

内河航运时代的西坞古镇

徐国平

水乡古镇西坞地处平原水网地带,境内江河纵横交错,四通八达,上连接东江、县江,下贯通“港通天下”的宁波。在以水上交通运输为主的内河航运时代,西坞以其地理位置优越和航运先发优势,成为宁波南部地区的重要交通枢纽,带动了当地经济发展和集镇建设,镇上商贾云集,市场繁荣,曾有“小宁波”之雅称。

西坞内河航运历史可追溯至清代,最早出现的是乌舢船。这种木质圆底,船身漆黑,两头尖、船肚大,吃水深的人力船,开始航行在乡村间的航道上,后来慢慢地驶向大江,驶往宁波。乌舢船一般载重5-6吨,可载客20人左右,也可客货混装。在航行时,它借助风力,顺风张帆,无风或逆风时,摇橹加岸上拉纤。据有关资料记载,清光绪年间,西坞就有航班往返宁波,有日航班和夜航船两种。日航班晨发夕至,夜航船傍晚启航至次日拂晓抵甬。至今尚存的西街河航船埠头,航道两岸船夫拉纤的坎坷不平的石板路见证了这段历史。旧时曾有一首民谣描述了当年船夫的艰辛和危险:“乌舢船、两头尖,撑船人、苦难言,一年四季在船里,风里来、雨里去,摇橹加拉纤,赚点辛苦钿(钱)。一不小心掉河里,走在棺材边。”

行走的季节
携带着流动的芳华
在生活的转角处
拾起一抹微笑
愿等待过后
繁花沉醉了心灵



几度夕阳红 韩晓霞 摄

老爸养鸡记

木子

老爸养鸡如哺育孩子,他总是用微笑款待着那些绅士般踱步的鸡群,爱意流淌在密密波纹里。他的脚步比不上鸡的稳重,有时候会被隆起的土坎磕着,跟踉踉跄地差点儿摔倒在鸡的嘲笑声中。

老爸为鸡的生计操碎了心,从小鸡到成鸡,是一段付出,付出了钞票,付出了烦恼。不要以为鸡只是大号的鸟,它们每一秒都在伸着喙啄食,从泥土中刨出虫子,将庄稼撕碎,拔出萝卜发泄情绪。如果挨了骂,它们就群起反抗,拍身奋飞,将残羹剩饭连桌掀翻,然后叫嚷着逃走,像一群熊孩

子折腾着老爸。

老爸修葺了充满创意的鸡窝,物料取自天然,山里的木材、黄熟的稻草、翠绿的竹片,每一种材质都透着乡野气息,都是鸡喜欢的味道。为将这些简陋、朴素的材料制成鸡的居室,老爸展露了令人叹为观止的匠艺。他像燕子垒窝一样编织了一长溜草房子,房门面山朝阳,启合时吱吱呀呀地哼着曲调,而窗户迎向南边的暖风,傍晚时刚好能漏进夕阳,照见三只勤勉的鸡,安详地下蛋。

足以底身的“广厦”之外,是鸡群广阔的领地,由一片竹园和菜畦组成。这样的豪华配制让那样圈养的鸡族羡慕不已。一群鸡在竹林乘凉,另一群鸡在菜地觅食,将萝卜啄

几十家商店。仅有名医坐堂的药材铺就有“庆寿堂”“采山堂”等七八家。浙江地方银行也在西坞设立分理处,还有“泰升”等三家私人钱庄。镇上先后有“金溪”“浙东”“普爱”等医院和近十家私人诊所。可谓人稠物穰,各业繁荣兴盛。

