

年糕年糕，年年高



回味

陈峰/文 郭宏尉/摄

小学时，班里来了一个亭下村移民的女同学，对平原地区来说，亭下就是里山，同学嘲笑她尾拖长调的里山口音。有天下午，她的阿娘竟送根年糕过来，教室里一时焦香扑鼻，同学眼巴巴地看着，暗自口水。

进入腊月，在农村，几乎挨家挨户会做年糕。做年糕，离春节近了，年味也愈浓了。

常听同学说，刚出笼的年糕团火火热，烫得拿不住。还有谁家的父亲手艺好，年糕团捏成元宝、鲤鱼和小鸟的形状。我对这一切向往得不得了。

初中快毕业的那一年冬天，舅舅接我去看做年糕。

老祠堂飞檐翘角，古色古香，挂着灯笼，贴着春联，喜气洋溢在

廊柱间，还有圆形穹顶的戏台上。四处弥漫着热气，厢房的两口柴灶烧得热火朝天，道地上的机器轰隆隆地响着。大人们哼着小调从这头走到那头，小孩子追着闹着，手里拿着年糕团，一边咬一边笑，长长的一溜排竹桌子上堆放着冒着热气的年糕。

男女分工有序，男的烧火蒸粉做年糕，女的盖红印印年糕。我不禁手痒，拿着红印子去盖。阿娘说这是馒头印，上梁馒头也盖这种印。当我看到一朵梅花在年糕上盛开时，心里也跟着开出了花来。

年糕要糯实好吃，得配好梗米与糯米，一般是按10:1的比例。然后把米浸上七日七夜，轧成粉，粉蒸熟后，倒入做年糕机器配置的桶里，有个大伯站在高凳上大力地春着，雪白的年糕条从桶中源源不断地流淌出来。专门负责切年糕的大伯，手起刀落，白白胖胖的年糕一截一截，衣服贴帖，大小长短平整。我看得跃跃欲试，却是手

起刀不落，年糕乱得不成模样，羞得连忙把刀还给大伯。

好奇的大伯拿着一块刚从柴火中煨熟的年糕递给我，外面焦得刚刚好，黄灿灿的，咬开来香气四溢。我边吃边学阿娘们的样子码年糕，各处走动，充满了新鲜感。

年糕做得差不多时，大伙把从家里带来的油炒榨菜丝或肉丝咸齏当馅子嵌在年糕团中间，裹起来吃特有味，糯滑不腻。嚼着年糕团，后悔着早饭吃得太多，真该多带几只“肚子”来。

年糕做好一周后，放入酒埕或缸，用水浸着。之后，偶尔吃次青菜炒年糕或咸齏年糕汤换换口味，日子透着滋润晶莹。

谚语曰：“汁水年糕汤一镬，吃勒小舌头鲜落。”除夕，母亲谢年时，全鸡、全鹅还有整只的肉是省不了的，把它们放进尺八镬里余的大伯，手起刀落，白白胖胖的年糕一截一截，衣服贴帖，大小长短平整。我看得跃跃欲试，却是手

年糕汤是用来当晚饭的，母亲不会限量，白是白、绿是绿的年糕汤，“呼呼呼”能吃上三大碗，直到吃撑了肚子，边打着饱嗝儿，边嚷着“年糕年糕，年年高”。

春节有客人来，做一盆苔条炒年糕是蛮体面的点心。白糖用热水化开备用，把油烧至七八成热，待油冷，倒入苔条翻炒，盛出备用。锅中倒油加入年糕翻炒，放入化开的糖水，等糖水与年糕刚开始黏时，迅速倒入苔条炒匀。每片年糕均粘着碧绿的苔条，香、甜、糯、咸，令人食指大动。怕就怕油太热，苔条黄熟烂熟，糖水太稠，年糕整块粘连。有次母亲失手，赏了我们，孩子们甘之如飴。

