

## 道考古

## 庵东有个“包青天”

彦之文/摄

慈溪庵东镇南，有座包公寺，远近闻名。

包公寺里当然供奉包公。很多人知道庵东的起源与清道光二十八年（1848年）兴建的万嵩庵有关。作为庵东历史上最早的宗教建筑，万嵩庵最初供奉的是潮神（海神）。到了清同治七年（1868年），庵东另建了一座草庵。民国二年（1913年），经过扩建，更名为万福庵。后来有一位惠生和尚主事，再次扩建院落，又易名为包公殿——这便是包公寺的由来。庵东是东海边的大镇，民众信奉海神特别好理解，但为何供奉包公，就令人不解。按照镇志里的说法，“奉包拯为神灵，祈求保佑四方百姓，为民做主”。

包公殿的原貌，早已不存，现在的包公寺，是1992年由乡贤募集资金、易地重建包公殿的基础上，经逐年扩建而形成现有规模的。至于“包公寺”这一名称，直到2006年才正式批准确定。不过镇上的老人还是习惯管这座寺院叫“包公殿”。

遥想1992年，消失几十年的包公殿重建落成，对小镇的老百姓来说，是一件多么激动人心的盛事！从此，镇里举办各类民俗活动，往往也跟包公殿相关。小时候，有一年赶上镇里舞龙，那条五彩斑斓的“神龙”就是由包公殿出发的。舞龙师傅们高高擎着，游行队伍从镇南一路行进到镇北，那场面真叫一个“锣鼓喧天、鞭炮齐鸣、红旗招展、人山人海”。大人们看得兴高采烈，还



包公寺

纷纷叫小孩子往舞龙队伍里钻，去那一节节的龙身下边绕圈跑，说是能带来福气。我们正巴不得凑这个热闹呢，多好玩呀！

20世纪90年代初，小镇居民的生活水平较80年代明显上了一个台阶，彩色电视机进入千家万户。这是港台文化大量涌入的时代，更是台湾电视剧在大陆一枝独秀的时代。1992年的《新白娘子传奇》、1993年的《包青天》、1994年的《倚天屠龙记》，哪个不是火爆荧屏、红极一时？哪天晚上不是家家户户守在电视机前等着看这些动辄几十集、上百集连续剧？那旋律优美、耳熟能详的主题曲哪一首不在大街小巷传唱不衰？尤其《包青天》，200多集的长剧分成四十几个单元，

情节跌宕起伏，真是让人百看不厌。许多年后，我陆陆续续在京剧及一些地方戏曲节目中看到不少“包公戏”，回头再对照电视剧，才恍然大悟，原来曾经的《包青天》，竟与传统戏曲联系这么紧密！你看《包青天》各单元中的“铡美案”“狸猫换太子”“探阴山”“乌盆记”等，哪个在京剧中没有同名剧目？

后来离乡日久，消息渐杳，再没去过包公殿。今年夏天回庵东的时候，我特地去看新的包公寺。包公寺在镇南横路，紧邻元祥村居委会。簇新的山门，门额正中悬挂着写有“包公寺”三个大字匾。跨进山门，逐一参观，发现寺内建筑倒也简单，前后就两进殿堂，前一进天

王殿，后一进大雄宝殿，就是常见的佛教寺院格局。“怎么不见包公像？”正疑惑间，瞥见西首还有扇小门，门外隔一条小路，通往一座院落，也有扇小门。寻摸过去，发现这才是真正的包公殿。只见殿内供奉着几尊塑像，大小与真人相仿。正当中坐着包公，左手边立着幕僚模样的文士，面前摆一张案桌，桌子四角各站一名带刀侍卫，服色为两红两黑——这形象简直就是照着电视剧《包青天》复原的。想必那文士就是公孙先生，四侍卫就是张龙、赵虎、王朝、马汉。

或许，对当代人而言，电视剧《包青天》给包公信仰带来的影响力，实在太太，实在深入人心。

## 阿拉宁波话

赵淑萍

在中国文化中，对狐狸这种动物，向来褒少贬多。就说《封神演义》，那个妲己就是千年九尾狐所化，艳如桃李，心如蛇蝎。后来，人们把妖娆但心术坏的女人叫作“狐狸精”。唐骆宾王的《讨武氏檄文》里，就攻击武则天“掩袖工谗，狐媚偏能惑主”。一个人要是老谋深算、狡猾世故，也被比喻为“老狐狸”。因为，“狐性多疑”，“狐疑”一词由此而来。尽管，《太平广记》中的狐狸有善有恶，蒲松龄在《聊斋志异》中一再为狐狸“平反”，无奈积重难返。

