

酱香一缕

回味

陈慧

一大早，村子上空就飘出了一股子香香甜甜的酱味儿，估计是哪家的主妇正在熬酱呢！我伸长脖子吸溜了满满的一鼻子酱香，心里忍不住地猜测那正在做酱的主妇往酱里搁了些啥好货色。红辣椒、虾皮、花生米、肉末？香干丁还是大葱？冬笋上市的季节，往饱满黏稠的酱里点缀一些莹白的笋丝，光是想一想，已经口水长流了。

我在余姚梁弄镇上生活了这么久，基本没有遇到过会做酱的本地人，要吃酱得到菜市场的南北货摊位上去买。酱是咖啡色，瞅着特别的厚实，价钱也便宜，两块钱能买好大一勺子。我到梁弄的第一年，阿姨买了本地的酱回来熬制了一大碗给我尝鲜。酱虽然是主角，闹腾的反而是一干配角，肥瘦相间的肉末在油锅里煸炒出油香，加一撮切碎的豆腐、少许活蹦乱跳的小白虾，再投入姜丝和热水，搅拌均匀，酱咕嘟咕嘟冒泡后，撒一把绿莹莹的葱花便出锅了。熬好的酱闻着豆香浓浓，挑上一筷子放在舌尖上细细品咂：人为添加的甜蜜素略显高调，鲜得亦有点过头，而且酱里的主要内容是面粉。酱是不假，得叫面酱，和黄豆酱不是一回事儿。

我不吃这样稀里糊涂的面酱，我喜欢吃老家自制的黄豆酱。老家的黄豆酱身家清白，一没有色素撑面子，二没有各种别有用心添加剂来迷惑味蕾，只有煮烂了的黄豆、适当的面粉和盐水。

从小到大，我家院子的东墙角总立着一口不大不小的缸，底小，口大，身子胖鼓鼓，缸外围着呼呼的。别看缸的外形不起眼，它肚子里盛的可是我们一家人的心头好——黄豆酱。酱缸不是我们家独有的物件，村子里家家户户的院落里都必备一口，在物质匮乏时期，要想日子过得有味些，农家的日子离不开一口酱缸，离不开那一缸能吃上一整年的黄豆酱。喝粥也好，吃面条也好，米饭也好，一碗醇美的黄豆酱摆在饭桌中央，开胃又舒心。

做酱这桩事对每家的女主人至关重要，酱做得好，家人吃一次赞一次，酱做偏了，女主人在吃饭头上听到的埋怨可不会少。衡量酱的优劣的标准有三样：色泽、厚薄、咸淡。好的黄豆酱呈暗红色，很纯正的暗红，酱汁中隐约可见没有完全融化的豆子，咸不是一味的死咸，是透着一股子鲜甜的咸。

做酱的好时机在春季，我家做黄豆酱历来是奶奶的分内事。第一步是煮黄豆，豆子要煮熟炒

烂，最关键的一条是黄豆的汤汁要慢慢地焖干，切忌把黄豆烧糊，这样煮出来的黄豆，才在最大程度上保全了营养物质。第二步是发酵，出锅的黄豆倒在一张圆形的大竹匾里，稍微散发一下热气，洒上一定比例的面粉，上下拌和，直到每一颗潮湿的黄豆被面粉悉数包裹。盛着豆子的竹匾静置在一间阴凉的房间里，由着它悠悠地发酵，发酵的时间视气候而定，如果室外温度相对高一些，发酵的过程只需十天八天即可。酱的气味好与坏全在发酵这一环节上，完美的发酵，裹着面粉的黄豆黄灿灿毛茸茸的，摸在手上不发粘，闻起来清香扑鼻。发酵得不充分的黄豆颜色发暗发绿，做出来的酱一准儿变味。第三步省事得很，把发酵好的黄豆投入酱缸中，大锅里烧滚的盐水凉透了倒进去，浸泡起来。三道手续结束，余下的工作就交给太阳公公了。酱缸上盖上一块玻璃，酱开始接受阳光的暴晒。

日头晒着，盐水泡着，过不了多久，酱的表面层就结起白白厚厚的盐霜。奶奶隔三岔五的在傍晚时分手持一双细长的竹筷子躬身在酱缸边耐耐心心地搅拌一会儿，上层的酱倒腾到缸底去，缸底的酱换到面上来，在面与底换来换去的过程中，飘香的大酱诞生啦！

