

老宁波过冬至

道考古

袁国松/文 柯以/摄

每年12月22日前后，便是农历“二十四节气”中的“冬至”。

冬至有着太多太多的老话，而最重要的老话还是“冬至大如年”。对于二十四节气，《史记》云，“气始于冬至，周而复始”。因此古人最看重冬至，认定它为起点。古代的官府，把冬至作为一个重要的节日。汉代以冬至为“冬节”，那天，政府官员例行放假。宋朝以后，皇帝在这一天，总要到郊外举行十分庄严的祭天大典，以期来年国富民强、天下太平。

官府的这种习惯，对民间也产生了深远的影响，“大如年”的冬至节，首先是民间祭祀祖宗的吉日。旧时在宁波乡风浓厚的地方，有“冬至祀先”的讲究。那一天族众聚队，一块到宗家祠堂祭拜祖先，吃冬至酒。宁波多地还有冬至扫墓的习俗。祖上长眠之地，不可轻易动土，于是修坟墓、立墓碑、迁旧坟之类的“动土”事宜，也往往选择临近冬至时进行，以示对祖先的敬重。

民以食为天，冬至节的美食习俗，较为普遍的是北方吃饺子馄饨，江南吃汤圆。有所不同的是，我们宁波人吃的是“冬至汤果”，至于吃汤圆，那是正月里的美食。

为吃“冬至汤果”，准备起来还是很费劲的。长辈们先要将糯米浸泡数日，然后送到磨坊去。那时候，邻家阿叔辟有一间小磨坊，内置一具祖传的老石

磨。冬至前夕，老石磨吃得磨，十多户人家轮流使唤它，往往是两位女性配合着磨。轮到我家，总是大姐推着木架子吱吱地磨，母亲则均匀地添加着湿淋淋的糯米。我们几个小屁顽童，总在一旁看热闹，却只有添乱的份。糯米磨成了浆泥状，盛在一口小缸中，放上适量的盐，棍棒搅和一番。数天之后，纯净的糯米粉，便静悄悄地沉淀在缸底。明天要吃了，今天晚上用勺子把缸底的浆泥掏上来，装入布袋，置于草木灰中。隔上一夜，吸干了水分，便可搓成小团小团的汤果，放入沸水中煮熟加糖，最终才是一碗碗“冬至汤果”。多少个冬至节，我在母亲的注视下，埋着头，有滋有味地吞嚼着她做的“冬至汤果”。

宁波传统的“冬至汤果”，并非清水汤果，往往要和上切成小块的番薯，还有酒酿。严格地说，宁波人吃的“冬至汤果”，那是“三合一”——番薯、酒酿、汤果。“番”与“翻”同音，甜甜的番薯汤果，则有把今年霉运、晦气全部“翻”过去的寓意。宁波土话中，酒酿叫作“浆板”，“浆”又跟宁波土话“涨”同音，取其“财运高涨”“福气高涨”的彩头。这在太有仪式感了，由此老宁波也有“吃了汤果大一岁”的说法。

早年，我与四川的一位民俗学家聊冬至习俗。他说，冬至这天采桑叶晒干，名“冬桑叶”，可以入药，祛风除寒。他们那里老话说：“吃了冬桑叶，清热又止咳。”冬桑叶，我们宁波也有，但用法不一样。我的长辈们说，冬至夜冬桑叶洗洗脚，冬天不会生冻疮（冻疮）。现在细想



起来，冬桑叶能活血，有它一定的科学性。不过，祖上传下来的“洗过一次不生冻疮”之说，更多的是美好心愿，一种夸张的说法。在那个饥馑年代，我们衣着普遍单薄，冬至夜老桑叶洗脚后，接下来冻疮还是普遍生。毕竟，防冻疮，穿暖和才是王道。

记得年少时，冬至傍晚放学，我和同学成群结队去小镇东面的大队桑园，采集大把把枯黄的老桑叶，顺手还在小溪中洗去尘土。临睡前，母亲总会将桑叶放入厚重的木脚桶，用沸水冲泡，待略温后，姐弟们便乐滋滋地将小脚伸进去。我们尽情地以柔软的桑叶，一遍又一遍地擦洗着，久久不肯把脚从脚桶里拿出来。

