

# 村名充满神秘色彩 防疫显“神医”风范



本报记者 孙克锋

“现在防疫已成为我们生活中的头等大事。古往今来，疫情始终与人类如影随形，但每当有疫情发生时，总会有‘神医’挺身而出，护佑人们的健康。在莘县杜郎口镇刘神庄村的村名就是为了纪念一位‘神医’而起的。”12月25日，山东省作家协会会员、聊城市地方史研究会副秘书长齐庆伟说。

据刘神庄村史记载，明朝洪武年间，刘遵、刘仁兄弟二人从山西洪洞县迁至此

处立村。哥哥刘遵忠厚，是一把种田的好手，带领家人开荒种地、辛勤劳作；弟弟刘仁聪慧，精通医术，自幼跟父亲采药行医，治病救人。

来到茌平以后，刘仁看到这里经历战乱和瘟疫后，一片凄凉景象，难过至极，便利用所学医术服务乡亲。他经常远离家门寻找草药，采集回来后就炼制成药，身背药葫芦四处为乡亲们看病。

有一年，当地发生了一场传染性极强的瘟疫，很多人被感染，发烧、咳嗽、身体酸疼、无力，不少人不治身亡。刘仁在家门口支起7口大锅，熬制汤药免费送给村民，其中4口锅里熬的是预防瘟疫的药材，3口锅里熬的是治疗瘟疫的药材，村民服用后，药到病除。

很快，刘仁家里的药材用光了，他倾

尽家产派人四处求购，可远远不能满足村民的需求。这时刘遵伸出了援手，出资帮助弟弟购买药材。随后，村里越来越多的人加入这项善行义举，纷纷出钱、出物、出力共同抗击瘟疫，一时间在当地传为佳话。

不仅仅是在发生瘟疫时，平时，对于贫困百姓的求助，刘仁也有求必应，既免诊金，还赠药品，从不收取分文。他辨证准确、用药精当，能治疗一切疑难杂症，众人都称他为“刘神仙”。

相传，刘仁晚年喜欢游山玩水。他手执拂尘，身背葫芦，一副仙风道骨的样子。一日，刘仁对刘遵说：“我要走了。”刘遵见弟弟年过花甲、孤身一人，便决定陪他同游。兄弟二人边走边聊，走到一条波浪汹涌的河流前时，刘仁趁刘遵不备，紧走几步跳入了河中。

刘遵见此情形，放声大哭，忙呼喊救命。众人经过一番打捞，没捞上来刘仁的尸首，竟捞上来一具石人。刘遵思弟心切，就把石人背回家中，供在屋内。随后，这个奇闻传遍四方，很多人前来瞻仰石人。刘遵家中人来人往，络绎不绝。再后来，“刘神仙庄”这个村名就这样叫起来，后来简称为“刘神庄”。

刘神庄现存一通完整的“刘氏莹记”石碑，立于康熙五十年。石碑上记载了刘神庄村名的来历：“此仙风道骨之验，因名其居，为刘神仙庄。”

如今的刘神庄，刘姓村民占半数以上。由于家谱流失多年，无法上延下续，也无法验证刘仁是否确有其人。但刘姓村民都坚信，刘仁确有其人，是个造福百姓的“神医”。刘神庄村名的来历，就这样经世人口口相传，蒙上了一层神话色彩。



## 剪纸迎新年 非遗续传承

12月26日，黔西市剪纸非遗传承人岳红霞（左）带领学生在黔西市文化馆工作室进行迎新年剪纸创作。

新年临近，贵州省黔西市文化馆开展“剪纸迎新年”主题活动，由剪纸非遗传承人带领工作室成员和学生体验剪纸手工制作技艺，感受传统民俗文化，传承非遗技艺，共迎新年。

新华社发 范晖 摄



## 腊八蒜：开启新年“倒计时”

□ 李丹

在中国北方，腊八意味着拉开了过年的序幕，也到了剥蒜制醋，泡腊八蒜的时候。

64岁的长春人栾颖和老伴儿坐在板凳上，拿起塑料盆中的紫皮蒜，掰开蒜头，搓去蒜皮，白白的蒜瓣儿很快就填满了一陶瓷盆。“腊八蒜一泡，腊八粥一熬，年就到了。”栾颖说。

在古代，“腊”字有三层含义：“腊者，接也”，寓意新旧交替；“腊者同猎”，指奉上猎物祭祖敬神，祈求来年五谷丰登、阖家平安；“腊者，逐疫迎春”，寓意攘除灾祸、迎接新春。

