糯糯的汤果，团圆的年

回 味

林亚玉

宁波人将糯米粉做成的点心称为汤果，实在形象、生动。糯米粉做的点心洁白如玉，不论汤团还是圆子，都是圆形的，极像饱满的果子。且大多是用水煮的，既吃点心，又喝汤，有滋有味。

童年的年味，总与汤果连在一起。

弄堂临后窗旁，有一台石磨，放置在结实而笨重的木架子上。石磨圆形，双层，一层中心装轴，一层中心有孔洞，两层对合时，轴正好填入洞中。上下磨间有呈“人”字的八区磨齿，下扇磨盘与磨槽连成一体。质朴而憨厚的石磨是昔日乡村生活的重要角色，尤其过年过节时，它格外忙碌。

腊月二十刚过，左邻右舍就到我家来磨汤果粉。母亲把搁在檩条上的磨担卸下来，安装到石磨上，拉一拉磨担钩上两根牛纤绳有否松动，然后准备好一桶“天水”（储藏在水缸里的雨水）。李家婆婆、贺家婶婶抬着浸泡一昼夜后洗净的糯米和粳米（按七比三或六比四比例），来到我家石磨前。母亲笑脸相迎，婆婆、婶婶一个劲儿说“罪过，罪过”（谢谢之意）。婆婆将浸泡过的米倒一部分到上扇磨盘里，加一点“天水”，然后拿出布袋，抖开后套在磨槽口，下边备着一只木桶。婶婶拉开了推磨架势：两手拉开肩宽距离，握紧磨担，双脚稍分开，一前一后。婆婆握住磨柄，两人开始配合着磨粉。石磨发出吱嘎吱嘎声音，洁白的水粉从两扇磨盘的缝隙里渗出，缓缓地流入磨槽中，稠稠的水粉又汩汩地注入扎在磨槽口的布袋中。

磨粉虽不是细活，也须讲究技巧，推磨的与掌磨把的两人，配合非常关键。如配合默契，省时省力。配合不当，粉就磨得粗细不匀。水粉磨好后，扎紧布袋口，然后放到铺有草木灰的木盆中。过不多久，草木灰就汲取了水粉中大部分水分，汤果粉就成了。把它们从布袋中倒出，揉成皮球大小的粉团，放置到干净的容器中。需要时，拿出一团即可。

甜甜糯糯的宁波汤团（顾玮 摄）

汤果粉在巧妇手里能变化出很多过年时节好吃的点心，最大众化的做法是将汤果粉搓成圆子。我家亲家姆妈心灵手巧，搓汤果前先洗手，旁边放一碗清水、一个铺了干净纱布的桶盘。揉一团汤果粉，摘成一小团、一小团，有序地放在桶盘一角。拿起一小团在手里搓一搓，就成了匀细的小圆柱；左手拇指与食指均匀地向前伸，右手拇指与食指轻快地“摘”下一粒一粒的“果”，藏在手心里。待握满一手心，将手轻轻一扬，汤果乖乖地落在桶盘上，粒粒圆滑，大小均匀。而技术不过关的人，往往搓得一头大、一头小，摘下的汤果有的大、有的小，只能称为“丑果”。有时和水过多，湿粉粘手指，无法搓；有时太燥，一搓就崩溃了。事非经过不知难，生活处处有技巧。

酒酿圆子是上得了台面的点心。搭浆板（酒酿）是宁波人过年固有的习俗。将糯米煮熟稍冷却，拌以白药（酒曲）、面粉。拌均匀后，一点点装入甑中，边装边用手将米饭按实，时不时洒一点冷开水。最后在米饭中间挖一个小孔，把饭甑放到已用火熜焐热的被窝中，一昼夜后，酒酿的香味氤氲整个房间。

旧时农村有个习俗：不论男家、女家，嫁娶时，要在左邻右舍中分送“相喜”汤果。在新年嫁娶的人家那就更忙碌了，七大姑八大姨磨汤果粉、搓汤果的欢笑声此起彼伏。热心肠的母亲、婶婶齐上阵，尺六、尺八镬双镬煮浆板汤果。又由七大姑八大姨乐滋滋地分送左邻右舍。三五成群的小孩，跑过来，奔过去，几只狗狗也紧随其后，汤果香溢满整个村庄。

正月初一吃浆板汤果是民间由来已久的习俗。母亲起得早，煮好浆板汤果，先供奉先祖，然后让孩子们吃。糯糯的圆子，醇醇的酒酿，甜甜的汤水，吃在嘴里，暖在心里。母亲还另外准备了四色素菜：四鲜烤麸、烤大头菜、油煎老豆腐、咸菜倭豆芽。吃了甜点，再吃点素菜，非常乐胃。然后我们兴高采烈地去邻居家拜年。

宁波人好客，过大年更是待客有道。正月初二是我们最开心的日子，去外婆家拜年，老人家会煮蛋花圆子给我们吃。那玉色的圆子如珍珠，衬着嫩黄的蛋花、去核的红枣，金黄的糖桂花星星点点，适量的湿淀粉恰到好处地将它们组合起来，稠稠的，却糯而不黏，色、香、味俱佳。

