



志和入祀乡贤祠 传统制香已式微



记者 黄晓慧

大溪镇利岙村是温岭火车站、台州市域铁路S1线温岭火车站站点所在地，甬台温铁路、杭台高铁、台州市域铁路S1线均穿过利岙村，地理位置非常重要。

利岙三大姓：应、赵、叶

《太平县志》中有一句：“下珠山在白山东南。应鄞阳公志和晚岁于此营菟裘焉。今其子黟县先生纪之墓在西麓。”菟裘意为告老退隐的居处，原来，入乡贤祠的乡贤应志和，晚年就退隐居于下珠山附近。前不久，记者在网上看到一段2015年清明节所摄制的利岙村镜川应氏圆谱庆典录像，文字说明称：“利岙应氏始祖讳律字志和号复庵，以字行……”因此就想实地探访。3月28日，记者来到了利岙村。

利岙村护村队长叶财群带记者参观了位于村综合楼内的村文化礼堂，介绍了利岙村的大概情况。利岙村有应、赵、叶三大姓，其中一间房内墙上，布置了自赵匡胤父母宣祖赵弘殷、昭宪太后和宋太祖赵匡胤本人直至少帝赵昀的两宋各帝的画像。原来，利岙村的赵氏与温岭镇焦桐村赵桥赵氏通谱，也属西桥赵氏，是赵宋皇帝后裔。叶氏则属镜川叶氏，记者后来了解，原有叶氏大宗祠，位置在今牧潘大道与和谐大道交界处。

同一室内还有一幅手绘的1971年前白山公社利岙大队的《利岙村旧貌复原图》，图上画的是旧时利岙村的春耕图，有耕牛耙田、拔秧、插秧等画面。画中的村庄旧貌已一去不复返，现在利岙村内所见的，大多是一排排因甬台温铁路、温岭火车站施工而拆迁的排屋。

文化礼堂中还介绍了制香这一民间传统手艺，称“利岙村有传统手工艺制香”。

在村综合楼二楼，记者向村民打听应氏家谱收藏及制香有关情况，老人们非常热情，村民应德正马上回家拿来1995年版的家谱供记者拍摄。因老谱已被破坏，现有家谱前面的老谱谱序等内容基本上空缺，谱上记载从第十世算起，但是前面还有一篇应志和撰写的《重修宗谱序》，落款为“成化十二年丙申秋八月吉十六世孙江西鄞阳县致仕教谕志和谨书”。

谱序载：

（应氏）族出晋观阳烈侯，远有代绪，今断自殿使府君，为始推始迁之祖所自出，录其所可知者而已。宋绍兴间，族祖良斋先生既为图以肇之，九世祖将仕府君复为传以详之，十一世祖山长府君又因而充广之，法备备矣。至伯父宪金公、叔父文贞先生，更涉四世，已不胜其散逸湮晦，旁询博采，续以纪之，二父之劳亦甚矣。迨今仅四五十年，所当登载者复多，盖吾族旧居邑市，自雍元季兵燹以来，多避地林谷，因而家焉，若黄岩之芦江、大澧、铜（桐？）屿、平田、埠头、赤山、湖头，太平之白山、泾岙，散漫四出，欲会（荟）萃而无遗，宜其不易也。

晋观阳烈侯即应詹。殿使府君、将仕府君、山长府君又各是谁？记者后来在谢祭酒谢铎所撰写的《鄞阳教谕应先生墓碣铭》（《光绪太平县志》卷十五有收）中找到了部分答案，文称：“应氏世为黄岩望族，至先生之父息耕翁尚惠始迁邑南之镜川，今分隶太平矣。黄岩之应实始永康，在宋有缉熙殿侍讲，在元有上饶山长玉泉，在国朝有全归先生尚节、溪南先生尚履、按察副使志钦，行业文章先后辉映，盖皆先生之诸祖诸父昆弟也。”

村民应万里等向记者介绍说，应、赵两姓是村里人数最多的两个姓氏，其他还有叶、毛、陈、丁等姓。隔壁村下洋张村也有应氏，但是不通谱（记者按：后知下洋张村应氏为四甲应氏）。应家的祖先



利岙村

流经利岙村的牧潘河。

原来是河南平顶山的（记者后查资料知，原来应氏是因为应国而得名，应国位置就在今天的平顶山市城内），还有一块老碑在应家祠堂内。至于村里做香的，还剩下一户，是应家人。热心的应桂定老人为记者带路去看祠堂里的石碑。

衰微将绝的传统制香业

途中，我们先看到了还在做香的那户应家人家，门口还晒着香。70多岁的户主应妙寿和妻子正在底楼作坊内忙着做香。只见其妻将用毛竹另做的香刀，沾上糊状的湿香粉，往香梗（圆竹签）上抹料，手捏的香脚部分则不抹。应妙寿则将这支毛坯香往干的树粉中沾一下，拿着一个类似泥水匠所用的抹板（他们称之为索板），将香横放在下面的板上，用索板来回滚动几下，使裹在香梗上的香粉包贴得结实。

