

行走常山

举足栈道温暖来

梁兄

周末,曾经的同事胡先生邀约:到南门溪岸上的小酒家一聚,犹如寒冷的冬天传来了一片暖意。

据清·嘉庆《常山县志》载:南溪,一名思溪。其源出自江山,东流四十里,与石崆溪会,亦曰文溪。此溪盛产一种有名的观赏石,黄人希主编的《中国观赏石简介》中记载,常山石,又名空字石,石洪(崆)溪雅石。明代嘉靖年间,考中进士的常山后园人詹莱,在此吟成了“石崆溪”一诗——“飞流喷沫霜雪生,触石赴壑雷霆惊。皎皎独宜秋汉月,一泓深夜浸空明。”石崆溪在县城西南,故县人多称为“南门溪”。

记得2018年夏天午后,从乡下赶来的谢诗人来南门溪岸上酒店做客,邀我作陪。因为离晚饭时间尚早,饭馆又在南面的国道旁,于是,我们不约而同地想到去南门溪走一走。让我眼前一亮的是一——南门溪上新近打造了“花石纲遗址项目”,有行车路、观景平台、“花石纲”文化展示牌等等,尤其那供游人行走的栈道显得恢弘大气,足有千米长。

今天,阳光正好,我选择从南门溪的西面下脚。沿着林荫的防洪堤,穿过幽静的桥洞,踏过石崆寺门口,再走320国道上的人行道,一会儿就见坐北朝南的凤栖小区。小区对面的山谷,就是今天的目的地。

拾步下了国道,就是平展的常桥村路段。道旁有勤劳人家整出的一畦一畦菜地,菜地边的溪河里筑起了拦河坝,在这样的寒冬时节,溪水仍然丰盈,溢出的瀑布哗哗有声。瀑布流淌出一弯湛蓝的深水潭,潭深若洞窟,有几只闪亮小甲虫在水面上打转,与太阳反照的涟漪以及瀑布形成的水花和着节拍,在弹奏着大自然的乐章。流水把溪中的石头清洗的一尘不染,这是常山奇石“思溪石”的原产地,也是常山古十景中“金川雪浪”之一景。史载:这里也是当年“花石纲”时期开采“常山巧石”的所在地。话说宋徽宗赵佶酷爱奇石,尤其对来自我县的“常山石”情有独钟,并御赐“巧石”之名。北宋崇宁年间,权相蔡京投徽宗赵佶所好,在平江(今苏州)设应奉局,命全国各地尤其是江浙一带,大肆收罗珍奇花石,通过大运河源源不断运往京城。“花石纲”



“花石纲遗址”景观

因而也是中国历史上专门运送奇石异石的交通运输名称。运船一般十艘为一队,称作一纲,这就是历史上著名的“花石纲”。如今,“花石纲遗址”作为国家级非物质文化遗产代表性项目,也是“常山赏石艺术”的传承保护示范区。

“花石纲遗址”最大的景观是建在溪水边的曲曲折折的栈道。一步踏上古色古香、恬静舒心的木栈道,可以欣赏水流中的思溪石,可以眺望远处水边的花草翠竹以及白云深处的人家。我的耳边似乎传来小鸟的叫声,前些年谢诗人在此吟出的“声高自远实堪亲,一曲销魂涧水滨”诗句,仿佛就在眼前。心想,如果是大热天至此,真要脱鞋挽裤,走下栈道,与南门的溪水来一番亲密接触。而今天的暖阳下,在栈道上一步三回头的观望拍照,身体也渐渐热乎起来。让我们小城人欣慰的是,这里出产的“奇石”,不仅被宋徽宗题名为“神运昭功敷庆万年之峰”,还为常山命名为“中国观赏石之乡”作出了贡献。

临近中午,太阳愈发暖和起来。我惬意地徒步在栈道上,发现前头的拐角处,分明有位一丝不苟的垂钓者,潺潺的流水声以及身旁行走闲聊的人似乎都影

响不到他的专注。明代才子文征明的“题南溪卷赠詹德本”诗句在此得到印证——“卜筑南溪上,分明是玉川。有时还引钓,乘兴好移船。夜色留明月,春寒锁碧烟。何曾慕城市,鱼鸟自随缘。”是啊,在小城的身旁,有“金川雪浪”相伴何其有幸。

