

缙乡山水

王爱山岗：白云深处有人家

●胡克钧

王爱山岗是宁海原生态景观较多，文化底蕴较深厚、却“长在深闺人未识”的旅游佳处。去年隆冬，我邀约3位志同道合的“驴友”慕名去王爱山岗作了一次走马观花式的巡游。因时间仓促，游到箭竹庵返程。此行，我发现徐霞客在《游记》里曾记载在王爱山岗“箭竹庵”吃过中饭，现在把此庵写成“箭竹庵”。“箭”与“筋”形相似，但读音与内涵却天差地别。为此，我曾作了些考证：箭竹的竹杆可做筷子，如杭州的“天竺筷”即以此竹为原料；在古代此竹杆也可做箭杆；其叶可包粽子，也可做笠帽。因此，此竹又名箭竹，天台山四周盛产此竹。导致笔误的根源在何处？我曾多次询问当地土生土长的人，他们都称：当地人都叫此地金（箭）竹岭，此庵为箭（金）竹庵。据此看来，此名称也没错。但是几经沉思终有所悟：宁海方言里没有舌尖音，把一些舌尖音的字、词都读为舌面音。如称猪（舌尖音）为“肉肉”（舌面音）；称鸡（舌尖音）为“嘎嘎”（舌面音）。“没有”读作“无不”……据此而知；把箭（jian）竹岭读作金（jin）竹岭，把俗名的箭竹庵写成箭竹庵。根源是因宁海方言的发音而起。然而在今天，文字的发音与书写应该规范化，希望有关单位和经办人予以关注。

去冬王爱山岗之旅，去也匆匆，来也匆匆。今年春节后捡了一个风和日丽的日子，让小儿子驾车，再陪我去游一次。从宁海出发，仅40多分钟，即到达箭竹庵，然后折向西北，来到山头岭。此处是王爱山岗面积最大的一块山坡地，有闻名遐迩的金桃种植园。此桃果大、味甜、成熟期晚，深受人们喜爱。驾车继续沿西北方向前进，大约驶了10分钟，来到一处悬崖峭壁，翻看导游图，位于白沙山与茅尖山之间。仰首翘望，头顶山岩，壁立千仞。早几天天下过一场大雪，平原地区早已冰融雪消，而此处岩壁上仍是白雪皑皑。俯视山谷，深渊万丈，唯见云雾翻腾，使人胆颤心惊。透过云雾，下面乃是茫茫白溪水库，犹如一面镜子，镶嵌在苍山翠谷之中。“会当凌绝顶，一览众山小”的意境，顿时在脑海中浮现。小儿子立即取出

摄像机，录下景观。

沿山间公路继续前行，沿途没有看见一个行人，也没有碰到一辆汽车，偶尔看到有几幢小屋，白云深处，仿佛远离尘世的玉宇琼楼。身临其境，不禁使人沉思遐想。

进入一个云雾缭绕的山谷，路牌上呈现“兰田庵”红色大字，这是我们此行的目的地之一，于是立即停车。凑巧，两头一大一小、别处罕见的“天台山小狗牛”随着慢步从村里出来，见到我们立即停住脚步，好像奉命前来迎接远方来客。我的儿子从未见过这么矮小的黄牛，感到新奇，又立即取出摄像机来。这两头黄牛仿佛有点灵气，立即昂起头，两眼凝视着录像机，让我们尽情地录像。听说这一带的牛，都是无人放牧。它们天亮出门，天黑回家。主人从不过问，一切顺其自然。每天悠哉游哉，既不愁温饱，也不怕辛劳，堪称当地最逍遥自由的生灵。

目送小狗牛踱步离开，我们沿着斜坡路进入兰田庵村。此处四周高山环抱，但水源充沛，是深山幽谷中的水乡泽园。古代有一佛陀在此地的澜田里建了一个庵，以后形成村落，因此名曰澜田庵。为求吉祥高雅，改名兰田庵。站在公路上遥看村里的房屋，大都依山而建，大部分是改革开放之后建造的钢筋混凝土结构楼房，也有不少老式砖瓦房。我们漫步在村道上，感到空空如也，似入无人之境。惟见鸡鸣成群、黄狗挡道。但这些畜性胆子都很小，见到陌生人，立即跑进自家庭院。我们折入一家庭院，叩门呼叫，走出一个年过六十、气色红润的老人。我们阐明造访目的，主人很健谈，对我们的疑问逐一作答。他说兰田庵是附近最大的一个村落，原有四五十户人家、200余人。改革开放之后，青壮年都去外地打工，小孩子跟父母也在外地读书。唯有老人或残疾人留在本地，目前常住人口不足20个。

