



正殿门前的“龙凤纹柱”。

五丈原诸葛亮庙古建筑群： 智圣遗风今尚在

6400多字，详细记载了铁钟铸造的时间和过程。传说，明朝末年，这口大钟不敲自鸣，因而得名“不敲自鸣钟”。

钟楼前，耸立着一棵距今约600年的古槐，名为“结义槐”，是诸葛亮庙内的三大景观之一。此槐主干粗壮，上分三杈，如同一个“义”字，仿佛寓意着天下大势的分合之道，又象征着刘备、关羽、张飞的深厚情谊，为古建增添了几分自然的神奇。

文化与艺术交融共生

树荫之下，便是清代嘉庆四年(1799年)初建、1940年重修的献殿。献殿为硬山式建筑风格，面阔五间，进深三间，背面敞开，气势恢宏。门匾为岐山籍书法家王力题写的“五丈秋风”，两侧楹联为“三顾许驱驰，三分天下隆中对；六军彰讨伐，六出祁山纲目书”，系清代人撰写，现代书法家任子匡书写。

在献殿的北檐之下，横着一根长16米、直径0.6米的杨木通樑。樑是架在房梁上托住椽子的横木，这根通樑笔直无曲、粗细均匀，浑然天成，因长度约合旧制五丈，故被称为“五丈通樑”，是诸葛亮庙内的又一大景观。

献殿东西山墙的内壁上，镶嵌着岳飞于南宋绍兴八年(1138年)手书的诸葛亮前后《出师表》石刻。彼时，岳飞领兵路过河南南阳，夜宿卧龙岗武侯祠，看到前人留在墙壁上的诗词文章，不禁感物伤怀、泪如雨下。翌日，他受邀书写前后《出师表》，随着情感越趋激烈，书体由行书变为行草又变为草书，慷慨激昂、大气磅礴，朱元璋曾赞其“纯正不曲，书如其人”。这两篇书法后被刻在37块石板上，藏于五丈原诸葛亮庙内。

穿过献殿，进入中院，正中矗立着一座八角攒尖、飞檐藻井的八卦亭，正面的楹联是“亭号八卦，震宫龙龕官鸡雕刻成象；原名五丈，山在后水在前包围若屏”。关于八卦亭，还有一段传

奇故事。据说，200多年前，此地发生一场地震，不少民房受损遭毁，但诸葛亮庙安然无恙，八卦亭仅有两个柱石下陷。修复时，工匠们尽管详细绘制了图纸，却无法将拆下的椽子原样装上，只得把多出的一根放在旁边，以彰显初建八卦亭的工匠技艺之精湛绝伦。

历史与现代交织回响

八卦亭后便是正殿。正殿北檐之下悬挂着如桂书写的门匾“英名千古”，两侧楹联为“布衣将军”冯玉祥撰书的“成大事以小心，一生谨慎；仰流风于遗迹，万古清高”，正门匾额是乾隆御笔亲题的“宁静致远”，出自诸葛亮的《诫子书》“非淡泊无以明志，非宁静无以致远”。

值得一提的是，冯玉祥撰书的楹联没有钉在柱子上面，而是挂在柱子侧面，空出来的这两个柱子为云榭木所做，未施任何色彩，但柱身的木纹清晰可辨，西侧柱子的木纹如游龙戏水，东侧柱子的木纹如凤凰摆尾，故称“龙凤纹柱”，寓

意龙凤呈祥，是诸葛亮庙内的第三大景观。

正殿之后，是广阔的后院，名为“将星园”，正中是一座陨星亭，亭内立有一块“落星石”。相传诸葛亮病逝前，一颗流星陨落于此，化为石块，故名“落星石”。

正殿西南侧，有一座诸葛亮衣冠冢。诸葛亮去世后，蜀军将其衣帽帽子埋葬于此，堆为土冢，以作纪念。该冢在明嘉靖年间重修，增砌石栏，并立有28根石柱，象征诸葛亮辅佐刘备、刘禅父子28年。

如今，五丈原诸葛亮庙不仅是一处历史遗迹，更是一座文化殿堂，以其独特的魅力吸引着八方来客。每逢传统节日，这里都会举办丰富多彩的纪念活动，让人们在缅怀先贤的同时，感受中华优秀传统文化博大精深。近年来，五丈原诸葛亮庙也在不断地进行着修缮和提升，力求在保留原有历史风貌的同时，融入现代文化元素，让这座古建筑群焕发出新的生机与活力。 □祝嘉

