

**奥地广记**

# 马陵冢与马陵冢村

张荣起

原栖霞市臧家庄镇马陵冢村(今属福山区)是一个多姓氏的大村。1987年出版的《栖霞县地图册》一书“臧家庄镇各村居民姓氏”栏目中记载:该村近千人口中,共有韩、曲、谢、于、李、陈、胡、宋、范、隋、崔、柳、张、潘等十多姓,唯独没有马姓。

那么,为什么村名要叫“马陵冢”呢?这还要从一座古墓说起。

**马陵冢墓主考证**

经研读栖霞有关“村名资料”得知:明嘉靖年间,于氏从海阳迁居此地,因村北1公里处有一大土冢子,四周呈东南、西北向和西南、东北向配置了4个小陪冢,相传是三国时期蜀国五虎将之一马超的墓,故命村名马陵冢。

如何证明古冢的墓主是马超呢?考古学家根据农民发现的文物确认是汉魏时期的古墓,这与当地百姓传说的马超墓在时间上是相符的。

可马超是陕西扶风人,后事西蜀,怎么会葬在胶东地面的栖霞呢?

从墓的规模看,中间一个大家,高12米,周长150米,周边有4个陪冢,各高3米,周长40米,又非寻常人之墓,汉魏时期就近的马姓又有谁能够享受如此规格的墓葬呢?有人说,马超墓每150公里就有一处。假如真是如此,作为一处假墓倒有可能,但又找不出修如此多墓的历史依据。

有迹可查的马超墓有两处,一处在陕西省勉县。据史料记载:刘备称帝后,升马超为骠骑将军,领凉州牧,镇守阳平关(即现勉县老城)。蜀章武二年(222年)病逝于勉县,并安葬在此。另一处在四川成都。据有关资料考证:成都与三国有关的古迹数不胜数,有统计的51处遗址中的第24号,就是马超墓,位于新都县城南5里的民超小学内。这两处安葬马超都有可能,所以两处都以真马超墓自居,可其中必有一处是衣冠冢之类。

与以上两处马超墓相比,说栖霞马陵冢墓主是马超很难令人信服。可马陵冢的墓主究竟是谁?有时候传说也不是一点蛛丝马迹没有,既然是马超,能否是与马超有关的人呢?有人说这是马陵,那马陵又是何时何许人氏?

根据《后汉书》《三国志》和《资治通鉴》的记载,东汉末年,诛董卓后,讨曹已成天下定势。以马腾、马超父子为首的反曹力量虽然发起于西凉,但曹操为削弱马氏势力,于建安十三年(208年)挟天子先召马腾进京(邺城),封为卫尉,为了断其后路,还把他的家属数百口迁来,作为筹码。只留下当时26岁的马超在西凉,被封为偏将,统领马腾的部队。

马超一家自然知道曹操的用意,

所以你死我活之争,必不可免。建安十六年(211年),曹、马潼关之战首先打响,曹操不但要消灭马腾父子,而且要诛灭他全家,对此《资治通鉴》多处有载,如建安十七年“夏,五月,癸未,诛卫尉马腾,夷三族”。这三族自然包括东迁的马氏家属,但戒备森严,总是难保不漏网。

三国时的邺城,即今之临漳(属河北省),距山东的冠县、莘县极近。齐鲁之地虽属曹魏活动的范围,但胶东半岛地处交通末端,且以丘陵地形为主,人口和耕地较少,尤其胶东屋脊,山深林密,鸟兽群聚,人迹罕至,正是隐迹潜踪、避难求生的好去处,逃难人受高人指点,辗转来到此地改操它业,死后又恢复马氏入葬也不无可能。

从以上史料来看,马氏家族只要有幸存者,就有可能疏散到各地,所以栖霞的马陵冢与马超扯上关系也不是没有道理。

**马陵冢村是名村**

马陵冢是传说中的马超墓,但村庄并未因此而闻名遐迩。马陵冢村的出名,是从清朝光绪年间该村的李绪尧、李绪埙、李绪田三兄弟在海参崴从贩卖螃蟹开始,到日进斗金发了财,回乡买土地建起李氏庄园才远近闻名的。