据吉林省民俗学会理事长施立学介绍，在古时，腊月更是商家盘点的时候。各家商号要在腊八这天拢账，核算一年来的收支盈亏。当然，外欠和外债也要在这天算清楚，所以就有了“腊八算”的说法。

渐渐地，在腊八这天腌上一罐腊八蒜便成了北方人的节日食俗。在北京还流传着一句民谚：“腊八粥、腊八蒜，放账的

送信儿，欠债的还钱。”

“民间还有一个很神奇的说法，只有在腊八这一天腌制的蒜才会变绿。”吉林省食品协会办公室主任邱海蓉说。

“把蒜瓣在这天（腊八）放到高醋里，封起来，为过年吃饺子用的。”老舍曾在《北京的春节》中写道，“到年底，蒜泡得色如翡翠，而醋也有了辣味，色味双美，使人要多吃几个饺子。”

每年腌制腊八蒜，是邱海蓉从母亲那里继承的习惯。“长辈会在这一天给全家准备腊八粥、泡腊八蒜，很有仪式感。腊八蒜有养生功效，可以解腻去腥、醒脾开胃。”

满盆白花朵的蒜瓣儿，过水洗涤，控水至干，切去根部，一层层码在玻璃罐里，再倒入米醋，加入少许食盐和冰糖。腌制腊八蒜的罐子最好是干净、无油无水的容器，以免滋生细菌。也可以用小火熬制米醋，加入冰糖，放凉后倒入罐中，直至没过最上层的蒜瓣儿，扣盖封严。

“也有人用陈醋腌腊八蒜，但陈醋腌制的颜色没有米醋好看，用米醋腌出来的

蒜颜色翠绿，味道更醇香。想要加快速度，就略加一点糖，冰糖更好，加糖的另一个好处是会降低蒜的辛辣味道。”邱海蓉说，腌制腊八蒜一定要选紫皮蒜，“紫皮蒜的大蒜素含量高，蒜瓣儿瓷实，鲜嫩汁多，口感脆香，腌出来更容易变绿，白皮蒜虽然也可以腌，但变绿时间可能要慢一些”。

随着蒜瓣儿逐渐身染翠绿，醋也渐渐变成晶莹的橙黄色，经冬日阳光一照，色如琥珀。待到除夕夜，就可迎来老舍口中的“色味双美”了。

玻璃罐启封，浓郁的蒜香和醋味一跃而出。蒜瓣湛青翠绿，温润如玉，辣味儿去掉不少，而醋味中带着些许蒜香。蒜辣醋酸融在一起，还酝酿出丝丝微甜，既可单独食用，也可与其他食材搭配。

“腊七、腊八，冻掉下巴。”冬的巅峰，亦是春的开始。腊八蒜，仿若冰天雪地里的一抹“春绿”，带来年味儿，也开启了辞旧迎新的“倒计时”。

据中新社长春12月29日电



圪针(gē zhen):植物身上长的像针一样的刺。枣树~ / 槐树~。

树身子(shǔ shēn zi):树干。

树疙瘩(shǔ gé da):树根。

树股子(shǔ gǔ zi):大树杈子。

葛把儿(gē bar):细碎的干树枝。

二月二，刮大风，拾了~摊煎饼。

红榴榴(hòng liū liū):枸杞。

葵花儿(kuài huár):向日葵。

葵花子(kuài huá zi):向日葵子。

苦菊(kǔ jú):苦苣。

葇子(shèn zi):桑葚。

白南瓜(bái nán guá):玉瓜。

胡绿豆(hù lǜ dòu):一种较硬的野生绿豆。

摘自《聊城方言俗语》

### 休刊启事

元旦假期期间，《聊城晚报》将于2023年1月2日休刊一期，1月3日正常出版。

聊城日报社  
2022年12月30日