奇怪的是，宁波人有把小孩叫作“野狐狸”的。一天，一位老者对着小孩笑骂“依个野狐狸阿爸”。再看那个小孩，玩得满头大汗，用脏脏的小手去擦汗，擦得脸上黑一块白一块。我的第一直觉是，这“野狐狸”肯定是说小孩顽劣得出格了。这先人为主的印象来自“野狐狸”。

“野狐狸”源自一桩著名的禅宗公案：曾经，山上有位方丈，虔心修行。一次，有人问：“大修行人还落因果否？”他说：“不落因果。”结果堕在野狐身。五百世后，得到百丈怀海禅师一句“不昧因果”的转语，才恍然大悟，转世为人。

佛教强调修因证果，但是，为了“不落因果”而去修道，就是妄念。从此在禅宗中，流入邪僻、未悟而妄称开悟的，禅家一概斥之为“野狐狸”。后来，这个词用泛了，那些歪门邪道、不正统的或一知半解、信口开河的也被贬称为“野狐狸”。

那么，这个贪玩的小孩，大人笑骂他“野狐狸”，是不是冲着他那股“野气”？

后来，我才知道“野狐狸”也写作“野狐脸”“野糊脸”或“鸦糊脸”。在宁波话中，这几个词都是谐音的。这些词有两种解释。一种，是指京剧里的脸谱或假面具。另一种，则指小孩子脏兮兮的脸。而且，几种诠释也颇有情理。据说江南一带也有狐，但更多的是一种花面狸（果子狸），脸上有花纹，昼伏夜出，鬼鬼祟祟，人们就混称为野狐，所以把花

## 野狐狸和野狐狸

脸说成野狐。小孩子脸脏了，被说成“野狐狸”，如果五官长得干净，也可称之为“野狐狸”。“鸦糊脸”呢？文人墨客，常自谦地把自己的画作说成“信笔涂鸦”。而文章做得不好，也说“鸦糊糊”。那画上脸谱的假面具，就称为“涂鸭脸”或“鸦糊脸”。

执着于整理宁波童谣、灯谜的文化人傅瑞庭在《包裹着谜的董地旧事》中特地写了“野狐狸”：一年元宵，大家都猜灯谜。有个灯谜摊，摊旁两根竹竿。左边竹竿上吊着一个“野狐狸”（面具），右边竹竿上挂一千文铜钱。横幅上写道：“即以左右两物为谜面，射俗语一句，猜中赏钱一千文。”结果一个人拍拍那“野狐狸”，伸手拿了一千文铜钱就走。众人目瞪口呆。摊主说：“他猜中了。”谜底是“要钱不要脸”。

也曾经看到一位年轻妈妈在博客日志中写道：“我对孩子说‘你要乖，妈妈晚上就变成‘野狐狸’（虽然不知道是什么，但总是非常厉害的）’。看来，这妈妈不是宁波人。她肯定是想起了《聊斋志异》中很多的狐怪，以此来吓唬小孩。如果，她真懂了‘野狐狸’的意思，一定会哑然失笑。”

野狐狸和野狐狸，没有联系。而年轻妈妈头脑中的“野狐狸”和方言中的“野狐狸”也风马牛不相及。望文生义是要闹笑话的。

## 甬城绘·博物馆

## 宁波博物馆

宁波博物馆以展示宁波人文、历史和艺术为主，是具有地域特色的综合性博物馆，国家一级博物馆。

宁波博物馆建筑为“普利兹克建筑奖”得主王澍“新乡土主义”风格的代表作。总建筑面积3万平方米，外立面具有宁波地域文化特征，充分体现了博物馆本身也是一件“展品”的理念。（丁安 绘）