应桂定向他们介绍记者的来意后，他们连说这个没什么好采访的。不过，应妙寿还是停下手头的活，向记者介绍起有关情况来。

应妙寿正在做的是普通的香，所用的香粉（树粉）是松门买来的硬树树粉。

应妙寿还做另一种加了中药香料的“料香”，这种料香的成本更高一些，在普通的木粉做的香粉当中，还掺上了各种中药药粉，有乳香、甘松、大茴、丁香、“山拉”（音）、白芨等。应妙寿给记者看了乳香，他说药店中卖的是熟乳，他用来制香的则是生乳，要先用水浸泡，再在捣臼中碾磨碎，加水就成乳白色的了。

应妙寿的邻居、89岁的叶彩领是利岙人嫁本村。她回忆说，因为父母做香，在家是老大的她，9岁时就帮父母做香了。“早日（过去的意思）做香是日夜做，菜油灯点起来，煤油灯点起来，美乎灯用油大，舍不得点。”据说有段时间不允许生产香这种“封建迷信”的用品，村民们天没亮时偷偷做，也偷偷拿去卖。她说，现在应妙寿做香的方法，与她小时候的是一样的，只不过用的香梗，以前是用篾刀手工劈出来的，是四方的，现在的是机器做的，是磨圆的。应妙寿现在用的香梗，买来时是很长的，根据需要截成尺一、尺五等长度就行。

利岙人做香，1992年版《温岭县志》中有记载。该志在介绍白山乡时称：“利岙村做香，纶丝洋村盛于炼废铝。”记者还采访过桥伍村和新河寺前桥边上的制香作坊。桥伍村的上林、下林等处，曾经家家户户制棒香。他们所制的棒香用的香粉原料，最早用田榴树（榔榆）叶打成粉，之后用树粉。桥伍那边的工艺有所改良，就是把香粉沾上去，不是抹上去后用索板碾压的。寺前桥边上见到的制香者，制的是两米多高的巨型龙香。

应妙寿手头所制的香，在晒之前，还要染一下香脚，就是手捏的部位。香脚，自古以来是洋绿染的，但是现在有些人喜欢红梗，也就有了用洋红染的红梗香。“在路桥金清那边的海边人，都只要绿梗的，他们多为讨海人，要用绿的，我们这边庙里用红梗。”应妙寿说。

应妙寿说，30支装的普通香，批发价只要五六角。算起来，普通的香，只要两三分钱一支。料香则要贵一些，但利润也还是微薄的。“年轻人不会再去学这个了，我们再做几年也不做了。”应妙寿说，他眼下只不过因为没有其他事可做，做香只赚点买菜钱。

志和入祀乡贤祠

采访期间，应桂定带记者去了在“太平下谢井”水井头边上的应氏祠堂。这座近年重建的祠堂，挂着“应志和纪念馆”的牌子，门口立着一块2015年重刻的《应公维墓铭志（墓志铭）》。后来，我们没找到那块老碑，大概即应维墓志铭原碑，如果是，则记者早就见过了，2008年5月，记者曾和大溪卢军岳采写过《大溪发现明代应维圻志》的报道。

题为《先祖考良二十三处土府君圻志》的应维圻志是在大溪镇上坦头的山头发现的，圻志石高65厘米，宽50厘米，小楷书法，是应维的长孙应曜于明正德十二年（1517）所立的，直隶天津卫儒学训导致仕姻生同邑丘元善填讳。

据圻志记载，应维字茂衡，别号味淡，始祖宗翰，祖讳尚惠，隐居邑南镜川。应维父应志和，“再迁山前，即今所居地今分太平也。其文章德行重当时，本府太守周旭鉴荐为郡庠训导，改兰阳升番禺（鄞阳）教谕，所著有《复庵稿》行于世。详见谢尚书铎墓铭，今祀乡贤祠”。

据碑文记载，应维配戚氏，先十三年卒，子男二、女二，孙男五，重孙三。应维生于宣德癸丑三月十七日（1433），卒于正德丁丑十二月廿日（1517），享年八十有五。

碑文中所称谢尚书铎墓铭，即《鄞阳教谕应先生墓碣铭》，《铭》中称：“曩余谢病家居，得从先生杖屦者几十年，既而以史事赴召，别先生镜川上，先生酌之酒而赠以诗，所以属望之者不浅。”详细事迹可参看《鄞阳教谕应先生墓碣铭》。