新舀出缸的酱也能吃，但总觉得口感有些单薄，若想吃到可口的酱，还需把酱熬一熬。我奶奶做得最多的是黄豆熬豆酱，干黄豆在油锅里炒得黄澄澄的，调一大勺酱汤滚了，黄豆祖孙就联袂出锅了。点缀在酱中的干黄豆外皮皱巴巴的，极有嚼劲儿，爷爷用它来下酒再好不过。酱在油锅里打滚，看着、闻着都会让人食指大动，连平日嘴里最刁的小孩子也不自觉地被酱香勾住了，嘴角糊着酱汁，小肚皮撑得圆溜溜的。

奶奶还会把酱变换出许多特殊的滋味：茼蒿花生米酱、葱花鸡蛋酱、辣椒酱、番茄豆角酱、茄子酱等，豆酱似乎天生百搭，不管菜园子里采来什么新鲜原料，和它一融合，瞬间变身为一碗难得的美味。古人有云：酱者，百味之将帅，帅百味而行。此话果然不虚！

眼下的超市里，品种繁多的酱傲气十足的排列在货架上任人选择。我去逛超市，走到众酱面前总要顿一顿，望一望，摸一摸，顺便带上一两瓶酱回家。一个人的午饭，有酱相伴，省事是不假，酱却怎么也吃不出儿时那种让人欲罢不能的好滋味。也许，早前的酱好吃，是因为它的简单，它的纯，它被人、被季节郑重其事地对待着。怀念那被岁月留在故乡的院子里、留在奶奶的酱缸边、留在童年的饭桌上的那一缕酱香。

往昔岁月里的“山厂”人家

慢时光

黄志昌

这里所说的“山厂”，不是如今的工厂，而是早年四明山山民为了便于山林管理，在深山丛林中搭建的供休息、避风雨、用中餐的简易小屋。现在的四明山境内还有好多地名仍保留着当年的“山厂”之名，如梁弄的“黄纸厂”自然村，是早年造纸业的原料采集点。有的地方因“山厂”所处的位置被称作“上厂”“中厂”和“下厂”，或是“东厂”“南厂”等。

“山厂”远离村庄，与世隔绝，仅有的几间小平房，多就地取材搭建而成。杂木桁条，毛竹柱子，乱石泥墙挡风，竹木篱笆当门，没有瓦片，干脆刮芦作瓦，遮风挡雨，就连屋内的器具杂物，也是用竹木做成的。后来，根据需要，有些主人索性在那里扩建房

子，让全家老少搬到“山厂”中入住。继而发展到几户人家集居一处，壮壮胆子，凑凑热闹，就这样慢慢地形成了稀稀落落的小小自然村。

“山厂”房子简陋低矮，四周杂草丛生，出入行路崎岖陡峭，然而一年四季却是环境清静，空气清新，甚至野果飘香。住在“山厂”里的人们，春尝竹笋野菜，夏食桃李瓜果，秋冬两季，打猎捉獾擒兔，自生自息。“山厂”一般建在溪边的平地，小水流人家，鸡犬啼吠山洼”，这便是“山厂”景色的绝妙写照。

“山厂”的主人热情好客，就近劳作或是过路人想要喝口水、避阵雨、借点小杂物救急，甚至吃顿饭是从不计较的。那些没有“山厂”的山民，在这里带米煮饭、烧茶喝水、休息午睡等，随便如同在自己家里一样。那时，砍竹、挖笋、削山、砍柴，是山里人的老本行；聊天、说笑、喝茶、嬉闹，这

