

# 西店有个刘闾风

## 缙乡人物



刘闾风

### 薛家桢

“闾风”的名字最早见于南宋嘉定十六年(1223)编的《赤城志》中,在卷二十二《山水门四·宁海》中记曰:“闾风台,在县北五十里天门山西麓。拔起数千仞,旁有香岩、古井、钩台、柏竹风。”

此处所指的“台”,其实是一座四面壁立、极其险峻的山,因山上有一平坦巨石,为砚台状,“平广亩许,故山而名台也”(《新宁区记》)。至于为何以“闾风”命名,这要从南宋一位著名诗人刘侯,也就是第一位在此山隐居者谈起。

刘侯(1152~1215),字允叔,谱名次皋,号雪堂,晚年又号闾风居士、闾风逸民,新宁乡三都

礼村(今属西店镇香联村)人。祖上原是汉代皇室之后裔,隐居天台,后代有迁居新昌再迁宁海者。刘侯少年时求学于四明学者沈国录先生,同学者后来都是甬上名士。及长,入太学,其间深得陆九渊、朱熹等著名学者青睐,学业长进很快。嘉定元年(1208),以特奏名中举,任黄陂县(今属湖北省)主簿,有政绩。当时正是国家动荡之时,外有金元压境,时有鲸吞之心;内则权臣当道,对百姓横征暴敛。皇帝腐败无能,小朝廷风雨飘摇。刘侯目睹现状,无意仕进,遂弃官返里,隐居在礼村西南方的一处高山上。

此山位于天门山西麓,拔地而起。天门山在宁海县北六十里,《汉书·地理志》载:“会稽

鄞县东南有天门山,水入海。”南北朝陶弘景亦在其《真浩》中曰:“天门山在鄞县之南,宁海之北,山半亚海,今栅墟、铁场正其处。盖从崦、剡金庭发足,缭绕三百里至此。”相传著名道家陶弘景、张少霞在此修行炼丹。刘侯有“羽人炼丹处,迄今有遗迹”句,他就在此山上岩石平坦处构木筑室,摒弃世事,在此隐居。或读书作诗,或邀诗友共此吟唱,对酒高歌,自谓葛天民之辈。书屋以“雪斋”为名,以示屈原“举世皆浊,惟我独清”之意。后见此山四面悬崖,极其险峻,联想到与传说中的闾风山极其相似,就叫它为“闾风山”。并将自己所居之所称为“闾风台”,书斋亦称“闾风吟室”。据传说原闾风山在昆仑山之巔,为神仙所居之所,汉代古籍《十洲记》载:“昆仑山有三角,其三角正北曰闾风巔。”屈原《楚辞》“登闾风而继马”,均言此山之高。刘侯将自己隐居之地以“闾风”为名,内含有仙家自居之意,在《寿胡运使》诗中,写到自己所居之地曰:

玉宇凉生雨乍过, 银河夜静风无波。 银烟瑞霭纷交加, 只说牛女此会佳。 谁知神仙降云车, 中驱下扶走乘戈。 童妃拥卫不携戈, 童女十三颜如花。

形象生动地呈现了一个神仙世界。余姚著名诗人高翥,有《送刘允叔主簿归山中》一诗曰:

浮利浮名挽不来, 故山归去恰春回。 马兰旋摘和菘煮, 枸杞新生傍菊栽。 庭树夜留山鸟宿, 明月且为夜云开。 明年我亦天台去, 相伴芒鞋踏古苔。

为想象中的他的隐居之处作了绘声绘色的描写。刘侯对自己所居之地以“闾风”为名也十分自得,自己改名称为“闾风居士”,

亦十分珍视这一处山林。曾作《闾风台铭》,其中有:“此山之土,岱衡并造。呈现万状,包括众妙……天门浩荡,双阙缥缈。因崖为台,环溪为沼。村舍既立,幽趣乃讨。嗟尔后人,念予勤教。污一拳石,是为不好。折一草木,是为不孝。睹此遗迹,奉为至宝。”要他的后代,珍惜山上的一石一木,一花一草,不得破坏,要将他的遗规,永远“奉为至宝”。

他当时的诗友如胡融、王度、周仲卿、李揆亦经常来此共叙,均称他为“刘闾风”。刘侯在此著书立说,写作作文,他的著作极为丰富,有《易经自义》《诗经》和《论语》的注释,《老子》和《杜诗》增释,诗文集《闾风集》等若干卷,然均已无存。他的名声逐渐远扬,远近文人都知道此山为刘闾风所居,此山后来干脆就叫“闾风山”。

