

## 酱园杂谈

## 风物

桑金伟

“老底子”的开门七件事：柴、米、油、盐、酱、醋、茶，其中有两件是酱园管的。旧时大城小镇都有酱园，有人说，铁铺是集镇的耳朵，染店是集镇的眼睛，酱园是集镇的鼻子。意思是：叮叮当当响的是铁铺，凭耳朵就能找到；蓝白黑青高高挂满的是染店，凭眼睛就行；酱香酒味浓郁的是酱园，凭鼻子就行。

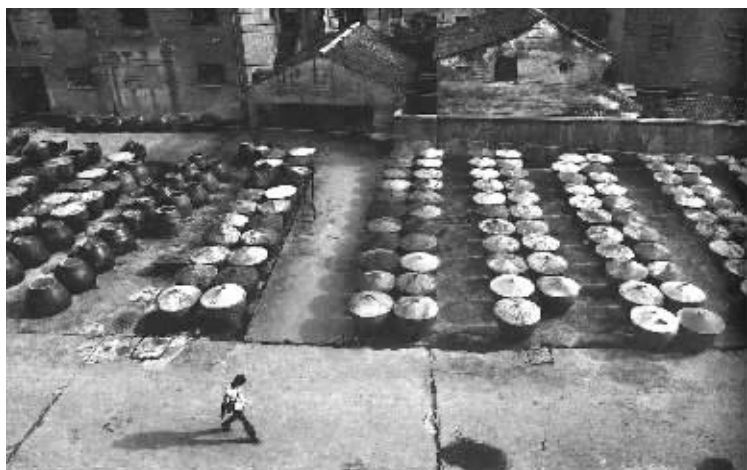
虽然有专门的酒厂和醋坊，但不少酱园也同时造酒制醋，因为酒、醋、酱油都是利用发酵作用来酿制的。但不管怎么说，酱园姓“酱”，酱菜、面酱、酱油是酱园的主打产品。

酱菜是百姓的长“下饭”，尤适于早餐。如雷贯耳的“六必居酱园”，相传创自明朝中叶，是京城历史最久、最负盛名的老字号之一。“六必居”美味的甜酱黄瓜等酱菜和它的店名，在北京已口口相传了400多年。“六必”既是店名，又是制作原则——“黍稻必齐、曲蘖必实、湛积必洁、陶器必良、火候必得、水泉必香”。“六必”代表了我国古代几千年积累的高超的酿造工艺水平。

面酱是北方面食中一种不可少的佐料，它有甜酱、咸酱之分。吃烙饼、薄饼、家常饼时，人们爱涂上一层甜酱，裹上大葱；吃炸酱面、拌拉面时，面酱更是主要的原料。当年我支农的五洞闸，那里的农民都会做面酱、豆瓣酱。

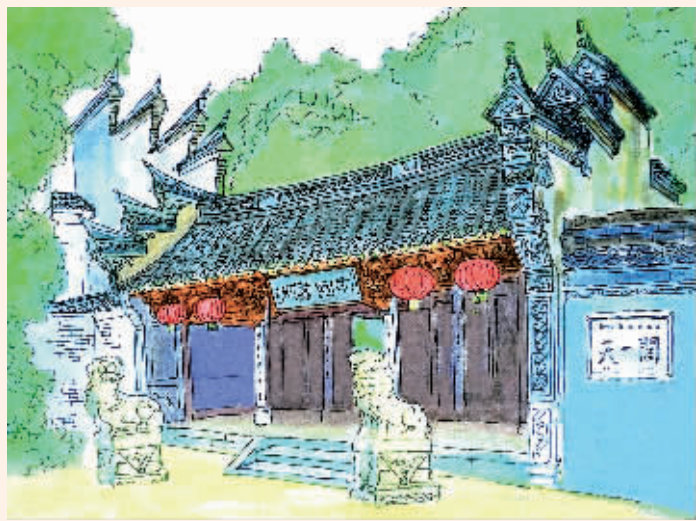
酱油则是纯粹的调料品。北方、西部好多饭店里找不到酱油，江南用酱油却普遍，宁波人更少不了酱油。江南许多酱园就凭酱油而出名，如绍兴安吉的仁昌酱园创于光绪年间，它的酱油有太油、头油、顶油、上油、市油之分。它的“母子油”更是酱油中的珍品，该工艺以酱油代替水（为母）放入酱饼（为子），历经半年以上日晒夜露而制成，口感醇厚，鲜甜可口。

南、北的酱园孰早孰迟，我



慈溪周巷的恒利官酱园，始创于清道光二年（1822年）。（照片由桑金伟摄于20世纪80年代）

## 甬城绘



## 天一阁

“书藏古今，港通天下”，这是宁波的城市宣传语。而藏书的代表就是天一阁，可见天一阁在宁波城市中的地位了。

天一阁是我国现存最早的私家藏书楼，也是亚洲现有最古老的图书馆和世界最早的三大家族图书馆之一。建于明朝中期，由当时退隐的兵部右侍郎范钦主持建造。1982年，被国务院公布为全国重点文物保护单位。（丁安 绘）

