

日日之争今日休

沈潇潇

说起日岭或曰岭,奉化人基本上会指向同一道岭,即现界于锦屏街道外应村和萧王庙街道里应村之间的那道山岭。

我在报社时,有多篇对此岭名称来历持不同观点的稿件见诸于报。我当时的想法是:这道岭的名字一直是个说不清道不明的谜团,通过提供不同的文本有助于有心人去关注、探究,以期接近真相。

持日岭说的作者们的主要依据是历代奉化县志的记载。确实,历志山川卷对这道岭的记载都是明明白白的日岭。历志所辑录的相关诗文也都称日岭,如宋末元初东南文章大家戴表元就作有《日岭》一诗。戴表元曾经一度在日岭麓的法华寺与著名文学、艺术家赵孟頫、黄潜一起讲学论道,时称“三绝”,想来不大可能出错诗题。这道岭周边村落的宗谱也可佐证此岭为日岭,如《日岭何氏宗谱》村有十景,“日岭朝曦”为其中之一,且有同题目诗《日岭朝曦》:“天鸡一唱海门红,百级崔巍岭正东。欲上峰头观日出,晓钟遥度法华宫。”我也曾查阅过清代的奉化地图,标的也是日岭。如此看来,这岭称日岭还有疑问吗?

持曰岭说的作者们有疑,其主要依据是今人对这道岭的口语称呼。是的,在奉化民间说起“yue(曰)岭”几乎都知道是哪道岭,而说起日岭知道的人就要少许多了。并且,奉化民间有个经典的“曰岭夫人”故事,从没人称

日岭夫人。民间的口头相传不会是空穴来风。如此看来,这岭叫曰岭也可成立。

问题是日与曰的发音大相径庭,同一条岭怎么能既叫曰岭又叫日岭呢?

有人试图解谜。之一:日与曰的发音虽大相径庭,但字形却非常近似,即日字高曰字扁,古籍在活字刻印、排版过程中产生了常见的鱼鲁亥豕(即把鲁字错成豕,把亥字错成豕)之误,原来的曰岭就成了日岭。之二:一岭双名,本名是日岭,又叫曰岭,就像有的人除正名外还有小名。之三:两岭说,其中也有分支,一支说在里应村与外应村之间的那道岭叫曰岭,西起林家村,东至西圃村的那道岭,即现在的西圃岭是日岭;另一支说前者是日岭,后者叫曰(或)月岭。

三种解释看似自圆其说,却并不能令人信服。如其一鱼鲁亥豕说成立,那为什么志书中都一例印作曰而没有曰呢?即为什么只有鱼错成鲁而没有把鲁更正为鱼的?如其二双名说成立,那应该是书面或口头都会同时出现日岭、曰岭双名混用,但现在为什么口头和书面的叫法会如此泾渭分明呢?如其三西圃岭为曰(或曰、月)岭说成立,那为什么在历代任一部奉化县志中同时都有日岭、西圃岭的记载呢?如《奉化补义志》载“伏下曰西圃岭,突起曰同山”,所记根本不是日岭的地理位置。

我一直倾向于曰岭说。判断有二:一是因为有利志等地方文献记载的强有力支持;二是在奉化方言没有“曰”这个词。曰的基本字义是

“说话”,在奉化方言里也没“说”这个词,表达“说话”意义的词在奉化方言中是“讲”和“话”。既然方言中没“曰”这个词,那又怎么可能以“曰”来命名一道山岭呢?尽管判断有据、逻辑无懈可击,但我还是迷惑:奉化民间确实称文献记载中的曰岭为“yue(曰或月)岭”,这究竟是怎么回事呢?

后来在相关文章中读到林家村《梅溪林氏宗谱》中辑录的《梅溪形胜记》部分文字:“自鞍山东行望之,巉岩壁削,有形方而色白者为‘窗岩得月’也。岩后一峰,中起两翼旁舒,林壑深幽,山光明媚,为‘花湾春日’。过此即曰岭,奇岩有胜,山寺祀护国夫人。”这段文字出现了日和月两个字,使我在一团迷雾中看到一丝亮光:这月字是否就是口语中的曰字呢?即口语中的曰岭是否由月岭而来呢?但这段文字中只出现曰岭而未出现月岭,使我不好轻下结论。再看到《日岭何氏宗谱》中《月岭晚霁》一诗,我再次感到月岭的存在,但这还只是孤证。