《赤城志》修成时,刘侯已去世,为了纪念,他所居之地就叫闾风台。而他的家乡所在的村庄原叫“仙人里”,后附注中有“又叫闾风里”。明《崇祯宁海县志》就正式出现了“闾风山”之名称。他生前曾立下遗嘱,“闾风吟室”死后要改建为闾风庵,他的坟墓也要建在庵旁。

刘侯仙逝后的四年,尚义村的另一个诗人舒岳祥出生。他敬仰刘侯的高雅风致,也就将自己的诗称为“闾风”,为了区别,就将刘侯称为“刘闾风”,将舒岳祥称为“舒闾风”。其实舒是刘的最虔诚的崇拜者和追求者。由于闾风里相继出了两位诗人,元代奉化名士戴表元就将该地引为浙东诗歌之渊薮,有“无诗莫入闾风里”之句。

八百年过去了,松涛起伏,晨钟暮鼓,风声水声钟磬声和僧尼的诵经声日夜在此伴陪着刘侯,吟诵中还能听到他抑扬顿挫的吟诗声。他的仙风道貌依然在闾风山时隐时现,俯视钱江水潮起潮落,仰观闾风台云卷云舒。闾风山,这是一块宁海的人文宝地,一处亟待开发的旅游胜地,等待着游人到此顶礼膜拜,共享八百年一直在相传的神仙世界。

# 三鲍鳊鱼



## 宁海乡音

### 薛静雅

但凡说起三鲍鳊鱼,我的鼻底就会浮动陈年咸鳊鱼的香味,口齿自然生津。

小时候我家里有一只血鳊,终年躲在阴暗的角落里,只有三鲍鳊鱼。犹记得,咸鳊鱼是盛夏能开胃的下饭菜。银白色的鱼鳞,红煦煦的鱼肉,黄酒色的卤汁,上面覆一个蛋白晶莹如玉、蛋黄红亮如柿的鸭蛋,刚出镬时,散发着浓浓的咸鱼香,还没入口,就已令人胃口大开。一口香软的柴火饭,配上一撮“霉霉油”、喷喷香的咸鱼,单调乏味的生活顿时变得美美的。四五十岁以上的峡山薛家人就是吃着三鲍鳊鱼长大的,不像现在的孩子,见之定会掩鼻而过。老上海人最懂吃,他们会给三鲍鳊鱼起一个直接又好听的名称——咸香鱼。

何为“三鲍”?先从“鲍”字说起。“鲍”,本义是“咸鱼”,即腌渍的鱼。《孔子家语·六本》:如人鲍鱼之肆,久而不闻其臭。“鲍鱼之肆”,即卖盐渍鱼的商店。《说文》鲍,鳊鱼也。《说文解字》注》鳊,饭伤湿也,故盐鱼湿者为鳊鱼。《玉篇》鲍,渍鱼也。《说文解字·肉部》腌,渍肉也。根据这些古籍资料可以得出这样一个结论:鲍,在古义中除了作名词用外,还有作动词用的,即用盐腌鱼。“三鲍”顾名思义,就是三次腌制的意思。据传,东海一带的渔民制作三鲍鳊鱼已经有五百多年历史。

我曾见母亲腌过,也听老渔民说起过腌制的办法。先介绍母亲的鳊鱼腌法。从市场上选购二十多条闪着银光的新鲜鳊鱼,越大越好,肉板厚实。清洗鱼的时候,只需扯去鱼鳃,连带拉扯出一点点鱼肠子,类似黄色去鳃,留在肚子上的鱼肠可以食用,切忌开膛剖肚。取一个敞口的土瓮,髹底撒上白花花的一个,然后排上一层鱼一层盐,全部鱼都腌上了,就在最上层压上几个大石头,整个过程像腌咸菜一般。这是第一鲍。三四天后,髹里会出现许多暗红色的汁水,那是鱼血,在盐与石头的紧逼下,渗了出来。将鱼一条条捞出来,倒掉髹里的血水,然后重新将鱼腌回去,仍然是一层鱼一层盐,大石头压着。这是第二鲍。再过几天,咸鱼香就会从髹里散发出来。等鱼身变得板实了,再一次将鱼捞出来,把每条鱼对切成两段,并在鱼的刀口上抹盐,放进口子略小的血髹里。最后,髹头填满咸鱼,严严实实的,上面继续用石头压着。这是第三鲍。第三鲍的时候,老妈还加入酒酿把咸鱼做成了糟鱼。一般都是早晚春时节做三鲍鳊鱼。腌过两个月,天气已经转热,髹里的发酵速度加快。此时开髹取出一段鳊鱼,放在饭镬上一煨,满屋子鱼香。如果怕咸,则切下一小段,打上两个鸡蛋或放点肉饼子混拔淡。老妈还有一种烧法,咸鱼混新鲜的老鱼一起煨,想不到杂鱼的鲜美倍增。这可能是老妈自创的吃法。“霉过”(发酵)的咸鱼,鱼鳞与鱼刺都变得酥软,吃的时候无需剔除。鱼肚子部位最好吃,鱼脂呈胶质状,略有糯性,鱼肉入口即化。第二鲍鳊鱼可以吃上一年,一直吃到第二年新腌的咸鱼上桌。怕胖的亲们还是不要去吃,因为,一旦就着三鲍鳊鱼吃饭,不吃上两大碗饭是不会罢休的。