经过兰田庵这条公路，向南至冠峰，向北可到横路庵。再进去没有汽车路，只有步行古道。由此北上属宁海管辖的还有十几个村庄，其中3个原是

“新昌飞地”，村民大都是古代看山人的后裔，以农为业。改革开放之后，这些村的居民与兰田庵相似，大都是十室九空。听了老人的介绍，既感到惋惜，又感到有某种合理性；现在农民离家进城，农村变为“空心村”，与过去农民背井离乡，性质截然不同，一是被迫，一是自觉。从前大都因天灾人祸，在家无法生存；现在则是为了追求美好生活而离开家园。

离开兰田庵，驱车来到海拔800余米的冠峰。据考证：当年徐霞客自宁海取道王爱山岗去天台华顶山，第一天宿梁王，第二夜住弥陀庵。冠峰即为弥陀庵旧址。此处海拔虽高，但地势较平坦，水源丰富，草木茂盛，是一处宜居之地。解放后我县曾在此开办过一所半耕半读的农业中学，鼎盛时学生有100余人。当年的校舍至今犹在，两幢砖瓦平房，还有水泥操场，一幢教职工宿舍，以及食堂、仓库等辅助性建筑。麻雀虽小，五脏俱全，不愧是一所名副其实的学校。由于远离城镇，当时又没有公路，粮食、蔬菜当地无法自给，学生往返全是步行……为时不久，这所农业中学人去楼空。昔日的校园，如今成为旅游者的接待站，凡来此寻幽访古的客人，通过有关旅游公司，提早一天预约，皆可在此用餐、住宿。食品俱是高山蔬菜，饮用水是名副其实的矿泉水，环境优雅，空气新鲜。

冠峰东南方的山岗顶上，有一个终年不涸的仰天湖。我们慕名前往，沿着登山步道的标记，登上海拔700米的山岗，但见高山环抱盆地，四周泉水渗透，中间成了一个形似铁锅的大湖泊，面积约有20余亩。由于水源充足，湖水长年不涸。附近又没有村落，因此从未开垦，湖中长满水草。由于无人打捞，日积月累，逐渐变成了沼泽湿地。幸好盆地北边有个天然出水口。每当湖水上涨，会自动从出水口溢出。因此湖水既不涸，也不腐。清泉永注，碧水长流，被游人誉为“宁海的长白山天池”。

正当我们饱览了湖光山色，准备返程时，突然听到山下嘹亮的歌声和喧嚷声，60多个青年男女沿着登山步道，踏着皑皑白雪，拾级而上，在白云深处与我们挥手微笑。

展痕处处

寒山寺的古与今

●鲍英清

眼下正是春夏之交，是人们外出旅游欣赏祖国大好河山的高峰期。

到江苏苏州，人们一般要去寒山寺景点。寒山寺坐落在苏州阊门外10里的枫桥镇苏州河边。枫桥原为封桥，是张继为了更富有诗意，才把它改为枫桥的。我们开始以为寒山寺是建在“寒山”而得名，其实不然。该寺始建于梁武帝天监年间，迄今将近1500年了，原名叫“妙明普济塔院”。唐贞观年间，天台国清寺有两个和尚，名叫“寒山”、“拾得”，到该院当住持后，改名为“寒山寺”。该寺建成后，曾5次遭火灾，其中，康熙56年，大雄宝殿被烧；咸丰10年，寺院全毁。现在的寒山寺是光绪31年重建而成，可谓屡毁屡建。

那天，当我们踏上寺内台阶时，迎面便是一座大型塑像：在一朵巨大的莲花座盘上，两个赤脚的胖僧，左边一个是手捧瓶子的拾得，右边是一个手持荷花的寒山，他们两人好像在喜迎香客呢。

说到寒山寺，人们自然会想到钟，因为张继那句“夜半钟声到客船”的诗句给人印实在太深了。但人们对当时的钟没有资料记载，只是猜想：这钟一定是高大的，不然怎么会发出那么洪亮的声音，连停泊在苏州河上的船家也能听到呢。

一般大的寺院都建有钟楼，寒山寺的钟楼在大殿右侧。明嘉靖年间，铸有一铜钟，高6尺，口径三人还合抱不拢。只要轻轻一敲，悠扬的钟声久久不绝。清末，有一次日本僧人进寺朝拜，住持僧向日本和尚夸耀：“钟声能传十里。”当初日本和尚还以为夸口，后经试听，果然名不虚传。此后，贪婪的日本人想尽办法，软硬兼施，甚至用狠毒手段抢走此钟。对此，康有为曾有诗：“钟声已渡海洋东，冷寂寒山古寺风。”

