

清明时节思祖母

乡愁

仇亦斌

临近清明节的周日，天晴，在上坟的间隙，我在梨树下采野葱。那时梨花已盛开了，空气中满是春天的芬芳气息。突然看见了清明草，鄞州人俗称为“荷花困因”。这种植物还是奶奶在世的时候教会我如何摘、如何做青团。于是想起了奶奶的点点滴滴，人情处不禁流下了眼泪。

小时候家里穷，房子不够，我和姐姐从小和爷爷奶奶生活在一起，晚上和老人同睡，给老人捶腿。奶奶有了好东西总是为我——这个唯一的孙子藏着，这习惯一直保留到她老人家去世。哪怕藏着要变质了，她自己也不舍得吃一口。那时候食物缺乏，春天到了，奶奶带我和姐去田野和山地采马兰、挖荠菜，这些可以炒菜吃，加点雪里蕻咸菜味道就不错，如果再加些笋丝和肉丝，那就是人间的美味。

清明草和艾草，采来可以做青团和青团吃，馅可咸可甜，糯糯的软软的，很好吃。正团外面是松花粉，松花是松树开花时到山上采的，而青团外面裹的是糯米粒，也叫雪团。正团裹上馅子，揉搓成形后，在松花上一滚，在雕花模子中一按，再轻轻一敲，一个成品就做好了。小孩出生和上学时，是一定要做好多正团的，挨家挨户去送人。记得我上学那年，奶奶做了很多正团送亲友邻舍。

夏天时，奶奶不许我们下河，但允许我们到田地里抓泥鳅、黄鳝、田螺、青蛙，这比较安全，就是衣服会弄脏。我自己偷偷地和小伙伴到河边抓鱼、河虾、螃蟹等，回来让奶奶加菜，可以美美地吃一顿。山沟边有一种覆盆子（俗称“种地红”），酸酸甜甜的，比现在草莓的味道还要好。反正那时一天到晚就想着吃的，奶奶也想方设法给我们填嘴，实在没东西了，就炒点年糕

菜花蛎螺过老酒

回味

沈春儿

老话说“清明蛎螺赛只鹅”，意思是这个季节的蛎螺，肉质肥美、营养丰富，饕餮者值得一吃再吃——更何况，蛎螺价格相比当下的蔬菜及海鲜，那真是便宜得……唉，不能不比不可比。此时我桌上的四个菜：菜蔬8元，鸡肉22元，四条小梅鱼15元，蛎螺2.5元。

在过去的很长一段时间里，姚江边常常能看到蛎螺船。一艘细长的木船，窄窄的船身，瘦瘦的黑黑的船主，一手持一个绑了长柄的篾箕，一手拿一根T字形的竹篙，一路行船，一路“趟”着蛎螺。这个“趟”字很生动，它准确描述了捕螺的那种动态：沿着河底一路“趟”。“趟”进簸箕的，有各式河底物事：石块、碎砖、行船人丢失的篙头、洗衣服掉的零钱，还有各种螺丝螺钉、各种想象不出的垃圾，其中夹杂了一部分蛎螺。他一路“趟”，抽空捡掉那些杂七杂八的东西，筛选出鲜活的蛎螺、黄蚬等贝类，卖给那些馋菜花蛎螺的人们。

三月春风起，杏花红，梨花白，桃花开得铺天盖地，油菜花更是漫山遍野。这个时候，油菜里的、河里的、湖里的各种生物都活活泼泼起来，该谈恋爱的谈恋爱，该生仔的生仔，把春水搅得春波激荡。此时的蛎螺，因为一个冬天蛰伏在深深的水底，再加上还来不及生育，所以养了一壳的膘，特别是那些生活在大大小小水库的蛎螺们，住的环境好，最清澈的水养出了最干净的青壳蛎螺。

把蛎螺养在水盆里，清水养上一半天，用大剪刀夹去螺尾，清水洗净，即可下锅。一种是最经典的红烧蛎螺：生姜切得细细的，红辣椒切得细细的，小葱也切得细细的，案板上细细碎碎红绿黄相间，辛辣味扑鼻。大火起了油锅，等油热了撒入生姜