“舟楫摇碎满江红”。得益于航运出行的便利,西坞和附近村镇的莘莘学子早年就从这里出发,经宁波至全国各地,或入学深造,或艰辛创业,这里先后走出了王正廷、邵志豪、郭烈懋、朱承民、孙忠利等历史上有影响的人物。奉化“红帮裁缝”中也有不少从人从这里起步,足迹遍及上海、北京乃至日本东京、横滨。镇上有不少青少年投亲靠友,很小就到上海当学徒,学成后自己创业,又带出去一批乡亲子弟。如滚雪球一样,出门学生意的队伍越滚越大,镇上几乎家家在上海都有亲戚。以后,在上海和外地发展成功的乡贤,回到家乡或改造扩建原有住宅,或择地建房,建起了一个个大阊门和单门独户的豪宅,有“唐虞夏商周”各房的中式古典建筑,也有仲房郭志豪西欧建筑风格的“小洋房”。众乡贤还热心家乡的公益事业,修桥铺路造凉亭,当时连结县城通道、现存“虹桥”,就是1917年由乡贤郭烈懋资助所建。

上世纪五六十年代,内河航运依然是西坞的主要交通运输方式。早年我曾几次乘坐过航船。印象较

胡文聪
当阳光拂过老树的年轮
当往事淋湿缱绻的回忆
我在红尘的彼岸,默默伫立
等待人生最美的风景

一次次翻阅历史的经卷
一遍遍细数光阴的页码
岁月托举青春
刻录下醉人的留恋

淡淡素笺,幽幽茶韵
煮成了一日的清欢
流年划过指尖
浮现出等待的痕迹



等待

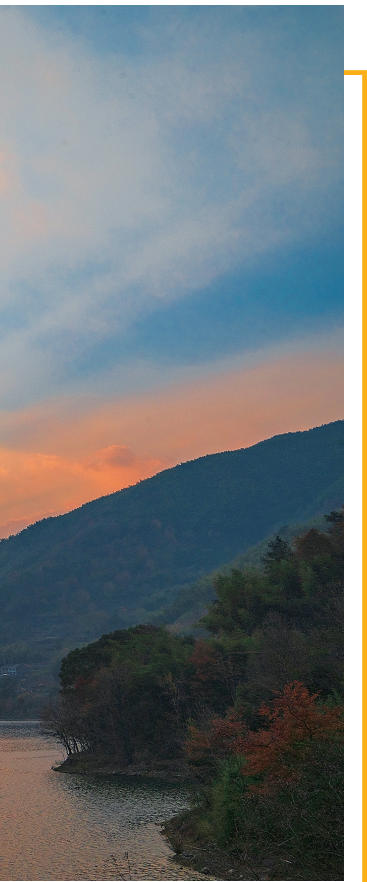
深的是顺风时,船上撑起风帆、劲风吹着风帆呼呼地响,船底江水哗哗地流,船工握着舵,船老来到到船舱唱了一段宁波滩簧,舱内一处欢笑声。到了三江口,航道上的风向变了,两个船工头戴有耳套的棉帽,身穿空壳棉袄,脚穿草鞋,在刺骨的寒风中,肩上背着纤担,连着纤担的是绷得紧紧的纤绳,一步一叩地踩踏在湿滑的石板路上,拉动航船前进,船上两支橹也飞快摇动,这些都是体力活,够辛苦的。船到横涨要过泥坝进入西塘内河,内河航行时又要拉纤。怪不得民间把撑船列为“天下三样苦”之一。我参加工作后,到宁波办事、去外地出差,都会乘坐客轮。奉航1号客轮从1961年投入运行后,对西坞和东江、奉化江两岸居民的出行,以及乡镇企业原料产品的运送,都发挥了较大作用。1978年客运量曾达到17万人次。后因陆路交通快速发展,1997年停航。上世纪五十年代,西坞货运船只曾达到80多艘,后也因运量减少,逐渐衰落。

随着社会的发展,内河航运作为区域内主要交通运输方式并推动、幅射区域经济发展的时代已成为历史。但青山不老,江河依然。在保护好水环境的同时,如何发挥江河的作用,如结合西坞古镇旅游开发,开辟水上旅游项目等,需要有关单位开动脑筋,进行探索和行动,做好这篇文章。