宝鸡岐山五丈原诸葛亮庙是中国古代建筑艺术的杰出代表，也是三国历史文化的重要载体。诸葛亮庙内的一砖一瓦、一草一木，都仿佛在诉说着一千八百多年前那段波澜壮阔的历史。

古建与古槐交相辉映

五丈原诸葛亮庙始建于元代至元年(1264年)，历经明、清两代多次修缮与扩建，如今不仅是缅怀三国时期蜀汉丞相诸葛亮的历史遗迹，更是一座活生生的三国历史文化博物馆，娓娓讲述着那些被岁月尘封的故事。

五丈原诸葛亮庙古建筑群整体坐南朝北，背依秦岭、面朝渭河，这种布局不仅顺应了地形，也寓意诸葛亮北定中原的雄心壮志。

诸葛亮庙山门殿大门上方悬挂一方匾额，上书书法家舒同题写的“五丈原诸葛亮庙”七个字，门匾下有一副书法家孙墨佛撰文、如桂书写的楹联“一诗二表三分鼎，万古千秋五丈原”，让人还未迈进大门，就感到历史文化积淀的厚重。

前院里，始建于清代嘉庆十三年(1808年)的钟鼓楼相对而立。与众不同，鼓楼位于东侧，钟楼位于西侧，这是为了顺应整个建筑群坐南朝北的布局。鼓楼内有一面高1.7米、直径1.5米的牛皮大鼓，虽为20世纪90年代重制，但依然承载着历史的回响。而钟楼内则悬挂着明代嘉靖十三年(1534年)所铸的铁钟，铁钟高2米、直径2米，重达1350公斤，钟上铸有铭文



五丈原诸葛亮庙山门庄重古朴。



湘子庙：半街古韵半街潮流

南大街上有两个楼牌隔街对望，一个是火得一塌糊涂的书院门楼牌。一个是鲜有人知却正在悄然兴起的湘子门楼牌。书院门以书画双绝引得游人如织，曾经低调的湘子庙街如今也以半街古韵半街潮流的容貌在老西安人和年轻人心目中花开两朵，并逐渐火爆出圈。

从湘子门楼牌望向老街，街道两边绿树环绕，树荫洒满路面，整条街如“人”字形，最顶上未分叉的便是老街楼牌。湘子庙恰好坐落在分叉口上，一端沿湘子庙南面向西延伸至大车家巷，便是湘子庙街。一端顺着庙北划过了湘子庙的街界，拐了个直角向北延伸到粉巷，便是德福巷。

坐落于两街交汇处的湘子庙，是八仙传说中韩湘子的住处，也是他得道出家之地。湘子庙始建于宋朝，是全国湘子文化的发源地。庙内有湘祖殿供奉韩湘子的塑像，有灵官殿、三清殿等供奉月老、三清、财神、马王爷等诸神塑像。曾经的湘

子庙因湘子传说在老西安人心中是一方福地，如今的湘子庙因求姻缘极为灵验，感情不顺时，去湘子庙拜一拜也在年轻人当中蔚然成风。

一个雨后，我来到湘子庙，尚未进入庙门便被厚重的时光浸润。雨后的湘子庙，与门外对比鲜明，庙内幽香清静，氤氲着淡淡的香火气息，行人来去匆匆，或膜拜，或求签解签。两棵粗壮的槐树将槐花洒满了庙内，锁进了每一个缝罅里。

唐朝的湘子庙是“唐宋八大家”之一的韩愈住处，有史料记载韩湘子是韩愈的侄孙，传说修有仙术。唐朝的西安水井多是苦水，苦涩难饮，只有西门的“甜水井”才有几口甜水井。韩湘子居住处的水井里打出的井水做酒，顷刻间酿成美酒。“苦水”怎能酿美酒？一般人不相信，有所顾虑，欲饮不饮，迟疑不决，故而，人们把韩湘子酿的酒叫“逡巡酒”。韩湘子见众人迟疑，信口吟道：“真酒无苦，真水无香，苦尽甘来，玉露琼浆。”吟罢，立即将酒倒入院中水井之内，井内立刻飘