冬至一过，春节就为期不远了。

“把节”的母亲们、阿婶阿嫂们，忙着替家里老小纳新鞋，以便过年风光一番。小时候遇上冬至节，缘于盼着穿新鞋，很在意母亲说的“干净冬至，

邈邈过年；邈邈冬至，干净过完”这句老话。所谓“干净”就是晴天，“邈邈”乃指雨雪纷纷。童年的我，期待冬至那天下雨落雪，好让正月初头天放晴，如此才能穿上母亲手纳的新布鞋，欢欢喜喜去拜年。要是“邈邈过年”，乡路湿滑，新布鞋只能被旧雨鞋替换了，那该有多扫兴！

冬至，那是咱北半球全年中白天最短、夜晚最长的一天。这种情况恰与夏至相反。冬至那天，祭过老祖宗，吃罢“冬至汤果”，泡过“桑叶脚”，大人们总会搬出“坐坐夏至日，晒晒冬至夜”的老话，催促孩子们早早上床，去暖洋洋的被窝里，睡上一个顶漫长的冬夜。

又是一年冬至。当年结伴采集冬桑叶的伙伴们，早已星散于天南海北；年年为我做“冬至汤果”的老母亲，也已长眠于寒山。我忍不住替记忆深处的“冬至”，也是为我远逝的童年，写下这些文字。

城里人 乡下人 海边人

乡愁

彦之

夜读浙江省文物考古研究所郑嘉励老师的论文集《考古的另一面》，颇觉有趣。其中的一篇《海塘》，开头这样写：“在我的家乡有两种人，一种是城里人，一种是乡下人。我属于后者。乡下人又有两种，一种是山头人，一种是海边人。我属于后者。乡下人羡慕城里人，山头人看不起海边人。农业社会里，山头人除了庄稼，还有地瓜，衣食无虞，不像海边人，‘天晴无水饮，落雨无路行’。晚清民国时候，有女婿到海边乡下，会让人家笑话。”这段描述，像极了我的家乡。郑老师老家在台州玉环的海岛，过去那里也晒海盐，也筑海塘，与我的老家慈溪庵东镇大同小异。

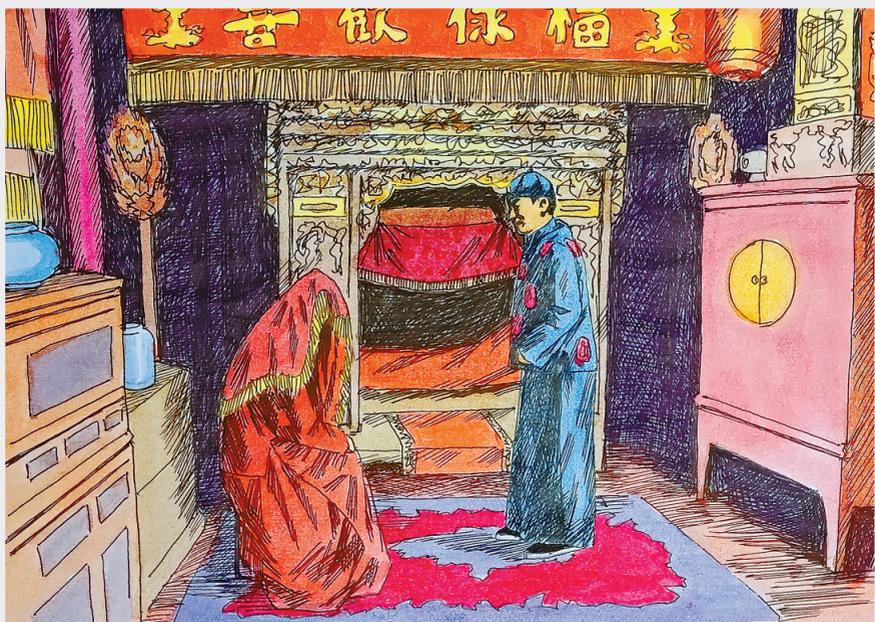
在慈溪，庵东人属于海边人，方言称为“海里头人”。而庵东人又可以分两种，地理上以七塘为界，七塘以南，算镇上人。七塘以北，算乡下人。家父母各自所在的村，都位于七塘以北，所以不管从哪论，我都是彻头彻尾的乡下人。在“城乡二元结构”户籍制度改革前，区分镇上人还是乡下人的主要依据是看户口。居民户口就是镇上人，吃商品粮。农民户口就是乡下人，得自己在土里刨吃的。一个远房表弟以前对我说，他爸很早就为他办好了镇上的居民户口。说这话时他眼里有光，掩盖不住那种难以言喻的自豪感，仿佛拥有居民户口，身价就高人一等。我倒是一直拿农民户口，也没觉得有什么抬不起头来的。上大学时，有机会迁户口，但我的户口没有动，因为一来学校未做强制要求，二来家人认为有农民户口就意味着有地，留着好。其实，直到进宁波市市区工作、必须转为居民户口之前，我始终是农民的身份。当然我是一个“不合格”的农民，从未在自己名下的一亩三分地里干过活。然后，悄无声息地，就失去了老家的土地。