多年以后，老家四明山的朋友送了我两条年糕，通体老绿，揉进了青艾，透着有一股清香。那天，我用汁水、大白菜、冬笋丝煮了一碗年糕汤，感喟山里人懂得生活的艺术，腊月里窖藏了春天的气息。

阿拉宁波话

赵淑萍

立夏日，宁波人不仅吃蛋，还吃倭豆煮糯米饭和“脚骨笋”。“脚骨笋”是用乌笋煮，每根三四寸长，不剖开，吃时要拣两根相同粗细的笋一口吃下，据说这样才会“脚骨健”。

“脚骨健”就是腿脚好，身体健康。

对于“脚”，宁波人的说法挺多。比如，大腿叫“大脚胖”。“煞清爽，梅兰芳，再要清爽大脚胖。”意思是别太严苛，否则你自己去试试。小腿叫“脚娘肚”，把小腿肚比喻成孕妇的肚子，也够别出心裁了。“脚娘肚当米缸”，外乡人初来乍到时，对这句话百思不得其解，米怎么能装到小腿肚里去呢？听了解释后才恍然大悟。原来，是说这个人靠力气吃饭，小腿肚是用力的地方，他是靠劳力来换米糊口。如果一个人两腿发抖，站立不稳，那就是“脚娘肚弹琵琶”。此外，膝盖叫“脚磕头”，脚背叫“脚板面”。形容人精瘦却有力气，叫“脚骨直细，纯是力气”。“脚不撩地”“脚骨像风车”是形容走得快的。“脚底奔薄”“脚筋奔断”是形容四处奔波，走得厉害的。

有时候，“脚”还可以反映出一个人的生存状态。形容命好，那就是“脚翘皇天宝”。皇天宝，就是得天偏爱的宝货，也有写成“王天豹”的，这是《王老虎抢亲》中“王老虎”的大名。还有一句是“脚宕宕，饭冷冷，还有铜钿好放生”。这话又让异乡人感到莫名其妙。饭是冷的，这算什么好事？铜钿怎么跟动物一样可以“放生”？殊不知，这里隐含着宁波人自己的语言密码。“冷”在这里做动词用，意思是热饭端上来了，反正空闲，也不急于吃，那就凉一会儿吧。宕脚，形容悠闲安逸的情形。“放生”在这里有特定含义，意为放假，生小钱。有闲有钱，还有比这更好的事吗？形容得意形态的，还有一句“脚拇头踢得像兰花倭豆”。脚拇头，就是脚趾。倭

慢时光

俞亚素

真心觉得，时光就像一辆坦克，当重重的车轮缓缓地碾压城市和乡村时，许多的人啊事啊物啊，消失于车轮下。

即使没有彻底消亡，也已难得一见，譬如邮筒。曾经，它们风光一时。那时候，没有电脑没有手机，连电话也是稀罕物，分隔两地的亲人、爱人、友人，为了抒发对彼此的挂念与思恋，唯有凭借一个个字和一封封信。在这场传情达意的旅程中，邮筒承担着重要的角色。

小时候住在乡下，学校附近有一家邮局，门前就立着一只绿色的大邮筒。父亲是个远离家乡的游子，祖父颇通文墨，时不时地便会寄来一封信，而且还是满篇的繁体字。父亲不识字，读小学的我只好连蒙带猜地将祖父的信读给他听。无非是一些日常问候，譬如身体好不好，小因乖不乖，钱好不好赚等。父亲听完总会发一会儿呆，然后要我替他写一封信。因为经常帮父亲回信，从小我便知晓，儿女对父母皆是报喜不报忧。写完后，父亲拿过信纸看了看，点点头，接着便认真地折成长方形，塞进信封，糊好封口，贴好邮票，最后郑重地嘱托我上学时顺路把信投进邮筒里。等我放学回家，他又放心地追问一句，信放进邮筒了吗？放了放了。有时，我回答得很认真，有时却也有些不耐烦，不过一封无关紧要的信而已嘛。

