



井陘“天路”沿线的24个古村落，有着十分丰富的文化遗存。仅天路沿线就有秦皇古驿道、井陘古瓷窑、天长明清古城墙三处国家级重点文保单位，以及众多的省级文保单位和市、县级文保单位。在古村落里品味乡愁的同时，还可以近距离与古老的文明对话。

# “天路”串起古老明珠

□本报记者 杨惠玲/文 张晓峰/图

## 绵河卵石筑起坚固城墙

井陘县天长镇历史悠久，“天长”之名始于汉代，唐代中期称天长镇，唐末设天长军，成为著名的军城。宋熙宁八年(公元1075年)移井陘县治于此，历经金、元、明、清、民国至新中国成立之初，一直为历代县治之所。因此，天长镇又有“唐宋古城”之称。

1958年，县政府迁出，天长镇结束了它作为井陘县城的历史，昔日的繁盛之地渐渐地沉寂下来。历经半个多世纪的沉寂，这个古城较好地保存下来，也让我们现在能比较完整地看到它的古风古貌。

站在护城河边，采自绵河的卵石筑成的雄伟城墙便进入视线。古城墙古朴坚实，将古城包裹得严严实实。古城始建于唐末，据民国《井陘县志》记载，唐末天长城已初具规模，明洪武元年(1368年)为增强抵御元朝势力的卷土重来，重新修建，夯土筑城。至明代被大水冲坏，遂将南城墙和东城墙改砌成石墙，又在东、西、南三门外增加瓮城和弩台，以防外敌来袭。瓮城之门，东曰“东寨”，西曰“镇城”，南曰“会源”，东面又另辟一门，曰“宁河门”。

如今，已被列入第七批国保文物的天长古城明清古城墙，依然默默地守护着这座古老的城池。

## 古驿道诉说两千年沧桑

天长古镇建于山中，城中各种建筑分区布局明显，是我国为数不多、保存完好的古城之一。其中隋代显圣寺与西安仙游寺、正定大佛寺齐名；城北的宋天威军石桥可与赵州石拱桥媲美；绵河雕狮大桥建筑精细，造型雄伟为省内罕见；而城隍庙奇特的穿堂戏楼更是华北第一……

途经天路沿线的秦皇古驿道史称“冀晋通衢”，留下了众多的历史典故。秦始皇出巡，韩信背水列阵，康熙皇帝西巡，皆途经此地。秦皇古驿道又称井陘古道，是一条历史悠久的交通要道，比罗马古道还要早100多年，深及尺余的车辙显示出当年这里车水马龙的繁华景象，成为秦代“车同轨”的重要历史见证。东天门古驿道旁“立脚守路”石屋是我国现存最早的古驿站，被称为我国邮驿史上的“活化石”。

2006年，井陘秦皇古驿道被列为全国重点文物保护单位。

河东村与天长唐宋古城隔河相望，秦皇古驿道穿村而过，村中至今保留着“官道街”的古名，此即古时的“官道”。古道风貌依然，依稀可辨，官道街东侧不足百米处，古驿道原始的开凿痕迹至今犹存。

核桃园村距离山西边界仅有五华里，古驿道核桃园段东起梨树峪口、西至界岭，与山西辖地旧关村接壤，从村中东西两座古阁下穿过，贯穿燕晋。在村子东西两阁下，还可以看到用青石铺砌的路面，两道深深的车辙印痕述说着2000多年的沧桑。

## 瓷窑遗址展现当年盛景

除了丰富的地上文物，天长镇还出土了不少珍贵的地下文物，其中井陘古瓷窑遗址则是天长的骄傲。在这里相继发现了隋、唐、宋、金、元各个时期的料井、作坊、瓷器、制瓷工具，揭开了历史上井陘窑之谜，使其跻身于国家最早的三大白瓷窑和河北四大名窑之列。

2001年，井陘窑遗址被列为全国重点文物保护单位。

河东村是井陘古瓷窑中心遗址之一。相传宋代时，河东村瓷窑遍布。当时绵河水很大，有好几米深，瓷器是靠船运出去的。金兵入侵宋朝后，工匠们为免受战乱之苦多随朝廷南下，定居在南方。待金统治井陘后，瓷窑才得以部分恢复。在1993年至2008年的15年里，河北井陘窑考古队先后6次到井陘抢救发掘井陘窑，其中4次就是在河东村。

