

## 乡路下的潜德

何诚斌

清明将至，我的思绪飞往一条条乡间公路，抵达坐落于怀宁县清河乡温桥村何氏宗祠“惇叙堂”。我已去过那里数次，每一次都深切感受着浓浓的“睦家族而厚风俗”的氛围。生命之追问，精神之归属，情感之寄托，百年千载乃至远古，均在当下以血脉纽带缔结，并呈现人性美好与道德风尚。

我看到，时空中一根隐形的线忽然清晰了；我还看到，道路下的先贤“潜德”顿时明朗了。怀宁虞公山，相传是古贤虞仲隐居避位之地。远望其势，高峻挺拔；近观其形，幽邃深静。云雾缭绕，变幻莫测，形迹难定。它面对洪铺镇冶塘湖，后通清河乡硖石，左连皖口，右邻江镇，属于山间要冲。明初，何伯琳居家虞公山下，他在怀宁任“登仕佐郎”，非常称职，“每岁周视邑水利，谕以修筑”。当时，因郡城西门外没有桥，人们过河很不方便，为涉水而苦恼，在他的建议下，政府决定建一座桥，县令王景委任他负责监督修建石桥，他仅用十天就建成了。潜山、太湖由库岭山至皖城，要翻越金冲岭、孙家冲以及伯琳公新宅后的斗峰，巉岩迂回，行人特别艰苦。伯琳公“乃踞山势，捐费改从库岭山冲直上，由龙池庵侧与硖石岭路合抵宋家堰（在今洪铺镇境内），行者皆以为便。”

新修的《何氏宗谱》是从伯琳公后裔仲字派开始分支的，仲斌公股卷首传记中说：“吾族自万派分迁后世以勤朴相承，不斤斤求田问舍而操持有法，骄奢是戒，故业日增新，先绪克



花枝俏 周文静 摄

振，而积德行善，尤裕后昆之福。”依据这段话，我仔细地翻阅了谱中所有人物传记，发现先祖中有不少人热衷公益，修桥补路，惠泽乡梓。

如何仲斌，“遇事不挠，慷慨克济”，公“喜修筑，架桥梁，阻绝尽为坦途，行者便之。”如何恩宇，“好善乐施，指不胜屈，惟首倡修建双龙桥，捐银数十两，以利往来行人”。清朝同治末年，何氏家族想在祠堂旁建造一栋书室，大家商议之后一致推举何恩宇负责这项工程。他经营筹划，颇费精神，很快就将书室建成了。何恩宇的长子何光信，在光绪己丑年（1889）合族决议改建“三高亭”时，也被推为负责人。

何氏以“庐江郡”（郡治曾一度设在怀宁）为核心郡望，东晋至南朝时期涌现多位名人。如东晋何充任中书令（宰相），其曾侄何尚之也是宰

相；何尚之的孙子何求、何点、何胤并称“何氏三高”。南朝刘宋明帝泰始初年（465），建康（今南京市）道林寺高僧释宝志，得道天柱山，住在石洞里习静参禅。何求、何点、何胤三兄弟将私宅献给宝志，供其开山建刹，初名菩提庵，后名山谷寺，再后来名为三祖寺。“三高公”美德遗芳，不但何氏族裔知晓，在他姓中也广为传颂。“三高亭”为何氏后裔与地方官府为了纪念“三高公”而修建的碑亭。

由此，我想到了一副对联：“三高世泽，四部家声。”上联的意思已明晓，而下联出自什么典故呢？原来是称颂东汉时期的何休——闭门17年精研六经，成书四部，世传“何氏文学”的事迹。毕竟书上得来的“家声”，比不过义举善行获得的“家声”。于是，我继续敬阅先祖生平事迹，又见“潜德”不断涌现，醒目而悦

心。如清代何光大，“经理公堂，筹置祀产，建筑桥梁，创办学舍，以及地方义举事皆捐资，倡且为之规划久远”，当时被人们称为“其排难解纷不亚鲁仲连（战国时齐国人，以善谋略、持高节闻名），其救危乐善不亚朱家郭（秦末汉初的著名游侠）”。

我的二伯何宇澄（谱名世伟），在1995年版《何氏宗谱》支谱序言中说：“家庭、家族是血统自然形成的相互依赖的生活共同体，是国族里最基本、最重要的一个小单位，其好坏对国家或多或少有些影响。”二伯曾读黄埔军校，离开大陆后不忘桑梓，上世纪九十年代初捐款1万元给洪铺镇三岭村拓宽加固了一条村路。二伯是最早倡议并实际促成“台北市怀宁同乡会”成立的旅台乡贤之一，不仅出任董事，还亲自跑腿办理立案登记，捐资影印《怀宁县志》，组团回乡探亲、投资。据1992年《安庆乡讯》第1期及其它媒体报道，二伯组织台北市怀宁同乡会举办春节团拜、清明祭祖大典等活动，到场主祭或致辞，用一口怀宁话与游子话家常、叙乡情，把“小同乡”带成“一家人”。

