

档案为媒,我与“蛋大王”郑源兴的“隔空”之缘

许霖

今年清明前夕,我有缘再次邂逅了从香港回来祭祖的郑美珠女士。郑女士是近代中国“蛋大王”郑源兴先生的长孙女。与郑女士结识,源于我在区档案馆工作时袁巨高老人的一次捐赠。当时,我从袁巨高老人口中获悉了郑源兴先生和茂昌蛋业冷藏有限公司的一些初浅事迹,从而引发我想进一步了解的興趣。

2018年清明时节,我在袁巨高老人的引荐下拜访了回乡祭祖的郑源兴先生的长孙女郑美珠女士和长外孙女戴丽荣女士。几个小时短暂的会晤后,我开始惊艳于郑源兴先生和他经营的“茂昌制蛋业帝国”,而席间袁巨高老人对郑源兴和茂昌公司的那份不舍的感情深深触动了我。我内心考量着,作为奉化的档案人应该做点儿什么? 不曾想,这一次萌动,却牵出我与郑源兴先生的“隔空”之缘。

馆藏有关郑源兴先生的档案资料屈指可数,更别提他曾经经营的“茂昌制蛋业帝国”。在萌动之心的促动下,我开始了漫长而艰辛的档案资料征集之路。新冠疫情掣肘我的征集工作,档案资料的信息来源获取困难,收效甚微。2022年年初,我在香港公共图书馆官网查询档案资料之时,1947年4月《大公报》的一则有关“茂昌堆栈失慎”的消息引起了我的注意,仔细阅读后,一段记忆猛然从脑海深处浮现。记得那是上世纪末的事情,我大学毕业后第一份工作的单位就位于上海黄浦路108号,相去不远的地方就是家属院青浦路52号和54号,与家属院一墙之隔是一个很大的蛋厂(厂名已经记不清了),大门正对着黄浦路,去家属院这里是必经之路。每天一早这里门前总是车水马龙,人来人往,生意红火。令我记忆最深的就是临近家属院的那堵墙,黑黝黝的一片与其他地方的墙面不同,在好奇心的作用下,我请教单位一位“元老”级的员工:为啥这墙黑黑的一片? 他告诉我,听以前的人说,解放前这里曾经发生一起大火,烧得很严重。这段记忆在我一声“哦”中,随即湮没在脑海深处。二十多年过去了,不曾想与郑源兴先生的“隔空”之缘,因这则消息而触发。

在这段“隔空”缘分的激励下,我也不断提速对郑源兴和他经营的“茂昌蛋业冷藏公司”相关档案资料的征集。做足功课是征集之旅的第一要务,我一边与郑女士保持了通畅的邮件往来,以便获取更多的信息资源;一边借助专家学者的研究成果,一路探寻着郑源兴先生创业的人生轨迹。随着档案资料的不断丰富,我更加震撼于郑源兴先生和他的“茂昌制蛋业帝国”。这位仅读了三个月私塾的郑源兴先生,一边



绿野寻踪 肖湘风 摄

北宋著名文士诗词中的布袋和尚

袁国松

五代后梁年间的公元917年(一说916年),布袋和尚(契此)在明州奉化县岳林寺圆寂,县衙与乡民共同为他塔葬。不久,在明州之外异地,又有多人见他荷布袋而行。由此,江浙民间颇感神奇,开始画其像供奉。

北宋端拱元年(988年)成书的《宋高僧传》,高僧赞宁最早将布袋和尚生平记载于文献之上。不久,黄庭坚、李之仪这两位苏轼十分得意的弟子,也借诗词赞颂了布袋和尚。

黄庭坚(1045-1105),字鲁直,号山谷道人,洪州分宁(今江西省修水县)人,北宋著名文学家、书法家,江西诗派开山之祖。他与张耒、晁补之、秦观都游学于苏轼门下,合称“苏门四学士”。生前与苏轼齐名,世称“苏黄”。他的书法,也能独树一帜,为“宋四家”之一。

生活中的黄庭坚,喜欢常拿朋友调侃。他的好友、“苏门四学士”之一的张耒体形肥胖,大腹便便,他就在一首诗中戏称张耒为“形模弥勒一布袋”。《以香烛团茶琉璃献花碗供布袋和尚颂》则是黄庭坚创作的一组五言绝句:

其一
钵千家饭,孤身万里浮。
知音若相问,不住涅槃州。

其二
弥勒真弥勒,分身千百亿。
若问下生时,不打这鼓钹。

李之仪(1048-1117),字端叔,古沧州无棣(今山东省庆云县)人,北宋著名词人。他是苏轼门人,为北宋中后期“苏门”文人集团的重要成员,官至原州通判。他的《卜算子·我住长江头》这首词,为后世称道并广为传诵。他诗词文章出色,在一定程度上是受苏轼的熏陶与指点;他仕途多舛,也由于受到苏轼的牵连。