片和花生。还可以把米加糖后炒熟再磨成粉，做成炒磨粉。

奶奶平日很温和，从不与人吵架，晚年吃素，她人缘很好，在村中口碑极佳。爷爷读过几年私塾，祖上稍有点钱，但已没落，农家活一样不会，有些少爷习气，可以想象奶奶在家里的辛苦，忙里忙外，还要照顾好几个小孩。我小时候基本上很乖，但也有淘气的时候，记得有一次不知为何骂人了，骂的还是奶奶，骂她老太婆，奶奶生气了，拿缝衣针扎我的嘴，我哭得很伤心。现在回想起来，一向疼我的奶奶心里会更痛，但该教育孩子时规矩还是要耍的，小孩可以疼爱，但不能溺爱。

那时家里庭院挺大，奶奶在四周种了凤仙花、鸡冠花、太阳花、喇叭花之类的花卉，南瓜、丝瓜也是每年必种的。还种了一些草药，不记得名字了，只记得鸡冠花的花冠是可以治拉肚子的。有些草药既可以欣赏，也可填肚子，还可以治个头痛脑热的，很实用。我从角落里挖来一棵小桃树，种在院子里，奶奶和我一起看开。桃树和我一起慢慢长大，每年开花结果，结的桃子有的超过半斤，还很甜，要知道这是没有嫁接过的毛桃，很难得。奶奶总是给我留着最大的几个，不准别人动，等我放假回家时摘给我吃。直到搬离这个旧居，奶奶对这棵桃树一直看护得很好。我不在身边的时候，她是否把它当作了我？

奶奶去世那年，我刚参加工作，驻外在济南。家里打电话说奶奶快不行了，我急急忙忙坐火车赶到家中，奶奶已卧床了，神智还清醒，看我回来非常高兴，但还是说我刚参加工作，不要请假太久，要我早点回去。假期满了，看奶奶还好，我又匆匆回到济南。但没几天，接到家里电话说奶奶去了。我放下电话，失声痛哭，痛恨自己没有见到奶奶最后一面。这是我一生的痛！

如果说父爱如山、母爱如海，那奶奶你对我的爱，像什么呢？深沉又无所不在的爱。

辣椒末，等到青烟缭绕热油翻滚之际，将沥干水分的蛎螺倒下去——“哧啦”一声巨响，紧跟着是锅铲“叮叮当当”快炒的声音——炒蛎螺犹如演大戏，声音变化铿锵有致；吃蛎螺则如讲评书，嚼蛎螺的声音悠然自在，如果再配上酒，那就更添一份闲情逸致。

有个好玩的故事：过去农忙时节，家里长工短工忙得像陀螺。烧饭的某嫂子好心，中午给他们改善伙食，饭点上除了大碗的饭，还端出来一大盘炒蛎螺。主人一见，气不打一处来，心说：你这要命的嫂子，这一大盘蛎螺嚼完，日头都要偏西了，下午的活谁干去？可是当着这么多人的面又不好明说，忍不住只好拿眼睛白某嫂。某嫂不理解，以为主人怪自己菜做得不够客气，连忙赔笑回到厨房，又端了一碗蛎螺出来，呵呵笑着说：“没事没事，还有一碗……”

还好还好，某嫂没有把酒瓶子弹去，否则，喝着或醇厚或寡淡的老酒，嚼着鲜美的蛎螺，聊着天南地北的前朝后代的大小小的似真亦假的事儿，下午地里的活儿确实不会再有人去干了——春天里，还有比这更惬意的事儿么？

我妈妈喜欢用新鲜干菜蒸蛎螺。初春时节，雪里蕻刚晒成干菜，若正好遇到大晴天，春笋说不定也已经被干菜拥抱成本地有名的笋干菜。剪了尾的蛎螺洗净后放入大碗，撒一把金黄的笋干菜，加一点点黄酒，或再入几片红辣椒，放入饭锅，盖上锅盖。当饭香四溢的时候，蛎螺的鲜香和干菜的味道已经融合成一种最家常的最让人怀念的气息，荡漾在我的鼻端，镌刻在记忆里。夹一个火烫的蛎螺，轻轻一嚼，肥美的螺肉似乎入口即化，一个蛎螺一口饭，最后用咸鲜的汤汁拌饭……那滋味，让一段时间离家求学和工作的我魂牵梦绕。

