



洋务运动的兴起,打破了中国闭关锁国的历史,1901年来华的牧师罗密阁从潍县乐道院来到滕县传教,购买了宅院开办福音堂;1913年,美籍牧师申乐道、道德贞(女)相继来滕又盖了能容千余人的礼拜堂(草屋顶),后又筹资建起了崇栢女子学校(原名崇道堂)、女孤贫院、麻风病医院。同时,美北长老会传教士狄乐播为纪念其兄狄考文设立了华北弘道院。百年过去了,经过岁月和战争的洗礼,当年一度辉煌的华北“五北”,只留下了一段段残垣断壁和几座西洋小楼,默默地书写着已经逝去的历史。

20世纪初,滕县建起华北神学院、华北弘道学院等“五北”——

滕县“北大洋楼”百年记忆

□马西良

6座西式洋楼绵延而立,号称“北大洋楼”

1901年,慈禧太后下诏变法,颁谕各省兴办大学。应山东巡抚袁世凯之请,美国著名教育家、传教士赫士前往济南,在1个月之内就创办了中国第一所省立大学——山东高等学堂。1922年赫士将其在山东潍县创办的华北神学院迁至滕县,与弘道院共用一处校园。

华北神学院和弘道院的学制,课程设置与一般大学无异。两所学校的教师互有兼课,学生也可以相互听课。不少学生在弘道院毕业以后,升入华北神学院或齐鲁大学继续学习。华北神学院最高时在校学生多达200余人,女生占三分之一。起初占地仅80余亩,后来与神学院合在一起,扩大到300余亩,有教堂、钟楼、藏书楼和作为教职员住宅的6座西式洋楼等,二十多栋建筑连成一片。据说,每当上课和礼拜的时候,钟声袅袅,声播十里,时人称之为“北大洋楼”。

校内建筑有教学大楼、藏书楼、礼拜堂、教授楼13座,校园全为园林化,学生宿舍皆为平房五大排,朝南背河环境极幽美。弘道院初为四年制,理论偏于道学。毕业后可直接深造济南齐鲁大学与北京华北工学院。华北弘道院与神学院在一校园内,两院教师有的双方兼职,故弘道学生可去神学院听自然科学与文学、哲学课,神学院学生亦可来弘道补习英文与语文等。

华北神学院的生源遍布中国十余个省份,乃至朝鲜与南洋。1927年,华北神学院的学生数达到186人,成为中国学生人数最多的一个新教神学院。



院长赫士还经常聘请国内外著名学者来院讲演。

赫士从美国请了一位工程师,精心设计了神学院的主题建筑:前面是三间大建筑物,中间是一间礼拜堂,是戏院式的设计,所以任何一个位置均可以看到讲台。左中右均有小楼,礼堂内可坐一百五十人,楼上可坐一百人。左面是一座两层楼的建筑物,楼上是图书馆,楼下是一间能坐一百五十人的大礼堂,每逢赫士博士授课全体四级的同学均去听课。右面也是一座两层楼的建筑物,分为四间课堂,每一间可容纳一百五十人,大礼堂的地下室是厨房及饭堂。整座大楼宏伟壮观又经济适用,凝聚着赫士匠心独运的大智慧。

修女护士道德贞建起麻风院

1881年出生在美国伊利诺伊州的修女护士道德贞,1918年从大洋彼岸的教会筹得善款来到中国,后定居在滕县,办起了女孤贫院,免费招

收贫困孤儿入学。又从美国的教会组织筹得善款,建起鲁南、苏北地区第一所基督教麻风病医院——滕县基督教会医院,据说是山东当时规模最大的、患者最多的麻风病院。

道德贞亲自把流落荒野的麻风病人接回自己创办的医院,亲自给他们擦拭伤口。她不戴口罩,也不戴手套。好景不长,日本人发动侵华战争初期,作为中立国美国的公民,道德贞多次被日军告知“非常时期,不能保证她的人身安全”,令其离境。

1939年,道德贞到南京为麻风病人筹款时再次收到日本人发出的劝离警告。她返回滕州后,将其从教会筹到的钱换成银元,转交给当地的几位绅士,嘱托他们用这笔钱照顾好院里的病人。麻风病人知道她要走了,大伙忙活一夜为她赶制了一件衣服。那件衣服是用很多布条缝制的,每一个布条上都写着一位麻风病人的名字。道德贞穿上那件奇特的百衲衣,留下了她在中国土地上32年来最后一张照片。

