

奉化与古鄞

沈潇潇

在不久前的一次小聚中，遇到一个在奉工作的台州籍新朋友，介绍到他时有人称他为“新奉化人”，我半开玩笑道：“不，算起来他也是奉化人。”众人皆愕，不知我从何说起。说来话长，遂写成此文。

奉化设县在唐开元二十六年(738年)，距今已有1284年。其实，从另一个历史角度看，奉化设县的历史可追溯至更早的年代。今奉化辖地在春秋时属越国，战国时属楚国，秦在灭六国后于秦王政二十五年(公元前222年)推行郡县制，在会稽郡下设鄞县，治设白杜里(今西坞街道白杜村)。若按此算，奉化设县之始即可追溯至秦王政二十五年，向前推了整整960年。

有人一定会说：秦始皇在224年前所设的是鄞县啊，怎么能张冠李戴算到奉化头上？这是因为在许多民众的印象中，会稽郡鄞县是后来的鄞县和现在的鄞州区的前身，与奉化似无多大关系，有也只是从属而不是专属的。其实，这个说法并不符合实情。

公元前222年与鄞县同时设县的，在今宁波所辖地区还有鄞、句章、余姚三县(也有人认为余姚迟至汉代才设县)。其中，鄞县区域大致与今鄞州区、北仑区基本对应，句章县大致与今江北区、海曙区、镇海区基本对应，余姚县与

今余姚市基本对应，而与鄞县相对应的则是今奉化区全境及今宁海、象山两县的部分区域。也就是说，秦时设立的鄞县的真正传承者是奉化，后来的鄞县及现在的鄞州区与秦时所设鄞县没有行政人口、行政区域等实质性的承接联系。也正因此，相关历史著作中都把这存续于秦王政二十五年至隋开皇九年(589年)这811年间的鄞县称为古鄞，以示与后来的鄞县(鄞州)相区别，后者是鄞县的传承者，奉化才是古鄞名副其实的传承者——奉化的前身就是古鄞县。宋代宝庆《四明志》载：“奉化，会稽郡鄞县地。今县东白杜里有鄞城山，山下有广福院，旧云鄞城院，即古鄞县治所也。”这很清楚地说明了奉化的前世就是古鄞，古鄞的今生就是奉化。所以追溯奉化的历史必追溯古鄞。从这个角度看，把公元前222年设治于白杜的古鄞看成是奉化设县之始也未尝不可。

隋至初唐，是浙东县域建置频繁分合的过渡时期。隋开皇九年(589)，鄞、鄞、余姚三县并入句章，句章一时成为浙东大县，后人称“大句章”，以示与前句章县之区别。唐武德四年(621年)，析句章县为鄞州、姚州，四年后又改鄞州为鄞县，这时的鄞县被后人称为“大鄞县”，同样以示与前鄞县相区别。至唐开元二十六年，江南东道采访使齐浣奏请朝廷，析“大鄞县”地置鄞、慈溪、奉化、翁山(今舟山市区域)四县，并置明州。至此，奉化除了县名

外全盘继承了古鄞的衣钵。直到五代梁开平二年(908年)出现了一个喜剧性变化，吴越国王钱鏐为避梁太祖曾祖茂琳讳，才顺手牵羊捡拾起已弃用多年的古鄞县名，张冠李戴到鄞县头上，这就是后来的鄞县。

作为奉化前身古鄞的区域大致以今奉化区为中心，还包括今宁海、象山两县的部分区域。再往南是东越(或瓯越)国，因那时那里还是地广人稀、经济落后、言语不通的荒蛮之地，秦始皇虽然在名义上设了个闽中郡，却一直懒得去打理。可以说，秦朝实际施政治理的地盘在东南沿海也就到鄞县为止了。

这种情况到汉朝时发生变化：为加强了对瓯越地区的统治，汉武帝在元鼎五年(公元前112年)设立回浦县，属会稽郡。《三国志·虞翻传》载：“元鼎五年，除东越，因其地为治。”回浦县县治初设于今宁海县城之北5公里的冠庄，始元二年(公元前85年)回浦县治迁至章安(今台州市椒江区章安街道)，县名仍为回浦。回浦县在《汉书》中虽被列为会稽郡26县之尾，但区域却大得出奇，囊括今台州、温州、丽水三地及福建东北沿海部分地区，即原东越国的地盘。出现这种现在看来匪夷所思的特殊现象，一是因当时设置行政区划在很大程度上以人口数量为主要考量，二是因持“中原中心论”的北方统治者对地广人稀的南蛮之地还没引起足够重视。