这几日，我家几乎隔天就买蛎螺，而且是青壳蛎螺。据卖的大姐说，这蛎螺是水库里的，不用养也可以直接炒了吃。每天傍晚，或者红烧，或者干菜清蒸，夫妻俩还会来点热黄酒。日子本就平平淡淡，来一点蛎螺，来一点老酒，耐悠悠喝着，微醺之中，自得其乐。

瓜瓞亭，厚重的纪念

古迹

方其军

为什么叫瓜瓞(dié)亭？因为所在的山，名为瓜瓞山。为什么叫瓜瓞山？估计山间曾经常年瓜果飘香。如今，在这座余姚城南平常的山上，已不见瓜果，却是满坡一垄垄的茶树，层层叠叠的绿意以及隐隐约约的茶香。瓜瓞亭，身世不同寻常，虽然称为亭，其实没有亭的构造，只是可供百姓躲雨、歇脚，顶替着与亭类似的功能，而被称为亭吧。但这样的改名换姓，掩盖不了其显赫的出身和血统：城门。瓜瓞亭，曾经是一座城门。

既然是城门，怎么会出现在郊外的瓜瓞山上呢？瓜瓞亭是建于明代的城门，原名南明门，在清代称为南溟门。在民国年间，它从城区被搬移到了瓜瓞山上，并改名为瓜瓞亭。为什么搬迁？因为日寇进犯。已有的图片资料显示，瓜瓞亭的南侧楣部，刻有三个端庄大气的正楷：瓜瓞亭。右旁落有“民国二十八年”字样。民国二十八年，是1939年，侵华日军已犯下累累罪行。余姚于1941年4月23日沦陷，在沦陷前的数年间，余姚已遭受日军飞机的轰炸和散兵游勇的骚扰。为便于民众疏散，以及防止敌寇夺城后利用城门，余姚人决意忍痛拆毁城门。这是一段血泪史的抗争细节。

拆城门时，有人说：好歹留个纪念。那些要求保留一座城门的



瓜瓞亭

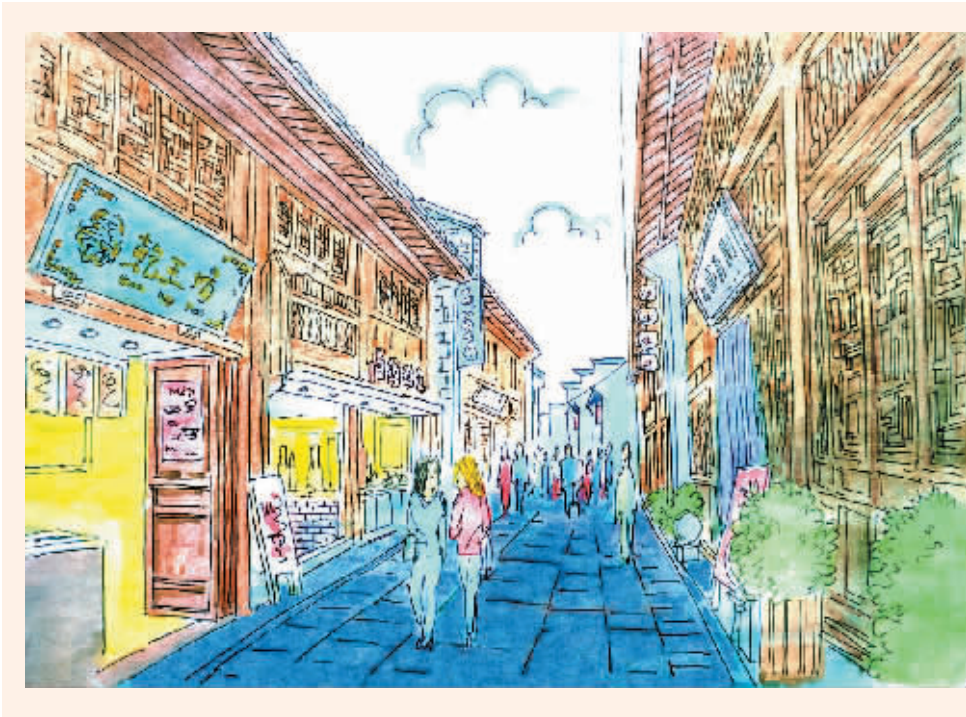
(方其军 摄)