直到清光绪31年，日本人大概自觉五事难容，才送来一只仿制的铜钟。

有人说：寒山寺的钟是有灵性的！中日建交后的1981年，日本数百友人组成“寒山寺除夕听钟访华团”，坐宿寒山寺夜半听钟声。佛教说人有“一百零八烦恼”，所以寒山寺僧人每到除夕夜都要撞108下钟，为人们解除一年的烦恼。并给百姓送去健康欢乐。

20多年前，又有一口金灿灿的青铜大钟，在寒山寺脱模而出。钟高2.5米，口径1.64米，重数吨，撞击一次余音2分钟。

如今，寒山寺悠扬的钟声，为中日两国人民送去了和谐的礼赞，也传播出中华文明的魅力。

走到寒山寺，人们会情不自禁地吟起唐人张继的那首《枫桥夜泊》：月落乌啼霜满天，江枫渔火对愁眠。姑苏城外寒山寺，夜半钟声到客船。”这是一首千古好诗，曾被选入小学语文教材，可谓人人皆知。这首诗我不知读过多少遍，但至今仍有一点想不明白：按佛教规矩，寺庙是晨钟暮鼓，总是晨间闻钟声，暮听鼓音，不大可能有“夜半钟声”。难道大诗人错了吗？也可能这是诗，强调艺术感，因为“夜泊”与“钟声”搭配，更能突出气氛吧！

传统佳肴

蚕豆、豌豆

●薛国苗

我喜爱吃蚕豆、豌豆，对春末夏初的嫩蚕豆嫩豌豆更加喜好。“清明见青，立夏见食。”未过立夏节，这蚕豆、豌豆已开始上市，街头、市场出售的价格因是时鲜货而较贵，豌豆肉曾要10多元钱一斤。

我县地处丘陵，气候适宜种植蚕豆、豌豆，加上种豆类不会影响水稻等其他作物，所以向来种植极广。我们宁海人多叫蚕豆为“倭豆”，叫豌豆为“寒豆”。记得过去我母亲教我唱儿歌：“倭豆开花黑良心，寒豆开花白似银。”要我学寒豆开花，不学倭豆开花。

为什么叫“蚕豆”？据传是豆熟时节，正是蚕宝宝成茧之时。又怎么叫“倭豆”？据说这豆是从日本引入的，不足为据。那么豌豆为什么叫“寒豆”？有人说，豌豆在寒凉季节种植，故称寒豆，似乎有一定理由。

蚕豆、豌豆，要数当令的嫩豆最好吃，就是清水落锅，其鲜嫩可口也让我嘴馋不已——我甚至连汤都不放过，因它别有一番滋味。煮蚕豆须剥去外壳，豌豆则带荚煮就行了。我在孩提时，吃带壳煮

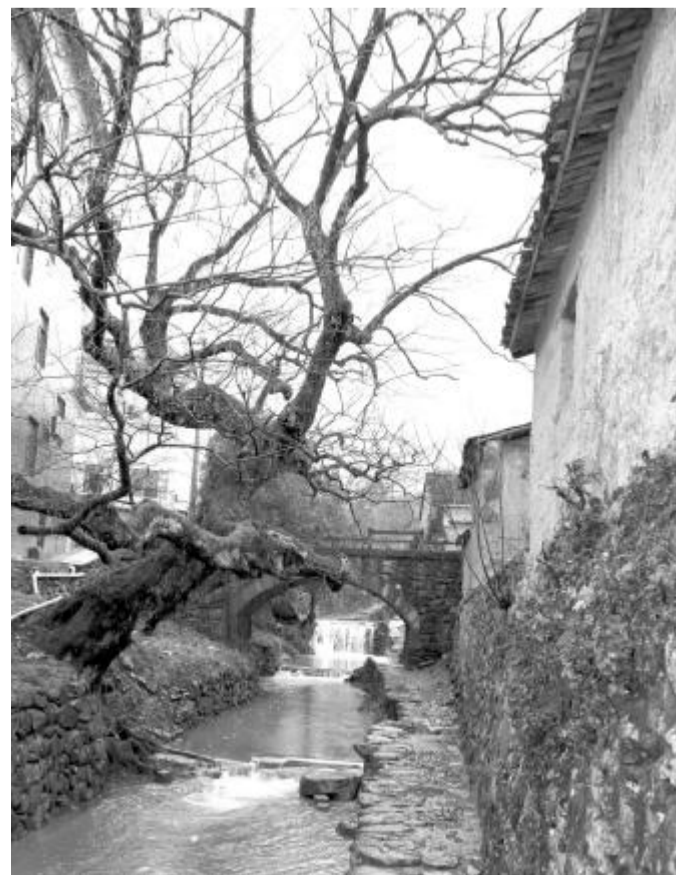
的豌豆速度特快，可称狼吞虎咽。还有一种把剥壳后的带皮蚕豆用葱油爆炒，色、香、味俱全，是我情有独钟的下酒好菜。

