



水乡街景



居敬桥



居敬阁门

水乡西坞

乡愁

仇赤斌/文 柯以/摄

奉化西坞，是一个真正的水乡。

五一小长假的一天下午，我一个人去了西坞，在老街走了一大圈，看了老宅和古桥。奉化江的支流东江穿镇而过，分出东南西北四条河流，呈“井”字形把古镇团团围住。其中以东河和西河两侧最为热闹，河两边有很多店面。

东江是奉化江的一部分，奉化江的主源为剡江，发源于溪口镇的大湾岗董家彦村，流经溪口和萧王庙，直至江口街道的方桥三江口，剡江与东江汇合，始称奉化江。此后河流与鄞江汇合，向北蜿蜒进入宁波市中心，在宁波三江口与姚江汇合，此后改称甬江，奔流到海。东江连通宁波城，自古以来，西坞就是通往宁波城的重要码头，以前水上运输靠帆船或乌篷船。宋代就有航船出现，明代新兴。1905年，西坞武举人郭谟贤等三人合资购置汽轮一艘，开始了往返于奉化西坞至宁波城的汽轮航运史。不久，该航线客轮增至四艘。在西坞设居敬桥外码头，宁波城区设外濠

河码头。此航线为连接宁海、台州主要通道，招徕象山、宁海等邻县200人至250人的汽轮，至宁波城区沿途设了13处码头。抗战时期，这一航线的客运量单趟已达千人。

一转眼，奉化的汽轮客运已有百年历史。由于特殊的地理位置和历史背景，曾为北通宁波、南连温台的重要交通枢纽，是物资集散地和中转站，因而西坞的商业一度非常发达。1939年，镇上登记的商店就有93家。

1995年5月，由于公路的大力发展，汽轮完成了最后一次航行，从此停航。以前，从西坞到宁波城里航行要三个多小时，因此被淘汰在所难免。不过，水上货运还是有优势的：运价低，不易堵，环境污染少。邻省江苏作为经济大省，坚持把水运作为货运的重要组成部分，值得我们借鉴。

西坞的桥数目众多，或古朴庄严，或簇新精巧，桑园桥、聚星桥、永丰桥……见证着西坞的繁华与平凡，最著名的莫过于居敬桥。

居敬桥位于街道的北端，是一座东西走向的三孔石砌拱桥，始建于明嘉靖十九年（1540年），后又历经数次重修、重建。最早名叫龟径桥，取龟的长寿延年之意，是奉

化有确切年代记载的最古老石拱桥。西坞当地风俗，无论是嫁娶、做生还是孩子上学等，都要走一趟居敬桥，祈愿带来好运。站在居敬桥上，视线极佳。我摸着柱上的石狮子，往南远眺，可见青峰宝座，形似笔架，怪不得此地出了不少文人。

西坞的民居沿井字河四面铺开，有49条古弄贯穿其中，形成了路路相连、弄弄相通的格局。数百年来，本地一直流传着“36个祠堂、72个堂前”之说。因为檐廊相连，即使下大雨，从镇北走到镇南，穿过10弄22个墙门，雨水也不会淋湿衣服。很多老宅子（阖门）还保留着，其中后畝阖门至今已有300多年的历史，是清代宅第民居古建筑，前厅后堂，金钱纹瓷砖在岁月侵蚀下已显斑驳，但不掩风华。我在后畝阖门遇到一位老太太，已经93岁了，头发雪白，精神矍铄，除了有点耳背，生活完全能自理。

登科阖门的名字，让我颇感兴趣，可惜里面只剩下照壁和堂前了，其他都已翻建。照壁很高，挂着四个米箩，上书“礼爱助家”，四个大字。照壁上的人物、花卉砖雕十分精致，一位老太太说，“文革”时糊上黄泥巴才保留下来的。老太太介绍里面还有一个墙门，保