22岁进士及第后不久,李之仪最初任职四明(宁波)僚佐四年,与沈括族侄沈孝达成为同僚。他对奉化县布袋和尚生平以及当时明州百姓对布袋和尚推崇备至的状况,了解甚多。他的《布袋和尚赞》,长短句,乃词之前身,诗之别体,为他明州任职时期所作。其云:

盛着底是病,拈出底是药。众生以相见我,却道风狂颠错。

秋来叶落归根,春去鸟啼花落。只这便是生涯,说甚重重楼阁。从最初江浙民众的信崇,到佛教文献的记载,再到著名文士的诗词赞颂,直到朝廷认可而敕封,作为一位富有传奇色彩的真实历史人物,布袋和尚并非一举成名,他最终饮名天下有着一个不断递进的过程。

到了北宋元祐、绍圣年间,人们于布袋和尚之塔凡有祈祷,必定应验不差;水火疾疫,也必有预兆,于是奉化县令将此奇状上奏朝廷。北宋元符元年(1098年),哲宗皇帝赐号布袋和尚为“定应大师”,此可谓“千锤打锣,一锤定音”! 之后,元代天台山国清寺住持昙噩所撰的一卷人物传,其名即称《定应大师布袋和尚传》。

北宋崇宁三年(1104年),奉化岳林寺住持募建佛阁时,塑布袋和尚像奉为弥勒菩萨于阁内,宋徽宗赐年号“崇宁”为其阁名,从此举国寺院才开始普遍供奉布袋和尚形象

三味夜话⑨1

诗如软肋

杨洁波

今年的宁波文学周,奉化诗人集体亮相,接受文学大刊编辑和评论家们的点评。作为预热,三味沙龙举行了一期奉化诗歌新作讨论会。沙龙上,刘阳阳为大家朗诵了五位诗人的诗作,分别是南慕容的《纯真年代》、毛立纲的《致鸟鸣》、陆旭光的《一条江河的生平》、林杰荣的《软肋》和曾谥安的《一个怀着其他忧虑的人》。在音乐和诗歌的陪伴中,文友们度过了美好的一晚。

南慕容表示,他曾停笔很长一段时间,花时间阅读大量外国文学。他的诗歌创作有很大一部分灵感来自于阅读。许多名著光看题目就能引起人诗意的联想,比如《我弥留之际》《到灯塔去》。他的《纯真年代》就是根据同名小说和电影创作的,诗中引用了原作中的一些意象,比如鲜花、剧院和灯塔。

毛立纲尝试过写散文和小说,后来改写诗歌。他认为这与他自身的世界观有关。他一直相信在眼睛所能看见的世界之外,还有另外一个世界存在,需要用诗歌去探索 and 发现。所以他倾向于深入观察一种事物,就像观察一场台风的狂暴眼,在黑暗中观察光亮,在喧闹中体验平静。《致鸟鸣》中,他用简短的诗句、精美的意象探讨了个人与国家的关系。

陆旭光认为诗学是入学。过去他写诗写的是一种感觉,能够打动自己,但不一定能触发读者的共鸣,所以现在他也在寻求改变。他很欣赏曾谥安的诗,认为她的诗中能闻到文字的芬芳,表达一种难以言喻的意境。但他与

曾谥安风格不同,他希望自己的诗能够让读者看得懂。他本人是一名长跑爱好者,活跃在各个马拉松比赛和长跑团中。希望他的诗歌创作也像长跑一样,不断自我突破。

林杰荣的《软肋》是一首描写亲情的动人小诗。朗诵者刘阳阳表示,作为一名从北方来南方扎根的新奉化人,这首诗勾起了她的思乡之情。林杰荣近年创作颇丰,他表示到了一定阶段,回望过去的作品会有反思,会寻求突破和转变。因为白天工作繁忙,他只有晚上等女儿睡着了之后才有短暂的时间思考,这首诗就是这样写出来的。诗中,他抒发了从青春年少过渡到中年人的那种压力和无奈。

曾谥安因为工作的关系没有出席沙龙,区作协主席高鹏程点评了她的诗作。曾谥安的诗歌已经形成了自己独特的风格,意象的跳跃性很大,诗意比较晦涩,对于没有写作和阅读经验的读者而言,会较难进入她构想的诗境。近年,她的诗歌主题向务虚层面又进了一步,每首诗都需要去用心揣摩。

高鹏程还点评了其他四位诗人的诗,他认为陆旭光诗中会出现一些奇思妙想,比如《一条江河的生平》中把桥梁比作河流的婚戒,令人眼前一亮。林杰荣的诗歌火候掌握得很好,结尾处理得很巧妙,落到生活的细节处,有温柔的光能够打动人。南慕容和毛立纲也不断有佳作涌现。