李氏庄园分成5个大院,共500余间(不逊于牟氏庄园),其中李绪尧、李绪埙各拥有1个大院,李绪田自己拥有3个大院。随着5个大院的落成,李氏三兄弟因缘于海参崴发财,“大嵒”“二嵒”“三嵒”的绰号也不胫而走。“没有外号不发家”也由此而传开。李家鼎盛时期,共有土地7000多亩,其中“三嵒”一家就有土地4000多亩,房屋325间。单纯土地和房屋的数量,还说明不了李氏家族的富裕,他们还经营着多项买卖,仅“三嵒”一家,在外地商埠开设的大商号就有18处之多,绸缎庄、钱庄、五金行、日用百货、粮店、茶庄、大烟馆等无所不有。当时栖霞能与牟氏庄园相比的,唯有新兴的李氏庄园了。

随着李氏兄弟的发迹和李氏庄园的显赫,“马陵冢村”也声名鹊起。1946年5月至1953年9月曾一度成为栖东县委、县政府所在地,政府之所以选中此村,一个重要原因,就是有可供安排众多机关的李氏庄园这片房子。当时的马陵冢人民政府大院,不亚于栖霞城的由旧衙门改做新政府的机关大院。可惜的是,由于种种原因,当年辉煌整齐的5座大院,目前只保留下残缺却依旧震撼人心的一座。2006年12月7日,这座仅存的古建筑被授予“山东省重点文物保护单位”,成为对外开放的旅游资源之一。

**饮食琐记**

# 吃桑叶正当时

刘甲凡

20世纪60年代,村里养桑蚕那几年,我们小学生经常在老师带领下去采摘桑叶,村里会给我们一些石笔或铅笔做奖励。每年到了“六一”儿童节前后,桑树林就成了孩子们的乐园,其枝条上长的桑枣(桑葚),就成了不可多得的美食,每每让我们就像一群猴子似的,蹿上爬下,最后一个都吃成了乌黑的“老鼠嘴”。

那个年代农民的生活很苦,桑树又成了我们的“救命树”。从其发芽那天起,我们就一遍遍地把桑叶采摘回家食用。记得妈妈每次都是用大锅烧开水把桑叶焯一遍,然后拌一点点玉米面或地瓜面蒸熟,就成了我们“越嚼越香”的美食。

现在,人们的生活水平大幅提高,不知不觉间,好些野菜居然又出现在老百姓的餐桌上。像“荠菜”“蒲公英”“面条菜”“麦粒蒿”“山苜蓿”“碱蓬子”等等,都在早市或超市卖出了好价钱。近几年,嫩嫩的桑叶也在早市上露了头。邻居间拉闲呱,众口一词,都说用嫩桑叶包发面大包子,口感胜过山苜蓿,其受欢迎程度一时间风头无两,人们纷纷争相采摘。

每年过了谷雨,一场春风,一夜春雨,绿油油的桑芽就冒出了头。三五天的工夫,桑叶长到了铜钱那么大,一簇簇绿油油、嫩光光的,采摘桑叶的最佳时节就来到了。

采摘桑叶不需特殊工具,只需带着篮子和一根齐人高的挠钩,因为有些高高的枝条需要用挠钩往下拉一下。采摘桑叶

的过程很简单,只需两只手麻溜地就行,半天的工夫,篮子就满了。回家后,老伴一刻不停,立马烧开水把择干净的桑叶焯一下,再换着凉水清洗两三遍。待桑叶凉透后就沥干水、攥成团,直接放进冰箱保鲜起来备用。在接下去这几天,老伴和微信群里的老友相互交流后,便用不同的方法变换着做了三种食品。

第一种食品是清蒸嫩桑叶:把清洗干净的桑叶沥干水放进饭盆里,加上适量的葱花、食盐和味极鲜,再撒上干面粉搅拌均匀,用筷子分别夹进一个个苞米皮里,然后放进锅里蒸即可。待锅盖一揭开,一股山野间清新的气味沁人心扉,咬在嘴里艮且鲜溜,满满的春天味道。老伴乐颠颠地送给邻居们品尝,赢得一片赞誉。

