉条制作技艺也很精良,用玉米泡好精制加工成粉面,长子、高平一带,自古就有靠磨粉面为生的群众,磨成的粉面,走村串巷再换成玉米,换回来玉米再磨粉,把磨粉后的剩渣再喂猪,老百姓有说“这是水里求财”的行当,再用粉面加工成粉条。炒粉条要选用不粗不细的优质粉条,泡的不能太软,也不能硬,必须掌握好粉条的软硬程度。接下来,把新鲜猪肉切成片状,先熬制好骨头汤备用,备好油、盐、醋、酱油、味精、花椒、大料、葱、姜、大葱头、蒜、韭菜等各种调料和佐料。备好各种各样的材料后,待时熬一锅,准备好炒锅,着生开火,加油,炒热底油

身手大老,老一辈做炒粉的师傅曾说过“这是水里求财”。

围观的人无不拍手称赞,撑师傅更是精神焕发。这时已香味四溢,使围观者食欲大增。撑到一定火候,依次按量把切好的大葱头、蒜薹、泡好的粉条,投入瓢中,继续不停地上下翻炒,瓢与勺的敲击声不断。待这些东西熟至八分中,再按量投入备好的饼丝,这时瓢里随着量的增多,不像原来那样着火高抬瓢空中翻炒了,只是不停地加骨头汤,加酱油,用炒勺不停地翻转,同时还“挥挥咿咿”声不断,有节奏地敲击着,炒勺在瓢周边划空翻炒,熟至熟透,炒粉程度已

下面有些地方也有专门开店专做拉面面食的,如“青海拉面馆”“兰州拉面馆”“兰州金线凉皮”“魏县县内街市里有多家炒粉