直到考上大学，我自己也开始给心爱的他写信，寄信时，才理解了父亲那颗患得患失的心。那一年我20岁，第一次离开家乡去城里读书，带着对父母的依恋，也带着对他的不舍。开学报到第一天，我惊喜地发现，校园里有一个绿色的大邮筒。当即，我在心里默默地想，以后全仰仗你了。等一切安顿完毕后，我就开始给他写信。那是我人生中的第一封信。年少时是我父亲写的，所以不算。写信于我倒不是难事，就怕刹不住车，会无休止地写下去。果然，好不容易搁笔，已经是满满的三大张。然后，我像父亲一样，小心地折好信纸，塞进信封，糊好封口，贴好邮票，然后走到邮筒前，慎重地投了进去。想想不放心，又绕着邮筒走了一圈，以确定我的信没有掉到外面。离开时，我又忍不住回头一望，看着这个胖乎乎的绿色邮筒，心里突然充满了对它的深深感激。

写信、寄信、等信、读信，孤单的求学时光因为这些信而变得温暖与美好。当然，我还应该感谢这邮筒，是它一次次地接纳着我的思念与期待，然后又替我捎给远方的那个他。大学毕业的那一天，当同学们热热闹闹地在校门口或者校园的草地上拍照留影时，我独自悄悄地到邮筒边拍了一张照片。

有柴烧柴 有柴烧脚

豆，是浙东的特产蚕豆。而兰花倭豆，就是底部剪开油炸后形如兰花的蚕豆，比喻踢破脚趾。说的是这个人有天大的喜讯，高兴得四处奔走相告而踢破脚趾呢。

最令人不解的是“有柴烧柴，有柴烧脚”这句话。脚怎么能当柴烧呢？这里有个典故。原来，宁波被称为“四明三佛地”。这三佛，一位是释迦牟尼，阿育王寺珍藏、供奉着他的真身舍利。一位是弥勒佛，他化身奉化雪窦寺的布袋和尚。还有一位是维卫佛，为七佛里第一佛。据说，她化身为一位哑女。北宋神宗年间，在宁波戒香寺。有一哑女，每天手持扫把，垂臂跣足，晨粥午饭，每每拾菜渣吃，人皆以为痴癫。但是，她能预知凶吉。有一次烧火做饭时，灶上断了柴火，她一急之下，竟把自己的脚伸进了灶膛。脚在火中被烧得噼啪作响，火越来越旺，众人都惊呆了，她却不动声色。饭烧好了，她把脚抽出灶膛，居然完好无损。从此，便有了“有柴烧柴，有柴烧脚”的俚语。

宁波人关于“脚”的说法还有好多。最后，附上一句话，看官如果不明白，就自己去查方言词典吧：“做人要脚脚留步，脚手做忌，切莫脚高脚低，脚进脚出。丫头夹脚闲话少讲，脚踏两头船事体勿做。要脚踏路中央，不伦路长短，冒脚后跟被闹穿，脚板面压着，落得个脚脚烂地。”

邮筒恋歌



如今，街头的邮筒难得一见。（柯以 摄）

甬城绘·旧址遗迹

海上茶路启航地

坐落于江厦公园北端古明州码头遗址的海上茶路启航地主题景观，占地6000多平方米。主碑高3米、长18米，上刻中英文碑记和海上茶路示意图。副碑记载宁波茶史茶事；沿江茶业叶形船体寓意一叶扁舟；船舱群象征沧海桑田的历史变迁和往昔桅樯林立的繁荣景象。

(丁安 绘)

风物

仇亦斌

旧时的江南，生活中离不开陶器。

陶器由黏土或陶土经捏造后烧制而成，乡下多用黏土。制作工艺按顺序可分为原料加工（包括配泥和配釉）、泥坯塑形、赋釉及煨烧四大工序，经过手捏、轮制、模塑等方法加工成型后，在1000摄氏度至1200摄氏度的高温下焙烧而成。中国陶器的生产已有1万多年的历史，制陶工艺是古代“金木水火土”五行文化的结晶——泥