偌大的回浦县曾一度并入过作为奉化前身的古鄞县。若按如今的

行政区划计算，古鄞县之地盘最大时跨浙江、福建两省，涉及包括台州在内的多个地级市。这也是我开玩笑称那位在奉工作的台州籍新朋友也可算为“奉化人”的缘故所在。

这段史实对许多奉化人来说可能闻所未闻，在此粗线条梳理一下其来龙去脉：西汉末年以来连年战乱导致人口锐减，东汉初建武年间(25-57年)朝廷撤并了400多个县。《后汉书·光武帝纪》载：“今百姓遭难，户口耗少，而县官吏职所置尚繁……并省四百余县，吏职减损，十置其一。”就在这时期，回浦县也被撤并，成为鄞县回浦乡。一个回浦乡的地域面积大大超过并入前整个鄞县的面积，也算是历史奇观。随着后来经济发展、人口增加，回浦乡在东汉章和元年(87年)又从古鄞分离出去，单独设为章安县，县名寓此地在章和年间已安定和谐之意。再后来，又陆续从章安县析出许多州县。《晋太康地记》有“章安，本鄞南之回浦乡，章帝章和元年立”之记载，宋元时期史学家、宁海人胡三省也谓章安乃“割鄞县而置县”，清初鄞县人、著名史学家全祖望在《鮑琦亭集》卷三十五中说得更全面：“前汉之回浦……时盖省县人鄞而为乡，章帝又置为县耳。”

从东汉光武帝建武年间到章帝元和元年，回浦县归属古鄞设为回浦乡的时间不过数十年，在从古鄞到今奉化的2244年历史中只能算是一段小插曲，但作为古鄞传人的今奉化人对此还是应该有所了解。

浅说奉化方言

沈东海

普通话已完全普及的当下，方言日渐式微。而今的年轻人，能说方言的少了，懂懂方言修辞的魅力，更是寥寥无几。

奉化方言较为复杂，因地域不同，方言也不尽相同，以下仅为一家之言。

奉化人形容一个人瘦，不叫瘦，叫“柴桃”(柴棍)，比“柴桃”更瘦的，叫“香桃”(香杆子)。又瘦又长的，叫“晾竿”(晾晒衣服的竹竿)。而胖的叫“鸟猪”(猪)，比“鸟猪”更胖的叫“柴油桶”，比“柴油桶”更胖的叫“万吨轮车”。又矮又胖的，叫“矮冬瓜”。

形容一个人壮实，说他的头像“果桶”(盛放果品的木桶)，也叫“利市头”(猪头)，耳大如“风篷”(船帆)，“手掌肢”(胳膊)像大腿，大腿像牛腿，“背臼”(背)像门板，肉像石头，“别别”(突突的)还会弹。这样的人有多“结棍”，三榔头还“拷勿倒”。形容一个人坏，面皮石厚，嘴巴像老虎钳，又像火铁钳(多指女性嘴巴毒辣)，讲起闲话像吃了枪药。“手骨”(手)忒长，“指壳”(指甲)忒深。头削了“笔尖”，“眼乌珠”像老鼠，“呱呱啦”(拟声词)还会转。