走到东面的栈桥顶端,拍下了栈道全景,我发现栈道旁显示出一排高大嶙峋的树木。它潮起潮落不惊,风吹雨打不变,也许多少年来就一直存在着,只是我本孤陋寡闻,不知道它的尊姓大名罢了。我问栈道上锻炼者这是什么树?答曰,叫不来名字,只知道春夏时节枝繁叶茂;问路边干活的大哥,说是和皂角树差不多;再打电话问常桥村干部,又说是“浙江楠”。一会儿,王老师赶到,询问啥树,回答是“槐树”。待我把照片发给了林水局的干部辨认,他们说,现在看不到树叶,初步判断为柳树或者是枫杨。

看来,等到明年春暖花开、生机勃勃的时候,请上林业部门的高工,重访南门溪,再走木栈道,定会吧溪边树木的名字叫出来。

鲜辣常山

胡柚特色菜肴故事
——柚皮羊肉

熊林福

说到羊肉,大家自然会联想到鲜字,“鱼”、“羊”结合为鲜。据民间传说,某日,牛鞞县的一个农民带着四只羊乘渡船过江,由于船小拥挤,一不小心把一只成年公羊挤入江中,江深水急不便打捞,羊也不会游泳,很快就沉入江底,江中的鱼儿被沉羊吸引蜂拥而至,争食羊肉,鱼儿因吃得太多,一个个晕头转向,在水面不停地扑腾乱窜。这一幕恰巧被一个划船经过的渔民看到,万分惊喜,便开始撒网捕鱼。他们切开鱼肚,发现鱼肚里满是羊肉,于是突发奇想,将鱼身洗净,连同鱼肚中的碎羊肉一起烧煮。结果,鱼酥肉烂不腥不膻,汤汁鲜美、味道好极。传说是否真实,并没有现实依据可以考证,但“鱼”“羊”得“鲜”,一直传至如今。

“天苍苍,野茫茫,风吹草低见牛羊”,这是大家耳熟能详的北朝民歌,自此,羊肉成为人们美食的主要食材。《山家清供》一书中记述了制作羊肉的技巧,书中写道:“羊作膻,置砂锅内,除葱椒外有一秘法,只用捶真杏仁数枚,活水煮之,至骨亦糜烂。”唐太宗李世民的母亲窦太后是鲜卑人,其皇后长孙氏也是鲜卑人,各民族间互通婚,饮食风俗也受到影响,羊肉也逐渐成为关中人餐桌上的美食,但羊肉好吃“膻”难除,始终是民间制作羊肉的一道难题。《宋书》中讲了一个故事,大意是:南北朝时,战争不断,百姓遭殃,有个叫毛修之的人被宋兵俘后在宫里做杂,由于他有烹调手艺,在传统制作的同时,研究除“膻”的配料,采用山上的八角、桂皮以及桔壳陈皮等熬制,制作出来的羊皮肉鲜美无比。

“一方水土稻花香,灶香弥漫古道间”,南宋迁移杭州后,南方也逐渐时兴起吃羊肉,随着古道和水路的延伸,羊肉成了人们桌上的美味佳肴。常山盛产胡柚,一些民间烹饪高手为了给羊肉去膻,从做羊肉中放点桔皮得到启示,试用胡柚皮精制羊肉。有着淡淡清香味的柚子皮,与羊肉一起炖制,肥而不腻,清醇可口,别具风味,既去除了羊肉膻味,又不失羊肉的鲜美,于是,柚皮炖羊肉呈现到餐桌上。刚出锅后的柚皮羊肉,色泽红亮、香气四溢,咬上一口鲜嫩不腻,柚皮的绵软酥化口感掺杂其中,大异其趣却又出奇地和谐,开胃下饭又解馋,还可润肺清肠。“冬后吃羊肉,赛过吃人参”,从此,“柚皮羊肉”成为接待贵宾的一道名菜。



柚皮羊肉 图片由刘爱国提供

秸秆禁烧 综合利用

秸秆禁烧 人人有责

绿色生活 人人共享

常山县精神文明建设指导中心
新时代美丽常山建设领导小组办公室