

千古名寺藏山中

——踏访崇阳皇阁山寺庙遗址

图/文 记者 马丽娅

闲游 咸宁



走在崇阳县城，朝东北方向瞭望时，总能看到5千米开外的两座山。它们酷似一对羊角、又像一对恩爱夫妻，屹立在崇阳的东北大门。听当地人说，这两座山因形状而被称作“羊角尖”，本名其实叫“皇阁山”，山上可鸟瞰整个崇阳县城，上面还有一座清朝年间修建的古寺庙——皇阁仙寺，如今尚存遗迹。近日，记者一行踏访了此处。

车子从崇阳县城出发，往浪口方向，沿咸崇旅游公路盘桓而上。行至一个叫风浪口的湾子时，便可看见道路右侧有一条土路向山上延伸。由于泥水冲刷，这条土路已经不能通车，只能步行上山。

行至半山腰，有一条青石板铺成的上山路。拾级而上，直至海拔大概500多米时，一道石门陡立在前，俨然有如神圣不可侵犯，不禁令人肃然起敬。

“皇阁仙山之佛场庙地，系大白郑姓之捐建，并于同治十年刊碑立字，严禁典卖。”山门处的石头上，所刻的碑文至今依稀可辨。

穿过门洞，沿着石阶继续往上十几步，就到了坐东北向西南的皇阁仙山遗址。站在山顶，整个崇阳县城尽收眼底，美不胜收，让人心旷神怡。

遗址上有很多青石板，上面有着密密麻麻的碑文记载。在寺庙里的墙上，记者找到了一块碑文石刻“僧石峰遗嘱”，上面清晰地记载了修葺此庙的背景：此僧自称石峰（？—1825年），实系崇阳方石弯（洪下）颖川堂陈希良的第三个儿子，小时候出家白霓余耕桥。1800年（嘉庆五年）开始迁居皇阁山庙，侍奉张帝，当时山庙破损严重，香客稀少，只有



披星戴月、筚路蓝缕。从1806年（嘉庆十一年）丙寅年开始，皇阁仙山香火旺盛，破庙已经容纳不下祭拜信徒；1808年（嘉庆十三年）戊辰年在主庙之左侧建新房一间，1810年（嘉庆十五年）庚午年再在主庙之右侧建新房一间，1821年辛巳秋谒拜九宫山，仿照九宫山制度将

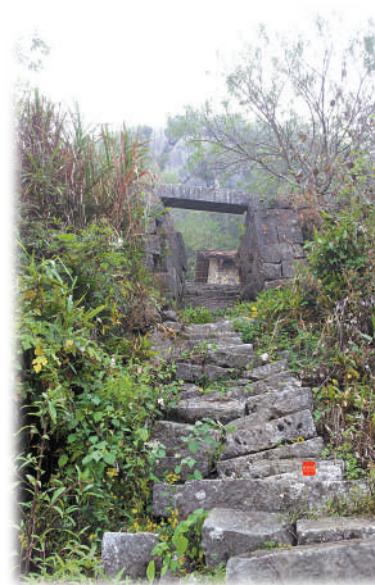
主庙堂张帝殿升建至第二层，先后五次对庙宇修建，共耗银4000余两。1825年乙酉年农历五月初七，高僧石峰告知黄廷彦先生欲载碑铭，同年六月高僧石峰病重，留下嘱言于徒子普济徒孙妙通，1825年乙酉年七月初一完成石刻并立碑。

据当地人士介绍，皇阁仙山寺庙，建于明而盛于清。衍于九宫，侍奉张帝。祈祷有灵，疗疾立愈，香火鼎盛，经久不熄，朝山者络绎不绝，直至建国之时，盛况如初。不日，一场大火，庙宇毁于一旦。自此，香烟火熄，无人问津。1986年，周围善众集资复建其主殿及其偏房三间，由于规模不再，香火难续，荆棘丛生。2014年，咸崇旅游公路从皇阁山后山经过。当地信士蔡光焰等抓住机遇，自己出资，及时修通了旅游公路到皇阁山的通道。如今，这里已经成了人们登山、露营、摄影采风的好去处！

“这座山还有一个美丽的传说！”回程途中，路过桥头村徐家垄时，记者偶遇了当地村民黄本超。他讲了这么一个故事：相传盘古开天辟地时，“羊角尖”左边山高，右边山低，都是两尖峰直插云霄，连天吸取上苍精华，接地气沐浴阳光雨