世间百态，众生百相。奉化人眼中，看见什么都想要的，叫“讨饭相”。脑子很笨的，叫“白蒲”(未熟的瓜)。人不笨但干了一件蠢事，叫“死尸”。到处欠钱的，叫“鲟扁鱼”(鲟鱼，奉化话里，鲟扁与欠遍音同)。爱吹牛的，叫“弹王琴”。说话不着边际的，叫“唱山歌”。狂妄之徒，叫“王三胡琴”。难弄的人，叫“崎翘瓦片”(又斜又翘的瓦片)。有点坏的人，叫“坏吃芋头”(难吃的芋头)。生得矮小且瘦弱无力的，叫“垃圾猫”(病猫)。病人膏肓的，叫“瘟鸡奄头”(鸡得瘟疫时的样子)。说话做事没分寸的，叫脚高脚低、爹头娘脚。又懒，又笨，又爱打扮的人，叫“懒花笨”。一个人有点懒，叫懒得骨头也懒出。懒的最高境界，叫“干手勿动”。调皮捣蛋，不听话的孩童，叫“獬狻精”(猴子)。獬狻精因大小，桥倒压不到鱼(比喻下一代衣食无忧，啥事都不用操心)，所以总被大人骂：“魂灵”死点进！再这样下去，后山的烂泥好吃也给你吃完了。你看看人家，“屁眼”(屁股)也生魂灵。如上种种，大家不爱搭理，就叫“插蜡烛”。

在奉化人眼里，人虽无贵贱，但分工种。普通干活的，叫“卖力气”。手艺人，叫“吃手艺饭”。靠嘴赚钱的，叫“吃嘴巴饭”。三者算卖力气的顶苦，赚赚血汗铜钿，吃吃长下饭。用他们自己的话说，就是吃吃猪食，做做牛力。可怜的是，人贫却爱生子，一生竟还是多个“光郎头”(光头，特指男孩)。等到读书，家里多出几只“书包”，压力很重。因此常常口袋里比脸还干净，要从牙齿缝里省铜钿。不像富家少爷，兜里有几个钱，就要开始叫了(钱在兜里叫嚷)。每天干到深夜，肚子饿得唱山歌，看到路边卖吃的，馋虫虫爬了出来，却还是忍着。到家干了三碗白饭，却总感觉不够塞牙齿缝——菜没油水啊！这样的人家，牛羊肉是不进家门的，买不起。卖力气的，偶尔也写字，字却像“蟹爬”。偶尔也在亲朋友喝一点酒，到那时，喉咙胖了，才觉得自己像个爷们——他太苦了。一年难得理几次发，过年是难免的，到那时理发店生意好得像割早稻“情光”(时间)，抢一样。这样的男人，娶的老婆日久也变了，没进过城，却不怕，路在嘴巴里。进得服装店，老板夸海口，说衣服质量好得不得了。女人拿着衣服的手边用力扯着，边白了老板一眼，叫道：“就你这衣服还好？别说手拽，我一个屁就把它崩坏了。”

奉化人关于吃食，也有点意思。瓜子不叫饱不饱满，叫瘦壮。饼状如手掌，叫瓦片饼。笋如腿细长，叫脚骨笋(每年立夏必吃，称有健腿脚的功效)。剥出的毛笋白白嫩嫩，非说像大姑娘的大腿雪白(丝)白。粗俗吗？却也挑不出啥毛病。奉化饮食里最有古味的一词，是“炒咸酸”(菜当零食吃)，咸即盐，酸即梅。盐梅在古代是最重要的调味品，也喻指国家所需的人才。而这里它所指的是菜。奉化人连欺负人都文绉绉的。二指弯曲并拢，击打对方头部，叫给你吃栗子。动用武力欺负人，叫“泥光”(耳光)要吃哇？“生活”(功夫)给你吃点。更有甚者，在餐桌上，长得虽其貌不扬，满口方言土语，却都是言简意赅。徐家二老板曾对我三叔说：“三五斤的野生大黄鱼要吃哇？嘴巴拉开来像大姑娘的“嘴红膏”(口红)擦着。”“你儿子被我培养得像金子，太阳底下一照，闪闪发光。你培养得出哇？我看早就成烂铁一块了，哈哈。”

形容天气等，奉化人也不是“死板板”的。雨很小，叫“小雨毛丝”，或“毛毛雨”(像丝丝，又像毛发的雨)。雨下得很大，叫“倒翻一样”。冰雹下得很大，叫“搁”(整)面盆倒落，像落铁一样。雷声很大，叫这雷“头颠心”在劈一样。风很大，叫“外面风刮倒一样”，走出去人也要被刮走了。雪下得很大，叫“雪再落下去，天也要落塌了”。寒冬腊月，风刮在脸上，叫“像刀在割”；手冻裂了，叫“像眯眯在笑”。而夏天呢，六月里的太阳火辣辣的，有多毒？晒得人脱层皮了！因此奉化老话有“好汉不赚六月钱”，还有一句“六月日头，后娘拳头”。在这样的大太阳底下干活会怎样？汗“扑”起一样(扑：水烧开滚了)，人快要烧着，马上要累倒。