志和有子四人，绍、维、经、纪，应维即应志和之次子，而明《嘉靖太平县志》在写到应纪时称：“先生之伯兄绍，号宾月，仲兄维，号谿斋，叔兄经，号味淡，皆隐居乡塾师，又皆高年，先生事之极恭，岁时幅巾杖屦遨游山谷间，庞眉皓首，乡里咸称为盛事云。”据应维圻志记载，味淡才是应维的号。

应志和的父亲应尚惠，号息耕处士，永嘉黄淮（文简公）撰有《息耕处士应尚惠南墓志铭》。《光绪太平续志》记载：息耕处士应尚惠南墓志铭在方岩乡新城山，应尚惠讳渭，别号息耕，始徙居邑南五十里镜川之上，筑息耕亭。永乐辛丑年，年四十五。配谢氏。子二：挺、律。葬于邑之方岩乡新城山之原（今亦属太平）。

明《嘉靖太平县志》记载了应志和与其季子（第四子）应纪的事迹：

应志和 名律，以字行，号复庵。宋名儒恕之后，父尚惠徙居邑之镜川。家故多资，而从伯尚武贫且无子，礼宜先生嗣；父歿时先生尚幼，伯兄志卿领其家，乃先生子身出嗣尚武。未几尚武死，伯母周年老在堂，先生竭力以事，无异所生。顾先生家虽贫而笃意同学，少从族父溪南公尚履游，比长，登拙谏叶公之门，拙谏亟相推许。永嘉黄文简公一见，遂定为忘年之交，由是声誉日起，远近交辟。南畿提学孙公鼎荐为盐城训导，以母老辞。周郡守旭鉴复以郡学荐，乃始迎母同赴官。居无何，丁母忧。服阕，改兰阳县。兰阳素乏科第，又其僚酗酒而废，先生结以恩礼，久之愧屈，士服其教，科第亦班班出。任满，升鄞阳教谕，兰阳之人相与立生祠祀焉。其在鄞阳，尤笃意风教。未及引年，遽乞休归。更号宜休居士，考德问业，门无虚席。年八十有四卒。所著有《复庵存稿》。今从祀乡贤祠。季子纪，字茂修。成化庚子领浙江乡荐，试礼部得己榜，署六合教谕。时宜休翁家食，乃分俸为禄养，诸生贽礼及岁时馈节物一无所受，顾复捐己资贍贫乏，用是六合士民翕然尊信之。举摄县事且半载，平反冤狱，有能声。顷之，聘为福建考试官，所取皆博雅之士。遭父丧，守制满，改黟县，清修如六合。未几遂谢病归，号继休居士。先生既归而家益贫，授徒自给……父老复为予言：宜休自幼确志，鲜嬉戏，比长，丰貌顾身，旧邑蔡玄汀一见器之，欲妻以女。蔡资雄一邑，娶其女可以致富。宜休辞之曰：“已妣林氏。”蔡曰：“虽幼而聘，何伤？”宜休不可，竟婚林氏。顾林虽贫窶，然有内行，四子皆其所出，而季子即继休也，竟领乡荐，人咸谓为厚德所致……（引文有删节）

应志和曾主讲镜川叶氏元学正叶居邨始建、裔孙叶廷旦重建之会辅堂，叶良佩有文称：“先曾祖与先生为执友，尝修建会辅堂，置义塾田，宾先生为弟子师且十年。”应志和还曾为《耕雨处士叶本源墓碣铭》（墓在曹溪）书丹，现在还能看到一些应志和撰写的诗文，如《台峤文征》中的《明故慨菊先生戚公墓碣铭》、《赤城集赤城后集》中的《王节妇传》、县志中引用的《应家岭祖墓诗》，等等。

应志和去世后，温岭人戴豪曾作《应鄞阳先生挽诗》（收入《贅言录》中）悼之：

吾生恨太迟，前辈渺难遇。犹幸及此公，夙昔亲杖屦。曾游拙谏门，颖悟脱传注。亦下简文榻，还往多诗句。屡荐乃入官，便亲在本路。负米心智酬，捧檄时未暮。严严兰阳祠，泛泛鄞水渡。向来衣钵传，半是廊庙具。引年归田园，取未及童孺。诸孙解应门，季子仍光赋。遂拼谢时事，不复关念虑。白发满幅巾，青山纵闲步。一朝还大钧，四尺起新墓。未效瓣香敬，空有双泪洟。

应志和的墓，《嘉靖太平县志》记载，在十五都流庆寺后。

利岙村有一座岩头庙，因建于骊山岩头而得名，这骊山，又有螭山、丽山等名字，位于利岙村和江洋村牛桥之间，现在已被移了。利岙之得名，就因骊山而来，同时也有丽岙、李岙头等写法。岩头庙是利岙、下洋张、牛桥和洋肚（牛桥和洋肚现合为江洋村）四保的保界庙，主祀杨裴柳三大元帅，寿日为十月半。



