



八代妙见祭之龟蛇表演

## 红人堂·李广志 日本这项世界非物质文化遗产 来自宁波?

日本熊本县八代市有座八代神社,又称妙见宫。它是这个拥有12万多人口城市中的最大神社,自古以来深受当地居民崇敬。

此神社已有1300多年的历史,它的起源与宁波有着密切关系。

妙见宫供奉的神为妙见神,关于他的来历,其文字资料介绍如下:

据《妙见宫实纪》和《社记》等传说,天武帝白凰9年(680年)秋,妙见神乘龟蛇之背,由中国明州(宁波)渡海而来,从八代郡上北乡八千把村竹原津上岸,镇护此地约三年,成为妙见宫之初创。

除中国渡来说以外,另有百济渡来说,称妙见神是百济国圣明王的第三皇子琳圣太子。

那么,妙见神为什么来自宁波?又为何表现为“乘龟蛇”形象呢?

妙见神的原型出自中国,他是北极星、北斗星的象征。中国自古以来就有北极星信仰,玄武为北方之神,其形为龟或龟蛇合体。由此,形成四神信仰,青龙、白虎、朱雀、玄武,分别代表东南西北四方。

其次,成书于西晋年间的汉译佛经《七佛八菩萨所说大陀罗尼神咒经》第二曰:“我北辰菩萨名曰妙见,今欲说神咒拥护诸国土,所作甚奇特,故名曰妙见。”妙见菩萨亦为北辰之神。

《尔雅·释天》曰:“北极谓之星,故北极星又称北辰。”

再次,道教又将北极星人格化,龟、蛇类神型图绘应运而生。这些中华传统文化,汇合成日本妙见神的源流。

中国文化传到日本后,又与其本土的神道教、阴阳道等结合,最终演变成了如今的妙见信仰。

又传,妙见神从明州渡海时,化作三人形象,分别是目探检校、手长次郎、足早三郎,坐在龟蛇背上,来到日本,在八代

竹原港上岸。

此三人的特征是“目探”“手长”“足早”,均在目、手、足方面具有特异功能。一说认为,他们是桃太郎传说中的野鸡、猴子和狗。另一说认为,三人的外观容貌非同寻常,神力无边。

总之,妙见神从宁波传到日本的过程中,又被添加了许多日本自身的神话故事。

长期以来,八代市每年11月23日举行“八代妙见祭”。

其中,龟蛇舞最为精彩,表达的主题是1300年前,妙见神从明州乘龟蛇在八代上岸的情景,巡游表演独具魅力,震撼四方,远近闻名。

2016年,“八代妙见祭”已被列入世界非物质文化遗产。

然而,值得思考的是,妙见神为何是从宁波去的日本,而不是其他地方呢?

妙见神的由来,虽属传说故事,但传说也有一定的历史文化背景。

诸多日本文化的根基奠定于唐代,而宁波是日本遣唐使的登陆地,在日本文化的深层之中,蕴藏许多宁波元素。

例如,相传阿倍仲麻吕留学唐朝,长久未归,多年后日本又派遣唐使,当他随船回国之时,唐朝友人在明州海边为其饯行,夜幕降临,明月当空,仲麻吕望月咏诗。

再如,806年,空海在回国前,为在日本寻求传授密教的圣地,在明州海边投掷密教法器“三钴杵”,回国后,寻找三钴杵,果然发现落到了高野山的一棵松树上。这些传说故事,半实半虚,但在日本文化史上却深深地打上了明州烙印。

换个视角看,尽管四神中的玄武、佛教中的妙见菩萨,原属于中国文化的要素,但在宁波,历史上是否有过“妙见神”信仰?值得进一步研究。



扫描二维码  
可阅读全文



八代神社“妙见由来”碑

### 推荐榜



#### 陶鹏

我的“三接头”,  
难忘军营岁月



#### 大山雀

爱“吹”才会赢:  
雨蛙求偶记



#### 俞广德

赤日炎炎,情思绵绵,  
手捧蜜桃盼亲人



#### 王国海

航拍气势磅礴的母亲河



#### 沈炜

钢琴家陈一新来甬寻根,  
道出一个家族传奇故事

## 红人堂·柴隆 夏天餐桌上 最清口的一碗汤

今夏,受副热带高压控制,气温飙升,屡攀新高。千余年前,曹植作《大暑赋》,描写大地被九个太阳轮番炙烤,“机女绝踪,农夫释耘”,人们纷纷迁居幽馆,避暑纳凉。此情景描写与今夏的酷暑颇有几分相似。

天一热,胃口不开,吃不下饭,这时候“压饭榔头”挥一挥,三曝咸鳊鱼、鸡脚爪豆瓣酱、黄泥螺、臭冬瓜纷纷登上宁波人的餐桌。若餐中有一碗咸齋鞭笋汤,就能压住一桌的菜肴。炎炎夏日里,有这一碗清口的汤,米饭就要多吃上一碗了,此汤鲜美爽口,妙不可言。

从苏东坡到梁实秋,历代名家撰写美食评论,都离不开笋。自古以来,笋就是一种上好的食材,其鲜嫩爽脆的美味,少有人抗拒。

四明山脉绵延余姚、鄞州、奉化,竹林众多,故宁波人的餐桌上,一年四季不缺笋。春笋嫩,油焖笋非春笋不可,冬笋鲜,大年三十年夜饭里少不了它,但拿笋煮汤,还是要数夏天的鞭笋。

鞭笋又称行鞭笋、边笋,是竹鞭的先端部分,即竹子地下茎上横生的芽。外包坚硬的笋壳,形状尖削,剥去微红的外壳,露出洁白光润的嫩肉,具有清香、鲜嫩、爽脆的特点,鞭笋为夏令特产,故鞭笋又称夏笋,在炎炎夏令,别具一格。

咸齋鞭笋汤的做法不难,宁波人几乎都会做,若汤要清新爽口,食材新鲜是首选。吃笋贵在新鲜,新砍下的是再好不过的,许多老宁波都是一大清早跑菜场,为的是挑选笋壳沾黄泥的新鲜货。

咸齋要选邱隘出产的,唯粗梗叶黑的为上品,细梗嫩黄的多是搽黄粉的劣品,略酸的邱隘咸齋的最妙之处是能提升鞭笋的鲜味,掩盖鞭笋的涩味。

鞭笋去壳洗净,滚刀切成小块,放进镬里,倒入清水没过,大火煮开,撇去浮沫,中小火煮一刻钟后,咸齋取七分梗,三分叶切成末,放入镬里继续煮5分钟,放少许盐,鲜美的汤就可出锅了。

三伏天里,清爽的鞭笋和鲜咸的雪里蕻一起就成了一碗鲜美净素的汤料。餐桌上如有咸齋鞭笋汤,喝上一口,必味蕾激增,胃口大开,清热解暑。两种看似平淡的食材,搭配在一起,却造就了百年来老宁波的古早味。这种清淡里透着鲜美的滋味,是宁波人夏天里最好的味道。



咸齋鞭笋汤