我们平时虽听到很多方言，但很少有人会去搜集整理。我也只是写了一点自己略微所知的，望能抛砖引玉，将方言里特有的文化，传承发扬下去。

归来仍是少年

沈潇潇

当山峦凝望白云

自由被诠释出新的底蕴

当小草垂首接住从天而降的雨露

春风便理解了大地一年一度的复苏

玲珑锁被轻易地

用一根狗尾巴草破解

五色岩永远象征着勇敢与智慧的传奇岁月

骑跨白马的那位少年

不知去了何处

我们亦无需关心

只要心向着光明

何处俱是故土

只愿他

认得出我们出发时的路



鸟瞰青云古村

严海挺 摄

外婆的端午粽

胡文聪

有一种习俗，生长在心灵深处，任凭时光流逝，依旧不改当初的模样。泛黄的记忆里，浮现着外婆裹粽子的身影，那一缕粽香，沉淀着一种传统，更凝聚着一种情怀。

那年端午节，外婆与往常一样，一大早就在厨房准备着包粽子的食材。粽叶是前一天从市场采购好的，洗干净后，放在桌子上晾晒。灶台旁边是包粽子用的糯米，外婆将雪白的米粒倒入清水中，枯黄的双手在水中轻荡，一颗颗饱满的糯米在指缝间游走，水面泛起层层涟漪。接下来，外婆拿出准备好的蜜枣、红豆、板栗、花生……空气里瞬间氤氲着一股烟火气息，仿佛孕育着端午的粽香。

准备好食材，外婆开始包粽子。只见外婆拿起两片粽叶重叠在一起，挽成一个漏斗状，然后轻

柔地放进糯米和蜜枣，灵活的双手用粽叶把米包住，一手按住粽子一头，一手快速旋转着粽绳，一缠一系间，一个精致玲珑的粽子就诞生了。见外婆裹得如此熟练，我嚷着也要包粽子。外婆摸了摸我的头，便顺手拿了两片粽叶放在我的手中，教我怎么包。可惜当时我太小，不是裹得东倒西歪，就是将糯米撒了一地。外婆说：“包粽子讲究手法和力度，需要双手的协调配合。”在外婆的引导下，我手中的粽子也渐渐变得有模有样。

包完粽子，外婆打开大铁锅，把一个一个个结实而饱满的粽子按顺序放好，倒入清水，煮上一个多小时。“咕噜，咕噜……”袅袅升起的白雾模糊了视线，一股清新的粽香迎面而来，刺激着跳动的味蕾。刚出锅的粽子冒着热气、色泽晶亮，我迫不及待地解开粽绳，把一层层粽叶慢慢剥开，只见雪白的糯米颗粒分明、圆润饱满，犹如一个白玉团。我一咬下去，

口感软糯，细腻黏甜，粽叶和糯米的香气在唇齿间萦绕，形成了立体的感觉。我吃完一个粽子，又剥了一个拿给外婆。外婆赶紧接过粽子，拉着我的小手，喜滋滋地说：“小囡真乖，外孙女剥得粽子肯定特别好吃。”我望着外婆，那一抹嘴角的微笑便深深烙印在灵魂深处，伴着端午的粽香，化为永恒不变的记忆。

外婆在村里是出了名的热心肠，每次端午节包好粽子，外婆都会分一些给邻居们。无论是腊肉粽、缸豆粽，还是蜜枣粽、板栗粽，只要是邻居喜欢的口味，外婆都会裹一些送过去。住在隔壁的李大妈喜欢吃鲜肉粽，外婆便一大早从市场上买来新鲜的五花肉，裹了满满一箩筐送给邻居。第二天，李大妈便拎来三箱高邮的咸鸭蛋作为回礼。外婆又将咸鸭蛋作为馅料，裹了几大盘的蛋黄粽送给村里的人。村民们纷纷夸外婆包的粽子好吃，外婆的端午粽在村里逐渐有了名气。