整个中学时代，我都在慈溪城区上学，突然面对的是从慈溪东西南北各个乡镇过来求学的同龄人。因那条无形

的“鄙视链”而产生的身份差异意识，自此开始强烈形成。这当然不是对着户口本一一查验，而主要凭口音判断。乡镇来的同学，起初都互相客客气气尽量用普通话交流，生怕露出土话的底子而被嗤笑为“乡下人”。只有城区来的同学，才大大方方地讲着方言。慈溪地域面积1300多平方公里，“十里不同音”也是有的，由西往东存在着明显区别，方言大致可分为西边话和东边话。按语言学上的分类，西边话属于“吴语临绍小片”，东边话属于“吴语甬江小片”。我们庵东话又属于西边话里最为特殊的一种，因为庵东人绝大多数是绍兴移民的后代，所以方言土语里保留的绍兴口音尤为浓郁、辨识度特别高。那时候我偶尔显出点庵东口音，总会被个别同学取笑，再加上我天生肤色黝黑，他们更加认定我是吹着海风长大的“海里头人”。

外国文学作品里，凡带“海边”字眼的，似乎总是浪漫、抒情。村上春树的小说《海边的卡夫卡》，单看题目就有一种小布尔乔亚式的文艺腔。出生在西西里岛的意大利诗人夸西莫多有一首诗《在海边》，写道：“帆船倾斜的海水离我们逝去。”然而在我家乡的海边，放眼望去尽是浑浊如黄泥汤的海水，毫无美感可言。从前晒海盐更是苦活中的苦活。以庵东盐场的“老法生产”为例，先“刮泥淋卤”获得制盐原料卤水，再用木板进行“板晒”，利用日光、风力结晶成盐。这其中，刮泥淋卤共有8道工序，板晒制盐又有7道工序，无一不是重体力劳动。且都在露天进行，太阳越大越好，盐民浑身上下都晒得黧黑乌亮。“晒盐佬，晒盐佬，担担生泥压弯腰，吃的糠菜粮，烧的狗爬灶，住的火洞舍，穿的破衣裳，死了不如一根草。”这首过去流传在盐区的民谣，可说是盐民日常艰辛的真实写照。

现在，我这个乡下人兼海边人已在城市定居多年。有时候坐在咖啡馆里，静静地望着窗外，我会想起自己过往的生活。我依然热爱故乡，从不讳言自己的原籍。我重拾外语，工作上用得着；也需要掌握城市的方言，以便更好地融入本地生活；我更不会忘了庵东话的口音，来自那片海边盐碱地原始的味道。



甬城绘·博物馆

婚俗博物馆

海曙区婚俗博物馆位于石碇街道冯家村。馆内设有原始社会群婚制、明清婚房、知青婚房、军人婚房、藏族婚房等场景。藏品包括对不同时代婚姻和婚礼的介绍，各种各样的结婚证书、照片，不同时期的结婚用品等，喜庆主题突出。（丁安 绘）