从家庭到宗族，再到民族，美德的连接，发扬光大，意义就完全不一样了，境界得以升华。所以，我常常在四通八达的乡路上，想到路基下的文明，一层层垒筑，经过多少代多少怀宁百姓、民间贤达的付出与贡献，他们的名字或不为人知，但他们的事迹不会湮灭，转化成“潜德”，激励着后人，携手建造家园。

## 野菜的味道

程耀恺

春到江淮，草木蔓发，春山可望。有朋友相约，到肥西大潜山品尝野菜。

野菜不比野味，离普通人的日常生活，其实并不远。在我的老家六安东乡，春分前后，从溪头挑一把荠菜，回来包顿饺子，全家心满意足；或者掐一捧牡蒿的嫩头，掺到煮好的糯米



饭里，配以剁碎的腊肉丁，转成香喷喷的蒿子粑粑，自家当点心吃，还可以作为小小的心意，分送亲友。当然，这本是乡下人的琐事，微不足道。如今，城里人动不动把“回归自然”当作口头禅，酒店无分大小，为了给自己披上一袭时尚的外

衣，在山珍海味之外，主打一个“野”字，便把香椿拌豆腐、酸辣马兰头、蒺藜炒香干、槐花炒鸡蛋，作为招徕顾客的秘密武器。我和我的朋友，并非附庸风雅之徒，突然对野菜有了兴趣倒也罢了，为何如此煞有介事？

当然跟追逐时尚不沾边，纯然是东道主的一篇博文，搔到了我们的痒处。此公是位教师，他在朋友圈贴出《我家有菜可饷客》，文章大意是：一个雨微云淡的早晨，在一块新开辟的处女地里，发现一大片灰藜，仔细考究，方才弄清楚，它就是古代平民常常采食的野蔬，对照各种典籍，藜的异名也浮出了水面：藜，民间叫灰灰菜，《诗经》称其为“莱”。藜的嫩叶可食，茎木质化后，制成“藜杖”，南宋志南和尚那首有名的《绝句》“古木阴中系短篷，杖藜扶我过桥东”中的“杖藜”便是此物。

一提起灰灰菜，就想起奶奶唱的那首民谣：“二月马兰头，三月灰灰菜，四月大麦糊，五月无病，六月无灾……”我问奶奶唱的什么歌？奶奶从锅里舀了一碗灰灰菜玉米糊，递给我，然后说：野菜的味道。——后来我就把灰灰菜，叫做奶奶菜，每年都

要到野外采一些，以不同的加工路数，调制出不同的花样来。至于“南山有台，北山有莱”那首诗，自小就烂熟于心，也就是说，吃也吃过，读也读了，然而说来惭愧，却不晓得这土里土气的灰灰菜，还的那么漂亮的雅号，一曰：藜；二曰：莱。更不曾想到，这么普通的野菜，竟然颇受诗家青睐，把它送进《诗经》《唐诗》《宋词》里。所以，动身之前就想，此去肥西，一定要吃个明白，简言之，要把灰灰菜、藜、莱，当作一回事，品读，品尝。

雨水之后一个周末，轻儻出水，白鸥矫翅，露湿青皋，麦陇朝雉，世界一片清爽，邀了菜农夫妇、明代青花，结伴西行，车行一小时，芳草鲜美、落英缤纷的大潜山，便在眼前，庄主夫妇笑容可掬地迎接我们的到来。那天他家大门外，停了好几辆车，也是专为灰藜而来的吧。出乎意料的是，庄主不仅给以凉拌灰藜，还将凉拌薄荷、凉拌紫花苜蓿、酸模炒肉丝，一并端了上来，令我们大饱口福的同时，大开眼界。

这位东道主，不仅热情，而且博学，他看我们吃酸模时，无不茫茫然，便娓娓道来：诸位一定读过《魏风·汾

沮洳》，记得开头便是“彼汾沮洳，言采其莫”吧？这个“莫”，现在就摆在诸位的面前。“酸模”应当是后起的称呼，也有叫它酸母、羊蹄。别看它貌不惊人，身价却是不菲，它含有大量草酸钾，酒石酸盐和维生素A、C，营养好且可降血压，不独中国古来食用，西方人也喜欢，法国人自古就把“莫”视为珍馐，常常做成酸模酱，作为鸡、鱼等白肉的佐料……

哎哟，这哪里是野菜宴！是别开生面的讲座，让我等感受到充足与享受。无怪有人说：这世上能让人陶醉的，不止美酒，还有知识。

离开餐厅，又在庄主的引导下，到山坡上去“采风”，目的是把刚才盘子里的那几款野菜，一一辨认出来。朋友中，有认识马兰头的，有认得牡蒿的，相互一交流，野菜即使躲在树阴下，藏到草丛中，也难逃我们的视线。于是观赏的观赏，拍照的拍照，采摘的采摘，比在学校里上实习课，还要兴致勃勃。

回城的路上，我乘兴把奶奶唱的民谣，哼了一遍，其声呜呜，类乎喃喃自语。朋友问：什么呀？我说：野菜的味道。