胡文聪
当阳光拂过老树的年轮
当往事淋湿缱绻的回忆
我在红尘的彼岸,默默伫立
等待人生最美的风景

一次次翻阅历史的经卷
一遍遍细数光阴的页码
岁月托举青春
刻录下醉人的留恋

淡淡素笺,幽幽茶韵
煮成了一日的清欢
流年划过指尖
浮现出等待的痕迹



等待

闲话宁波人米食

顾亚萍

民以食为天。要说宁波人冬天最喜爱的就是这口米食。

7000年前在河姆渡遗址发现了留下的稻谷碳化物,证实稻是我国最古老粮食作物之一。3000多年前,约在商朝,它已是我国主要粮食作物之一。据古籍《管子》记载有“神农种五谷”,即黍、稷、稻、麦、菽。古代,人们称野生稻为稻;称粘性稻为粳;称不粘稻为粳;称糯稻为秠。

我国南方称谷粒为稻谷或谷子,又称水稻。水稻一年种植二次,早稻春季播种,民间有“三月种田下秧子”之说,盛夏季收割及种植晚稻,过去用“双抢”来形容抢收抢种。晚稻在每年秋季成熟后收割,经过打稻机脱粒,把稻子分离成稻谷和稻草。稻谷再经碾米机器分离出粳糠和白米。

稻谷有粳稻、粳稻和糯稻之分,米就有了籼米、粳米和糯米。粳稻去壳成为粳米后,外观圆短、透明。煮食特性介于糯米与籼米之间。糯米又分粳糯及籼糯,粳糯外观圆短,籼糯外观细长,颜色均为白色不透明。糯米煮熟后米饭较软、黏。江南一带,通常把籼米、粳米当主食,尤其是粳米作为主要食用米,糯米则用于酿酒、制作金团、粽子等副食品。

来说说年糕。粳米除烧饭煮粥作主食外,用其制作的年糕可算是宁波人最主要副食品之一。过去是手工制作年糕的。优质晚粳米洗净后,用水浸泡3-4天,掺水磨成浆,榨去水分至不干不湿成粉状,然后上蒸;蒸熟后倒入捣臼内,一个人用捣子头搯,一个人添白翻动粉团揉压让粉团能搯得均匀。直至将粉状搯成大块团,然后从臼中取出,将大块团分成小团,再搓成长约20厘米圆条状,放到年糕印板上压扁成型。年糕板底上有不同的花纹雕刻,如梅、兰、竹、菊或天官赐福等吉祥图案,有的则做成“玉兔”“白鹅”等小动物,这就成了年糕。

现在我们吃到的大多是机器制作的年糕。每年12月,年糕厂就忙碌起来。蒸熟的米粉倒进年糕机后,白嫩软糯的年糕就成形了。过凉水后,再将年糕层层田字型叠起,最后放在竹排上晾凉。刚做好的年糕,整条软软的,用刀怎么切都是年糕团样,等到年糕充分凉透,再一根根浸在水里,煮前捞起切片。现在真空包装年糕条就省却浸水环节,新品种火锅年糕和切片年糕还要省事,可以直接用来烹调。

宁波人向来喜欢吃年糕,食用方法有煮、炒、炸、片炒、汤煮等,且咸甜皆宜。如传统白菜炒年糕、荠菜炒年糕、咸齋年糕汤、青菜肉丝年糕汤等,还有番薯煮年糕、白糖年糕等甜点类吃法,偶尔去乡村吃煨年糕也是风味独特,近些年流行起白蟹炒年糕和茄子年糕煲等新式美味煮法。

不得不说,宁波人冬令时节最受欢迎的是大头菜烤年糕,老底子冬至前夜每户人家都是要烧一锅的。准备好大头菜,两棵菜能煮满

几度夕阳红 韩晓霞 摄

月韵

潇潇雨歇
月光不是每日吃饭的食材
月光不是自行车后搭载着的女孩
月光不是午后闲谈时聊起的八卦
更不是登月飞船留在月球表面的痕迹

月光不是嵌进牙缝的食物残渣
月光不是小汽车后备箱的零零总总
月光不是12路车从双层变作单层的返璞归真
也不是花掉十几块钱吃到的美食

月光只是循依它自身的规律
一夜又一夜地让我们
不要忘了它的美丽

月光只是循依它自身的规律
一夜又一夜地让我们
不要忘了它的美丽