

[行走常山]

龙山行

赵军

冬日渐深,万物萧疏。趁阳光正好,携一份轻快心情,驱车前往辉埠龙山。不足一小时,便抵达菱湖村,沿山道徒步而入。初冬的龙山别有一番韵味:薄雾萦绕,寒气微侵,峰回路转之间,险奇与秀美并存。至龙山谷口,只见山崖如削,峭壁耸立。引人注目的“花轿顶”,千百年来静静矗立于翠岭之间,迎风送雨,堪称“神仙迹”。

谷口石壁下有一道蜿蜒绵长的凹槽。相传古时山下有神龙修炼数千载,一朝得道,欲往东海,却被大埂铜山的铜闸所阻——此闸为观音镇伏九头恶龙所设。观音心生慈悲,遂遣山神与土地公开辟出一条通往东海的地下通道,神龙方才脱身,留下这道深深印迹。山下有一溶洞,幽深无底,洞中水声回响,清冷潺潺,如龙低吟;洞口青烟微笼,冷风拂面。因此,高峻的山得名“龙山”,峡谷亦称“龙谷”。旧《常山县志》载:“古时有神龙在此破壁飞去,故名龙山。”

穿过谷口,但见龙山碧空如洗,绿树参天,流水潺潺。行走其间,宛如沐浴自然馈赠,尘虑尽涤。溪水自山涧流出,在阳光下闪烁着粼粼波光。水流跌宕于光滑巨石之间,飞珠溅玉,潺潺有声,景致清逸,令人心静神怡,正应了那句“山不在高,有仙则灵,水不在深,有龙则灵”。

然馈赠,尘虑尽涤。溪水自山涧流出,在阳光下闪烁着粼粼波光。水流跌宕于光滑巨石之间,飞珠溅玉,潺潺有声,景致清逸,令人心静神怡,正应了那句“山不在高,有仙则灵,水不在深,有龙则灵”。

行至山脚,我们振作精神向上攀登。小路蜿蜒于山脊,幽深静谧,两旁树木苍翠,野芳馥郁,怪石嶙峋,恍如远离尘嚣,自在安然。不觉已至半山腰的龙山寺。据《常山县志》记载:“妙喜禅院,亦名龙山寺。在县北三十里。僧语浪创建。”寺院坐落于风水宝地,初建时“前为殿楹,后为客堂,左设方丈,右引笕泉,为僧厨。虽不甚壮丽,而清静幽雅,视天竺、少华较胜矣。”寺内原有大雄宝殿、天王殿、观音殿及钟鼓楼,供奉如来、观音、弥勒与十八罗汉等像,金彩辉煌,工艺精美。寺前天然石岩隆起成香炉,历代香客插香于此,竟有一树自石洞中挺拔而出,从不同角度观看,姿态各异,堪称奇观。寺前远眺,五座连绵山峰如骏马奔驰,成为龙山一道亮丽风景。

龙山景致秀美,引历代文人墨客、官

宦隐士来此游历避暑。他们视龙山为创作灵泉,山水草木皆可入诗,《常山县志》收录相关诗文达六十余篇。

龙山寺周围奇峰环抱,林泉幽胜,其中“严谷甘泉”为古时县内十景之一。宋代江表因战乱避居严谷,爱其桃源之境,遂率家族隐居。后虽受高宗征召,却婉拒不离,留下“严谷贤风”佳话。清代徐鲲有诗咏此泉:“定阳之北有严谷,石径盘纡峰陷伏……此泉浑如百榼酒,琼浆玉乳醇味厚。”知县李溥亦赋《严谷甘泉》赞曰:“人世分明一洞天,云封谷口注甘泉。潭间莹莹常涵月,涧底涓涓不记年。”

严谷山因严姓聚居得名,岩隙清泉涌流成溪,潺潺奔响,润泽之处芳草萋萋,幽兰静放。此地洞窟遍布,景致星罗:灵真洞、观音洞、龙洞等洞府幽奇;琴台石、小贤峰、虎啸岩等石景峻峭;更有洗心幽亭、龙潭吐波、千岩积雪等十处名胜,令人徜徉其中。

龙山虽无泰山之雄、峨眉之秀,却自有其风姿与文化底蕴。此番游览,确是不虚此行。

胡柚黄了

黄倩倩



▲胡柚采摘 汪杰 摄

下班回家,路过单位院子里的几棵胡柚树,被树上黄澄澄的果实吸引了注意力。原来立冬过了,胡柚也到了采摘的时候。

常山县是“中国胡柚之乡”,胡柚以皮薄多汁、酸甜适口闻名全国。据《常山县志》记载,胡柚在常山种植有近600年历史。它的生长周期从春季萌芽到秋季成熟,要经历萌芽、花期、幼果期、果实生长和采摘多个阶段。我最爱的是胡柚的花期和采摘期。

最美不过人间四月天,常山的胡柚花也在四月迎来盛花期。整座城市仿佛都浸在这淡雅清新的香气里,那是一种微带酸涩的柚花芬芳。有朋友为了留住这清香,会将柚花制作成花茶,我本人有幸品尝过。沸水冲泡开的一瞬间,花香沁人心脾,洁白的花瓣在杯中浮现,格外迷人。

如果说花期是赏心悦目的快乐,那采摘便是品尝丰收的喜悦。立冬后,当胡柚表面九成转为橙黄色,就可采摘了。恰逢周末,和三五好友相约去大宝山胡柚基地采摘。

从县城出发,驱车十几分钟就到。基地入口立着一块“常山胡柚——国家地理标志产品保护示范区”的展示牌。这看似普通的牌子,承载着国家对我们常山胡柚的认可。继续沿着泥路往前开,透过车窗可以看见路边的胡柚林中挂满胡柚,很是喜人。

