

# 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。

穿过洞门,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)颍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年辛巳年秋谒拜九宫山,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,留下囑言于弟子普济徒孙妙通,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,经久不灭,朝山者络绎不绝,直至建国之时,盛况如初。不日,一场天火,庙宇毁于一旦。自此,香陨火熄,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!

“这座山还有个美丽的传说!”回程途中,路过桥头村徐家垓时,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侧隐之情,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。顺着他所指的方向,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,却上下照应,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。回到家里,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,以免炖盅遇冷破掉。

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