蚕豆、豌豆还有不少烧法。过去母亲把糯米煮嫩蚕豆、嫩豌豆，是立夏时节的传统吃法。蚕豆用盐炒叫盐酥豆，油炸兰花豆、八角香豆……多么脆香可口。我们老年人还可以把过季晒干的蚕豆解豆芽，老豌豆肉煨得酥烂，再放盐或拌糖，都是当之无愧的绿色佳肴。

五光十色

中国历史文化名村（深剞）龙宫古村

●惠广亮



宁海美食

长街泥螺

●洪昌成

其实“长街泥螺”与“长街蛏子”的产地，都在月兰村、长胜村一带沿海滩涂上，即现在的下洋涂。这里有广袤的海涂，松软肥沃，少沙质，无污染。所产的泥螺香软可口，深受人们的喜爱。

泥螺有春螺、夏螺和秋螺之分。春螺产于谷雨前后，体形小，壳薄肉嫩。因此吃春螺要技巧，初食者往往会“带壳嚼”。夏螺盛产于初夏，即农历四月麦黄季节。夏螺不仅发于白天，夜里更多，我们家乡人称为“夜螺”。夜螺大如蚕豆，散布广，趴在坑洼洼中。这儿一滩，那儿一簇，有的三五五个泥螺簇聚在一起，有的拖着晶莹透明的泥螺蛋（卵泡）。此时，海涂上灯光闪烁，人影绰绰，热闹非凡。尽管捉泥螺的人多，但人人都有收获，都有一份喜悦。

直至仲夏，泥螺稀少了，舌又特别硬，已不受人青睐。秋螺产于农历八月桂花正开，我们称为“桂花泥螺”。这桂花泥螺不管鲜食或腌制都很香，但舌头稍硬。

泥螺是非常神奇的小精灵。天气太凉，阳光猛烈或刮风下雨都懒得爬出。如果下起毛毛细雨，它们会立即披上一层薄薄的淤泥，我们都说“泥螺穿蓑衣了”，要赶紧捉。如遇天气突变，泥螺会顿时消失，任你“望海兴叹”。最好是天气暖或一场雨后，太阳初开，才是捉泥螺的最佳时机。

笔者童年时就在海上捉泥螺了，不仅了解泥螺的习性，还懂得如何烧泥螺和腌泥螺的方法。记得每当我捉泥螺归来，先在桶中倒入适量的咸卤，或抓几把食盐，再不停地搅拌，直搅得泥螺晕头转向，桶中泡沫满溢才罢休。当然还要掌握分寸，如果太淡了，泥螺不会死；太咸了，泥螺会僵舌（即缩进舌头）。即使腌熟了，也是硬梆梆的，味同嚼蜡。

泥螺可鲜食。我常用少量的山粉、韭菜做糊羹羹吃，或食用油、盐、韭菜炒着吃，但我更喜爱的是清炖泥螺。将泥螺在饭锅中蒸熟了，再拌上少许猪油，顿时香味扑鼻，使人胃口大开，最后连汤也用来淘饭吃，那才叫过瘾呢。腌制泥螺要讲究方法，先将泥螺洗净，拌入适量的食盐，然后装入坛罐，但坛口千万不能密封，否则泥螺会白壳、变味，甚至发臭。最好用一张洗净的棕桐丝蒙住坛口，用细绳扎紧，既防蚊蝇污染，又通风透气。放置10天后，将坛罐中的泥螺卤过滤后煎煮，冷却后重又倒入坛罐。如此反复三四次，咸泥螺越发酵香可口，可久藏不腐。记得年轻时，常见有人吃了没成熟的咸泥螺，下巴、脖子和脸像发酵似肿起来，家乡人称作“泥螺胖”。有经验的人会说“泥螺有毒素，百鸟不食，最好吃些蔬菜”。我也曾发过一次“泥螺胖”，向邻居讨了一棵女菜（也叫尼姑菜）煮着吃了，发肿即刻消退，真是灵验。

现在吃泥螺和腌制泥螺的方法甚多，什么葱油泥螺、爆炒泥螺、麻油凉拌熟泥螺、冷冻咸泥螺等。腌制泥螺也不能太咸，食用时配上黄酒、白糖、大蒜瓣、味精等佐料，味道更鲜美。但美中不足的是现在市场上经销的泥螺，大多是人工养殖的，体形虽称肥硕，但滋味和香味哪能与当年的野生泥螺比呢？