露。一次八仙神游经过此地，发现两山巧夺天工、仙气重重，想看个究竟，但是两山没有一个好的歇脚处，于是张果老就提脚踢掉了“羊角尖”左山的峰顶，这样两山就差不多一样高了，并且左山顶留下一块直径300米的、长年长草不长树的圆形广场。被踢掉山顶的左山，就像一个宝盆一样，周围布满奇石，中间平坦。这是一处难得的神仙歇脚休闲之地，所以八仙当年就经常在这里休闲饮酒、惩奸除恶、驳古论今；因常年在山顶鸟瞰崇阳美景，八仙对崇阳这个地方产生恻隐之情，为了保这片仙人休闲的净土永远祥和，凡人安居乐业，一次八仙酒醉齐奏玉帝，得到玉帝赐“长久赐福崇阳民间”的圣旨。这样八仙一起奉旨施法，点拨圈定崇阳这块“宝地”。故此崇阳千古以来吉祥平安、远离灾难、风调雨顺、人寿年丰……

“左山的山顶被踢飞在这里！”黄本超指着田间的一座小山说道。顺着他的方向，记者看到，田垄之间，这座山包似一座独特的“飞来峰”，树木苍郁。他的身后，远远可望见被张果老踢掉的“羊角尖”左山的峰顶，距离不到五千米，却上下呼应，独显天地和谐，恰如其分！



美食大观

冰糖雪梨

记者 朱亚平



秋天防燥，最好不过的就是冰糖雪梨。趁着周末，家人都在，自己亲手炖了一大盅的冰糖雪梨，真的是非常滋润哦。

一大早，我便来到离家不远的水果店，挑选新鲜雪梨。卖雪梨的是位阿姨，她特意教我，回家炖的时候，不要去皮，把核去掉就行了，其实我之前也是这么炖的。

冰糖雪梨主要有滋阴润肺，宁心止咳、解毒养颜的作用。记事起，每次感冒、咳嗽，妈妈都会炖冰糖雪梨给我吃。雪梨已炖至软绵状，入口即化，汤水香甜可口。

上学那会，我远离家乡，来到大城市。有一次感冒生病，母亲碰巧过来看我，从亲戚家里，借着亲戚家里的炉灶，给我做了份冰糖雪梨。

温热的汤水顺着食道到达我的五脏六腑，那种温暖的感觉，顺着身体来到心里。

喜欢冰糖雪梨，除了它甜甜的味道，也因为它的制作方法不是很难，对于我这种远离厨房的人来说，简单又方便，而且还很容易有成就感。

从水果店买来4个雪梨，一路上心里念着家人的名字，脑海里浮现着家人的笑脸。回到家后，先用盐把雪梨表面搓了一下，然后冲水。把雪梨去头去核，切成小块，加入炖盅内，再加入九分满的清水，盖上盖子，放入锅内，锅中加入适量水，开火炖，水开后转小火炖1小时。中途要加点开水，不能加冷水，以免炖盅遇冷破裂。

加过一次水后，用一根筷子戳一戳雪梨，软软的，便可以加入冰糖，再炖20分钟后起锅，放凉一点后便可以饮用。在夏天的时候，我便会把冰糖雪梨放进冰箱里，冰冻后会更加的凉爽。

从母亲那里，我学会了这款甜品的制作方法。母亲说，雪梨不要去皮，因为梨的皮是对喉咙最好的药品，但前期要用盐搓一搓，果核有苦涩味要去掉，不然就会影响糖水的质量。冰糖的份量可以根据自己的喜好添加。锅里的水量要在炖盅的一半为好，中途要加点开水。

从母亲那里，我也知道了，每次你为别人准备美食的时候，心里也是幸福的。只有保有这份幸福，美食才能被完美的呈现出来。

出行贴士

秋季出游必备小常识(二)

秋游穿衣法则

准备秋游，穿衣要把握几个原则：

暖色彩：衣服的色彩直接影响到人们的姿态、情绪和气氛等。

轻便：穿着过厚的衣服和带过重的东西，易给旅游者造成负担。

宽松：紧身衣裤不但妨碍关节和肢体活动，而且会摩擦皮肤、压迫皮下组织，有碍血液循环，不利于汗液蒸发，不利于健康。

秋季出游必须注意的小常识

(1)秋季空气干燥是传染病的高发期，因此在旅途中一定要注意预防传染病。例如在火车中和公交车内避免和咳嗽的乘客讲话，经常通风换气。

(2)秋季一般空气干燥，注意护肤。

关注咸宁新闻网微信
xnnews



更多精彩活动和免费礼品等你来