些乐事也常在这样的陋屋中发生。

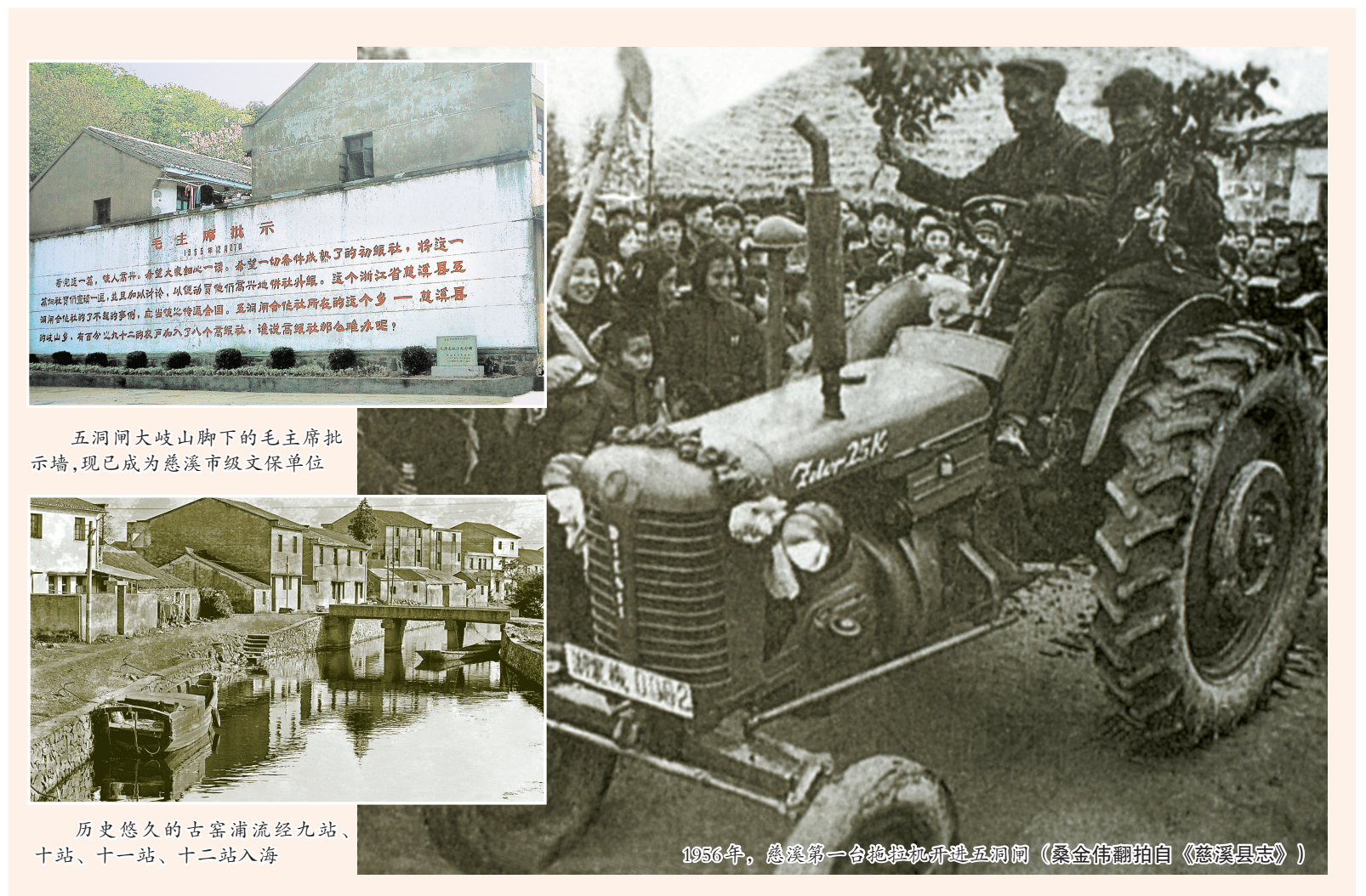
“山厂”地处深山冷岙，人烟稀少，狼蛇等出没无常，严重威胁着人畜的安全。所以，要高筑围墙或紧编竹篱笆，做好一切防护准备。入夜，门闩后还得加挂一个“丫”字形的大门堵柱。为防盗贼、野兽之类的侵袭，好多“山厂”的主人备着土枪火铳什么的，以便防身急用，还得养上两三只狗儿看家管门。

凡住“山厂”的人，无论男女老幼，胆子都大得出奇。夜间走山路、钻竹林、踏坟地是家常便饭，即使遇到所谓的“鬼火”，点根烟，捋捋头发或者干咳几声就没事了。我们小时候常听久住“山厂”的老人们说起这样的事：到了晚上，为了解寂寞无聊，女主人往往把自种的豆呀、瓜子呀拿出来放在铁锅里用柴火炒着吃，浓浓的香气不时往外飘散，引来了山林中的各种野兽。有一次正炒着倭豆，突然有只毛茸茸的手从篱笆外伸了进

来。女主人先是一惊，可马上就镇定下来，不慌不忙地从铁锅里铲起一勺滚烫的豆子，放进那只毛手中。只听得外面“啞哇”直叫，顷刻，那嘶叫声就消失在丛林之中。这事真是很难断定，不过久住山里的入胆子就是大，这一点不会错。