回味

虞燕

小时候，我们把橘红糖叫作“骰子糕”，一粒粒白润如玉小巧周正，粉嘟嘟中透出一抹羞涩的红晕，入口糯滑清甜，软中带韧，弹弹的，不粘牙。真的是模样惹人怜爱，味道让人惊喜，简直欢甜了整个童年。

从前，那些美好的甜食似乎都是走街串巷叫卖的，冰棍、麦芽糖、豆腐、杨梅、蜜枣、糕点……卖糕点的摊贩挑着两个箩筐，一边慢悠悠地晃，一边把筐里的糕点都报上一遍：卖豆酥糖黑洋酥云片糕骰子糕嘞！声音拖得老长，在空气里打了好几个旋儿。如此循环往复地唤，把小孩儿的魂都勾去了，齐刷刷出了家门，痴痴地望向那个身影。摊贩会特意停下来，扭头看着我们，或者干脆放下担子，等着孩子们围过去。还未靠近，箩筐里的香甜味便钻进大家的鼻孔，小孩儿哪经得起这诱惑，纷纷去自家大人那使出绝招，哭、闹、撒泼、乞求、装乖卖萌……

一般情况下，只要有一两家买，接下来买的人会越来越多，这就是所谓的从众心理吧。每次，母亲总会称上半斤我弟弟爱吃的骰子糕。骰子糕一颗颗挤在纸袋里，粉嫩润泽，香气淡雅，一口一个慢慢嚼，软绵绵，甜糯糯，还有一丝清凉味。嚼着嚼着，那种甜仿佛沁入了四肢百骸，整个人轻飘飘的，有点幸福哟。有时候，摊贩的箩筐里还放了些生姜糖，顺便买上一角钱，有13颗呢，知足得不得了。

有一年，小姨从外头买来骰子糕，竟是装在透明盒子里的，骰子糕像一个个白嫩嫩的小姑娘，乖巧地躺在里面。我欣赏艺术品似的，一会儿摆在桌上，一会儿捧在手里，差点舍不得吃了。等糕吃完了，我把透明盒珍藏了起来，此后，若有了骰子糕，都会将其装进透明盒，再怡然地吃掉。莫名觉得它那白糯软萌的模样跟剔透的盒子很配。

骰子糕犹如一位贴心的儿时伙伴，陪我共度了那些一去不返的无邪时光。听广播剧，含着骰子糕轻嚼，剧情直到剑拔弩张处，忘了动嘴巴，整个入定了般，心神专注，浑然忘我。恍惚间，感觉舌齿间甜甜粘粘，像做梦一样；看书、写作业，骰子糕陪伴在侧，看累了就扔一颗到嘴里，犒赏一下自己。偶尔做题不顺，冥思苦想仍找不到思路，嚼两颗骰子糕吧，调整后再出手；和小伙伴玩过家家，搬出红红绿绿的塑料盘盛骰子糕，撒出与红绿色相衬，分外清爽。两三个小孩儿学着大人的样子说话、

甜透了整个童年
骰子糕

做家务，边玩边欢喜地把糕点分食而尽；春天时，我常坐于后门的门槛上，看本家一位爷爷伺弄水稻田，有时还捧上一纸袋骰子糕。下雨了，爷爷穿起棕褐色蓑衣，赶着牛犁田，燕子低低斜斜从他身旁飞过。骰子糕在我嘴里溢出温柔的甜，遂感觉一切都美好极了；吃过一段时间的中药丸，需咬碎咽下，苦得好好一张脸皱缩成个小笼包。试以白砂糖压苦味，糙而干，哪比得上骰子糕，两三颗一并入口，细细绵绵的甜漾了去，迅速驱走了苦涩；小孩儿也有委屈伤心时，默默拈起一颗骰子糕放嘴里，甜味促使大脑分泌多巴胺，脸上尚淌着泪，但似乎已得到了安慰……