停车步入柚林,恰逢一所技术学院在此开展研学,熙熙攘攘,好不热闹。同行的还有几位小孩子,孩子们一到果园便快乐相伴。基地的胡柚树不高,小孩子们伸手也能摘到。老板很慷慨,让我们随便品尝。双手抓住果柄轻轻一拧,果子就落入手心。胡柚果实呈扁圆形,外皮橙黄色,外壳光滑且薄,从果脐处剥开,可以去除里面的白皮,果肉脆嫩多汁。当然,不去除白皮更加有益,老一辈的人都是连皮带肉一起吃的。明代《本草纲目》记载:“(柚)主消食,解酒毒……柚皮主下气,消食快膈,散愤懑之气,化痰。”常山人冬日炖的一碗碗胡柚汤,便是治愈感冒的良方。来到果林的孩子们就像掉进米缸的小老鼠,啃得停不下来,小肚子吃得圆鼓鼓的,还打了个饱嗝,逗得大家直乐。

他们在林间奔跑嬉戏,在家长帮助下尝试自己剪胡柚。第一次动手的孩子们格外兴奋,剪下果子后,还学着放进篮子里。阳光晒得人后背暖洋洋的,其中一个小孩子前几天流鼻涕的症状竟也好了,不知是阳光的功劳,还是胡柚的神奇。我们陆陆续续采了不少,提在手里沉甸甸的。走出柚林的小路上,竟还遇到不少熟人。胡柚黄了,大家都来体验丰收采摘的快乐了。

驱车返程,心里盘算着将这些快乐的成果分享给亲友。冬日的闲暇时刻,阳光和煦,吃着酸甜可口的胡柚,这便是生活中实实在在的小确幸。

[鲜辣常山]

一城辣椒色 半城鲜辣香

程玲仙

周末回老家,看见邻居围墙上十余盆辣椒一字排开,枝蔓清瘦,叶片疏落,可那挂满枝头的果实,红得鲜亮透亮,恰似一柄柄小巧的胭脂旗,在风里轻轻摇曳,织就成一道独特的风景线。

我的家乡——常山,是中国鲜辣美食之乡。这里的人家喜欢在房前屋后开辟菜园,夏秋时节,辣椒当仁不让地成为园中“主角”与餐桌上的“味觉担当”。

这时,你若在村里走一遭,便会看见一畦畦辣椒将菜园点缀得缤纷绚烂。红辣椒似簇簇火苗跳跃;青辣椒如翡翠般清澈透亮;半青半红的,则蕴藏着最高的辣度。它们都是土地孕育的味觉精灵,饱含火辣的热情。

辣椒,是常山菜的灵魂。此地无菜不辣,无辣不欢。无论是家常小炒,还是宴客大菜,总少不了辣椒的身影。以“将军鱼”为代表的常山“十大碗”,是“鲜辣常山”的金字招牌。“农家小炒肉”“红烧大头鱼”“土鸡蛋炒辣椒”等,皆是鲜辣风味的鲜活代言。

“农家小炒肉”是常山人餐桌永恒的

经典。土猪肉爆炒至焦香透油,辣椒辛香扑鼻,一口下去辣意冲顶,继而脑门暴汗,酣畅淋漓。“红烧大头鱼”则是许多餐馆的“压桌菜”,鲜鱼辅以秘制辣酱文火慢炖,出锅前撒紫苏、辣椒,香辣交织,肉质紧实,尽显本味。“土鸡蛋炒辣椒”看似简单,却是主妇们的拿手菜,金黄嫩香的鸡蛋间杂青红椒丁,色诱人,辣过瘾,是当之无愧的“米饭杀手”。

在常山,每道菜都辣得人吐舌,也香得人尖叫。这辣,爱得纯粹,爱得深沉。无论它是菜肴的“配角”,还是自成一碗的“主角”,都备受追捧。一口常山味,是一道道香辣霸道的念想。

记得儿时,玩累了跑回家,盛一大碗剩饭,就着酸辣微甜的“糖醋煎红椒”大快朵颐。味觉被唤醒,痛感也随之激活。至今,那种既辣且鲜、痛并快乐着的记忆依然鲜活。

不过,我最怀念的还是妈妈做的“香辣索面”。自家晒干的小尖椒磨成粉,用山茶油浸着。煮面时舀一小匙,加酱油、陈醋,冲入开水,撒上葱花,便成一碗“葱花红油

汤”。柔滑的贡面浸入其中,瞬间热力四射。吃一口唇齿留香,干一碗回味悠长。

常山贡面本就是金名片,相传明朝时曾与本地辣酱一同进贡。皇帝食后大汗淋漓、大呼过瘾,常山之“辣”自此声名远播。

俗话说,“浙江吃辣看衢州,衢州吃辣看开常(开化、常山)”。常山地处浙西,气候湿润,尤其冬春湿冷难耐。辣椒驱寒祛湿的功效,使之自然成为先民的选择,既抵御环境,又鲜爽下饭。

当然,吃辣并非衢州专利。鲁迅先生就曾坦言,吃辣椒是为取暖解困。可见辣味文化在交流中亦影响着周边。

与衢州类似,吃辣文化已深深融入中国许多地区人们的血脉。若说川渝是“麻辣”宗主,湘赣是“香辣”高手,那么浙江衢州常山,则以“鲜辣”在江南饮食中独树一帜。

在这里,辣从来不是莽撞的挑衅,而是一封用烟火气写就的诚挚邀请。它泼辣而深情,热情而酣畅。诚邀八方来客,循着这缕浓烈的香辣味,走进一个活色生香的“鲜辣”江湖——常山。