



三江月 / 竹篱瓦舍

责编/李青 审读/邱立波 美编/张靖宇
2021年11月28日 星期日



古村老宅

1 宁海城隍爷的传说

梅枝田村,地处宁海白岙港南,三面环山,一面朝海,山峦叠嶂,有山有田有滩涂,素称“鱼米之乡”。南宋开庆元年(公元1259年),田什将军第十四代后裔田均振从城内来到此地,并在此定居了下来。据田氏宗谱记载,“公均振字仲则,妻胡氏;公性恶嚣尘好静幽,宋理宗开庆元年己未由城南迁居梅枝,是为梅枝始迁之祖”。

说起田什将军,许多宁海人并不陌生。他是五代十国时期南朝梁武帝时的将军,他忠君护国,戍边守疆,拓荒兴业,曾被赐爵武冈侯、靖边侯。侯景之乱时两个儿子相继战死,他仍掩护梁武帝之子到宁海梁皇山避乱。后因梁朝被陈朝取代,戎马倥偬大半辈子的田什将军不愿事于二君,解甲为民,留在宁海“保境安民”,将余生留在了宁海。

如今在宁海,还流传着许多与田什将军有关的故事。相传田什将军曾发动民众在城北开沟挖河,疏理黄墩港;在东南方向修理大溪,疏通双溪至白桥的河港,构建出海通道,便利交通,并在广度里周围平整小山坡,构筑街巷,开辟集市商肆。相传宁海最早的一条街盛家街(今水角凌路)就是田什将军所建。他的治理,为唐永昌元年正式确立繁华的宁海县治奠定了基础。宁海历朝历代的百姓都非常怀念这位将军,人们在他的居住地——西门杏树脚下建了将军墓,上隍畈修了一条将军路,跃龙山将军庙原址上新造了一个将军湖,东门花楼殿塑将军神像。1993年版的《宁海县志》收集了65名对宁海经济、社会、政治、文化、民生等方面有杰出贡献的人物资料,人物传里首位入传的人物就是田什将军,其原因有三:忠君护国、戍边守疆、拓荒兴业。

“每个地方都有自己的城隍庙,供奉的城隍爷都是当地曾经的名人重臣。而在宁海人心里,他就是宁海城隍爷的化身。”梅枝田村的老书记田启尧如是说。



田氏家庙的戏台藻井



精致的木门

七百年古村酒飘香
将军后裔 耕读传家

11月下旬,已是过了小雪的节气,然而午后的暖阳,还是晒得人眯起了眼。宁海越溪乡,被阳光包裹的梅枝田村,放在街角的竹椅拖起了长长的影子,一群鸭子嬉戏打闹着游过绕村的溪流,袅袅炊烟在不远处升起,给这座古村增添了一份安闲与惬意。这里居住着宁海县城奠基者田什将军的后裔,他们在此生活繁衍了760余年,将“耕读传家”的祖训传承至今。

2 崇学风尚传承至今

梅枝田村东首,是保存完好的田氏家庙,建于明朝嘉靖年间。家庙和普通的宗祠级别不同,古时只有官爵者才有资格建家庙。该家庙坐东朝西,木结构品字形,中三间大殿,马头墙,南北建两厢,中天井,西戏台。庙前三大门,中间两旁立石鼓,庙外立石旗杆架。每年的清明,田氏家族都要在家庙中祭祖。对梅枝田人来说,每年这一天的重要程度堪比春节,在外的村民无论距离多远,都会赶回来。

走进田氏家庙,便见正中匾额上写有“忠英永宅”几个大字,彰显田氏祖先安定一方的功绩。戏台经后期修缮,藻井绚丽夺目。戏台前那块“莫作戏看”的匾额言简而味深,时刻提醒台下观众:假作真时真亦假。台上做的戏,也是台下的事。

家庙内的左右两侧厢房,如今已是空空荡荡,而在当年则是村里的学堂。梅枝田村虽奉武将军田什为先祖,但崇学的风尚一直延续着。早在1908年,梅枝田全村村民就已集资筹建村级完小。当时总共筹集到200块银元,另外田氏家田的收益也捐入其中,土地则由村中腾出。当时梅枝田的族长就定下规矩,凡是小学毕业的人家,在清明节祭祖后可分到一两猪肉、十二块清明麻糍。而自小学毕业后,学历每上一个阶段,这两项福利就可翻倍。这样的激励办法,一直沿用至民国,激励着当时开始学习新学的村中少年们。到现今,村里还延续着奖学的传统,对考入重点大学的学生,每人奖励1000元奖学金。

3 家家户户会酿酒

游走在村落,鼻尖隐隐有酒香,却不知从何处飘来。问村民,却道这里曾家家户户酿酒,从古时延续至今,如今正是做番薯烧的季节,闻到酒香也不稀奇。带着好奇一路寻找,一户人家的土灶上柴火正旺,正是准备将洗净切块的番薯上锅,开始酿酒的前期程序。户主叫田亦堂,今年68岁,从小耳濡目染跟着家人酿酒,自学练就一门好手艺。

他说,要将洗净的番薯蒸熟,之后捣碎,与配好的中药酒曲按一定比例拌在一起,放入大缸,放置至少5个月进行发酵。待第二年清明前后,将发酵成熟后的醅料,置于蒸桶以高温蒸汽蒸烧,等待酒成,封入酒缸,番薯土烧就这样酿好了。田亦堂的妻子笑着邀请我们进屋,从酒缸中舀起一碗去年酿制的番薯烧,晶莹剔透的琼浆落入碗中,香气甘冽。忍不住小抿一口,先是舌尖有醇厚、柔滑的触感,随后便被呛辣冲了鼻子,引得夫妻两人失笑不已。

翻查史料发现,宁海酿酒的历史可追溯至汉代。宋人陈耆卿《嘉定赤城志》酒坊章中曾对宁海的酒坊有诸多描写。到宋代后期,官府酿酒已逐步转为民间私酿。根据史料记载,清末及民国时期,宁海有酒坊30多家。酿酒已成为宁海风俗传统,逢年过节都要酿酒。其中,番薯烧是宁海具有浓厚地方特色的农产品代表。从前交通不便,番薯销路有限,又不便长时间贮藏,价值有限,做酒便是极好的选择。再加上宁海极利于番薯生长,出产的番薯淀粉含量高,成酒率上佳,于是便一路飘香至今。“每年四月家家户户蒸烧番薯烧的时候,那时候你再来,整个村都弥漫在酒香中,比现在更浓郁!”田亦堂笑着邀请,身后的老宅道地,飞檐翘角的马头墙在斜阳下熠熠生辉。

通讯员 徐铭悱 惠晓阳
记者 张海玉 文/摄



老街依旧