接下来给大家介绍老渔民的三鲍鳊鱼。四十多年前,近海的渔业资源还非常丰富,一年四季有捕不完的鱼虾蟹以及各类贝壳。正月开始捕黄鱼,二三月里捕鳊乌,四月捕扁鳊鱼,四五月里(或者更早一点)捕鳊鱼,鳊鱼之后是鲚鱼,五月黄鲫鱼,夏天捕青蟹、白蟹,还有蛸簕、铜盆、带鱼,另有九棘十鲚、冬鳊夏鲈。那时的渔民出一趟海,必定会满载而归。五个人一艘六七十吨的木帆船,带足柴米,驾船出象山港,自南向北,在猫头洋、大目洋以及舟山群岛一带捕鳊鱼。他们从春天捕到夏天。用“流网”(专门用来捕鳊鱼的网)捕鱼,将芒麻织的大网撒进大海,任由它漂流,船则跟着网走。捕上船的鱼,须立即用盐腌起来。拿一根尺半左右长的钎形木棍,将尖头从鱼的鳃部(不用去鳃)刺入,沿着鱼肚子,一直刺到肚脐部位。鱼肚皮被刺出一个圆筒的空腔,然后往这个空腔里使劲塞食盐,越实越好。老家盐城渔民的技术特别娴熟,老渔民,盐也塞得紧实。把塞好盐的鳊鱼一层一层排在船舱里。等船舱满了,就可以回家一趟。运气好的时候,鳊鱼一网打上就能装满船舱。返航途中有时会遇见收购咸鳊鱼的上海商船,他们远远地看见渔船,就会大声叫喊:“咸香鱼,咸香鱼……”商人贩去后,在咸货行里作第二鲍、第三鲍,再出售给顾客。

渔船回到黄墩港,在薛薛门前靠岸。他们用大水桶把鱼一桶一桶抬到家里,一层盐一层鱼,鲍在七石缸里,缸面用竹篾与大石头压着。船舱里那第一鲍渗出来的汁水,经常会隔隔海人买去,他们用水桶来自家制作成咸鱼。第二鲍时,常用来自宁海各地的行贩到薛薛收购咸鳊鱼。余下的进行第三鲍。每条鱼分成两段,刀口处抹上盐,将七石缸里的鱼分装到一只只髹里,如此,就可以全年不坏。鳊鱼经过三鲍后,鱼身发硬,挺如年糕,裹着盐卤,潮而不湿。第二鲍渗出来的咸鱼卤比第一鲍的血水要清润些,因为鱼多,卤汁的量也大,还可以卖掉一部分(价格也比第一鲍的贵),自家留一部分。咸鱼卤倒进大镬里用火煎煮。卤汁在翻腾时不断冒浮沫,用铲子撇去浮沫,直至浮沫不再出现。咸香味弥漫一屋,飘出屋外,路人远远就能闻到,见人就会说:“介香嘛,何人屋里在煎鳊鱼卤啊?”鳊鱼卤的香味令人垂涎,馋嘴人家就会在煎煮的时候丢几只洋芋干,洋芋熟时会浮起来,捞出来不等冷却就急急地剥皮入口,听说味道很好。鳊鱼卤煎好后,出镬装进小髹头封存起来,不仅其色如陈年老酒,其质也如陈年老酒,多年不变质。鳊鱼卤是佐料中的佳品。刚上市的芋艿,在饭镬里带皮蒸熟,吃的时候,鳊鱼卤一蘸,味道堪称一绝!羊肉细腻柔软,绵中带糯,味道鲜甜,蘸上咸滋滋、浓香扑鼻的鱼卤,其味令人瞬间陶醉。咸鱼卤烤洋芋,煨一大碗米间饭和一大碗被汤芋,汤里加一勺鳊鱼卤,这也是峡山薛家人的夏日家常饭。正在长身体的孩子,特别“荒货”(形容食量大),一瓢鱼卤,一泓猪油,拌在米饭里,吃起来“吼吼”,吃一记工夫一碗饭就下了肚。

小时候咸鳊鱼的香味,此生难忘啊!