旧时江南人家的生活中，离不开水缸。（柯以 摄）

旧时江南的陶生活

坯是土和水混合后制成的，釉料中要用到金属氧化物，如铜、锰、钾、钠、钙等，再用木柴烧火，方能成就一件陶器。

这些黄褐色的坛坛罐罐，名字有点拗口。盛黄酒的陶器上鼓下尖，是埕，酒埕。做酒酿的梯形圆箍陶器，是甕。盛酱醋调料的陶器形圆口小，是瓮。大腹小口装水的陶器，是甕，就是酒瓶。乡下用得最多的，则是甕和缸。

缸，大口，常无颈，有水缸、米缸、粪缸等。一般江南人家至少有两个水缸，一个放在厨房，半埋在地下，上面放一个木质的橱柜。橱柜透风，里面放盘子碗筷、剩菜剩饭之类的。缸边放着葫芦做的水瓢或塑料制的大舀子，以便舀水。另一个放在院子的滴水檐下，以承接雨水，也叫“天水缸”。在没有自来水之前，天水缸里的水是有大用的，烧水、做饭、做菜，都要用到。刚下过雨的水，有点浑，还不能喝，要让水沉淀几天，变得透明了，才舀取上层的水，用木桶提到厨房的水缸里去。如果天老是不下雨，水用完了，就要到河里去挑。我挑过水，木桶本身就很重，加上水，更重，不是好干的活。我一度怀疑自己个子矮，跟青春期的挑水时

被压不无关系。河水不是很干净，需要在水里加一些明矾，使之澄清。时间久了，水缸底部会积起一层泥灰，有专门的抽取工具。记得是一根长长的中空竹棍，爸爸把它慢慢地伸到缸底，用嘴巴吸入棍中，提起，把脏水倒在缸外。

米缸有大有小，一般能存米百斤，上面用木板盖紧，避免老鼠等爬入。但存放时间久了，米中免不了会生虫。一种是黑色会爬的米虫，叫米象，我们乡下也叫谷狗。要将米放在太阳下暴晒，米象才会爬出来，成为鸡的点心。同时出来的还有一种白色的蠕动的虫子，据说是蛾子的幼虫。有钱人家的稻谷也是存放在大缸里的，我家是把稻谷晒干装入麻袋后叠放在杂物间，但常会被老鼠咬，不如放在缸内安全。家中的米如果不够吃了，需拿出几麻袋去轧谷厂加工，再存放在米缸中。

腌雪里蕻也要用到缸，比水缸要小。取一个七石缸，放一层雪里蕻，加一层粗粒的海盐。用光脚踩，把菜中的汁水踩出，让盐充分渗入，待到脚感到菜由硬变软时，再一层菜一层盐地加。我小时候干过这活，体重不够，效果不明显，脚却冻得够呛。如此反复，

最后压上石头，盖上带透气孔的竹盖子。这咸菘石头很重要，除了能让咸菘沉到缸底，还能让菜汁继续往外溢。宁波话里的“娘舅大石头”就是指这块石头。而腌制少量的蔬菜，如腌冬瓜、芋苕蕻、苋菜梗，则要用甕，比缸小得多。

父亲说，家里用的几个缸，是他从几十里外的溪口崎山下用手拉车一步一步运来的，一路上小心翼翼，唯恐磕碰了。缸易碎，那时有专门的修补匠，先用铁钉铆住，再涂上防水材料。

乡下老男人喜欢用陶制的尿壶，收藏界有个好听的名字叫虎子。其口部似张口的虎首，背有提梁，圆腹，下有四足，因其形如虎，故得名。爷爷就有一个这样的虎子，临睡前放在床上，起夜时掏出来，第二天早上冲洗后放在某个隐蔽的角落里。收藏界的虎子是墓葬中的冥器，没有使用过，自然光鲜亮丽。

人死后，有些地方的风俗要摔盆，即把灵前祭奠烧纸所用的瓦盆或陶盆摔碎。盆子一摔，杠夫起杠，才正式出殡，最后把骨灰放入陶制的骨灰盒。人的一辈子，和陶器不离不弃。