

## 诗意地栖居在石景山

文/苗天娥

诗意,不用解释,就让人感觉它的美好意蕴和曼妙空灵,就像一位恰处豆蔻年华的少女,无论怎么看,都是美丽的、纯洁的、诗意的,更不必说明眸善睐、长袖善舞。德国诗人兼哲学家荷尔德林曾说过:人,诗意地栖居在大地上。而我偷换一下概念,改成:人,诗意地栖居在石景山。

为什么这么说呢?不是“为赋新词强说愁”,而是我栖居石景山二十多年的心得。

第一次也是第一个带我走进石景山的是我的恋人,如今的爱人。二十年前,337路公交载着我和他一路向西,看着窗外浅黛色的西山,绵延不断,恍如隔世。登临虎头峰,层林尽染;品茗龙王堂,气定神闲;叩拜香界

寺,菩提顿生;到“此处无山”,遥望北京城,我一时醉了,诗意不经意间展开、弥漫,氤氲在胸,妙不可言。突然觉得,这里的一山一树一花一草,都在向我招手致意:就在这里落脚吧!

亲近了这块土地,便亲近了这里的人。恋人是我认识石景山的向导,第二站便把我带进了钢花四溅的十里钢城,那是他工作生活的地方。高大的厂房,火红的钢铁,朴实的工友,我都亲近过、震撼过。第一次登上“燕都第一仙山”——石景山,对我这个学历史的人来说更是喜出望外。真应了那句古语:山不在高,有仙则名;水不在深,有龙则灵。这座山是名副其实的仙山,源于晋,兴于唐,盛于明清,与房山区云居寺的

刻经活动相辉映,同辽金定都北京城治理永定河的历史相吻合,历代帝王将相、诗人骚客云集这里,观山望水,吟诗唱曲,赏景挥毫,滤掉了尘世的浮躁、人情的冷暖和内心的挣扎,能够静下心来,聆听清晨第一声清脆的鸟鸣,俯视花草上滚过一颗颗晶莹的露珠,清风明月、虫声蛙鸣中远眺浑河如玉似带,近观激流拍岸,再佐以当地父老的唐僧师徒取经路过这里打湿经书、晾经、石头上刻经以及小白龙、大黑龙等传说,瞬间会感觉怦然心动、时光倒流、时空穿越!

不再犹豫,真的就在这里安家落户了,恋人变成了爱人,停止漂泊,他乡变成了心灵的栖息地,一住就是二十年!从来没想

着离开过。这里的山,这里的水和这里的人,包容我,接纳我,让我诗意地、惬意地生活在这里,感觉如同故里。一座古代壁画艺术殿堂——法海寺,成了我的精神家园。水月观音的仁美和慈善,感动了众生,导引美和善像涟漪一样层层向外扩散;白皮松的挺拔和伟岸,惊得人们纷纷行注目礼,树下成了冥想和静思的最佳场地;曼陀罗藻井,需人们仰视才见,观想由此而生,照见灵慧的未来,心儿因此不再被世俗浸淫和羁绊,像花儿一样自由轻盈地绽放。

诗意地栖居,重要的是拥有一颗自由飞翔的心。顺境逆境一样,心儿不再患得患失,陪伴时间流逝,获得的是心灵的一次

次洗礼,心如明镜可鉴,心如明月可赏,心如明珠可藏。

诚如诗人所言,人应该诗意地栖居在大地上,而石景山,是我心灵选中的诗意栖息地,它能让我“看得见山,望得见水,记得住乡愁”。这里,太行山下,永定河畔,长安西段,未来作品;这里,有山,有水,有城,有桥,有业;这里,山水交融,西绿东引,是敞亮的北京西大门。诗意地栖居在这里,我同风儿飞舞,我同鸟儿飞翔,我同云儿飞荡,与美同行,与善相随,与德常伴!诗意地栖居在这里,无论是长成一棵参天大树,还是开成一朵小花,抑或是脚下的一片绿荫,都会成为高端绿色发展石景山的一道景致!