## 回味

朱峰/文 柯以/摄

宁波菜以东海海鲜为主要原料，宁波盛产黄鱼等珍贵海鲜，因而以黄鱼入馔的菜色尽显亮丽。黄鱼又名石首鱼、石头鱼。据古籍《海味索隐》记载：“黄鱼，谓之石首，脑中藏二白石子故名。”此石子即是鱼头里的两块骨头，其硬如石，故云：“头中有石，如棋子。”黄鱼分大黄鱼和小黄鱼两类。小黄鱼体形一般为16厘米至25厘米，肉质细嫩，味道鲜美，宜整条烧煮。大黄鱼为名贵海产鱼类，可红烧、清蒸或作烩菜。用雪里蕻咸菜烧煮的大汤黄鱼，其味鲜美无比，是宁波菜的绝品。大黄鱼剖开晒干，即成白鲞。

清代文人朱彝尊撰写的《食宪鸿秘》中记有宁波产的“淡白鲞”。明代医学大家李时珍极推崇它，其医书中有言：“鲞能养人，人恒想之，故字从养。”关于鲞之功效，也有记载：“炙食，能消积成水，治暴下痢，及卒腹膨。”周作人喜欢宁波咸鲞，他说：“我所想吃的奢侈一点还是白鲞汤一类，其次是蟹鱼鲞汤，其有味也就在这清淡质素之中。”他还说，“宁波的海味除白鲞外，王瓜头鲞，带鱼鲞以至淮蟹，因随货可储藏而米饭，大家爱用。”用黄鱼鲞与新鲜原料同煮，其味尤其鲜美。

宁波菜中即有一道“三黄鱼汤”。其烹制方法是：选用大黄鱼一尾，洗净刮上花刀，水发鱼肚切成片，水发黄鱼鲞切成丁；锅底油，葱、姜炆锅，放入黄鱼两面略煎；加黄酒、清水、黄鱼鲞、鱼肚，煮沸后改小火焖烧至汤汁呈乳白色，加入盐、味精出锅。由于运用“鲜合一”的配菜方法，由此产生了独特的复合性滋味。宁波传统菜“鸡白鲞汤”，则用熟鸡脯肉与净黄鱼鲞肉配在一起烹调，所产生的复合之味，别具一格。

甬上经典名菜——雪菜大汤黄鱼，更是体现了宁波菜注重原汁原味的本性。此款菜由于原料重在本味的保持及发挥，显得朴实无华，清鲜无比。此款菜汤要大，吃时舀一碗，再来一碗，那才过瘾。体味“原汁原味”的又一款黄鱼菜品则谓“雪汁蒸黄鱼”，此菜的咸来自雪菜，而鲜则主要在黄鱼，鲜合一，不失本味。

“蟹黄烧黄鱼”“松鼠黄鱼”亦是黄鱼菜中的名肴，现代作家梁实秋先生特别欣赏“松鼠黄鱼”。20世纪20年代，常去北京春华楼小酌的他，最爱的便是松鼠黄鱼。他在《雅舍谈话》中曾绘声绘色地描绘其做法：“取尺许黄鱼一尾或两尾，去头去尾抽出脊骨。黄鱼本来刺不多，抽掉脊



## 以黄鱼入馔

骨便完全是肉了。把鱼扭成麻花形，裹上鸡蛋面粉，下油锅炸，取出浇汁，弯曲之状真有几分像是松鼠。”要做成形神兼备，非大厨中的高手莫属。他遗憾道：“以后在别处吃到的松鼠黄鱼，多半不像，而且浇上糖醋汁，大为离谱。”

“黄鱼肚羹”也是“甬上十大名菜”之一，最能体现宁波菜讲究鲜嫩香糯软滑之特点。其烹制之法大略如下：首先把净黄鱼肉斜批成片，水发黄鱼肚切成块。其次用葱段炆锅，投入黄鱼片、黄鱼肚、熟猪肥膘末，加黄酒、清汤、盐，煮沸后加味精，勾薄芡。淋入蛋清液搅匀，加明油。装盘后撒上火腿末、葱末即成。论其格调，堪称上品。品味之后，顿觉咸鲜香醇，美不可言。

