



天姥怀古·翰墨因缘 ⑭

南岩海迹 神龙之乡

唐代李绅《龙宫寺碑》浅识



李绅(772—846),字公垂。生于乌程(今浙江湖州),长于润州无锡。李绅幼年丧父,由母教以经义,青年时目睹农民艰辛,写出千古传诵的《悯农》诗,被誉为悯农诗人。27岁(806年)考中进士,补国子监助教,后升为右拾遗、翰林学士,卷入“牛李党争”,任御史中丞、户部侍郎等要职。与李德裕、元稹被誉为“三俊”。李党失势,李绅一度被贬。后李德裕又为相,起用李绅任浙东观察使等。后李绅入京拜相,任中书侍郎、同中书门下平章事,继又晋升为尚书右仆射门下侍郎,封赵国公,居相位四年。李绅与元稹、白居易交游甚密,是唐代新乐府运动的参与者,《全唐诗》存其诗四卷。

据李绅自撰《龙宫寺碑》、《嘉泰会稽志》、《新昌县志》记载,李绅至少四次入浙东刻中。第一次是李绅少年时肄业流寓于剡北龙藏寺、南岩寺等寺院;第

二次,见《龙宫寺碑》:“贞元十八年(802),余以进士客于江浙,时适天台,与修真会于剡之阳”;第三次,《碑》云:“泊元和三年(808),余罢金陵从事,河东薛公平招游镜中(鉴湖,泛指越中)”;第四次,《碑》云:“太和(833)癸丑年,余自分命洛阳承诏,以检校左骑省廉察于兹。”可见李绅与浙东刻中缘份极深。

李绅四次入浙东刻中,留有不少古迹和诗文,比较著名的就是其亲撰亲书的《龙宫寺碑》。此碑原置剡北龙宫寺,碑文详述了应修真法师修寺立碑的原委,开篇就评述了剡东南岩寺的重要地位:“会稽地滨沧海,西控长江,自大禹疏凿了溪,人方宅土。而南岩海迹,高下犹存,则司其水旱,洪为云雨,乃神龙之乡,为福之所。”这是自唐迄今记述新昌南岩寺的重要文史资料,原碑现藏浙江博物馆。

(徐跃龙 撰文)



逸闻篇



【国母岭】

位于镜岭镇西北,与嵊州市考溪坞村交界。国母岭自然村是西坑村16个自然村之一。相传元末时,朱元璋与军师刘伯温访贤人壮士来到新嵊交界的一处山岭,天晚又饥,便向岭头山厂的老婆婆求宿,讨得麦碎饭充饥,吃得有滋有味。朱元璋当皇帝后吃腻山珍海味,想起令他回味无穷麦碎饭,召老婆婆进京重烧麦碎饭,却再也吃不出当年滋味,经老婆婆点拨,才悟出其中缘由……于是封老婆婆为“国母”,岭由此得名国母岭。新昌至今仍流传谚语“吃过麦碎饭,不忘创业难”。

(文/图:梁新阳)



人物篇 ⑮

清新恬淡一诗翁——

袁枚过新昌

袁枚(1716~1797),字子才,号简斋,晚年自号仓山居士、随园主人、随园老人,钱塘(今浙江杭州)人,清代诗人、散文家,与赵翼、蒋士铨合称“乾隆三大大家”。乾隆四年(1739)进士,选庶吉士,曾任溧水、江浦、江宁等地知县,有政绩,四十岁即告归。在江宁小仓山下购筑随园,吟咏并优游其中近50年。袁枚的思想比较自由解放,他对当时统治学术思想界的汉、宋学派都表示不满,特别反对汉学考据。袁枚认为“诗有工拙,而无古今”,提倡诗写性情、遭际和灵感,反对尊唐之说,不满神韵派,也批驳了沈德潜的主张,创为性灵派。有《小仓山房诗文集》。著名诗评有《随园诗话》。还有笔记体志怪小说专集《子不语》,散文名篇有《黄生借书说》、《书鲁亮侪》等。

六十五岁以后,袁枚开始游山玩水,游遍名山大川,如浙江的天台、雁荡、四明、雪窦等山,安徽黄山、江西庐山、广东、广西、湖南、福建等地。乾隆四十七年(1782),他六十六岁,以轻松悠闲的姿态开始遍游浙中诸山水,游天台,道经新昌。受到当时私淑弟子、新昌县令苏曜的盛情款待,苏县令宴请袁枚,入夜乃请他下榻吕氏园。次日清晨袁枚上路,苏县令借马车一辆,并送上酒菜食品供途中享用。游历途中,袁枚赋诗《新昌道中》云:“朝出新昌邑,青山便不群。春浓千树合,烟淡一村分。溪水好拦路,板桥时渡云。仆夫呼不应,堆响乱纷纷。”清新秀丽的新昌山水风光让他耳目一新,大手笔写山野景色生动如画,可谓历代诗人吟咏新昌诗中别具一格的名篇。车到班