最近受邀点校清末民初的《奉化补义志》,在卷八水派中看到如下文字:“伏下曰曰岭,东曰曰岭,西曰月岭,突起乌峰山,岩石十团高十余丈,屹立如妇人,所谓新妇岩也,今曰月岭夫人。”即这道山脉的低伏西圃岭的记载呢?如《奉化补义志》载“伏下曰西圃岭,突起曰同山”,夫人石在乌峰山上。这段文字对岭、峰、石的方位分述得非常清晰。至此,我以前的判断得到证实,这道山岭果然有两个名,不过不是日岭和似是而非的曰岭,而是通称曰岭,

东西分称日岭、月岭。其实,在历志中偶然也出现过月岭的记载,但不是在山川地理卷中,而是在其他关联记载中,如清光绪《奉化县志》在卷十三大事纪中写到太平军败时“开北门由月岭分队而遁”。这样,《奉化补义志》和《日岭何氏宗谱》中的《月岭晚霁》诗及光绪《奉化县志》之间得到了相互印证。

真可谓“众里寻他千百度,蓦然回首,那人却在灯火阑珊处”,原来人们口语所称的是月岭而非曰岭,但记录者在形诸笔墨时为兼顾历志记载文字和人们口语表达之间的关系,处理成了“月”音“曰”形的“曰”——这一讨巧的权衡之举恰是真正的鱼鲁亥豕之误,让后人在这个误区里摸索得好苦!至于民间习惯于称月岭而非曰岭,大概是由于月岭夫人的传说太深入人心了吧,而没把月岭夫人称作曰岭夫人,大概是前者的音和义更适用于女性名字,毕竟日月阴阳和男男女女是中国传统文化的核心认知之一。

奉化历代县志都为官修,近20万言的《奉化补义志》却是蒋荫浦布衣著,以衰朽之年,就所知、所见、所闻以补光绪志之遗之作。像日月岭这样的补遗性记述,官修者因其微而不屑于收录,对蒋荫浦私修行为也颇不屑甚至打压,如蒋荫浦向县志局借用地理测量仪器,两年间竟“数请不允”,成稿后“缮写成秩,送呈志局”,又“竟遭屏弃”,致这部私修志书在后世一直默默无闻,也致曰岭之误延至今。今得悉奉化地方志办公室欲将这部补义志点校付梓,不禁欣然,且曰曰之争也可休矣。



桃花鲢鱼

南暮容

春分到清明,群芳争妍,草木葳蕤,燕子斜飞,蜂蝶留连,这是一年最好的季节。在最好的季节里,去江南的深巷,打一杯叫“竹叶青”的酒,下酒菜可以是春笋、芝麻螺、肥美的长街蛏子,如果有桃花鲢鱼,则以上三种都可以省去。

清道光年间的《浒山志》云:“鲢鱼,生浅海中,专食泥土。身圆,口小,骨软,肉细,若浒山后海出,谓之本涂鲢鱼,味尤美。”浅海和河水交界的杭州湾盛产鲢鱼,“本涂鲢鱼”到了象山港,称之为“上洋鲢鱼”。鲢鱼很有辨识度,纺锤形的身子,圆形的鳞片,在鱼类中,它的外形算得上温婉可亲。岱山渔谚云:“黄鱼会叫,鲢鱼会跳,文鳐能飞,狮子爱唱。”在冬天,鲢鱼会用海藻缠绵身体,用来抵御严寒,到了桃花盛开的仲春,大批鲢鱼进入海口,向内河游来,这时是鲢鱼肉质最为肥美的时候,此时渔民只需将船开到鱼群游动的正前方,无需张网,就有大批受了惊扰的鲢鱼纷纷跳入船中,“跳艇”别名由此而来。同期象山港出名的还有马鲛鱼。家乡人把这个季节的鲢鱼叫做“桃花鲢鱼”,马鲛鱼前则冠以“清明”两字,一个以花名,一个以节气,两者都是时令的馈赠,可谓一时瑜亮。从美誉度来说,桃花鲢鱼更胜一筹。桃花艳名动天下,以桃花命名的水产,据我所知,只有鲢鱼,可见人们对它的厚爱。