战争年代中，那些不起眼的“竹公馆”成了一时的香饽饽。老百姓为躲避敌人的烧杀抢掠、拉夫挑担、奸淫欺凌，常携老扶幼入住丛林深处的“山厂”里，艰难度日；还有众多的地下党员、游击队员和新四军指战员们，为打击日伪顽又不被敌人发现，经常以“山厂”为联络点，在这里秘密召开会议，部署作战方案等。一时间，这里成了联络站、临时指挥所和后方医院。而“山厂”的主人，除了招待服务外，还主动承担起传递情报、送粮送菜送药的义务工作。因此，小小的“山厂”就是红色堡垒户，在战争年代中发挥了极大的作用。

细说当年五洞闸的“站”



五洞闸大岐山脚下的毛主席批示墙，现已成为慈溪市级文保单位

历史悠久的古窑浦流经九站、十站、十一站、十二站入海

1956年，慈溪第一台拖拉机开进五洞闸（桑金伟翻拍自《慈溪县志》）

老照片

桑金伟

慈溪五洞闸对上年纪的人来说，并不陌生，因为它曾是毛泽东树立的一面“红旗”，也是安置了大批宁波、慈溪知青插队落户的乡村。

我在五洞闸十二站支过农，那时五洞闸老百姓称村为“站”。尽管“站”不如“大队”或“村”名见经传，且“站”的正规使用期又很短暂，但几十年过去了，它竟还停留在人们的口中。

那时五洞闸公社地域大致由5个区块组成：一站、六站、七站、上八站、下八站、十四站在大岐山周边，离公社驻地最近；三站在三塘头，距师桥镇较近；四站在高背山，最偏僻且离海最近；二站、五站、十三站在五洞闸闸址一带，这里才是五洞闸之称的源头；九站、十站、十一站、十二站在古窑浦，它们是大村，占了整个五洞闸公社近一半的比重。此外还有鲜为人知的十五站、十六站、十七站和十八站，在高背山南侧。这几个站原是师桥镇农民的“地舍”，即因耕地离家远，为便利生产，就在耕作地边上搭建暂息的草舍，故称“地舍”。设“站”时也将这些“地舍”编入了，不久又回归师桥镇，这4个站自然被取消。因此当时五洞闸公社有15个站。

凑巧的是，在祖国版图“鸡冠”上的黑龙江省的嫩江到漠河一带，也有同样的“序号+站”的地名。这个“站”的区域要比五洞闸

的“站”大，而且部分仍作为固定地名在继续使用，即使在目前的《黑龙江省地图册》上也能找到它们。它们是墨尔根古驿道上的驿站，墨尔根古驿道全长700多公里，全线共设32个驿站。由驿站演变而来的乡土地名，堪称黑龙江地名文化的一道风景线。

五洞闸下属的“站”则不同，它产生于新中国成立后的农业合作化时期，是生产实体名称。

在中国当代史上，通常将从1949年10月新中国成立到1956年社会主义改造基本完成，称为社会主义制度建立时期。在这一时期中，实现农业合作化是首要的任务。

1952年4月，慈溪的岐山乡（后成为五洞闸公社所在地）趁着强劲的农业合作化东风，建立了全省第一个高级农业生产合作社（高级社）——五洞闸集体农庄。当地大岐山农民罗祥根担任了社主任。

初级社与高级社，它们的主要区别在于公有化的程度。初级社往往用土地入股，保留社员的生产资料私有。而高级社则将全部土地划归合作社集体所有，但允许社员保留少量菜地（自留地）。

五洞闸高级农业生产合作社初创时，在罗祥根带领下，有14户农民48人、149.91亩耕地。到1955年初，入社农民达到185户，棉花亩产跃升到前所未有的50.5公斤，显示了高级社的优越性，获得了国务院授予的棉花丰产奖。是年，全岐山乡办起了8个高级社，入社农户占全乡总农户的92%。这年12月27日，毛泽东在《中国农村的社会主义高潮》一书中，对五

洞闸高级农业生产合作社的材料写了评价极高的按语：“看完这一篇，使人高兴……这个浙江省慈溪县五洞闸合作社的了不起的事例，应当使之传遍全国。五洞闸合作社所在的这个乡——慈溪县的岐山乡，有92%的农户加入了8个高级社，谁说高级社那么难办呢？”现在这道写有按语的“批示墙”已成为慈溪市级文保单位。

