

迎接历史文化名城保护日, 鄞州昨举办市民活动 重走诗路天童 听那历史诉说

走古道、听松涛、读诗词、品茶香……12月8日是宁波历史文化名城保护日, 鄞州区昨日举办少白岭- 太白山知行研学活动, 50余位市民重走天童古道, 参访天童寺未开放区域, 沿途探幽寻古, 兴味十足。

天童道上, 有王安石、陆游留下的名句, 有“元四家”王蒙绘制的长卷, 有日本僧人荣西、道元扬起海上丝绸之路的风帆。之于宁波, 天童便是“诗路”“海丝”的活化石, 如一条“文化长廊”, 串联古今。主办方表示, 希望通过本次活动让更多人领略天童的文化魅力, 树立“海丝古道、诗路天童”文化品牌。



活动留影。通讯员 崇和 摄

小白村古井犹在

几十年前, 人们去天童的方式还是这样的: 在大河路, 今香格里拉大酒店附近码头坐航船, 沿着后塘河, 到东吴镇小白河头下船, 换轿或步行进山。上岸至天童的路, 就是唐代就已形成的天童二十里松林古道。

昨日的活动, 便从小白河头旧址处的白华亭开始。东吴镇小白村党总支书记史清来担任第一

段的“导游”。如今的小白村留有崇志桥、方井泉、中透井等古迹。

史清来介绍, 历史上的蔡家曾出了位高官, 名叫蔡锡。明永乐年间, 蔡锡中乡试, 官至大理寺卿, 相当于现在的最高法院院长。他曾在泉州修建洛阳桥, 家乡这口方井泉, 也是他所开挖。此泉水质清澈, 久雨不溢, 久旱不枯, 曾是蔡家的生活饮用水源。

古道边有一口中透井, 本地人叫“古井跟”。据说, 明崇祯四年, 名僧密云圆悟奉诏重建被洪水冲垮的天童寺。因重建的石料、木头等建材都需要靠人力及马力通过少白岭古道运往天童。天童寺就在这里建了个驿站, 方便商旅及民工休息, 并挖了这口井, 供人畜饮用, 至今也有380多年的历史了。

少白岭古道秋意盎然

从中透井前行穿过宝瞻公路, 能看到路边有一对立于民国十二年(1923)的“万松关古迹”石柱。旧天童有三关, 铁蛇关、万松关、清关。北宋王安石便是沿着这条路去天童, 吟出了“二十路松行欲尽, 青山捧出梵王宫”这样的诗句。

沿路四角凉亭旁, 两棵枝繁

叶茂的古樟和一棵银杏树, 树龄都在360年以上, 黄叶缤纷沙沙作响。

再走一公里, 可见一座建于晚清的吉祥亭。该亭为穿路凉亭, 四柱三间, 木石用料讲究, 好些都进行了雕刻。吉祥亭内还竖有《吉祥亭茶会田碑记》石碑, 落款为“咸丰七年”(1857), 讲述

在古道上施茶之旧事。

如今的天童道上, 最有古意的一段还属今年刚被鄞州区列入区级文保单位的少白岭古道。该古道全长2.2公里, 两旁古树参天, 秋色斑斓, 中间还穿过一片茶园, 弥漫千年茶香。岭顶的五佛镇蟒塔, 也称少白塔, 是少白岭标志性建筑。

探秘天童寺未开放区域

过少白岭是条水泥路, 可远眺太白湖。紧接着, 便接上了近年刚整修完成的天童老街。

天童村党总支书记史习忠是这一段的嘉宾, 他为来访者详细介绍了天童老街的改造过程, 滔滔不绝如数家珍, 其“修旧如旧”的用心令人感佩。

时近午时, 经过3个小时、近8公里徒步, 一行人终于抵达天童寺。作为本次鄞州“名城日”活动的另一精华设计, “探访天童寺未开放区域”在当天下午进行。

经安排, 50余位市民进入天童寺法堂二楼藏经阁, 近距离观赏了该层悬挂的众多精彩匾联以及寺藏清朝“钦赐龙藏”经, 巨大的经橱、精美的刊印让人回

味; 在奎焕楼, 也称御书楼, 众人进入清康熙十八年(1679)建的御碑亭, 欣赏了亭内三面墙壁镶嵌的顺治、雍正御书、诏书、御札碑刻五方; 在民国二十五年(1936)圆瑛法师重建的钟楼, 众人沿盘旋扶梯上至顶层, 观重达15000斤的“金刚大铜钟”一口; 在玉佛殿, 有人认真阅读了近百年来所建舍利石塔背面碑文, 石塔经历坎坷令人唏嘘。

下山途中, 一行人过景倩亭、古山门、伏虎亭“天童三门”而返。寺门外, 银杏金黄、苍松交错, 如饱经沧桑的老人诉说过往。

活动组织者表示, 天童寺有着1700年的历史, 被誉为东南佛国。历史上高僧辈出, 香火不

息, 天童寺文化也随着“海上丝绸之路”, 影响远及海内外。同时, 因众多文人墨客往来, 天童还是一条拥有丰富诗词素材的“唐诗之路”。希望本次活动能让市民进一步了解天童寺和天童寺文化, 了解鄞州的“唐诗之路”“海丝之路”, 感受文化遗产带来的无穷魅力。

2009年4月, 市人大以立法形式确定每年12月8日为宁波市历史文化名城保护日。据了解, 本次活动由鄞州区文化和广电旅游体育局、鄞州区文保中心主办, 天童寺、鄞州区东吴镇天童村、小白村协办。

记者 顾嘉懿
通讯员 李本佺

北风起, 香肠、风鸡、酱鸭、鱼鲞挂起来 年节美食进入“晾晒进行时”

“瞧, 香肠、风鸡、酱鸭都挂出来了, 好像有了过年的气氛!” 日前, 在江北世纪联华超市附近的一条美食街上, 市民陈先生看到了层层叠叠的香肠、酱鸭在北风中晾晒, 忍不住拍照。

一串串的香肠、一只只酱色的水鸭、一笼笼的鱼鲞——细心的市民发现, 这段时间, 晾晒美图不时进入人们的视野, 成为冬天里的一抹风景。

在东钱湖殷湾村, 村民将捕来的湖鱼剖好后晾晒鱼鲞, 一笼笼鱼鲞在暖阳的照射下, 散发出浓浓的鱼腥味, 预示着年味从此慢慢浓起来, 银杏、红枫、水杉林与古老渔村相映成趣。

一家衢州农家菜馆负责人告诉记者, 最近他们忙着制作香肠、酱鸭、酱肉、风鸡等, 目前空气比较干燥, 气温也较低, 适宜腌制。比如香肠, 属自然发酵肉制品, 已有上千年的加工、生产历史, 分为川味香肠和广式香肠。宁波人有自制香肠的习俗, 加上外来居民增多, 本地香肠和川味、广式香肠各具风味, 成为年前勾起乡愁的年节美食之一。

“年货有礼!” 在宁波食品行业, 一波年货战已经开始预热。一家名为浙江荃盛的食品公司相关负责人表示, 从本月中旬开始, 山货、糕饼、曲奇等特色美食将进入电商平台、线下商超、连锁网点等进行预售。

宁波方兴食品公司是我市最大的肉类屠宰、加工企业, 生猪屠宰量约占到市区的65%份额。据方兴相关负责人介绍, 目前每天的毛猪交易量约1500头左右。“目前自制肉类品刚刚开了头, 预计高峰要到明年1月份, 将推动生猪交易量出现一波较明显的上升。”

记者 周晖 文/摄