主办：温岭市侨联 温岭市社科联

科普之窗

主办单位：市科协

前沿科技 / 科学常识 / 科技人物 / 科学大事件

菜板发霉，该开水烫还是太阳晒？

你家菜板发霉了吗？恭喜你，可以吃“霉菜扣肉”了！“霉菜扣肉”是开玩笑，不过所有的厨房工具里，最容易发霉的就是菜板了，偏偏它还是和食物接触最多的！能救吗？还是不走流程，直接扔了？

菜板表面那些黑不溜秋甚至看上去有点发毛的东西，是霉菌的菌落，由霉菌的菌丝互相缠绕而成。通常，这里的霉菌是毛霉菌（Mucor）、曲霉菌（Aspergillus）、青霉菌（Penicillium）等。

●那它们为什么爱定居菜板上呢？

霉菌和我们一样，活着的头等大事就是吃喝：要水，要食物。而菜板，则是水和食物的聚集地。传统的菜板一般由木头或竹子做成。别看菜板外表坚硬致密，在显微镜下却是疏松多孔。使用时间久的菜板还会布满刀痕，更加疏松多孔了。这样的结构像海绵一样，特别适合吸收外来物质。

在菜板上切肉，细小的肉沫粘在菜板上。在菜板上切菜，水和菜液渗进菜板缝里。在菜板上切馒头片，细细的馒头渣也加入进去。这些不入我们眼的渣渣，在霉菌看来就是丰

盛的大餐——有水，有蛋白质，有脂肪，有淀粉，有盐类，营养全面，还管饱。除此之外，菜板原料即木头或竹子本身，也自带少量营养物质，如碳和氮等。

菜板所处的环境对霉菌来说，也极为优越。

很多人爱把菜板放在水槽边。洗碗洗菜的时候，水特别容易溅到放菜板的地方，生怕霉菌渴着。还有人习惯收拾完厨房后，把没干透的菜板平放在厨房台面上。菜板底部都是水——这下好了，霉菌家族都有游泳池了。厨房一般在室内。这意味着菜板常年处在比较稳定的温度中，让霉菌在“饱”“暖”之后“思淫欲”，开始大量生孩子，孩子生孙子。最重要的问题出现了：发了霉的菜板，还能用吗？一般来说，可以。

其实，除了菜板，我们生活中几乎处处有霉菌。极少量的霉菌（或霉菌的孢子，可以理解为“霉菌的蛋”）会随着呼吸、吃喝进入人体。免疫系统对真菌的抵抗能力比较强，偶尔遇上少量真菌入侵，只要不是免疫功能障碍，或者遇上高致病性真菌，很少因此生病。

使用菜板前后都冲洗一下，随着菜板粘到食物上的霉菌是很少的，通常不会有啥问题，更何况很多在菜板上切过的食物，还要经过高温煎炒煮炖。

如果你的菜板发霉非常严重，用手摸一下菜板，手指头上都会粘上一片霉，在菜板上切食物，食物上都能明显粘上霉，那又是另一回事了，该怎么办也不用说了。

●菜板发霉怎么办？

就算菜板发霉致病风险低，但看着还是怪恶心的，显得很脏。很多人会把发霉的菜板拿去太阳下面晒一晒，或者拿开水烫。

其实这样用处不大，毕竟菜板的厚度在那里。经过太阳的暴晒、开水的浸烫，最多只能消灭菜板表面的霉菌。而那些在菜板较深处的幸存霉菌，还有东山再起的可能性。

反正菜板也不贵，看不顺眼就扔了吧！

●让菜板不发霉

现在，你想拥有一块新菜板，并决心再不让它发霉了。这是我给你的建议。

●别自己砍块木头就拿回去做菜板

木材本身就是很好的霉菌培养基，要做成菜板，得经过一系列特殊的处理。什么处理就不说了，就算你做得来，也不值得费功夫去做。

●试试其他材质的菜板

有的菜板原料还是木材，但添加了一些成分，填充了原本疏松的微观结构，让菜板更致密，不容易存水存营养。

或者干脆抛弃木头、竹子，买塑料、玻璃、不锈钢或者其他高分子材料做的菜板。

然而，虽然霉菌吃不动这些特殊材料，但刀痕造成的缝隙会给霉菌或细菌制造容身之所，也容易使水分及营养物质残留下来。时间一长……也可能发霉。

●有了菜板记得保养

用完菜板赶紧洗刷干净；及时用干净的纸巾或抹布擦掉菜板上的水分；把菜板立起来，放在远离水槽的地方；长期不用的话，最好放在干燥的地方保存。

虽然霉豆腐、霉奶酪都挺好吃，但咱真不必在菜板养霉吃。

来源：果壳