滕县保卫战曾庇护数千百姓

滕县保卫战开始,全城大多数居民纷纷逃至南北校楼庇护,学校收容纳两千五六百人,维持到1940年。川军在滕县保卫战中伤亡较大,县城沦陷时有十五六位川军伤员爬进神、弘两院,伤势都很重,有的断腿,有的折臂,当时美籍牧师何廉诗把他们隐藏起来,带着张岩珠及张兆玉大夫打着星条旗去华北医院取药与敷料,让张负责包扎,随时换药,只有一名连长伤重死亡,其余全被治愈。

1943年日军占领神、弘两院。在珍珠港事件之后,日军逮捕华北神学院全体美国传教士,运往潍县乐道院日军集中营关押,1944年赫士病逝于集中营,终年87岁。赫士去世后,埋葬在滕县华北神学院以北的耶稣林。1945年底,八路军占领滕县,1946年初,华北神学院在江苏徐州复校。1948年底,淮海战役爆发,徐州亦沦为战区,华北神学院南迁到无锡,弘道中学亦南迁常州。



“杀人放火”的鲁智深如何成佛

□刘传录

《水浒传》全面展现了北宋末年的社会生活,不可避免会涉及到宗教话题。梁山上的宗教人士首选鲁智深,他是朝廷的官员,身处北宋末年黑暗的官场,耳闻目睹其中的丑陋,他用拳头帮助弱者,被逼出家,杀人放火后立地成佛,成为梁山好汉中下场最好的好汉。

大路通彼岸。庙中打坐是修行,无私做人也是修行,一味追求苦行并不一定能成佛,放开手脚济世可能成佛。这个看似不讲理、不受戒的花和尚,却有一身为民不惧水火的正义感。桃花山小霸王周通强抢民女,被他一顿铁拳;瓦官寺的和尚、道士无恶不作,成了他杖下之鬼;野猪林暗中护送好友林冲,有情有义,鲁智深简直就是个无私无欲的做好事、救民于水火之中。

和犯淫戒的和尚裴如海相比,鲁智深的第一条优点是不贪色,这也正是整部书中所追求的道德规范。李贽对鲁智深的评价最高,他在《与堂刻》中评道:“此回

文字(第四回)分明是个成佛作祖图。若是那班闭眼合掌的和尚,决无成佛之理。何也?外面模样尽好看,佛性反无一些。如鲁智深吃酒打人,无所不为,无所不做,佛性反是完全的,所以到底成了正果。算来外面模样看不得人,济不得事,此假道学之所以可恶也哉!”“率性而行,不拘小节,方是成佛作祖根基”。

鲁智深最终上了梁山,征讨得胜路过五台山,宋江率众好汉参禅,对智真长老如是讲:“智深和尚与宋江做兄弟时,虽是杀人放火,忠心不害良善,善心常在。”

征方腊,鲁智深追杀敌将夏侯成,却迷路入了深山;得

一僧人指点,从缘缠井中解脱,生擒方腊。鲁智深有擒方腊之功,却不愿还京做官,只图有个“圆寂尸首”。后于浙江闻钱塘潮至,以为战鼓响,特要出去厮杀。当得知是潮信时,想起了师父曾经对他说过的“听潮而圆,见信而寂”的话头,于是焚起一炉好香,在禅床上坐化而逝。故书中颂曰:“平生不修善果,只爱杀人放火。忽地顿开金枷,这里扯断玉锁。咦!钱塘江上潮信来,今日方知我是我。”径山大惠禅师为鲁智深遗体举火时,亦有一首偈子:“鲁智深,鲁智深,起身自绿林。两只放火眼,一片杀人心。忽地随潮死去,果然无处跟寻。咄!解使满空飞白玉,能令大地作黄金。”白玉、黄金在佛教教义中皆属于圣洁之物,可见,大惠禅师对鲁智深的评价是相当高的。一生侠义的鲁智深死后成了佛,成为梁山好汉中下场最好的人。

【地理记忆】

高密炉包与抻饼

□邓骥相

看电视剧《红高粱》时,每每看到余占鳌与众弟兄们吃着高密炉包与抻饼时,作为一个高密游子,因看电视涌起的浓浓乡情就更加强烈,似乎闻到了它们散发出的只有它们才有的芳香,不由得满口生津,馋涎欲滴,恨不得快快回高密老家,再次品尝一下家乡的这吃。