竹,袁枚有《班竹小住》诗,云:“我爱班竹村,花野得真意。虽非仙人地,恰是仙人地”,抒发了对班竹村的喜爱之情,只是“可惜游客心,小住非久计。一出白云中,又入人间世”。次日上路,经过司马梅桥,作《司马梅桥》诗,自注:“相传司马承祜被召,至此而悔,故名。”诗云:“到此方悔念生,我来桥上笑先生。山人一自山居后,梦里为官醒尚惊。”此诗别出心裁,也不无嘲讽司马之意。此后山水渐显奇绝,溪滩“一滩复一滩,层层急急雨。四面寂无人,万条龙作语”(《入天台路上杂诗》其一)。当他来到新昌县东南天姥山时,已是立夏之日。天姥山是李白梦游之地,但袁枚的目标是天台山,故只游了天姥寺,并未登山。写下《立夏日过天姥寺》云:“正是清和节,刚来天姥峰。青莲曾

入梦,老衲又鸣钟。覆水竹千挺,迎人云万重。路旁雷劈树,正续四年封。”(按:原诗题为《立夏日过天姥寺》,第一句当为清和节,大概在农历四月初八日,而不是通常所误的清明节),此诗写天姥而侧重于青莲(李白)入梦、老衲鸣钟,修竹千挺,白云缭绕,雷劈古树,别辟蹊径,清幽无限。循此路他们上天台,雁荡而去了。

有评论家说,袁诗思想内容的主要特点是抒写性灵,表现个人生活遭际中的真实感受、情趣和见识,往往不受束缚,时有唐突传统。在艺术上不拟古,不拘一格,以熟练的技巧和流畅的语言,表现思想感受和捕捉到的艺术形象。追求真率自然、清新灵巧的艺术风格,以上写新昌诗也可见其诗风之一斑。

(唐樟荣 撰文)



【王罕岭】

王罕岭位于新昌县沙溪镇,属新嵊交界处,一派田园风光,绿树碧水,春花秋实,适宜驴行休闲。据考证,王羲之曾隐居王罕岭,并创建金庭道院。《剡录》说,罕岭是右军见山岭崇峻,以为罕见而谓之。2008年新昌县在王罕岭为“王罕岭右军旧宅保护区古金庭观遗址”立了碑进行了保护。

(文/图:梁新阳)



非遗篇 ⑯

县级非物质文化遗产——

倒笃菜腌制技艺



制作方法独特,香咸可口,宜于下饭而备受大众喜爱。倒笃菜放入瓮内密封倒置,可保存半年之久而不变味,倒笃菜就因此得名。

据悉,倒笃菜是这样腌制的:先是选取新鲜上好的九心菜或雪里蕻,去掉其老叶、黄叶和根须;接着用清水将备用的九心菜或雪里蕻洗净,再悬挂在通风的竹竿上晒1—2天,让菜先脱去一部分水分;脱水后,将菜切成长约0.6—0.7公分左右,放置到竹篾上在太阳下晒1—2天待腌制;然后将晒干的菜放到豆

腐桶里准备腌制,以每100斤菜加盐7.5斤的比例进行腌制,方法是铺一层菜加适量的盐,用木棒笃实,铺一层菜,加适量的盐,再用木棒笃实,这样以此类推,层层腌制。隔1—2天进行二道腌制;最后,准备好瓮等器具,把菜从豆腐桶中挖出,放到瓮中,每放一层菜都要尽力笃实,放满后,最后密封瓮口并倒置,一般三个月后即可食用。

在镜岭镇一带的农家餐馆里,厨师们把倒笃菜和青辣椒、瘦肉片等拌在一起放猛火上炒,出锅的倒笃菜

颜色诱人、味道独特、香咸辣兼备,十分可口,往往使食客们饭量大增。

近年来,镜岭镇提出了深入实施“特色产业名镇、旅游休闲新镇、生态宜居城镇”战略,全镇的经济和社会产业得到了长足的发展,倒笃菜的加工腌制也成为农业特色产业之一,镜岭人腌制的倒笃菜销到宁波、上海等地,很受当地市民的欢迎,传统的文化资源优势已经转化为产业经济发展优势,这是件令人欣喜的好事。

(张秋萍 撰文)

青山如黛,溪水如蓝的镜岭镇是全国环境优美乡镇,穿岩十九峰下村民世代相传的倒笃菜腌制技艺是县级非物质文化遗产,镜岭人用祖传办法腌制而成的倒笃菜色泽金黄、香咸可口、熬炒皆可、且容易保存,用倒笃菜下饭,能促进食欲,使人胃口大开,是农家乐饭店及村民

餐桌上必不可少的佳肴之一。

在物质生活极度贫乏的过去,冬天的菜蔬是个难题,勤劳智慧的古人总能想出办法,使家人安然过冬,腌制可长期存放不易变味的冬菜——倒笃菜,就是一个很好的例子。据乡人介绍,倒笃菜是基本采用九心菜或雪里蕻的脱水蔬菜,因