“三鲍鳊鱼”朗诵音频

# 宋知县孙大廉诗两首

## 诗路揽胜

### 袁伟望

楼府《宁海知县题名记》中,提到了宁海八位知县的姓名,其中有知县孙大廉。《宁海知县题名记》收载于《赤城集》,约作于北宋宣和年间(1119-1125)。楼府作题名记,更钹木为刻石,意在让“或以政事称,或以文章显”的前贤名声得以传扬,只是遗憾楼府题名记文章中,不像稍后吴子良所作《宁海县尹题名记》“增本朝而上三人”那样,尤其是增补的陈长官,有具体政绩记载,如“知其仕吴越,议增贲,上书死争以免”。楼府记中的八位知县,楼府却没有具体记载他们的政绩或文章。宋知县孙大廉,字少夷,侯官(今福建福州)人。宋神宗元丰五年(1082)进士。宋哲宗元祐三年(1088)知宁海县(《嘉定赤城志》卷一一)。终通直郎。《淳熙三山志》卷二六有其传。其诗如下。

### 净土院 其一

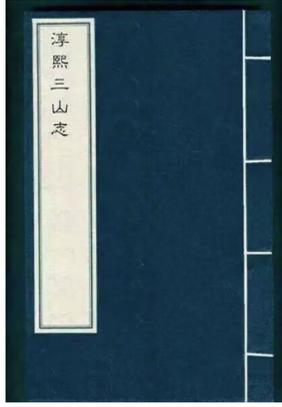
流水元依涧,孤云不著山。 万缘机虑断,一点净明还。 立雪人何在,衔花鸟自间。 群兽疑网破,雄论落人间。

### 净土院 其二

白莲开绿水,佛子旧家山。 净境无南北,空心有去还。 林深天籁远,风定水云间。 何日逢旌骑,重来翠嶂间。

孙大廉这两首诗,都以《净土院》为题创作。此“净土院”是否就是宁海茶院的“净土院”?我未考证。现摘录相关信息于下,供研究。

前一首《净土院》,孙大廉诗后有自注,曰:“公有《净土决疑序》行于世,故云。”后一首《净土院》,《猴城诗抄》编者云:“此当另是一两步韵之作,失其姓名者耳。”这两条信息皆据谢时强先生校编《宁海诗存》,谢时强先生赞同《猴城诗抄》编者意见。《嘉定赤城志》记载:“净土院,在县东四十五里。旧名海国(后称柘浦,今名茶院)。唐武德中(618-626)建,国朝治平三年(1066)改今额。”崇祯《宁海县志》载有《宁

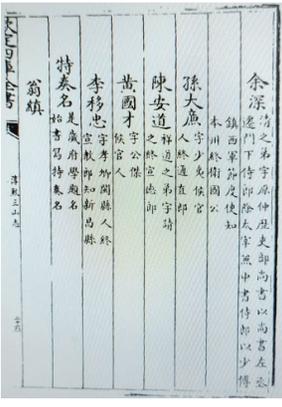


海净土寺舍田碑记》。碑记由牟贻(才学渊博,学者称陵阳先生)作,书法由吴兴赵孟頫写。

宁海首位进士周弁,字君仪,一市东缶人,宋仁宗嘉祐六年(1061)进士。科举进士早孙大廉21年。周弁初任会稽县,后知松溪、武义、黄陂等县,迁平江节度推官,终宣教郎,追赠少师。有《周少师集》二十卷,《韵类》十七卷,均佚。周弁写有《临海净土院》诗,全诗如下。

### 临海净土院

一径森森入翠微,翠微深处



见禅扉。倚云殿阁光相照,蔽日松杉碧四围。 竹引涧泉寒绕屋,雨蒸山霭润侵衣。十年游宦今重到,景物依前旧识稀。

孙大廉所写“净土院”是否就是周弁所写“净土院”,我也未考证。据县文史专家应可军先生意见(见应可军《宁海宋代宗教建筑与文人》一文),周弁所写《临海净土院》诗中的“净土院”即为宁海茶院的净土寺(院)。谢时强先生校编《宁海诗存》诗题为《净土院》,未有“临海”二字。