存得很好。在她指点下，我推开登科阖门10号的木门，一位老先生正边听音乐，边练气功。征得主人同意后，我入内参观。东西两侧有砖木结构的楼房，南边是大门，北边是6米高的砖墙，私密性很好。中间是天井，铺着石板。东西两侧木制的过道是悬空的，上面有玻璃窗，制作非常考究，应是民国初期的建筑。住户说，主人曾是民国时某银行的行长，这是他的私宅。

西坞还有桂花墙弄、宏宽两房阖门、前仲房阖门等，都值得一探究竟。

因为古韵悠长，西坞被评为“宁波市历史文化名村”，2016年，又入选了第四批“中国传统村落”名单。按照一个姓在一个村子的比例来计算，西坞是全国第一姓氏居住地，共有1.3万余户姓人居住在同一个街道里。一直到20世纪80年代，郭姓的人口比例依旧占据70%以上。近年随着周边村民大量迁往，郭姓比例有所下降。据我所知，北仑大碇街道的郭隘村，先祖就是从西坞迁移过去的。

我深爱古镇，尤其是江南的古镇。有诗赞曰：江南寻美梦，西坞井形流。桥拱人居敬，河清抵明州。阖门安枕水，碇闸保无忧。小巷高墙处，随访叹古幽。

小做新妇大排场

阿拉宁波话

赵淑萍

“茅草屋里出姑娘，小做新妇大排场。”看到这句俗语，我就疑惑，前一句应该是褒义的，就像草屋里飞出金凤凰一样，后一句，到底是褒还是贬呢？

《活色生香宁波话》中如此解释：比喻小题大做。小做，做小事，不作为重大事情来做；新妇，媳妇；小做新妇，指孩子辈的婚事不值一提；大排场，场面铺排得很大，指宴请宾客的场面。

看了释义，总觉得还没解释到点子上。

一日，遇甬剧老艺人俞志华老师。俞老师是草花甬剧的传承者，惯演丑角，反串老旦。他熟悉许多滩簧小戏，对滩簧小戏中的一些俚语、俗语知道得比较多。他恰恰也谈到“小做新妇大排场”。他说，这“小做新妇”应该是童养媳，自小就养在这户人家的。到了年龄正式举行婚礼，本来出身就低卑，也不是新面孔，举行个小范围的仪式就可以，偏偏要讲排场、气派，有硬撑场面、多此一举的意思。

当日，在微信朋友圈中贴出俞志华老师的解释，没想到引来网友们一大堆留言。语言学家、方言专家周志锋老师留言道：“宁波叫养新妇，养音‘痒’，生读‘做生’的生。”而《宁海话》的作者陈一兵老师说：“宁海叫养山新妇，山养得茂盛才能收割。”这两位方言专家，真是严谨，他们不说对也不说错，而是说起方言中“童养媳”的叫法。而朋友周萍提到，春节她请妈妈吃饭，把平时不用的精美餐具都搬上了桌，她妈妈随即

说“小做新妇大排场”。好像不是“小做大做”，有“花头介透”的意思，感觉她妈妈说这话时还很享受。“如果长辈说小辈，是贬中含褒。如果同辈间说，可能就是贬义了。”她这样理解。

某日，遇鄞州史志办的杜建海老师。知道他地对地域文化很有兴趣而且也经常做些研究，特意请教。他的理解是：“从前女子地位低，做媳妇的在家里更是人微言轻，但是做派很大，就是忘了自己的身份，有不自量力的意思。”

众说纷纭。突然想起不久前，读周志锋、汪维辉老师重新修订的《阿拉宁波话》，这是我读到的方言读物中收得最全、内容最为翔实的一本，集学术性、趣味性、科学性为一体，雅俗共赏。其中，倒是有两个方言词的写法我有些疑问。比如，痼疾，有读本写作“卖痲病”的，“四日两头冷热病”，因此此病发病周期跟柴市周期相同。《阿拉宁波话》中则为“买痲病”。引证自《广韵·卦韵》：“痲，疾也。士懈切。”后来，又有一英语老师说：“‘买痲病’其实是英语‘malaria’的译音。”又如，《活色生香宁波话》中，有“搭伙证”一词，指搭讪和勾引男人的女人。在计划经济时期，转移粮食供应关系到另一伙食单位的证件叫搭伙证，引申为勾搭结伙。而《阿拉宁波话》中为“搭伙精”。这两种写法方言中发音相同。我就此问一位老宁波，他说：“很难说哪一种写法准确，大家各有各的理解，最后，这些写法都约定俗成了。”这恰好说明语言材料本身就漫无边际，研究也无法穷尽。