与马鲛鱼相比,鲢鱼的口感更为细腻,马鲛鱼适合做熏鱼,而鲢鱼则适合做鱼生。葛洪《神仙传》里记载三国时吴国的隐士介象与吴主讨论哪种鱼脍最好吃?介象说:“鲢鱼脍为上。”我有一位厨师朋友,擅长做生鱼片,就近取材,选用个头较大的象山港出产的鲢鱼或铜盆鱼。有一次从渔民那里购得一条十斤左右的桃花鲢鱼,请我们大伙快尝。鲢鱼分为三段,头部清蒸,鱼尾与雪菜笋丝共煮,中间一段便是鲢鱼刺生。朋友刀工娴熟,片鱼如奏琵琶,先刮尽鳞片,从鱼尾下刀,一切、一批、一抹、一溜,骨肉分离,剔出完整的骨架,随即菜刀淋一遍淡盐水,“吡吡吡”,手起刀落,如电光火石,片刻间薄如纸片的刺生整齐地出现在案板上。虽然那一天调料没有日本刺生那么讲究,大多数人也不习惯芥末冲鼻的味道,夹起一块接近透明的鲢鱼片,在美味鲜酱油碟中稍稍一浸,投入烟云之唇,先用嘴角轻抵,再用牙齿轻啮,最后用舌尖去拥抱那一片轻舞飞扬的雪花……我第一次,在刺生中吃出了那种甘之如饴的绝味。

鲢鱼刺生虽然味美,却不过瘾,适宜做刺生的只有中间的一段,而刀工几乎是所有刺生的关键。在我的饕餮生涯里,仅吃过两三次鲢鱼刺生。几年前,曾经有一次我尝试自己片鲢鱼,厚薄不均、常有粘连,影响了口感,对于珍贵的原材料是极大的浪费,

此后,我就放弃了做刺生的想法。事实上,在浙东沿海,只有咸菜烧鲢鱼才是最常见、最正宗的做法。

咸菜这东西,平时静卧静伏在菜缸里,是食材中最为朴实本真之物。古人云:“咬得菜根,百事可做。”换作厨子云,则谓:“咸菜一出,百味皆降。”世上最鲜美之物,若岱衢洋的黄鱼,象山港的马鲛鱼,只有咸菜才能烘托这种至鲜的臻味。一道“雪菜大汤黄鱼”,之所以名列宁波十大名菜之首,也许是野生黄鱼日渐稀少、物以稀为贵的缘故。桃花鲢鱼的鲜味其实不遑多让,与大黄鱼的贵族气质相比,它更多是民间的气息,是时节的点缀,也是家常的菜肴。我在溪口有一朋友,每年桃花灿烂的季节,就会从邻近市场带去一点海产,去他家赏花喝酒。带壳类的海产,是必不可少的下酒物,每次不尽相同,有时是石蟹,有时是带子虾,有时是螺,有时是蛤贝,唯一不可或缺的却是一条桃花鲢鱼。朋友家是山区,备下了许多山家清供,他制作的酱油笋和咸菜是一绝。山里人朴实,烧鱼也不用盘子,取一个大海碗。有一次我带去的鲢鱼有五六斤重,海碗也不够盛,就祭出了一个大大盆。这条桃花鲢鱼的肚子里有很多鱼子,按理说,应该另烧一道菜,他也不讲究,一锅端了上来。热气腾腾,锅中层次分明,先是金黄的鱼子,再是褐色的咸菜,然后才是分成三段的鲢鱼,笋丝点缀其间,若云蒸霞蔚。朋友说:“鲢鱼本来就鲜,与鱼子同煮,是鲜上加鲜。另外,从视觉上来说,咸菜根若桃枝,鱼子若桃花,鱼肉洁白,像掩映的日影云光。这才是名至实归的桃花鲢鱼。”朋友是乡村办酒席的厨子,也是一个文艺青年,对于美食常常有诗意的联想。但我之所以留恋他烧的桃花鲢鱼,咸菜的搭配是其中的关键。不能太老,老了则太咸;也不能太新,新了则令鱼肉涩。也许年头吃到年尾的咸菜缸里,只有那一个月、那一星期、那一天的咸菜才是最合适烹煮桃花鲢鱼的。

鲢鱼的家常烧法当然不止咸菜这一种,但如果是桃花鲢鱼,除了咸菜,和比较奢侈的鱼生,红烧、清蒸、葱油、剁椒之类的都有点暴殄天物。如果是其他季节的鲢鱼,我不反对过一下油,用酱油焖,因为那时鲢鱼的肉质变得粗糙,味道也有点淡。“无味使之有味”,也许红烧是更好的烹饪方法。在著名的“象山十六碗”中,有一道冷菜叫“鲢鱼冻”,看上去像红烧,其实却是加入葱、酱、老酒、酱油后清蒸,冷却一夜,晶莹棕红的汤汁凝结成鱼冻,却不减鲜味。作为开胃菜,鱼生在本埠无处不在,但鲢鱼冻似乎只有在象山人的餐馆里才能吃到。清明前后,不知它们会不会被风雅地称为“桃花鲢鱼冻”呢?

