

吴风越雨

人间物语

带一本书去旅行

| 胡建新 文 |

我一直很喜欢这句话：“人生，唯有读书和行走不可辜负。”

徒步，在山间行走，是近些年方兴未艾的一项健身运动，而中国徒步文学的代表当数闻名海内外的唐代诗僧寒山子。徒步是运动，也是旅行。徒步乡野，回归心目中的寒山，成了我人生的一个歇脚的处所。

早年，我读唐代白话诗人寒山子的诗了解到寒山。人以山名，山以人显。寒山，指的是唐代诗僧寒山子，也指寒山子隐居的寒石山。诗僧寒山子隐居寒石山，与之零距离接触，进入另一种自然人文和合境界。虽然诗中的寒山印象早已映入脑海中，但是从没有去过。寒山四周方圆一百公里范围内，群山起伏，植被丰茂，古木参天，生态原始，奇峰异岩，数不胜数古道逶迤，石径隐隐，是寒山子逍遥徜徉70余年之地。

一天，我相约数位驴友去徒步寒山。出发前，我带着胡明刚先生的长篇纪游散文《徒步寒山：和合文化源头探秘》与生活用品，从台岳东门泳溪出发，沿着明代徐霞客走过的入天台访寒山的路线行走。到了寒山正好是这条“闻名于世”的徒步线路的开始。从寒山湖出发，古道四通八达，所到之处，自然风光美不胜收。有“天台山八大景”之一的“寒岩夕照”，有峭壁如鳞甲的“十里铁甲龙”，有九曲回转的“九遮秀谷”。沿南线古道上溯至大雷山区，或经东线深入九遮山腹地，或走北线翻山越岭到达磐安等邻县，往南去临海、仙居等地，均能体验高强度的徒步探险乐趣。目前，这条徒步线路成为中国十大经典徒步线路，天台寒山也因此号称中国东部的“徒步天堂”。

这条线路沿途村落、山溪、古道、草木、怪石，目不暇接，处处涌现诗情

画意。沿途的山水村落故事诗歌民俗和百姓生活，都成为文艺家创作的素材，如著名画家吴冠中曾到寒山附近的张家桐写生。

这条徒步线路流传着大量古往今来的文人墨客的史迹，具有一定的文学价值，更有不可替代的史料价值。寒山子隐居处附近的黄水村，我们通过宗谱和地方文献，发现叶姓宗族的繁衍迁徙与寒山子的关系，宋代叶梦鼎叶梦得龙溪书院的文字，弥足珍贵。我们在村民的带领下，找到了传说中寒山好朋友拾得的墓地。散落在寒山一带村庄好多宗族，或出皇家贵胄，或出名门之后，大部分是避难隐居到天台的。他们和睦相处，和谐共存。我们翻阅寒山附近的九遮秀谷居住的村民何姓家谱，发现族规家训主旨围绕一个“和”字，分睦宗族和乡里和兄弟等篇章，多处提到了街头镇一带对胡公（胡则）敬仰的民俗。这一带还流传了历史人物范增的故事，据传楚汉争霸时期的范增隐名埋姓来到九遮山，经常做好事，为村民治病。

但由于年代久远，很多历史遗迹以及寒山子题写在石头上的诗早已消失。我们边行走边翻开《徒步寒山：和合文化源头探秘》，可以看到寒山子劝说“百姓与人为善，勤于劳作，戒赌戒奢”的事迹。寒山子老说自己是一个痴人：“忆得二十年，徐步国清归。国清寺中人，尽道寒山痴。痴人何用疑，疑不解寻思……有人来骂我，分明了了知。虽然不对，却是得便宜。”“时人见寒山，各谓是疯癫。貌不起人目，身唯布裘缠。我语他不会，他语我不言。为报往来者，可来向寒山。”痴也是一种境界，只不过常人理解罢了。寒山子心性自由，逍遥自在。

在行走中，我们驴友克服重重困障，相互帮助，相互团结。忘情于山水林壑，追求自然奥妙，一方面探索大自然的知识，尝试新的生活方式；另一方面锻炼了身体，挑战极限，追寻先贤足迹，弘扬了同舟共济的合作精神。