母亲招待客人的点心是油扁子。她用糯米粉做成酒盅口大小的薄饼，在油锅里炸成两面金黄，撒上芝麻、糖，最后浇上些许绍兴老酒。只听得“嗤”的一声，带有甜味的香气四溢。酥酥的，甜而不腻，客人赞不绝口呢。母亲还会做“懒汤果”：将汤果粉摊在抹有猪油的盆子中，在饭镬中蒸。待饭熟时，搬出盆子，汤果粉的表面呈玉色，有光泽，用筷子拨开，放入糖或黑洋酥搅拌一下，撬着吃，别有滋味在舌尖。

好吃的日子过得飞快，转眼就到正月十四。按宁波人习俗，十四夜家家户户吃菜汤果。在乡下，大人们搓汤果、洗青菜，孩子们忙着扎晚上燂火龙的草把。夜幕降临，炊烟袅袅，菜汤果的香味飘起。洁白的圆子，碧绿的青菜，连汤也透着鲜。吃毕，孩子们三五成群直奔田野，点燃火把，边奔跑，边挥动，边呼叫。用火把将田塍的角角落落照个遍，希望驱逐庄稼的病虫害，新年大丰收，有更多的米可做年糕、汤果。

正月十五是元宵，元宵节吃汤圆（俗称汤团）的食俗历史悠久，据传起源于宋朝的明州，就是我们宁波。宁波猪油汤团闻名遐迩，它不仅是宁波的传统小吃，也是中国的代表小吃之一。汤果粉备好了，就要准备馅。将黑芝麻炒熟碾碎，将猪板油剁成细粒，然后再将它们与白糖拌成馅。以汤果粉为皮坯，包入馅子搓圆。置沸水锅内，先后注入两次冷水煮沸，待洁白的汤团圆溜溜地浮出水面，表明它们熟了。汤团皮薄而滑，白如羊脂，一口咬下去，满嘴生香。既有芝麻的清香，又有板油的醇香，回味无穷。

去亲家姆妈家做客，她不仅会做一般的汤圆，还会做油炸汤圆。将汤圆氽入油锅中，待汤圆浮出油面上下翻滚时，用撩子压几下，待汤圆再次浮上来，就撩起来装入盆中，招呼我们去吃。油炸汤圆又酥又糯，油滋滋，甜咪咪，令人食过难忘。

过大年，一家人团团圆圆吃汤圆或圆子，寓意吉祥、幸福。

百搭咸齑

咸齑大汤黄鱼是“最宁波”的菜式。（柯以 摄）

阿拉宁波话

赵淑萍

刚来宁波时，我闹过一个笑话。同事是正宗宁波人，一次在背后数落她丈夫，“他呀，什么都不会干，煮个菜，咸齑煮带鱼还摆酱油。”我不知道宁波人的“咸齑”就是咸菜，听音以为是“咸鸡”。鸡怎么跟带鱼一起煮呢？既然咸，还放什么酱油啊？别人觉得好笑，我则觉得十分好笑，但其实最好笑的是我自己。

在宁波居住久了，自然也知道一些关于咸齑的老话。如“家有咸齑，不吃淡饭”“蔬菜三分粮，咸齑当长羹”“三日不吃咸齑汤，脚骨有眼酸汪汪”“咸齑炒炒，冷饭咬咬”……以前，咸齑可是宁波人的主打菜，甚至还有句老话“吃吃咸齑汤，涂涂珍珠霜”。珍珠霜在20世纪七八十年代是流行一时的高档护肤品，如果这个人吃着几分钱的咸齑，却涂着高档化妆品，真是穷要面子。

宁波咸齑非常有名。俗话说“东乡一株菜，西乡一根草”，这菜就是雪里蕻，又叫雪菜，腌制后就是咸齑。这草就是蔺草(席草)。东乡邱隘的咸齑和西乡黄古林的草席，都是当地一宝。“邱隘咸齑腌制工艺”现为宁波市级非遗项目，而且鄞州民间又建起了雪菜博物馆。

可别小看这咸齑，摊晒、装缸、叠菜、撒盐、踩踏、封缸，道道工序都有讲究。尤其是踩踏，咸齑通常是被叠放在七石缸内，撒好盐后，要进行踩踏。顺序从四周到中央，踩踏要轻而有力，以出卤为度，要尽量减少缸内空气的留存，以免太快发酵。

我的故乡慈溪也腌制咸菜，小时候常看男人们光着脚在缸里踩呀踩，从来没看到女人踩。乡间说如果女人踩了，这缸菜会发臭，这当然是旧日男尊女卑思想在作怪。咸齑缸里还要放上几块大小不等的“咸齑石头”压着菜，使其不易上浮，这样，腌制出来的咸齑才会鲜美。中间的那一块石头特别大，后来常用来比喻占主导地位的人物。老话说“娘舅大石头，讲话独句头”，我想，这大石头应该是“咸齑石头”吧。我曾经的一位领导，非常重视科研，经常给我们压任务。当老师们在科研上硕果累累时，他笑着说：“你们这拨人，没我这块大石头压着，这缸咸齑早就发臭了。”