出一股酒香。有人忙取桶打水尝试，入口甘甜。从此世人将湘子住处之井称“香泉”。“香泉”即“湘泉”也。到了元明时，在八仙传说中，韩湘子成了吕洞宾的弟子，并一同位列仙班，名列八仙之中。庙内的两棵大槐树，枝繁叶茂，树冠如盖，也有传奇故事。2000年冬，天寒地冻，南边一棵槐树，槐花突生，成为一谜。等到春夏槐花的花期时，两棵树二次开花，再次引起人们关注，并被人称为“灵槐妙花”。

曾经的湘子庙，来来往往的香客多是听着八仙故事，喝过香井泉水长大，来拜韩湘子的，或是拜文昌关公、求学业事业的。这些源源不断的香客确保了湘子庙千年的香火鼎盛。近些年来，人们发现湘子庙内还供奉着西安城里唯一的一尊月老像，引得了无数单身少男少女来此求姻缘。就像湘子庙花开二度的古槐一样，湘子庙也迎来了第二春。

走出湘子庙，周边的湘子庙街、德福巷、大车

家巷，坐着太多或久享佳誉、或新潮雅致的小店。紧挨湘子庙北边是乐乐餐厅，是一家开过三十年的老字号川菜馆子，口味好分量足，人气旺。紧挨着南边的现在是岚丰酒店，之前是湘子庙青年旅舍，此处原是西安四大家族之一的赵家大院，现在仍旧保留了很多当时的建筑风格，古香古色。再往德福巷走去，一整街的咖啡馆和小酒馆。一步一景，步步美景，窄窄的小巷引得无数游客驻足拍照。

古香古韵与新奇潮流的和谐共存，是西安最光彩的一张名片，但从不只是一张名片，从不在大唐不夜城、大唐芙蓉园这些知名景点里，更是融化在了西安发展的点点滴滴里，体现在西安的每个小巷里，洋溢西安人热情好客的心胸里。

湘子庙的半街古韵半街潮流只是一个缩影，大西安还有着更多厚重历史积淀的美，新奇新颖独特的美，等着我们去不断发现，不断推荐给更多游人。 □房儒义

秦 味

陕菜经过6000年文化积淀，其品类极其丰富多样，除按地区和民族分类外，还因消费对象不同，排场性质有别，加工制作有异，又有以下三种不同的类别。

按消费对象分。由于消费对象不同，形成了层次不一的菜品，主要有家常菜、市肆菜、集体食堂菜、寺观菜、商贾菜、少数民族菜、官府菜、宫廷菜。

家常菜：指为家庭日常所吃而制作的菜，多半朴实无华。按不同作用，又分为饭菜、酒菜、粥菜三类。

饭菜是指与饭配着吃的菜。菜品侧重有营养的鱼、鸡、炖肉或味道浓而辛的菜，也有与米饭、面食合在一起的菜。

酒菜是为喝酒而制作的菜，菜品一般不太复杂，味道也不太鲜美，通常以冷荤、凉拌、小炒者居多。

粥菜是为喝稀饭而制作的菜，菜品多为味道较淡、质地较干的腌咸菜、油炸品和浸渍青菜等。

市肆菜：指城镇集市菜馆、饭店、酒肆出售的菜肴，这类菜由于要吸引顾客，互相竞争，大多广采博收，不断革新，制作较为精细，各有独特风味。西安饭馆的葫芦鸡、余双脆等，均从一个侧面反映了市肆菜的水平特点。

集体食堂菜：主要指工厂、企业、机关、学校等所办的集体食堂，为固定的就餐人群制作以配米面食而用的菜肴，比较注重一日三餐的合理调配，多半采用大锅烧、烩、炖、焖和蒸、炸等方法烹制而成，有条件的亦有采用小锅煎、爆、烹、炒的菜。菜肴原汁原味者居多，其精品也有成为名菜的，如粉蒸肉、黄焖鸡、炸丸子、烧豆腐、烩三鲜、小酥肉等。