一位作家曾写道：“我们走过的道路会在我们身后卷起来，就像胶卷一样卷成一卷。因此，当一个人到达了终点，他就会发现他的背上携带着、粘贴着他曾经历过的整个生命的卷轴。”读书，可丰富人生维度；行走，能拓宽人生边界。近一周时间的行走，我们将这条通往四面八方的线路全走遍了，行走向导书《徒步寒山：和合文化源头探秘》也快翻烂了，增智怡情，身心放松，却意犹未尽呢。

乡间野蔬味最真

| 薛梅 文 |

春天来了，一切都充满生机。几场雨一落，脚下的土松软了，成片的草也有了绿意。乡间的河岸边、田埂上叫得出名、叫不出名的野菜一个劲儿冒出来，鲜嫩鲜嫩的，不久便占据了菜市场的一角，进而被摆上了桌宴。揀吃这些野菜的时候，也咀嚼出了春意盈颊，仿佛嗅到了泥土的芳香，嗅到了那份久违了的田园气息。

春节前后，最先亮相的是荠菜。儿时，我曾经跟随祖母在乡间挑过荠菜，至今我还能在大片的草丛中一眼认出荠菜来，我和小弟跟着祖母跑前跑后，时不时欣喜地发现了荠菜，忍不住一阵惊呼。把荠菜在沸水里焯过，切碎，以煎熟的鸡蛋末和肉末拌匀，用来作春卷或饺子的馅儿，味道是最好不过的。每年春节前，我的母亲总有一个必做的功课，就是做春卷给我们吃，她嫌现成的不新鲜不卫生，必定要不厌其烦地买、择、洗、焯、拌，亲自做春卷馅儿，然后再包春卷、煎春卷给我们一大家子吃。临了，还要给我们带上一些生的打包回去，慢慢享用。泰州的早茶店里还有一种翡翠烧卖，堪称泰州早茶中的经典，馅儿就是以荠菜为主，加一点虾仁丁儿，色如翡翠，皮薄如纸，轻咬一口，满齿留香。

时近清明，农历到了二月间，“春在溪头荠菜花”，开了花的荠菜已是老得过了时令。此间，野菜的花样却更多了，以秧草、马兰头、枸杞头为最。

秧草茎细长，叶呈卵圆形，学名叫苜蓿，因开小黄花，民间叫它黄花草。扬泰一带以前在秧田成片种植时作基肥之用，故我们这里叫它“秧草”，江南则唤作“草头”。秧草宜用素油爆炒，特别是初春第一茬嫩叶，因越过冬天，生长周期长，炒食尤为鲜美。用秧草下面条、煮粥也是极清爽可口的。最妙的当然是久负盛名的“秧草烧河豚”这道菜，阳春三月，“正是河豚欲上时”，江阴、靖江沿江一带一时间群贤毕至、佳朋满座，有人冲着河豚来，有人慕着秧草至，一荤一素，江鲜加野鲜，相得益彰。还有秧草烧河蚌、秧草烧鳊鱼都是上佳的美味，秧草虽是配菜，但却烘云托月，不可或缺，鲜美绝伦。秧草不仅可鲜吃，腌制起来也同样味美。只需将鲜秧草洗净晾干，用盐搓揉封存瓶中，十来天即可食用，而且久贮不会酸腐。蚕豆花儿香啊秧苗儿鲜，将它配炒刚上市的鲜蚕豆，也是一道味道绝佳的时鲜菜。现在泰州的土特产店里，已经有瓶装的腌制秧草卖，客居外地的亲朋回来了，以此小菜馈赠，别见情谊。