看来，“小做新妇大排场”这句话，真不必纠结于一定要有一个权威的讲解，有些词有多种释义，有些话也有多种理解。姑且再问再问，看这句话在现实中还有多少妙用。

回味

虞燕/文 柯以/摄

乌贼全身是宝，乌贼肉属珍馐美味无疑，乌贼骨（又叫海螵蛸）是一味中药，有收敛止血、固精止带、收湿敛疮等功效。更厉害的是，乌贼内脏也是一道难得的至味。从乌贼腹腔取出的内脏，包括乌贼蛋、卵块、墨管、胃囊等，总称为“乌贼膘肠”，这种老味道不知道会诱出多少人的馋虫。

从前，海鱼丰富，渔船开出去没多久，就能下网捕捞。乌贼在当时很常见，一网拖上来实在太多怎么办？船上就地劈柴晒干。物多必贱，渔民嫌麻烦或没有容器装，劈柴时，便把乌贼内脏直接丢进海里喂鱼了。在如今看来，这简直是暴殄天物，当然，更多时候则卖给了收乌贼的冰鲜船。

水产公司劈乌贼，有专门的木桶装乌贼膘肠，一桶桶乌漆黑滑不唧溜的东西，光看样貌，不知道的人应该难以想象这会是一道美食。但不得不承认，即便在海鲜鼎盛的年代，乌贼膘肠仍有着不可撼动的地位。在岛上，每家的厨房里总有那么几个小瓷小坛，装了糟鱼、醉鱼、乌贼膘肠等“长下饭”。乌贼膘肠用盐稍稍腌制过，何时想吃，就从坛子里捞出一些，洗净放入饭锅蒸，浓香掩不住，终究夺锅而出，让人禁不住直咽口水。蒸熟的乌贼膘肠，像发酵的馒头膨胀，又像被谁涂上了一层淡淡的光油，有一种含蓄的富态。乌贼蛋洁白光滑滑状如鹅卵石，琥珀般的卵块（我们叫“矾”）散发出淡黄色的光泽，墨比较敦实，凝结得东一处西一处，黑亮黑亮的。不添加任何配料就能呈现出三四种颜色，这样的一盘食物，在儿时的我看来，还是蛮奇特的。

当然，最赞的是它的味道，鲜咸香，特别下饭。梅尧臣有《乌贼》诗云：海若有丑鱼，乌图有乌贼。腹膏为饭囊，隔胃贮饮墨。乌贼的腹膏即乌贼蛋与“凝矾”，是海岛人的家常“老下饭”。白、黄、黑三种颜色，滋味各不相同。乌贼蛋有弹性，咬下去，鲜气丝丝缕缕弹在牙齿上，再沁入味蕾；“矾”韧韧的，耐嚼，啃一小口，有脂肪的油气，却一点都不腻，香得勾魂摄魄；吃到墨囊，牙齿、舌头、嘴唇黑黑黑黑，像被下了毒，同桌的人总会笑话一通。其实墨有股特别的香味，喜欢吃的人就专门挑乌贼墨吃。《本草拾遗》里说：腹中墨，主治血刺心痛。可见，乌贼墨还是一味中药。

小时候到奶奶家，桌上的蓝边碗里常有蒸熟的乌贼膘肠。旁边的煤球炉上热着汤饭，浅蓝色的烟一点一点冒出来，屋子一点一点暖起来。待热乎乎的汤饭端上来，我已经昏昏欲睡，奶奶把筷子塞到我手里，说好多吃一些再睡。我迷糊着将乌贼膘肠勺到面前，一口下去，咂咂嘴，而后“呼呼呼”，一碗汤饭顷刻见底，乌贼膘肠也少了大半。吃得浑身发热，人也清醒了。奶奶说我“威路驼”一样，用搪瓷杯倒了一杯水喝着，果然，没过一会儿，我就想喝水了。乌贼膘肠略咸，但我实在挡不住它的鲜美啊。