高密炉包是高密名吃,也是莫言的最爱,回老家时总会忙里偷闲吃上几次高密炉包。

相传高密炉包是“潍水之战”时,韩信领兵在高密一带打仗时留下的。据说,有天,战事太急,厨师做好的包子来不及蒸,只好放锅里煎一煎,给韩信送去,韩信吃后,大加赞赏。于是就在当地把炉包的做法传下来了!到清末民初,潍河边上呼家庄的王家、徐家,夏庄的张家就开起了炉包铺。他们推着小推车,带着篷布、炉、面、菜、柴草等赶四集打炉包,遍及高密城乡,远到潍坊、青岛、北京等地。解放后,高密的国营、集体饭店都把炉包作为传统名吃传承下来,并不断发扬光大。

高密炉包以鲜猪肉、大白菜(或韭菜)和面粉为主料,以海米、木耳及各种调料为辅料。那炉包肚子边上金黄酥脆的嘎渣儿,薄如蝉翼,既香又脆。咬在嘴里就化,美不可言。那炉包馅儿呢,咬一口,直冒油。若馅是白菜、猪肉的,吃在嘴里,白菜似熟非熟,一咬咯吱咯吱响,偶尔咬着一块囫囵肉,却烂烂的,香香的,含在嘴里好长时间不舍得咽下去。

为啥猪肉熟了,白菜还咯吱?对于高密炉包这最具特色或者是最绝的一点,我去年过年回家才给搞明白:一是做馅时不将肉剁碎,而是把它切成筷子顶大小的肉丁。二是做馅的蔬菜,无论是白菜(不要菜叶)或韭菜,不将其剁成碎末,而是一刀刀切碎。只要做到这两点,就能使炉包肉熟而菜不烂。

做炉包最关键的除了做炉包馅的肉瘦中带点肥,要加盐、味精、姜末、香油等,将馅调得鲜美之外,炉包下锅(平底锅)时,要刷上一层薄薄的油,将包子略煎一下(别火煎过了),接着用一碗水加一点面粉调成面水,倒入锅中,没到包子的二分之一左右,然后盖上锅盖。先用大火,等锅内吱啦响,有咕嘟咕嘟的声音后,改用小火。不消几分钟就会看到,一个个炉包就紧紧地团结在一起,到水没有了,包子也熟了。最后可以刷上一层油,包子很好看。出锅时,包子紧密相连,一铲子铲起来几个,仍是一个整体,底部金黄一片。

啊,这时,面对这诱人的美食,让人怎能拒绝诱惑,而不大快朵颐呢!

电视剧《红高粱》中,当朱县长为余占鳌弟兄们去济南培训“钱行”时,每人手里那卷就着红烧肉与菜吃的饼,就是抻饼。

抻饼,也叫单饼。在高密是一种比高密炉包还普及的面食。一张张薄薄的面饼,吃起来比较劲道,有嚼劲。早餐可以用来卷鸡蛋、油条、馓子、火腿肠食用,其他时候可以按照自己的喜好来卷上自己爱吃的菜,如生菜、大葱、苦菜等,上面抹上大酱来吃。各家几乎年头到年尾不断顿。原因是好吃,做起来比较简单,烙一次可吃好多天。

做单饼只需三样工具:一是鏊子,二是擀饼轴,三是翻饼杖。其做法步骤是:首先将面粉的少部分做成面团,然后与其它用生水拌的面粉一起揉成面团,醒十几分钟后,再将面团揉成长条,切块,做成剂子,再将其擀成中号盖帘大小的圆饼。擀好后,放到鏊子上。然后稍稍加大鏊子下的火,并且一定要让火烧匀,看到单饼鼓起黄豆大小的泡了,饼的周边稍稍翘起,说明那面已熟。这时,便用翻饼杖从一边插入,然后用翻饼杖将整个单饼挑起,并迅速翻过来。三分钟后,整个单饼熟透,散发出一种淡淡的香味。烙单饼时,烧好火是单饼质量的保证。在高密有句顺口溜:“做饼烧锅底,烙单饼烧鏊子腿”。意思是说,烙单饼时,火要向四下里烧,让整个鏊子受热均匀,这样才能将整张单饼烙熟而又不糊。

如今生活好了,家家都烙白面单饼吃。现在高密单饼已遍及省内外。每每逛商场时,我总是不时地买回一些。觉着买回的不只是单饼,这里边还有浓浓的乡情。吃着这些单饼的时候,总感到乡情萦绕,遐想多多……