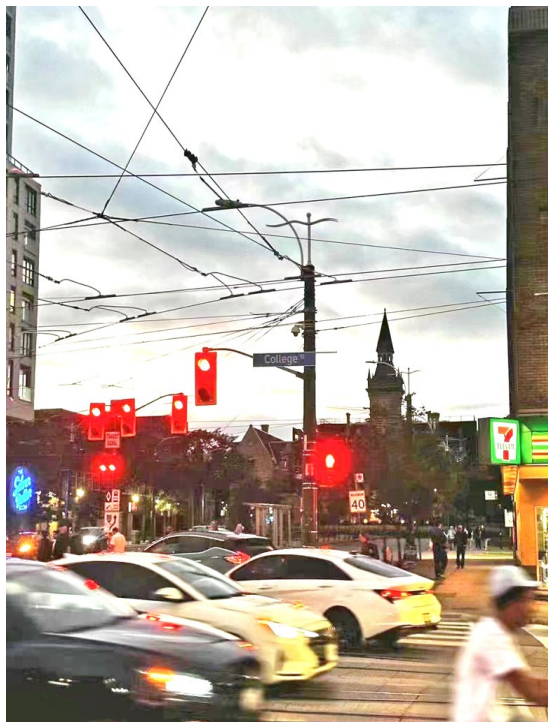
三月里，还有一种因为清清爽爽，很受人们喜爱的野菜是马兰头。马兰头在江南江北一带到处可见，因为秋天开小菊花，又名

路边菊、田边菊，它的叶子细长，形如柳叶，根茎粗短，散发出一股近似菊花但又比菊花更加浓郁的芳香。《随园居饮食谱》中如此描写马兰头的功用：“妙不可言，嫩者可茹，可馅，蔬中佳品，诸病可餐。”马兰头食用非常讲究时令，清明前味道最佳，民间有一说：“明前马兰菜中宝，明后马兰羊口草”，不过现在市场上经常有在蔬菜大棚里培植的卖，供应的时间跨度要长得多，但是跟露天自然生长的相比，口感要逊色得多了。马兰头凉拌、炒食、做馅包饺子都很美味，且营养丰富，中医上说它性平，味甘，兼具清热解毒、止血、散结消肿的食疗功效。除素炒外，还可以和肉丝、鸡丝、虾仁等同炒，味道更佳。我的婆母知道我喜欢吃凉拌马兰头，前些时候特地在小区的草坪里挑了不少回来，用沸水焯过，切成碎丁，只需撒点盐，淋上本地地产的小磨麻油，味道极好，完全是一番返璞归真的本味。如果不怕烦，还可以选火腿、鸡脯、冬笋、开洋、香菇等其中一二，切碎成丁儿一同凉拌，足以给人五彩缤纷、咸鲜适口、清爽宜人的感觉。

至于枸杞头，是掐取刚抽出的嫩芽儿，和马兰头的吃法相似，用沸水焯过，挤去水，淋上足够的佐料，麻油要多一点。凉拌枸杞头会有一股子隐约淡淡的清苦，让人欲舍难舍。

清明过后，渐老的马兰头从餐桌上退下，该是菊花脑上桌的时节了。菊花脑本是南京城特有的一种野菜，菊花脑蛋汤更是南京的一道招牌菜。我初识菊花脑就是在南京随园读书的时候，算来已经近三十年了。菊花脑最好的烹饪方法是用来做汤，碧绿碧绿的汤水里再飘上些嫩黄的蛋花，绿的绿滴滴，黄的黄灿灿，这道菜的名字不妨叫作“春光明媚”，色彩好，味道更是鲜而不腻，格外爽口。早几年，泰州鲜见菊花脑，每到南京，老同学招待让我点菜，菊花脑蛋汤是绝对少不了的，喝上一口，那股奇特的清香便从舌尖上开始蔓延，一直浸润到心底。去年初春，朋友特地赠我菊花脑两株，我随意地栽种在墙根，很快就横行霸道地生长起来，不消时日就匍匐满地，一派生机盎然，颇让我饱了口福。到了秋天开了细细密密的小黄花，越冬过后修去枯枝，这不，今春又蓬蓬勃勃地抽出许多碧绿的嫩叶来了。

“蓼茸蒿笋试春盘，人间有味是清欢”，东坡的这句话正合我意，散淡、清雅、从容，于清中品味，清中得欢。豆蔻少女素面最美，乡间野蔬味道最真。我钟爱野菜，不仅因其有益健康，还因其不失自然本真，更使我想起与之相关联的那些人、那些事、那些美好的时光，而使我倍感弥足珍贵、回味无穷。



暮城

摄影 佚名