张志和诗云:“桃花流水鳜鱼肥。”千年前的词句令鳜鱼很出名,但我想起来的只有徽州臭鳜鱼的味道,未曾听闻有“桃花鲢鱼”的说法。自然何其钟爱,只把桃花的冠名权给了家乡的鲢鱼:“鲢鱼佐餐胜鲈鱼,最好桃花泛浪初。”



杜鹃花开 郭宏尉 摄

城里的“一片荒地”

王林军

每次走过这里,我都会不由自主地慢下脚步。

这里,是一片荒地,一片城市里难得一见的荒地。荒地,四四方方,一眼望去,面积还不小。城市里,寸土寸金。这不,荒地四周的高楼,挤挤挨挨、密密麻麻。可是,怎么就落下了它?个中原因,我不得而知。

我不是觉得可惜,我之所以慢下脚步,完全是被这片荒地的“风情”所吸引。

荒地上有些花木。荒地所在,以前是城郊的农田。这些年,我们的城市不断发展壮大,所以过去的城郊,而今已然成为城市的黄金地块。荒地估计老早就被征用,这些花木估计是征用前的农田主人们所种。随着农田被征用,这些花木,再无人修剪、照料,仿佛成了野生野长的野树。

无人修剪、无人照料的这些花木,好似长得更加恣肆、欢快。茶花、桂树,尽管都是些常见的寻常花木,但一棵棵绿油油、郁郁葱葱的,望去朝气蓬勃、生动可爱。

比花木长得更昂扬、更欢畅的,是各种各样的荒草。有长茅草、革命草、狗尾巴草……你能想到的那些野草野花,仿佛在这里都能找到它们的身影。我想,把这里称作“百草园”,应当是名副其实的。它们,有些聚族而生,一种种、一块块,显得阵营分明;有些却又你中有我、我中有你,一派共生共荣的模样。然而,井水不犯河水也好,和谐共处也罢,这些应当都只是表象,暗地里它们各自使劲,各自积蓄能量,一旦风吹草动,它们便摇旗呐喊,或单兵作战,或三军用命,努力扩张着各自的地盘。这是一场美丽的战争,更像一场盛大的舞蹈,鹅黄嫩绿的裙摆,起伏飘扬的动作,流光溢彩、波澜壮

阔,更有一朵朵粉嫩粉嫩的野花,似一支支精美的号角,吹奏着销魂的乐曲。遇上这么一场战争是有幸的,没有硝烟,没有刀光剑影,有的只是草木散发的清新、花朵逸出的芬芳。呼吸着这种清新芬芳的气息,仿似有一条带着百花香的明澈小溪,在身体里汨汨流淌,让人很享受。

荒地上还“镶嵌”着一两块菜地,估计是周边居民开垦的。这些菜地都不大,形状也不甚规则,且东一块、西一块的,可是因为种上了各种菜蔬,便也显得可亲可爱。

最妙的,还是月夜,打从这一片荒地边走过,耳边犹如潮水一般,传来一阵一阵我们久违了的虫鸣蛙唱……真不知,在这片荒地上,隐藏着多少自然界的歌手?它们歌哭于斯,用各自美妙的嗓音,歌唱生活,赞美自然。这一片荒地,无疑是它们在这个城市的一方“世外桃源”。听着它们的

赞美诗,听着这些自然之声、天籁之音,让人恍似回到了童年的村庄,进入了那个“稻花香里说丰年,听取蛙声一片”的旧梦里。

也许是我来自农村的缘故吧,在城市里遇见这么一片充满“田园风”的荒地,倍感亲切和欣喜。所以,从遇见它的那天起,我出门散步,便常常自觉或不自觉多往这边走。到了这里,绕着荒地走上几圈,看看草、嗅嗅花,听一听虫鸣,感觉心里就似住进了一缕清风、一片明月,轻快、透亮,无比舒畅!

我心里明白,这片荒地早晚总会消失不见。果然,有一天当我再次走过这里,荒地上的花木、野草和菜蔬,都已不翼而飞。不久,荒地四周,还围上了作为建筑工地标志的围栏。

尽管有预期,尽管明白城市建设和发展是好事,可我的心里,依然弥漫起了一丝淡淡的惆怅……

三味书店 · 您的精神家园

关注我们
时刻掌握三味好书推荐
三味讲座/新书发布等活动
订阅号内微店上线
足不出户,送货到家

宁波三味书店有限公司
地址:宁波市奉化区栎东岸路175-195号
联系方式:0574-88571555 88881168