资纪念的人里，有一位叫邵之传的“意见领袖”，邵之传主张将南溟门转移。在烽火连天、家国危亡的年月，这一个厚重的“纪念”就这样留在了恬静的瓜瓞山上。就像一个守戎将士暂且解甲隐居，安度一个寻常百姓的生活。

余姚自秦设县、东汉筑城，千百年来县名不曾更换，县城不曾迁移，县城总体不变，这在全国县市中属于罕见。余姚还有一个城建特色，就是曾经拥有历史上少有的双城，一北一南，护佑祥和。北城是自东汉即营建的古城，南城是明代才兴建的新城，南明门是南城的一座城门。据资料记载，与南明门同建的南城城门还有东泰门、西成门、北固门。当初为什么兴建南城？因为倭寇进犯。南城未建时，

百姓为了躲避倭寇而入城，江北城池往往不堪重负。嘉靖三十六年(1557年)，当时退居在家的大学士吕本可就向朝廷上书，提出在江北古城以南一带建设江南新城。由此，余姚就有了一北一南的双城。只是，到了民国，南城城门又因外敌人侵而拆除。

也就是说，余姚南城的建与毁，皆因外侮而起。而无论防护或退守，民族的血性在磨砺中更显刚毅。城门，特别是因抗倭而建的双城，一北一南，更具抵御外侮的象征。邵之传当初执意保留城门，其中一个想法，或许就出于这样的寓意。我不知道，在1939年至1945年间，在每一声呐喊和悲怆里，城门是否也有震颤？我不知道，是否有一小队敌寇途经瓜瓞山，是否有一个敌



甬城绘

南塘老街

南塘老街位于宁波古城南门外，曾经是商贸文化聚集地的“南门三市”，位列宁波八大历史街区之一。街区保留了300多米的传统街巷，拥有文保单位1处，文保点6个，其他还包括甬水桥、永善亭和关圣殿等文保建筑。北街以传统文化为基调，以商业为内容；南街主打“城市休闲”概念，突显休闲生活。游人在品尝甬地餐饮文化的同时，还可怡然走在长长的石板路上，让忙碌心慢慢沉淀下来。

(丁安 绘)

曾经的“毕屋匠”

传人

桑金伟

估计现在有九成人不知“毕”字怎么读、是何意，有七成人没听说过“毕屋匠”。“毕”读jiàn，意为斜着支撑。毕屋匠，说白了就是为木结构房屋纠偏的工匠。它不属木匠，但属建筑业，据传它是三百六十行之外的一个特别的老行当。

中国的老房子特别是南方传统老屋，一般是梁架木结构，没有较深的基石，全靠榫卯来联结。而梁架木结构房子的特点是墙柱分离，受重力的主要是梁柱不是大墙。由于没有坚固的基础，日久年深，这种房屋一般会发不同程度的倾斜。日积月累，这种屋架倾斜会变得很复杂，往往出现多向移位。而毕屋匠，就是巧妙利用墙柱分离的原理，寻找精准的着力点，在尽可能不拆除墙体的情况下，用绳索等各种工具和传统工艺予以纠偏。

小时候，我在外婆家曾认识一位叫施洋生的毕屋匠，可惜，他已早早离世。最近写《老工匠系列》时，突然想到要补上毕屋匠，但心里毫无积累。又去外婆家找“路头”，在表兄弟的指点下，获悉慈溪洪山的傅家路原称后平畈的村上，旧有多名毕屋匠。于是前往打探。还算顺利，先后打听了5个人，就找到了毕屋匠胡纪盛的家门。我诚恳的话语，很快打消了胡老夫人的设防。

胡纪盛师傅今年84岁，23岁起从事毕屋，大约66岁时歇业，干了40多年的毕屋营生。他是于1955年偶遇来浒山毕屋的东阳义乌工程队后，毛遂自荐获得应允而进入该工程队从业的。当然，有了这门技巧后他自立门户了。后来村上有了6位毕屋匠，至今尚存3人。“现在为什么不做了？”“老屋没有了还做什么！”这时，我才意识到这是一门依存传统建筑的老手艺——皮之不存，毛将焉附？

据说，毕屋也有所谓“土毕”与“洋毕”之分。“土毕”就是仅凭由木头、石头和麻绳组成的简单工具进行的纠偏，这是早期的毕屋；而“洋毕”用的是钢索、拉紧螺杆甚至葫芦吊，工具有了改进。但不管“土毕”还是“洋毕”，毕屋的原理是一样的。