近些年，海鲜骤然减少，真正的乌贼成了稀有物，吃乌贼膘肠基本是妄想。市场上卖的鱿鱼籽等虽属同类，但口感跟乌贼膘肠相差甚远。偶尔听说有卖墨鱼蛋的，兴冲冲买回来，咸过了头不说，鲜香气全无，跟嚼一块腌过的蜡似的，委实让人沮丧。味蕾和胃都是有强大记忆的，糊弄不了。

偶然间，听说我们岛上有渔嫂自制的乌贼膘肠，我第一时间下手了。入口的那一瞬，汗毛竖了起来，久违的味道！这种感觉，仿佛与失散多年的老友重逢，有失而复得的激动，更有惠风和畅的妥帖。自此相信，所有念念不忘的食物，都已经化为情感和记忆，滋养着我们的灵魂。

乌贼膘肠鲜咸香



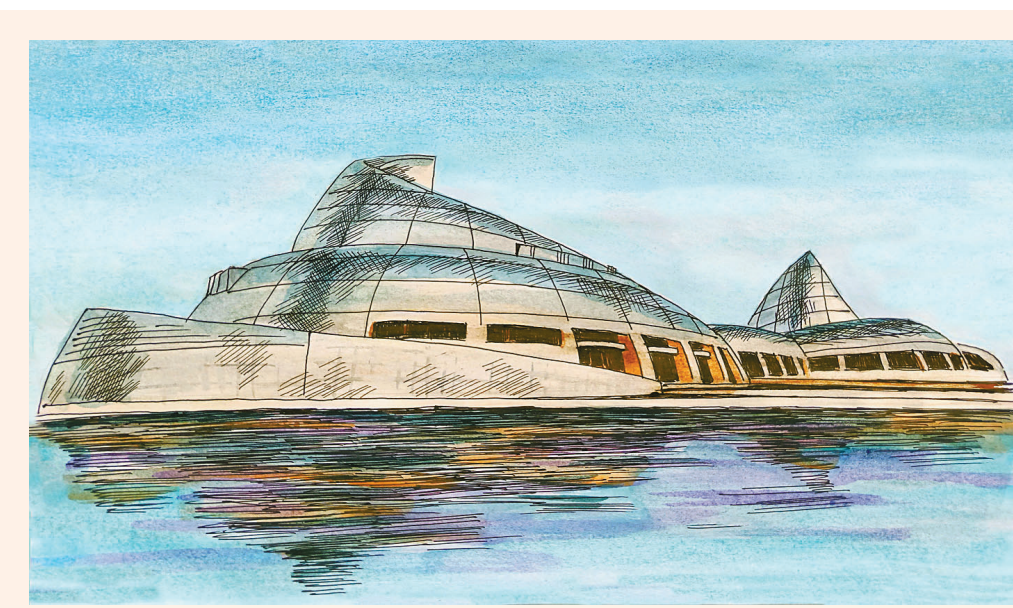
甬城绘·博物馆

中国港口博物馆

中国港口博物馆位于北仑区春晓街道港路6号，它是我国规模最大、等级最高的“国字号”港口专题博物馆。

博物馆以港口文化为主题，集展示、教育、收藏、科研、旅游、国际交流等功能于一体，体现国际性、专业性、互动性。是传承港口历史、挖掘港口文化的文化基地，更是新世纪海上丝绸之路的文化支点。

(丁安 绘)



史家埠头的断章残篇

老照片

胡仲光

余姚城区富丽堂皇的太平洋大酒店西侧的河岸边，有一个当年名扬姚城、热闹非凡的河埠头——史家埠头（当地话也叫史“角”埠头）。

史家埠头并非官方的正式命名，只是随着人们的习惯叫法而出名，当然这种叫法也是有出处的。相传，当时在姚城江南住着一户史姓大户人家，原潭井弄二轻局的办公地就是史氏家族的祠堂。史家长年在外经商，家境甚为富裕，而且史家好行善事，惠顾街坊。“一脉