第二种食品是油炸嫩桑叶:做法也如上述操作,加适量的葱花、食盐和味极鲜,再撒上干面粉搅拌均匀,用筷子一下下夹进沸腾的油锅里,捞出后即可进食。那种又香又鲜的好滋味,保准让你大呼过瘾。上述两种食品均不用把桑叶切碎。

第三种食品是海味桑叶发面大包子:把桑叶切得细碎,按照常规做法添加佐料,再拌合新鲜的五花肉。海味有好多选择,“海螺丁”“小笔管蛸”“红虾仁”等都可,但最鲜美当属用“扇面蛤蜊”做配料。这需要首先把蛤蜊煮熟,用煮蛤蜊的原汁和蛤蜊肉打馅子,出锅后的大包子管保能把你“鲜(掀)得一跟头”。

# 三吃滩涂鱼

孙瑞

滩涂鱼生长在胶东丁字湾一带,长相丑陋,身有斑点,皮肤像河豚,身材似壁虎,双眼像螃蟹的眼睛一样能弹出来,两边的腮向外突出,鱼头呈三角形。

“鱼不可貌相”。别看它丑陋,可肉质鲜美,营养丰富,含有丰富的蛋白质和脂肪,以及钙、磷、铁等微量元素,对人体有益,被誉为海产珍馐,鱼中“人参”。

俗话说“靠山吃山,靠海吃海”,精明的丁字湾一带人们,滩涂鱼经典的三种吃法是:熬鱼汤、打鱼冻、炖豆腐。

滩涂鱼属小型鱼类,别称泥猴、跳跳鱼、泥牛、滩涂虎,栖息于丁字湾咸淡水水域,近岸滩涂处或底质烂泥的低潮区。

每当退潮的时候,数以万计的滩涂鱼,纷纷探出头来,东张西望,跌跌撞撞地在海边滩涂上晒太阳,嬉戏觅食。那场面浩浩荡荡,跳跃声此起彼伏。

上世纪60年代初,海边人近水楼台,经常抓滩涂鱼,回家把内脏挖取干净,连头带尾一起炖汤吃。尽管鱼肉少得可怜,却是充饥、下饭的好东西。嚼在嘴里的地瓜干、粗饼子难以咽,如果能喝一口鱼汤当头,地瓜干、饼子瞬间被“征服”,规矩矩、顺顺溜溜地进食道里。因此,庄稼人称鱼汤是最好的下饭“神器”。

一到了腊月,人们带着工具到海滩捉一些滩涂鱼用来打鱼冻,以备过年招待客人。说是鱼冻,实际上就是一锅“大杂烩”。把鱼块加葱、姜、花椒、生根发芽的

黄豆芽、白菜帮等,一起放进锅里熬煮。开锅后改用小火大约煮一个小时,关火前用笊篱把鱼骨全部捞出,再放少许醋、盐、酱油、料酒、葱丝和一勺香油去腥、提鲜。如果条件允许,鱼汤里放点猪皮一起熬煮,冻会更紧实,味道也更鲜。

鱼汤熬好后,用盆盛出,放在阴冷地让它自然凝成鱼冻。鱼汤汁和汤里的胶原蛋白冷却一段时间后就凝结成一种晶莹剔透的“鱼冻”。

鱼冻的质地如同凝脂,半透明的琥珀色外观,让人食欲大增。用筷子夹一块含在嘴里,一股冰凉的醇香在口中绽放,让人心满意足、眉舒眼开。

正月里家里来客人,切一碟鱼冻招待客人,也是非常有面子的,更是一道不错的下酒菜。鱼冻不仅是美食,更是一种情怀,承载着童年的快乐和乡愁。

胶东最经典最原始的吃法是鱼炖豆腐。它是一道非常传统的中式菜肴,融合了豆腐的细腻口感和鱼肉的鲜香味,成为许多家庭常见的一道美食。新鲜的滩涂鱼切块,再备一块嫩滑的豆腐及姜片、葱段、辣椒、盐、鸡精等调味。鱼块放在盘子里撒上一些盐,腌制大约10分钟。豆腐最好用热水焯一下,这样可以祛除豆腐的异味。豆腐炖鱼的口感独特,入口细腻滑嫩。鱼肉经过炖煮后更加鲜嫩多汁,与豆腐的柔滑相得益彰,给人一种口感上的极致享受。