在崇尚快阅读的现代生活,诗歌似乎注定是寂寞的。但我们奉化诗人仍然坚持在工作和生活之外创作, 这本身就是一种力量。

虾蛄弹不是虾

虞燕

虾蛄弹,学名虾蛄,又叫皮皮虾、富贵虾、琵琶虾、濊煎虾、螳螂虾、虾爬子等等。看吧,每个名字都带着“虾”,但人家偏偏不是虾,虾是十足目,而虾蛄为口足目。只能说,这货想混入虾界的心思太明显了。

幼时,我对虾蛄弹印象不佳,一则受那个老掉牙的传说影响——虾蛄弹与龙头鱼原是邻居,虾蛄弹爱舞枪弄棒,龙头鱼喜舞文弄墨,两者虽文武有别,也算相处融洽。有一年,龙王要在水族中开科取士,虾蛄弹和龙头鱼各得武状元和文状元。龙头鱼一激动,喝多了酒,结果生了病,龙王授冠之日,只得央虾蛄弹代领。贪心的虾蛄弹戴上了武状元的帽子,又把文状元的头冠套在了脚上,而后,溜之大吉。从此,虾蛄弹的子孙便个个头顶盔,脚套帽,身披铠甲,一见龙头鱼赶紧低头缩脚,死抱冠帽,怕被抢走。再者,虾蛄弹全副武装,无从下嘴,我屡屡受挫,不是扎破手就是戳破唇,便有了那么点因爱生恨的意味。

剥虾蛄弹是个技术活。母亲习惯从尾部插进一根筷子,让筷子贴着背上的壳直到头部,捏着尾巴用力拽,壳便可揭开,但我力度掌握不好,畏畏缩缩,筷子对我毫无用处,反倒成了累赘。徒手剥吧,我就不信了,这么大个人还斗不过煮熟透透的虾蛄弹。几经实践,总算得出了一套剥虾蛄弹妙法,能剥得很完整的那种。掰掉扎手的小脚,从两边掀开背部的壳,一手捏壳尾,一手捏头部,轻拽,肉就滑出来了。摸索过程堪称夜夜不倦,代价当然有,受了无数次小刺伤,不过,为了更好地享用美食,这点牺牲又算得了什么呢?

清明前后,虾蛄弹最为肥壮。春天是虾蛄弹的产卵季,挑母的为佳,只只肉肥膏美,拿起背对光线,若背部有条褐色的线从头顶连到尾,没错了,那便是膏。这

样上等的虾蛄弹清水快煮最好,原味至简至一,是海岛人致敬鲜货的惯用方式。一盘虾蛄弹在前,都懒得客套,口水泛滥,手指发痒,果断出手剥壳,红褐色的膏像一条玛瑙项链镶在雪白的肉上,连肉带膏咬下,软的肉韧的膏,嚼起来油润丰美,鲜中带甜,让人欲罢不能。

可不要小看了没了膏的秋冬的虾蛄弹,这个时节尽量买公的,没有生产过的公虾蛄弹肉质更厚实肥美,选购时,以眼睛清亮、外壳青绿有光泽、弓着背的为新鲜的标准。天冷了,人们更需要肥甘厚味的食物,于是,虾蛄弹多数被做成了椒盐的。一道成功的椒盐虾蛄弹是经沸油炸、香料炒、椒盐提味之后,香味能夺魂,滋味会穿过外壳入侵到肉里的。“嘎嘣”一口,壳酥脆如薯片,肉紧致弹牙,丝丝入味,边剥壳边嘬手指为吃椒盐虾蛄弹的正确姿势,面对如此美味,哪舍得浪费一点儿。

除了清蒸、椒盐,爆炒和生腌也是惯常吃法。虾蛄弹不够新鲜或者冰冻过,父亲就放葱姜蒜等爆炒,油光红亮,口味浓郁,特别费米饭。生腌虾蛄弹,我们叫“呛虾蛄弹”,步骤相当简单,开水凉透后放盐,让洗净的虾蛄弹淹没于盐水中,倒点白酒,冷藏起来,数小时后即可食用。父亲习惯以汤饭为早餐,在他眼里,呛虾蛄弹蘸米醋是汤饭的绝配,热乎乎的汤饭就着冰冰凉的呛虾蛄弹,他能“嘎嘣”吃掉两大碗。

每到虾蛄弹捕捞季,父母亲会大量买进,一部分煮熟了晒干,一部分剥肉冷冻,他们怕我和弟弟在外吃不到虾蛄弹,就想法子保存,等我们回去就能美美享用了。生的虾蛄弹极难剥壳,也费时,父亲和母亲的手指常被刺得血淋淋的。

我一直觉得,解冻后的虾蛄弹肉炖蛋是不可多得的至味,每一口都值得好好珍惜。这世上,能花大量时间和精力默默为你剥虾蛄弹的人,能有几个呢?