以为骰子糕小家子气，只能给孩童解解馋？自然是错了，人家可是见惯大场面的，比如谢年。谢年是一年中祭神最隆重的一次，供桌上需摆五排供品，各有寓意。除茶酒、蔬菜、水果、七牲或五牲之外，还有一排是糕点，骰子糕状元糕长生糕等，糕点意为高高（糕糕）高兴，犒赏一下自己。一家子心情好了，和和气气的，就会一切顺遂。

前些天，突然特别想吃橘红糖，上淘宝搜，果然有。到货后贪婪地吃了好多颗，仿佛要把成年后流失的甜都补回来。

宁波话中的“奇花异草珍果”

阿拉宁波话

赵淑萍/文 柯以/摄

初来宁波，听人提到一种花，叫“柴百浆花”，很是好奇。心想，这种花，名字既难



春天，满山“柴百浆花”

听，姿容也不会好到哪里去，敢情是用来当柴烧的。后来才知道，“柴百浆花”就是常见的杜鹃花，也叫映山红或金达菜（朝鲜语）。这是一种很美丽很诗意的花，看到它，就让人想到“望帝化鹃”“子规啼血”的典故。可宁波人不管这些，他们说，此花开在仲春，那时，山上的树木（俗称草）均上浆发芽了，所以，叫“柴百浆花”。

还有一种“打官司草”。草怎么会打官司？莫非此草就像冬虫夏草那样名贵，大家哄抢，最后闹到打官司？非也。“打官司草”是车前子，又称车前草、五根草、车前菜。这种多年生草本植物，田间、路边、沟壑旁到处都有。叶子丛中，几根花轴挺拔直立，呈棍状。这花轴，是用来斗草的好材料。斗草这种游戏，由来已久。一种是“文斗”，即对花草名。你说“狗尾草”，我对“鸡冠花”。你说“孔雀草”，我对“凤凰木”等。对不出，就算输。一种是“武斗”，专选有韧性的草，彼此勾连，使劲牵拉，谁的先断了，谁就是输家。

小时候，看到车前草，我们就会扯下花轴，一人一根，相互交叉，使劲儿拉，要把对方那根拉断。宁波人别出心裁，把这种比高下的游戏称为“打官司”。那么，车前草就成了“打官司草”。这个奇特的名字，生生忽悠了一大片人。

更奇怪的是把石蒜叫作“三十六桶”。石蒜这种植物，有多少人喜欢，就有多少人憎恶。它的花，有红色、白色、橙色、黄色等。它的别称，多达二三十种，其中红色与白色合称彼岸花。为何叫“彼岸花”？长叶子时，迟迟不见花开。花开时，叶子早已枯萎。“花叶不相见，彼岸徒相思。”生生错过，情恨绵绵。红花石蒜单称为曼珠沙华，白花石蒜单称为曼陀罗华。佛经里记载，两者都是天界之花，祥瑞之花。但是，事实上它们常长在墓地附近或阴森潮湿的地方，故而又称幽冥花、地狱花。特别是红花石蒜，开时猩红似血，一大片凄艳异常。且抛开一大堆传说、典故，日常生活中，人们对石蒜的称呼也是五花

八门，褒贬不一：金灯、赤箭、龙爪花、独脚伞、老鸦蒜、鼻血花、螳螂花等。有的依据颜色，有的依据形状。只是这“三十六桶”，着实让人摸不着头脑。原来，石蒜鳞茎含淀粉，但有小毒，如取粉食用，得用清水多次浸泡。民间以为要换三十六桶清水，才能吃。灾荒年代，人们挖来石蒜充饥，要一再漂洗。《救荒本草》载：“可炸熟水浸过食，盖为救荒尔。”还有俗谚云：“要吃老鸦蒜，须漂七十遍。”

宁波话中，还有一种“八哥汤果”。八哥，一种通体黑色的鸟儿，鸣叫婉转，善学人语，自古以来就是养观赏之鸟，如在野外，以昆虫、野果为食。汤果，本意是糯米做的小圆团子。八哥吃的小圆子，那是一种比喻，指的是一种草本的野果子。

现在，除了“柴百浆花”，其余几种名称，就是宁波本地人也很少说了。外乡人听来，真以为是什么“奇花异草珍果”呢。