宁波黄鱼菜品久负盛名，早在《史记·货殖列传》中就有：“楚越之地……饭稻羹鱼”之记载。明清时期，宁波黄鱼菜品种类更多，如袁枚《随园食单》中就记有“黄鱼”“台鲞”等；在一些明清笔记中，也出现了黄鱼与“雪菜大汤黄鱼”的记录。如清代徐兆燾编撰的《四明谈助》中就有黄鱼的记载，云：“甬江聚鲜货，有石首鱼（即黄鱼），鱼首有鲚骨，坚白如石，故名。四月、五月间，沿海群民，发巨艘入洋山竞取。谓之‘洋山鱼’。春末夏初，佐以冰，曰‘冰鲜’。《清稗类钞》中则有宁波出产的‘鱼肚’，并说‘宁波人嗜腥味，皆海鲜’。也就是说，明末清初，宁波的黄鱼菜肴已经相当闻名了。

## 慢时光

仇亦斌

## 那些年的玩乐

我的童年是一个崇尚战斗英雄的时代，看了那么多的战争电影，作为男生，手上咋可无“枪”？

我玩过的“枪”不少。没上学前，村里有一家以青泥为原料的窑厂，泥料经反复碾压、捶打，才会韧，才会实，才会服帖，最后做成瓦片和青砖。好的青砖，可以用上几百年、上千年都不坏。而我们村的小孩会拿一点泥巴来玩，做成手枪、宝剑的形状。或是做成一个碗状，翻转扣在平整的地上，比赛谁发出的声响大。泥巴手枪做好后，放在阴凉处让风晾干，再用砂纸细细打磨，黑黝黝的枪身，沉甸甸的手感。握在手中，瞄准某人，口中同时模拟一声“砰”，挺有成就感。

木头枪是用木匠锯下的木条拼接的，很少有用整块木头的。竹枪制作相对容易一些。水枪也是竹子做的，有一个活塞，把枪管探进水中，吸饱水，一按活塞，就能喷出水来，可以吓人一跳。

20世纪80年代开始流行链条枪，枪管部分由自行车链条做成，故得名。枪身是用粗铁丝拗成的，用橡皮筋做弹射装置，“子弹”是火柴棒。发射时会发出响声和火星，和真枪有得一比。我动手能力较差，自己制作不了，只好求助于高手，用烟壳去交换。记得一个男同学对链条枪迷

得走火入魔，找不到废链条，情急之下把家里的自行车链条给卸了下来，截取了一段。被他爸发现后，狠揍了一顿。

再后来，出现了塑料的仿真枪，子弹也是塑料的，只要有钱就能买到。可能是自己年纪也大了些，反而兴致不大了。我还做过木刀、竹剑。看《西游记》后，拿把扫帚柄，当作是孙悟空的如意金箍棒。

相比玩枪和刀剑，滚铁环的活动量大多了。速度要快，要让铁环始终垂直于地面，才不会倒，所以有时要快走和小步跑。用手驱动铁环前行的钩子，这是关键。钩子就像戏台上演员手里的马鞭，挥动几下，我就立马成了骑手。

玻璃弹珠也是我们喜欢的玩具，本来是跳棋上用的，也有单卖的。趴在泥地上打洞，把别人

的弹珠弹开、自己的弹珠先进洞为赢。每天课间操时，男生急吼吼拿出弹珠，趴在地上玩，玩得都没有时间去上厕所。放学后更是没了顾忌，以至于忘了还有作业的事。

那时我开始了收藏，先从收集烟标（香烟壳子）开始。烟壳是可以玩的，谁把别人的烟壳翻转过来，这个烟壳就归谁了。于是到处去捡烟壳，收到一个新烟壳，比什么都高兴，现在老家还存有近百个烟壳。

冬天可以玩冰，夏天可以下水。河里有螺蛳、黄蚬和河蚌，我学会了游泳，就有胆子下水去摸。还可以到田里捕捉一切可以入口的活物：泥鳅、黄鳝和青蛙。

老屋的外面是一条弄堂，百米来长，没有灯。弄堂两边有屋檐，下雨时一般不会被淋到。屋檐下有很多蜘蛛网，我常常拿根竹竿，套个铁圈，粘上些蛛网，就可以去抓那些烦人的知了。老屋的角落和墙壁上会长出很多杂草，有一种可以做“金鱼”：用豌豆做身子，红色的野草莓是金鱼的眼睛，杂草就是金鱼的尾巴了。

那些年的玩具多数要靠自己动手来制作，因为来之不易，所以相当珍惜。那是自娱自乐的年代，物资匮乏，但感觉很幸福。



滚铁环，找回童年的记忆。

(丁安 摄)