### 虹

李振善摄影



## 白魁老号烧羊肉

文/李海荣

“水牛儿,水牛儿,先出犄角后出头;你爹你妈,给你买了烧羊肉……”一首脍炙人口的老北京童谣唱出了家喻户晓的老北京美食烧羊肉。位于东四隆福寺街的白魁老号就是这样一处卖烧羊肉出名的清真饭庄。

白魁老号创始于清朝乾隆年间,因招牌美食烧羊肉成为内务府指定的供奉御膳的馆子。每年正月十五,小太监们都会抬着朱漆龙

盒送到白魁店中,专等二月二“龙抬头”这一天,将第一锅烧好的羊肉送进宫中。之后,各王府也陆续尝到这味美食,直到二月下旬才能向寻常百姓供应。

虽然是供奉御膳的馆子,白魁却不因此傲慢欺客。他为人谦和,很懂得经营之道,卖烧羊肉还奉送羊肉汤。很多逛隆福寺庙会的平民百姓都喜欢到他的店里歇脚吃饭,顺便再带上点羊肉羊汤回家佐酒、拌面。

“喂羊肥嫩数京中,酱用清汤色煮红。日午烧来焦且烂,喜无膻味腻喉咙”——清人杨静亭在《都门杂咏》中这样描绘烧羊肉。白魁老号从选羊到烹制都有着自己独特的眼光与技艺。为了保证烧出的羊肉口感鲜嫩,白魁老号只挑选

3岁至6岁、体重50斤以下的蒙古羯羊作为原料,宰杀清洗后,还要经过吊汤、紧肉、码肉、煮肉、煨肉和炸肉六道工序、十余个小时的烹制。

老白魁做烧羊肉有两样法宝。一样是烹制时用的铁锅,相传是乾隆年间的遗物。它本是天坛祭祀煮肉时用过的特制铁锅,因废弃不用,被白魁买下。这口锅直径1米多长,半米多深,一次可盛75公斤水、近百斤羊肉下锅,就连叉肉的铜叉子也有1米多长。白魁特意将这口锅砌了个1米半高的炉灶,火眼和灶膛都有半米多长,这样连续煮10个多小时的肉也是火力充足,保持一样的火候。

第二样法宝是白魁家传的秘方。白魁老号煮肉的作料分为细

料、粗料和调料三大类共二十多种。除了传统的葱姜糖盐等常见的作料外,还有丁香、砂仁、白芷等十来种提味去腥的“药料”。按不同的工序和不同的季节,汤中下料也有着不同的配方和剂量。白魁煮肉善用老汤,在年复一年、日复一日的累积中既保持了老汤的醇厚,又增添了新汤的鲜美。老汤越煮越浓香,羊肉越煨越软糯。收汤后的羊肉肥瘦相宜,很是入味,此时再经油炸,才可得到外焦里嫩、香酥可口的美味。

“二月二,吃烧肉,白魁老号烧羊肉”,这已成为老北京人春起之后的一种饮食习俗,它留在老北京的童谣里,也留住了老北京人对烧羊肉这道美食挥之不去的回忆和喜爱。

诗·文

### 老师,额头上的皱纹

任传家

老师,您额头上的皱纹  
镌刻着一个个春夏秋冬  
描绘着一幅幅壮丽美景  
教书育人是您快乐的一生

老师,您额头上的皱纹  
镌刻着的是流不尽的智慧泉  
像春蚕不知辛苦地勤奋吐丝  
收获的是满园硕果花香

老师,您额头上的皱纹  
镌刻着岁月里的丰碑  
书写着您耕耘的轨迹  
开拓着我们前进的路

### 广场舞之歌

丰丽

跳吧,跳吧,  
晨光为双肩披上金沙,  
微风轻抚秀美的身姿,  
节拍踏出雷鸣般的鼓点,  
旋律催动欢腾的舞步。

跳吧,跳吧,  
古稀不算老,  
花甲还年轻。  
爱仍如当年般炽烈,  
舞姿依然曼妙轻盈。

跳吧,跳吧,  
围着健康旋转,  
朝着希望奔跑,  
足迹踏遍城市乡村,  
歌颂脚下这壮美的山河!

### 投稿要求

副刊征集作品内容:  
1. 生活散文、随笔、评论等文字作品,字数1200字左右。  
2. 摄影、书画、漫画等图片作品,请以jpg格式投稿。

副刊投稿邮箱

shijiang0926@126.com

下午茶



后院儿