归纳胡纪盛师傅的讲述，毕屋的过程按先后分为“观测、卸拆、牵引、固定”四个步骤。观测就是察看整栋房子倾斜的原因、程度和方向。房屋倾斜的主要原因有：地基沉降，传统木构建筑，特别是民居由于多采用夯土基础，基础层较浅，时日一长地面容易产生沉降；改变原有结构，如搭建、扩建、改建等导致原有梁架结构的受力均匀度改变；气候潮湿、雨打日晒、白蚁侵害等因素造成榫卯腐朽，致使屋架变形。房子的倾斜程度有重有轻，倾斜方向有单向的也有双向的，甚至出现扭曲。找准原因才能对症下药。

卸拆，是指为顺利实施牵引，先要卸除屋架上某些阻碍牵引的部

件。一般按纠偏的方向和程度，分为卸顶、卸板、卸榫和卸墙几种不同方法。卸顶是将屋顶瓦片卸除，卸板即将木地板和木隔板卸除，卸榫就是将管脚榫（用于固定柱子）、燕尾榫（柱、梁枋水平与垂直相交部位尾端窄的木榫）及各种木销启掉。一般较少卸墙，如对后加的固定墙体和倾斜严重的墙体，才用此法。

牵引，是毕屋中最实质的施工阶段，也是最复杂的一道工序。一般有两条原则：一是将主要框架结构进行牵引，即对屋架的垂直受力构件正位。二是在多向倾斜的情况下，总是先单向牵引，然后再换向牵引。牵引中一个关键环节是牵引点的选择，必须充分了解并熟悉整个屋架的木构造原理，全靠毕屋匠的丰富经验目测判断，根据不同情况在梁柱上选好几个牵引受力点，然后用绳索加以牵引纠偏。

固定，就是将已经纠偏后的屋架加以固定。一般采用增加梁柱和榫卯固定的方法。对已腐朽的柱梁或替换或新增，该换则换，宜增则增，可垫则垫。同时对梁柱用榫卯、铁固定件重新定位。这一步也很重要，否则会出现再次出现倾斜，“旧病复发”。

纪盛师傅说：如果你毕的房子几年内没有“旧病复发”，原客户的邻居也会光顾你。倘若“旧病复发”，你就会“倒牌子”。说到揽生意，他说：“镇海蟹浦、骆驼等地的生意，比浒山一带好。”确实，早年那些地方连片楼屋比较多。

问及毕屋是如何收费的，纪盛

兵仰头望见“瓜瓞亭”？贼寇是否知道，他们所面对的正是一座城池的门户，正是侵略者的宿敌？

我是从实验学校西侧的小径深入以寻访瓜瓞亭的。其实，往里行进百米左右往右拐，就能方便寻见瓜瓞亭，但往左面的路稍宽，我就往左拐了。于是，多费了一些周折，不过，也有收获。当我绕着山脚密集民居弄堂上山，走到最后一户人家后就再也没有路了。那是数间平房，一位老太太迎出来，问我何事后，热情地帮我引路。老人一边带路，一边提示着这里有坑洼，那里有刺蓬，要走得小心。老人说她不会识字，在这里居住五六十年了，孩子们都已下山定居，但她在这里住惯了。

老人说着瓜瓞山曾经怎样，现今怎样，我相信，老人是不认识“瓞”字的，但听她顺口说着瓜瓞山，让我觉得“瓞”字不像先前那么生僻了。我小心翼翼地顺着茶树间隙从山顶下坡，终于真正见识到了瓜瓞亭。如先前从图片所见，瓜瓞亭刚正方端，有着中国传统的底气。拱门内壁两侧，分别镌刻着“孝义仁和”和“忠恕廉明”。我想，这是祖辈留给一座城池的警喻和王律，经蹂躏而不屈，经风雨而不朽。

“瓜瓞山上瓜瓞亭，瓜瓞亭下瓜瓞民。瓜瓞民生种瓜蔬，又摘瓜果换好香。”纵然避世隐居，瓜瓞亭的英豪之气依然。如今，城市日益繁荣，瓜瓞山几乎已是核心城区边缘。在这个意义上，将瓜瓞亭重新定位为“城门”，似乎恰到好处。