寺观菜：指禁用“五辛”(即大蒜、小蒜、阿魏、葱、蒜、洋葱)的寺院菜和禁用“五荤”(即韭、薤、



葫芦鸡。

蒜、芸苔、胡荽)的荤菜。其用料大多为当地所产蔬菜、菌类、干果和豆制品、面筋等，善用竹笋、豆芽等吊制的素高汤增鲜。

商贾菜：指大商人家庭厨所创制的菜肴。其特点是讲究造型，豪迈惊奇，制作精细，善于吸收借鉴，融合创新，能开风气之先。例如唐代商人王元宝家的“酿金钱菜”等。

少数民族菜：主要指信仰伊斯兰教的清真菜，用料以牛羊肉为主，兼及鱼、鸭、鸡、奶和谷蔬(禁食猪肉)。名菜有葱爆羊肉、红烧牛尾、红油肚片等。

官府菜：特指官绅家中名厨创制并流传到社会的菜肴。达官豪绅饮食考究，“食不厌精，脍不

陕菜的品类

厌细”如唐代“烧尾宴”的菜品等，大多选料考究，制作精细，尤重火候和调味。

宫廷菜：指历代皇宫内由御膳房制作的专供皇帝、后妃们食用的菜肴，如周八珍、消灵炙、驼蹄羹、驼峰炙等。

按排场性质分。由于陕西菜肴不仅仅是为了吃菜充饥，还有其他一些排场，按其性质又分为礼仪菜、药膳菜、充饥滋补菜、风味艺术菜。

礼仪菜：指为“行礼如仪”而制作的菜。如隆重的宴饗、外交礼仪的餐会等。其性质属于礼仪的一部分，或代表一种荣誉，虽然也吃，但多做样子而已。菜品一般简单明了，大方平整，如大型组装花拼、四拼八样冷菜之类。

药膳菜：指为保健强身、防病治病、延年益寿而制作的菜。由食物、药物和调料三部分组成，取药物之性，用食物之味，食借药力，药助食威，相辅相成。按其作用分为强身、疗疾、抗老三大类。它是把一定的药物和食物，经过药膳配方、炮制之后，按其工艺规范，作成具有药用效果而又味美的菜。其基本特点是以保持药物和食物的原汁原味为主，适当佐以辅料调制，既有可靠的药效，又有鲜美的色、味、香、形。

充饥滋补菜：指一日三餐为果腹充饥和维持生命为主的进补菜肴。家庭、集体食堂和小餐馆的菜肴多属这一类，一般比较经济实惠。

风味艺术菜：指制作得精美好吃、别具风味的菜。目的主要是为了品尝、欣赏，多是经过精心设计烹调，达到既有特色又有韵味，进入艺术境界的菜，给人带来美好的享受，饮食市场中风味餐厅的名菜多属这一类。人们到菜馆去，大多是为寻求各种水准不同的风味艺术菜，此为陕西的主流，也是区别于其他国家菜肴的最显著之处。

按加工制作分。由于陕西菜肴加工制作有

异，菜肴外观形式及其作用也有一定差别，主要分为冷荤、热炒、大菜、小菜、甜菜、汤菜等。

冷荤：多取动物性原料，经卤、酱、腌、熏、凉拌等方法制成的菜品。如酱肘、卤鸡、熏鱼、叉烧鱼、凉拌肚丝、变蛋等，也有取植物原料制作或调拌的，如卤豆干、炸花生豆、拌黄瓜、拌西红柿等，这类菜较少有汤汁，味也不很浓，其用处多半是下酒，也有作筵席调剂菜的原味油滑而用的。有单独装盘的，也有复配为双拼、四拼、六拼、八拼的，还有组装成花鸟、风景冷盘的等等。

热炒：泛指用炒、爆、熘、炸、煎、贴等方法制成的菜肴，这类菜都是现烹现炒现端上桌热吃的。一般一次只做一两盘，量多了火候无法发挥效力，做不出标准的风味。这是烹调的核心菜，最好的烹调技艺多在这类菜中才能体现。

大菜：指量多、质高、件大并以烧、烤、蒸、煮、焖等方法制成的菜。如扒海参、炆鱼翅、烤鸭、烤乳猪、全家福等。这类菜的要点是在火候，而其用场在实惠、营养。多作宴席的头菜，或在中间穿插上桌。

小菜：指腌、渍、泡、酱菜之类，主要是为调换口味而设，多在宴席中间或最后上桌。如泡菜、腌雪里蕻、酱黄瓜、腌萝卜丝等。

甜菜：指甜味菜，亦称甜品。主要为变换吃者的口味，多用于宴席，一般在热炒之后上桌。菜品分为稀的、浓的、干的三种，如莲子银耳汤、炒土豆泥、杏仁豆腐、拔丝山药、炸麻团等。