秀林镇南横口村是井陘县内井陘窑遗址规模最大、保存最为完整的古瓷窑遗址。南横口古瓷窑遗址地层丰富，断代连续完整，最早的古瓷窑遗迹见于金元时期，现存窑场遗址均为清朝或民国时期所建。据考，南横口古瓷窑窑场曾遍布甘陶河西岸和绵河南岸，共有80多座。各家窑场既从事瓷器生产，又自营瓷号销售。现在保存较为完好的古瓷窑遗址分为东西两大部分，五个片区共14处窑址，其作坊、窑炉、附房等保存较为完整。这14座窑场遗址成片集中，构成完整，反映了这一地区当年陶瓷手工业的繁盛景象，也展示了井陘手工业陶瓷业的发展，可以说是井陘陶瓷历史演化的一份活化石。现存窑址中看上去上尖、下圆周的窑窑由于呈馒头状，故以形而名“馒头窑”，在河北省是保存较为完好并且绝无仅有的，在全国也可谓独此一份。

## 石窟造像雕出石上奇观

小龙窝村位于晋冀交界的太行山腹地，井陘天长镇宋古城西8公里处，307国道、秦皇古驿道蜿蜒穿村而过。在村边307国道北侧有一块空地，周围峭壁环抱，东北面高高的石壁上有一片摩崖石刻，清晰的人字屋顶痕迹下，大小不一的若干个石龛错落分布在石壁上，石龛里雕着佛像，石壁上还凿有许多方形的小洞……这便是龙窝寺石窟的摩崖石刻。

龙窝寺石窟的摩崖石刻分为石雕佛像与石刻题记两部分。佛像部分位于石窟石壁中部，均以高浮雕形式雕于崖上长方形拱顶石龛中，大小共47尊。一个较大石龛内雕刻的菩萨造像为该石窟中之佼佼者。众多古代名人题刻也为龙窝寺增添了诸多色彩。其中李栖鹏在崇祯年间题写的《游龙窝寺》概括了这里的景致特点：“千山积翠合，半壁出香台。巧借人工就，奇疑鬼斧开。相厝何壮也，石室更幽哉。徙倚此中味，尘心顿作灰。”

在南障城镇七狮村村西，素有“圣境大观”之称的千佛崖石窟始建于“北齐河清四年”，兴于隋、唐、宋、明、清历代均有修建，距今已有1400余年历史，形成“千佛洞，洞套洞，洞中有洞；石琢佛，佛连佛，佛外有佛”的奇观。

千佛崖石窟共雕有1000余尊佛像，沿石窟中洞的洞壁分层排列，大小不一，形态各异，形神兼备，栩栩如生。其中既有两米多高的大佛，也有30余厘米高的小像，更有石像被施以蓝、绿等色，于历史的尘封中透出当年的艳丽光鲜。

“壮同云冈，秀并龙门”。七狮村千佛崖石窟造像内容丰富，风格多样，变幻奇特，虽遭不同程度的损毁，但仍不啻为研究我国石窟历史造像艺术及佛教渊源发展的难得的实物标本。

## 乏驴岭铁桥经百年风雨

位于井陘西部的乏驴岭村隶属于天长镇，进村必经一座铁桥，铁桥可以算是乏驴岭村的一个标志。

这座铁桥横跨在乏驴岭村口的绵河之上，全长75.5米、高7.5米、宽5.5米，始建于1905年，最初是正太铁路的窄轨铁路桥。铁桥并无桥墩支撑，仅靠桥的两端单跨飞架于绵河之上。而铁桥的构建全部由铆钉固定，全桥没有一处焊接，令人称奇。村里的老人讲，建造乏驴岭铁桥时，在桥下的河滩中架起火炉，先将铆钉用火烧得通红，桥下的工人将铆钉迅速地给上面作业的铆工，铆工用钳子准确地接住，再通过机器将铆钉到桥上。

资料显示，乏驴岭铁桥是法国巴黎DAYDE&PILLE公司承建，采用的是19世纪流行的锻铁技术，和越南的龙边铁桥、法国的埃菲尔铁塔使用的是一种技术。

正太铁路最重要的作用就是连通了山西与河北，使晋煤得以外运。但在之后战火纷飞的岁月里，这座铁桥经历了无数战争，成为兵家必争之地。当年从乏驴岭铁桥上开过的是窄轨火车，随着晋煤外运运输量的加大，1943年，日本人在原来的正太铁路旁又修建了一条双线的标准轨道。石家庄解放后，随着正太线双线标准轨道的修复，乏驴岭铁桥很快就失去了作为铁路桥的作用，从此以后就再也没有火车从铁桥上经过了。但是作为村民们进出的必经之路，乏驴岭铁桥到今天还在发挥着作用，成为正太铁路在河北境内唯一保留下来的一座实物建筑，也成为正太铁路的一个历史见证。