姚江系流思，流波犹忆在山时”，当年建造史家埠头和后来史家后裔商贾经济捐资建造慈惠桥，都有“以勤劳恩重身土”回报家乡父老之意。

史家埠头坐落在江南原潭井弄口河岸边，埠头从河岸两边相向而下，中间是一个很大的平台，平台的石阶从三个不同方向伸向水面，有三四米高，远远望去，像一只巨型的“漏斗”倒扣在岸边。整个埠头有20多米宽，可供二三十人同时洗刷。史家埠头是余姚城内最大的河埠头，石阶坚实、宽厚、气派。

当时，姚城江南东至建于元代的老江桥，西到大黄桥，南边到代井巷弄、笋行弄一带，是人口最稠密的居民住宅区。一幢幢富有江南水乡味的青瓦马头墙民居，错落有致，房屋之间有一条条相互贯通的石板弄堂，人们可以在里面穿来穿去，从这家走到另一家。从一些结构复杂、建造考究的建筑可以看出，当时居住着不少大户人家。

那时，人们生活的基本用水是“天落水”及河水。后来靠近江南直街的弄堂口，装上了一个专门供应自来水的龙头。需要水的居民，可以向管水的大妈买，每担一分钱。一根扁担一副水桶，挑上七八担就能满满装上一“七石缸”，煞是方便。但尽管如此，大家还是捂紧了水缸盖，舍不得轻易用掉，除了烧茶煮饭外，一般的洗洗涮涮都喜欢去河埠头。所以，史家埠头从早到晚一直非常繁忙，尤其下班后的那时段或休息天，会挤得插不下足，棒槌声和女人说笑声响个不停。到了雪里蕻菜上市季节，家家户户轮番到这里洗菜，这时的河埠头更是从大清早热闹到傍晚。

史家埠头三面环水的形状，深受垂钓者喜爱，空闲时常有人在这里下钩。那时姚江的水质非常好，鱼也特别多，不了一会儿工夫，就能钓上老虾公、河鲫鱼和黄鳝什么的。听说有人还在这里钓上过甲鱼，而且说得活灵活现，好多人相信了。偌大的姚江就像一个取之不尽的宝库，有的人家没有“下饭”了，就猫在埠头里摸一阵，不一会儿就会摸满满一碗肉嫩味鲜的野生螺蛳和小鱼小虾……

那时的姚江还是个天然浴场。由于水质清澈干净，每到夏天，孩子们一放学，就趁着大人们还没下班，急急忙忙地来到埠头边上，从狗爬式到正规的蛙泳，好多人游泳课是从这里开启的。一些青年男女，下班后也会带上各种面盆脚桶、废旧轮胎，下饺子般跳到河里游上一阵。年轻人在一起，喜欢相互嬉戏打闹，听说有人因此而结为

百年之好呢。难怪有人戏称，史家埠头是“私嫁”埠头。

有一年夏天大旱，姚江河床翻了个底朝天，整个河床被太阳晒得开了裂。当时，正值我国第一部武打电影《少林寺》公映，这条没有水的姚江，俨然成了江南与江北之间的天然通道，史家埠头也成了从河岸走向河床的天然台阶。居住在江南的人们通过史家埠头，跨越干枯的河床，涌向江北的龙山剧院。那些已经多年没看过电影的“饿煞佬”，着着实实过了一把眼瘾。

而今，史家埠头早已完成历史使命，悄然淡出人们的视线，徒留老人记忆中的“断章残篇”。其实，史家埠头与我国江南水乡中的千千万万个河埠头一样，极为普通，也鲜有人特意关注它们的存在。然而，它们实实在在地伴随着一代又一代的人们，度过漫长的岁月。



昔日姚江边随处可见的河埠头 (陈元振 供图)