汤菜：指以汤汁为主的菜。既是汤又可作一道菜吃，以其浓淡可分为清汤菜、浓汤菜和羹菜。浓汤菜多要在汤中勾芡，汤显稀汁状，如酸辣肚丝汤、乌龟汤。羹菜勾芡较多，菜量也大，汤显稠汁状，如桂花鲜粟羹、驼蹄羹等。清汤菜通常在宴席最后上，浓汤菜和羹菜多在中途上，也有在开始上的。 □王子辉



挂坡 宋黎明 作

“挂坡咧，挂坡咧！”这是20世纪70年代初，咸阳城区出现的一种“自由职业”的吆喝声。通常“挂坡”客会坚守在城区一些较长较陡的马路坡下，每当车夫费劲地拉着架子车负重上坡时，“挂坡”客便会健步如飞、争先恐后奔向车夫，连声问：“挂坡不，挂坡不？”手中不停地摇晃着拇指粗麻绳和拴带铁钩的简单工具……他们期待车夫应允。然后，双方一拍即合，齐心协力拉架子车上坡。

当年，咸阳坡度较大的马路主要分布在城乡接合部。如：通往北莽原上的塔尔坡、吴家堡坡等，坡陡且长、路面坑洼，春秋季节单人单车爬坡，途中歇歇脚、缓缓劲，再使出浑身解数，一路冲顶还好说；冬夏季节爬坡就不易了。炎夏，太阳毒辣，没走几步，气喘吁吁，大汗淋漓；严冬，冰天雪地，每迈一步，脚下打滑，左右摇摆，原地打转，着实令人苦不堪言。

面对“上坡难，难于上青天”的窘境，此时此刻，多么期盼身旁有个帮手前拉后推地上坡，免遭人车撵到半坡上，欲退不行，欲进不能。于是乎，“挂坡”因坡而生，应时而生。

“挂坡”车夫是要付微薄报酬的。酬劳依据坡道的长短、坡度的高低以及货物的轻重而商定，从三五分钱到八分一毛不等，双方本着“有价好商量”。活儿多时，一天能赚取三五毛钱，劳有所得，欣喜不已。咸阳的“挂坡”客多为20岁左右的小伙儿，也有一些初中生利用寒暑假加入其中。俗话说，近水楼台先得月。早年，笔者曾在原革命七小(现渭城区文汇路小学)读初中，班上几位发小的父亲常年在大集体单位——搬运公司拉架子车，早出晚归、辛辛苦养家，他们耳濡目染是市域最先一批涉足“挂坡”这个行当。不为别的，就图闲暇卖力气挣点小钱，帮衬贴补家用或吃个零食。

难怪有人调侃：“大坡小坡车夫多，手拿挂钩拉上坡；二里路不算远，五分一毛价好说；赚到零钱贴补家用，甭提内心多快活！”

时光如梭，岁月如歌。如今的塔尔坡、吴家堡坡等平坦宽阔、车流如织，鲜见人拉架子车，而昔日“挂坡”这个行当，伴随时代之发展、社会之进步，早已销声匿迹，淡出了人们的视野…… □张翟西滨

鉴 藏



彩绘抱狗女立俑

陕西唐三彩艺术博物馆馆藏的唐代彩绘抱狗女立俑，高83厘米。女俑丰腴温婉，高挽峨髻，面敷红妆，头向左侧微倾。上衣阔袖长衫，下着拖地百褶长裙，足登花瓣包头履。杏眼圆眉，似笑非笑，神态富贵而慈悯。

值得一提的是，女俑怀中所抱的小狗并非唐本土的狮子狗，据说在当时叫作康国狗(wō)。康国位于现在的乌兹别克斯坦撒马尔罕一带，地处长当时的丝绸之路要道。这只小狗很可能是当时的康国人作为贡品进贡给唐王朝。

唐朝人喜欢养(huàn)养各种狗，比如善于抓捕的格力犬，凶猛的藏獒，当然还有温顺黏人的宠物狗，宠物狗体形娇小、性格温顺，唐人在有时也将它称为“猫(wō)子”，养一只宠物狗可是唐朝豪门贵妇的标配。

此三彩女俑，造型生动逼真，釉彩艳丽，丰腴雍容中的雅致，完美呈现出唐代贵妇本身的造型美、装扮美。 □韩佳颖