## 千年古树守望古老村落

在井陘的古老村落中，几乎每个村都有一棵或几棵古树，在村民心中，它们和村庄一同成长，是村子的“魂”。

于家乡张家村村中树木林立，绿树参天，尤其令人称奇的是村里的两棵千年古楸树。一株经考证为晋代所生，已经有1700多年的树龄，八个成人拉手才可合抱，树身中空，树洞内可容纳四五个人。另一株为唐代所生，也历经千余载，树干挺直无朽。两株古树历经沧桑，尽管老树皮粗糙，但每到春天楸花依然怒放，散发出阵阵芳香，成为村中一景。因此，这两株古楸享有“太行古树”“神州楸王”的美誉。

走进大梁江村，首先映入眼帘的是一棵龙头凤尾形的古楸。这棵古楸主干斑驳，直径2米有余，需5人才能环抱。整个树身向东南方向倾斜，于是村民特意修建了一个门形的支架撑住其枝干，曰“枯”，为这棵老树祈福。听村里的老人讲，老楸树的年龄“比‘万岁爷’小，比‘千岁爷’大”。后经专家考证，这棵楸树的树龄已逾1300年，故以“太行古楸”闻名遐迩。这株古楸的树心早已枯空，树枝屈曲虬结，静静地守望着古村。春夏秋三季，古楸绿叶婆娑，亭亭如盖，成为大梁江一道独特的风景。



核桃园村古阁下保存完好的古驿道。



张家村历经1700年沧桑的古楸树。



七狮村千佛崖石窟内形态各异的石雕佛像。



古朴坚实的天长明清古城墙。

## 俗事

### “看场”的欢乐时光

□梁永刚

看场，顾名思义就是夜间看管打麦所用的场。在过去，看场不仅仅是为了防盗，在那个路不拾遗、夜不闭户的年代，别说是一堆麦粒和麦糠混合的糙麦了，就连各家各户的耕牛夜间都是随意拴在门外，根本不用担心被歹人牵走。麦收看场一是为了防火，夏季天干物燥，而麦秸又是易燃物，场紧挨着场，麦秸垛彼此相连，一旦哪个场里失火就会火借风势风借火威，顷刻间蔓延开来，殃及他家。二是为了防雨，“六月的天，小孩的脸”，说变就变，收割后没碾压的麦子放在场上，因无风或者风小尚未扬场的麦子也堆在那里，如果夜里突降大雨，需要看场的人及时将塑料布蒙上，使麦子免受水冲雨淋之害。在麦忙天，看场的任务一般都落在孩童们的身上，毕竟大人们披星戴月劳累了一天，晚上需要养精蓄锐补充体力，好好睡上一觉。

在童年的记忆中，暮色四合的傍晚时分，村子内外到处是一派繁忙的景象，大路小路上人影晃动，步履匆匆，拉麦的，碾场的，往地里送饭的，每个农人的脸上都带着倦色和喜悦。鸡还没回窝，猪还没进圈，奶奶早早就做好了晚饭，一边等着从地里没回来的爷爷，一边站在门外唤着我的小名。我急匆匆跑回家里扒拉几口饭，用衣袖一抹嘴，冲正在灶房忙活的奶奶说一声“我看场去了”，没等奶奶应声，我已经掂张破席，夹个土布单子跑出了门外。此时，和我年龄相仿的玩伴们也都吃饱喝足出来了，一路上有说有笑，三三两两朝村子南边的场上走去。

老家村子的场都集中在村子南边，紧挨着河，场边是几排郁郁葱葱的树，从河面上吹过来的风软绵绵凉丝丝的，掺杂着新鲜麦秸散发出的清香，像一双小手在脸上摩挲着，很舒服。不打麦的场真像一面干净的镜子，四周氤氲着清新的麦香和甜津津的青草味，怎么闻都闻不够。孩童们天生爱动，到了场里，把铺盖卷儿往麦秸垛旁一摆，脱掉鞋子，赤着脚兴奋不已地在场上撒欢疯跑。摸黑驴、贴烧饼、星星过月……不知疲倦的我们在场上进行着一个又一个游戏，一阵阵欢笑、嬉闹声弥漫在场里场外。后来，不知是哪个玩伴提议“咱们玩打仗吧”，大家一呼百应，欢呼雀跃，毕竟在一大片空旷的场上，矗立着一堆堆蘑菇状的麦秸垛，那是“战场”上最好不过的天然掩体啊！此时，相邻几个场上的看场伙伴也都纷纷聚拢过来，队伍越来越庞大。我们将人员分成敌我两方，从场边和地头捡来一根根树枝握在手中当枪，随着有人大喊一声“开战”，一个个孩童猫着腰，在夜色的掩护下，进入各自的“作战”领地。有的身手敏捷，快如闪电，眼看他蹲在这个麦垛上，正想上前擒获，顷刻间他又跃上了那个麦垛，让人措手不及；有的动作利落，健步如飞，三下五下就爬上了高高的麦秸垛，等你上去抓他时，他又迅速滑下去跑得无影无踪了。追着跑着，蹦着跳着，看场的我们不断转移着战场，从李家的场转移到张家的场，一路伴随着冲锋号、喊杀声、嬉笑声、吵闹声，酣畅淋漓地体验着“埋伏”的心惊胆战，肆无忌惮地感受着“偷袭”的喜出望外，两军阵前互不让，狭路相逢勇者胜……不仅是场里场外，就连整个村庄都被我们搅和得沸沸扬扬，狗叫声、牛哞声此起彼伏，声声入耳……