## 老照片印证宁波人的乐善好施

## 老照片

陈青 俞轶妮

“这张老照片是民国二十六年拍的，就是1937年，到现在也有近80年了，说的是冬天施舍热姜茶给过路人。右边第二个是我爷爷王宏富，当时他在中山东路开了一家铜锡店，每天早上起来和附近的经营业主一起施茶做好事，算是慈善的一种。”今年64岁的王永康说，“另外还有一张拍摄于民国三十五年，也是爷爷和其他施茶人的合影。这两张老照片1967年被抄走，1984年我从鼓楼那边的利群五金商店找回，现在看来保存得还挺好的。”

## “我为老照片找了个新家”

两张老照片分别装在红木相框里，用玻璃覆盖，宽28厘米，高25厘米，上面分别标注有“民国二十六年永固姜茶会十周年纪念留影”“永固姜茶会复兴纪念时在民国三十五年冬季摄影”。王永康说：“去年我在报上看到中国摄影家协会宁波艺术中心征集老照片的消息，就带着这两张老照片去了，给它们找了个新家。照片反映的是乐善好施的中华传统美德，我觉得像这样的宁波老故事应该与大家分享。”

宁波是最早的“五口通商”地之一，西方摄影随即传入，从一定程度上定格了近现代宁波的影像记忆。成立一周年的中国摄影家协会宁波艺术中心，为了收藏宁波有影像记录伊始至上世纪末各个时期的影像作品，生动再现近现代宁波历史风云，2015年8月起，举办“甬上影像·百年记忆”宁波老照片征集活动，活动将一直持续。对征集到的老照片，中国摄影家协会宁



1937年的施姜茶照片

波艺术中心将通过数字化处理进行永久保护，待处理完后，老照片可捐赠艺术中心，也可取回自行保存。入选照片将被编辑成册，成为系统记录宁波近现代历史的珍贵图像，并在艺术中心定期展出。

## “爷爷开了家西仪昌铜锡号”

王永康介绍，这两张老照片均由天胜照相馆出品。成立于1924年的天胜照相馆是浙江省照相行业的老牌名店，原开设在宁波繁华的江北岸外滩，在宁波摄影界久负盛名。“但从我记事起，天胜照相馆就在中山东路我家祖屋对面。”

“当时爷爷在中山东路158号创办了一家西仪昌铜锡号，我们兄弟姐妹就出生在这里，这个地址就是现在的东方商厦对面。四间店面约10米宽，做铜茶壶、铜面盆、锡器等，如今这已是消失的老行

当。”王永康说。

铜锡业是专门制作和经销铜锡器皿的行业，20世纪二三十年代，人们日常生活中使用的器皿大多为铜锡制品。铜制品有铜茶壶、铜面盆、铜火熄、铜汤锅、铜铲以及取暖用的汤婆子、吃火锅用的铜暖锅、抽烟用的铜烟管等；锡制品有锡壶、锡瓶、锡罐等。

“民国三十五年”那张照片上显示，西仪昌铜锡号还善于制作招牌、嫁妆等。“宁波人对置备女儿嫁妆十分重视，即使是穷人家嫁女儿，铜锡器也是不可省的。”王永康听母亲说，那时候家里生意不错，“至少家境小康，爷爷和东门口几个老板一起组织了永固姜茶会，免费为行人施茶。”

## “每年冬至至年三十施姜茶”

在“民国二十六年”这张老照

## 二老阁：藏书自比遗金富

## 古迹

郑家永

江北半浦的二老阁，始建于清康熙六十年（1721年），至雍正元年（1723年）落成，距今已有近300年历史。如今，尽管斯人已去，阁亦无存，但郑氏二老阁尊崇师长、传承学术与藏书刻书之佳话未成绝响。正如倪大成《登二老阁诗》所云：“藏书自比遗金富，师道原同祖德隆。二老额悬光万丈，南雷鹤浦并高风。”

二老阁藏书楼为浙东学派黄宗羲高弟郑梁的儿子郑性创建，其匾为邑人冯帝赉所书。郑性祖父郑溱与黄宗羲同学于刘宗周之门，交契

深厚。郑梁和郑性平生勤于学问，尊敬师长。郑梁临终前对儿子说：“秦川府君，吾身所自出也，而道则兼师也……梨洲先生，吾学所自出也，而情犹吾父也……吾死，汝其建一阁，立于先生主，梨洲居左，秦川府君居右，而吾则侍于其侧，岁时致祭祭谨。”

郑梁卒后，郑性遵父遗志，开始建阁。他在《南雷文约》序中说：“康熙癸巳，先生火，遗书仅存五分之一。丁酉，悉归余。”1717年，郑性把黄宗羲“续钞堂”残余图书用船载运到半浦渡口，并人藏于“西江书屋”。事后他深有感慨地咏诗以记其事：“劫后残编四五千，辞黄归郑上江船……”之后，郑性耗时5年，整理黄氏残编，尚得三万卷。

当时建二老阁的初衷是纪念郑溱和黄宗羲两位老人，故以“二老阁”名之。阁坐北朝南，为二层歇山式建筑。楼上中间供奉黄宗羲、郑溱及郑梁的神主，左右两间贮藏黄氏遗书三万卷，楼下架空遮蔽郑氏遗书二万余卷。由于全祖望所撰《二老阁藏书记》影响深远，又有规模可观的藏书五万余卷，故后人将二老阁视为藏书楼。