毛泽东的这一批示极大地鼓励了慈溪。1955年、1956年，五洞闸高级社与周边的社合并，成为拥有社员1462户、耕地10784亩的大型高级社。

为了更好地管理，五洞闸高级社内建立“耕作站”，一个村为一个“耕作站”，五洞闸的“站”就这样问世了。1956年春天，慈溪县的首辆拖拉机开进五洞闸，这样拖拉机可以在15个耕作站轮流作业了。显然，五洞闸的耕作站是个生产单位，与现在农业管理部门中设的耕作站、植保站、种子站之类的职能机构不同。

人们使用称呼总是越简便越好，在五洞闸我从来没听到过有人称“耕作站”，而是称“站”。久而久之，人们也淡忘了这个“站”的“出典”。

创造性地设立“耕作站”，是五洞闸在农业合作化中始终处于先列的表现。即便到了20世纪六七十年代即我们插队落户的时期，五洞闸管理之正规、公有化程度之高，在慈溪仍是首屈一指的。

1958年9月11日，观城、鸣鹤两个区在东山头召开了有6万人参加的群众大会，会上宣布慈溪县第一个人民公社——五洞闸人民公

社成立。已经成为全国人大代表的罗祥根为五洞闸人民公社党委书记。不久人民公社覆盖全县，其中五洞闸公社为最大。

讲到五洞闸公社，就不能漏了罗祥根。罗祥根（1929年—2014年），慈溪人，全国劳动模范，1949年入党。第一、四、五届全国人大代表。1952年创办全省最早的农业生产合作社，带领群众植棉，并总结出滨海植棉经验。2012年《浙江日报》公布的“推动进步的力量60年60人——传媒人眼中浙江最具影响力人物”中，罗祥根名列其中。

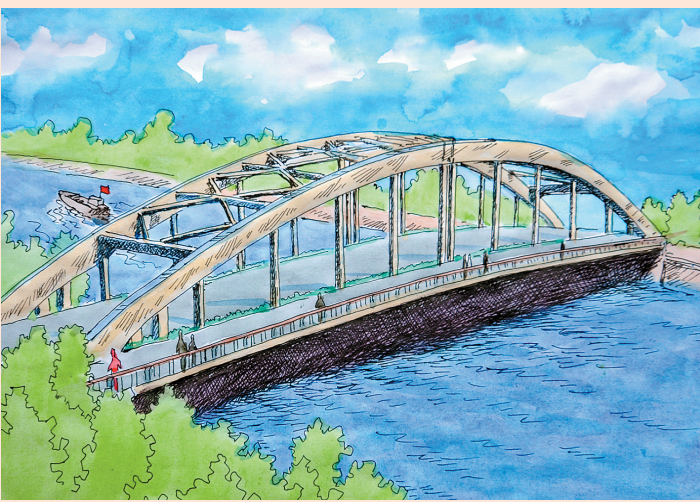
当时的五洞闸不仅仅是一个地名，而是成了如“东方红”“东风”等一样具有时代特征的“热词”和品牌。也因此，五洞闸接受了如此多的知青。

1959年2月，慈溪全县各人民公社除五洞闸保留原名外，其余均恢复原名。1960年慈溪县划除了人民公社的建制，恢复了“区”一级行政机构，并复用地名。至此，五洞闸的“站”，结束了它的历史使命，15个站变成了15个大队，编号照旧。然而“站”的名称，在人们口中久久未绝，直至今日。

1983年9月，慈溪恢复了乡、村建制，乡相当于原来的公社，村相当于原先的大队。历史就是这样有趣，从“村”到“站”到“大队”再到“村”，兜了一圈回到老地方。

现在古窑的4个村已合并成古窑浦村，并归属掌起镇；二站、五站、十三站及四站合并成五洞闸村，“五洞闸”这个大名终于被保留了。

甬城绘



灵桥

灵桥，原为船排连锁而成的浮桥，是宁波最古老的大跨度浮桥，始建于唐，曾名东津浮桥。

灵桥地处闹市，历代盛况不衰，虽屡修屡坏，屡坏屡建。至清末民初，始有人倡议改建。1936年，在宁波旅沪同乡会资助下，由德国西门子子公司承建的灵桥正式完工，设计使用期限70年，成为宁波最有代表性的近现代建筑之一。2007年，宁波市政府委托同济大学对灵桥进行了彻底检查，认为大桥主体结构依然安全。在对桥进行整修后，现今灵桥依然作为市内主要桥梁服务大众。

(丁安 绘)