转眼间，将近三十年过去了，每每回想起当年麦收看场的情景，仍然恍如昨日，记忆犹新。随着经济的发展和时代的进步，如今老家麦收完全实现了机械化，打麦的场也早已退出了历史舞台，成为渐行渐远的农耕符号。没有了场，自然就不用看场，然而儿时露宿看场的那份情愫、那份乐趣，在我心中却成为一种难以割舍的乡愁。

## 味道

### 乡村小店的“味绝四鲜”

□郭俊岭

早就听说在方西线(栾城区方村到西营的公路)上有一家好吃不贵的小店，四样招牌菜，不预约还吃不上。抽了一个午后时间，骑自行车，一路游览沿途美景，一路寻找这个小店而去。

这个小店的店面不大，二层小楼，有十几间。楼顶上没有看到饭店招牌，但有四个镂空大字“美丽乡村”十分醒目。“麻雀虽小，五脏俱全”，小店一楼还有一个婚宴大厅，门口“满堂红饭店欢迎您”几个大字才让人知道这个小店名叫“满堂红”。今天日子好，大厅里一村民正在举办喜宴，人来人往，十分热闹。

在一个阳光帅气的小伙子的引领下，我也开始了在小店的美食享受。

第一道菜是东坡一品肉。因东坡先生和栾城的渊源，所以“东坡肉”这道菜在栾城的饭店也不少，但做法各不相同。这个小店是用栾城本地的黄酒加上十几种调料炖制而成，其成品菜都是码得整整齐齐的麻将块儿，红得透亮色如玛瑙，软而不烂、肥而不腻，吃后使人回味无穷。

第二道菜是宫廷凤香。这道菜用的原料必须是清远鸡，大厨将整鸡脱骨，所有骨头都是从鸡嘴里抽出的，鸡的全身不见一处刀痕，在砂锅中放入高汤，经六个小时蒸制而成。其特点是整鸡昂首卧立，却不见骨，肉香软，色金黄，汤纯香。此菜相传系明朝初期栾城人高让在担任御膳厨大太监时，曾口授给前去看望他的侄子。高让的侄子回到栾城后，依据伯父的言传，做出此菜后流传于民间。清朝乾隆皇帝六下江南，沿御道由北向南，经过真定、栾城，必钦点此菜，欣然为其命名“宫廷凤香”。民国时期尚有靳老哲等几个知名大厨会做此菜，但日军入侵中国后，宫廷凤香的手艺就失传了。近年来，这个小店的主人李江涛，遍访名师高人，查阅史料记载，根据老辈人的口授心传，经千百次实践操作，终于将这栾城独特的美食再次呈现在世人面前。

第三道菜是关城蒸菜。此菜又称“关城五行菜”，系栾城“四大件”“素十二碗”等名肴的融合，由片肉、海带、豆腐、丸子、蛋羹组成，荤素搭配，色鲜味美。据栾城县志记载，栾城始于春秋时期栾书的封邑，故名栾邑。到了西汉时期，又叫关城。当时的县治在今栾城区北十里铺及岗头一带，一条古皇道自南向北纵贯栾城全境，成了南北商家、达官贵人的聚集地。南北文化在此交流发展，栾城的饮食文化也因此繁盛起来。这其中最负盛名的当属关城蒸菜系列菜，并被广为传播。关城蒸菜是依据五行理论，以考究的菜品搭配，海带以青绿属木、蒸肉色红属火、豆腐色白属金、丸子色褐属土、蛋羹属水，五品荤素结合，营养齐全，堪称栾城菜品之佳。

最后一道菜是熏扒猪脸。扒猪脸许多人应该都吃过，可这扒了再熏的猪脸却不一定吃过。此菜采用整个带骨猪头清洗干净后，用十几味中草药炖制而成。剔骨后，肉离而不断，然后经过两个小时的熏制，出炉后色泽红亮，肉入口即化、肥而不腻，特有的熏香更是沁人心脾。

看着不大的小店人气满满，我不禁想到一句话：高手在民间！