郑性，每晨起，正衣冠，率诸子焚香拜于其前。这一仪式几十年如一日地在二老阁上演，甚至记入了当时的县志。受先辈及二老阁仪式之影响，后郑勋建“二老堂”，为追祀郑梁及朱彝尊而设专堂，以示太公郑梁与朱彝尊的交谊深厚。当时浙江巡抚阮元题匾额“二老堂”并和诗，袁枚撰《二老堂记》，

郑勋绘《二老重逢图》，一时称盛。

二老阁郑氏以文献世家享有盛名。清政府纂修《四库全书》时，郑大节进献图书121种，收目95种。此外，郑氏一门雕版刻书长达155年，历经六代，薪火相传不绝，所刻之书均署有郑氏及“二老阁藏版”等字样，并促成黄宗羲巨著《民夷待访录》以及《明儒学案》《宋元学案》的付梓。

二老阁藏书楼历史悠久，但藏书代有散佚。咸丰十一年（1861年），郑观海重修二老阁。抗战期间，二老阁摇摇欲坠，经郑氏后人公议，只能拆掉变卖。

昔日二老阁如今仅存小池、古井等遗址，由此衍生的故事却在老人们的记忆以及孩童们的歌谣中留存。

## 梁弄大糕

## 回味

陈慧

2003年，我刚到余姚梁弄时，大糕不过4角钱一块，还不怎么有人吃。菜市场大门口旁边卖大糕的两个人家我都认识，一户姓冯，一户姓梅。

冯家女主人个子高挑，皮肤白皙，笑起来很有女人味。在我印象中，她家的大糕生意并没有做多久就转行办了灯具厂，倒是梅家夫妻俩把大糕生意做得一心一意。

梅家嫂子叫阿红。阿红姐中等身材，总是笑眯眯的，为人很是和善。我打小不爱吃甜食，她家的大糕我也就是偶尔尝尝。大糕的样子和我老家江苏的垫脚糕有些相似，糯米为原料，小小方方的一块，不同的是垫脚糕是纯白实心的，而大糕中间有豆沙馅子，且大糕的外部印有朱纹，是诸如“福”“寿”之类的喜庆字眼和大糕师傅自家的印记。梅家的大糕上印的就是“怡红”两个字，取了梅家嫂子的小字

做标志，就跟贴了个商标似的，吃客们看到就了然于心了。

平日大糕的生意并不红火，但端午前一个月，大糕就开始俏起来。新嫁或新娶的人家必须在端午前给亲戚邻居们分送大糕，这是梁弄由来已久的习俗。分多少全凭主人家自定，尽的是个心意。一屉大糕16小块，大概可以分两户。收到大糕的人家必定感谢连连，托着热腾腾的大糕和主人家一起回忆新成家的孩子当年是如何的乖巧，再捎带感慨一下宛如风火轮一般飞逝的日子。分送的是大糕，更是被岁月雕琢的成就感，也许分送大糕的意义就在于此吧！

大糕真正走红是在四明山旅游节开幕之后，展览区里，梅家夫妻第一次带着大糕的传统制作技艺亮相，几乎所有的人对这种工艺品一般精致的食品刮目相看，就连我这样每天在大糕铺子面前走来走去的人，也重新对大糕定义了一回。

大糕的魅力在于它是个纯手工食品，现在的人讲究返璞归真，越是慢工细活做出来的食品越能保证最自然的口感。一大群人伸长着脖



梁弄镇上随处可见的大糕。

(顾玮 摄)

子等在做大糕的现场，看着大糕师傅灵巧的手上下翻飞，筛粉、点馅、封面、印字，再耐着性子看着模板上的大糕被送进蒸锅里待上一刻钟。等的那会儿功夫，肚子里的馋虫早扭成一团。好不容易大糕出锅，心里的高兴劲就别提了，一口咬下去——好吃！现做现吃是大糕美味的关键，也只有这样，食客才能即时领会大糕的迷人之处。

拥有这样特质的大糕在梁弄镇所有的土特产中无疑是佼佼者，美食节、农博会、旅游节上一次次次的推广，梁弄大糕的名号终于前所未有的响亮起来，出门会客或招待来宾，用梁弄大糕也成了极有面子的

事。去年夏天的时候，我家陈二姐带着单位的一干人马到镇上来旅游，大糕当然是餐桌上的一道压轴神物，让从未见过、尝过大糕的客人好一阵赞美。

大糕火了，身价也随着名气节节升高，由原来的4角一块涨到1元5角一块。做大糕的铺子不出意外的多了起来，“忽如一夜春风来，千树万树梨花开”。如今的梁弄，大街小巷里大糕铺子随处可见，大糕的内容亦是推陈出新，不再局限于一贯的豆沙馅，而是煞费心思地开辟了黑芝麻等新口味，外皮也不再是单一的糯米，而是适量地添加了黑米。但不管如何改变，梅家的大糕始终保持着经典的味道。