以前，咸齑是长下饭，吃得厌烦，又不得不吃。如今，咸齑成了佐料菜，简直是百搭。偶尔来个“咸齑贴蛋”，打一个蛋，把切碎的咸齑和蛋一起拌匀了，贴熟以后，就像一整张的咸齑饼，又脆又鲜。笋、芋艿、茭白、倭豆芽等，都可以和咸齑搭配。甬帮菜的特点是咸、鲜，当咸齑遭遇海鲜时，那就是“最宁波”了，如咸齑大汤黄鱼是状元楼的名菜，其他如咸齑虾仁、咸齑墨鱼、咸齑鲳鱼……不胜枚举。居家过日子，早上一碗咸齑汤饭，吃了让人开胃。春节期间吃多了大鱼大肉，这时一碗咸齑年糕汤是最佳选择。

我的老家，冬、春时地里都有雪里蕻，尤其是到了冬天，别的蔬菜一片凋零，那雪里蕻却是茂盛蓊郁，怪不得又有别名“霜不老”“春不老”。但是，慈溪人似乎更喜欢把这种菜用来做梅干菜。阳光好的日子，每户人家屋前的空地上，都摊晒着一张张簟席，上面就是出缸的咸菜。在那个缺吃少穿的年月，小孩子偶尔会抓一把来解解馋。这些咸菜，到完全失去水分时，就成了梅干菜，慈溪人叫“干菜”。这干菜也颇受欢迎，有一段日子我们居住在杭州，每次回老家，杭州人都要我们带“干菜”。现在，傻傻地想，是不是慈溪那边的腌制工艺没邱隘的好，所以“另辟蹊径”了？

白云桥：蛰伏的飞虹

晓云大溪

白云桥（柯以 摄）

古 迹

方其军

在我的心湖，时常倒映着两座石拱桥，一座是余姚城区的通济桥，另一座是鹿亭中村的白云桥。通济桥处于余姚最中心的位置，而白云桥是在县境的边界了。这种地理上的差异，带给两座桥不同的气质，甚至说是命运。似乎一个是居庙堂之高，另一个是处江湖之远。在苍茫岁月的某个时刻，当县官老爷吃完晚饭在通济桥上散步，白云桥上或许走着一个樵夫，肩扛一捆柴爿在炊烟袅袅的背景里回家。他们各有各的愉悦，各有各的烦恼，他们是多彩世态里不可或缺的风景。

穿过历史的浩瀚烟云，现在轮到我们这一代人登临世间了，古代的县官和樵夫已经不见踪影，旧世浮梦烟消云散，只是他们走过的桥梁在我们眼前岿然屹立。刹那似有错觉，脚下的桥那么坚固那么实在，真的是许多年许多年前就已存在的吗？

某个清晨，我走过通济桥，突然惦念白云桥，很想去看看。那么，没什么可说的，径直去汽车南站搭上前往鹿亭的公交车。你看，关于鹿亭一地的地名，来历就不同寻常。黄宗羲《四明山志》称，梁代隐者孔佑在此救下一头中箭的鹿，建亭护养之，遂得村名“鹿亭”。在明代，鹿亭龚姓人家的一个子弟龚辉官至工部侍郎……

鹿亭处于余姚的边缘，而白云桥处于鹿亭的边缘，与一个邻县紧紧相依。这么说来，白云桥自古以来就作为余姚的一个门面存在。我在距离白云桥还有两三公里的站点下车，以徒步寻访的方式聊表我的某种敬意。我不怕找不到白云桥，只要沿着晓云大溪就可以了。春意盎然时节，溪水清亮，山花烂漫，偶尔的鸟雀啁啾点缀山间的蓊郁苍翠。晓云大溪是宽阔的，也是洁净的，临近，还可以看见鱼儿在嬉戏，看见鹅卵石滚圆地静躺。我相信，此番情景，龚辉在进京赶考前就专注地欣赏了。

鹿亭山民是智慧的，早先运输尚不发达，毛竹、松树等山货要送往宁波城区交易，山民并不肩背臂扛，只是把山货放在晓云大溪上，顺流而下。只要事先派人在指定交易的流段守候，等上几个时辰“签收”即可。那真的是“大自然的搬运工”，是现代物流的“祖师爷”。而处于边界的白云桥，是每一件山货离开故土前必经的驿站，似乎是一道“安检”，一种送行，一种洗礼。那些山货到了宁波城里，或许是做了桌椅，或许是当了梁材，都曾接受过白云桥的祝福。就像山里人去了“外面的世界”，或是做了保安，或是当了干部，都无法丢弃青山绿水赋予的憨厚和明智。在梦境里，只要还回响晓云溪的水声，还倒映白云桥的身姿，他们就一定不会忘记那片温暖故土的殷切期许。

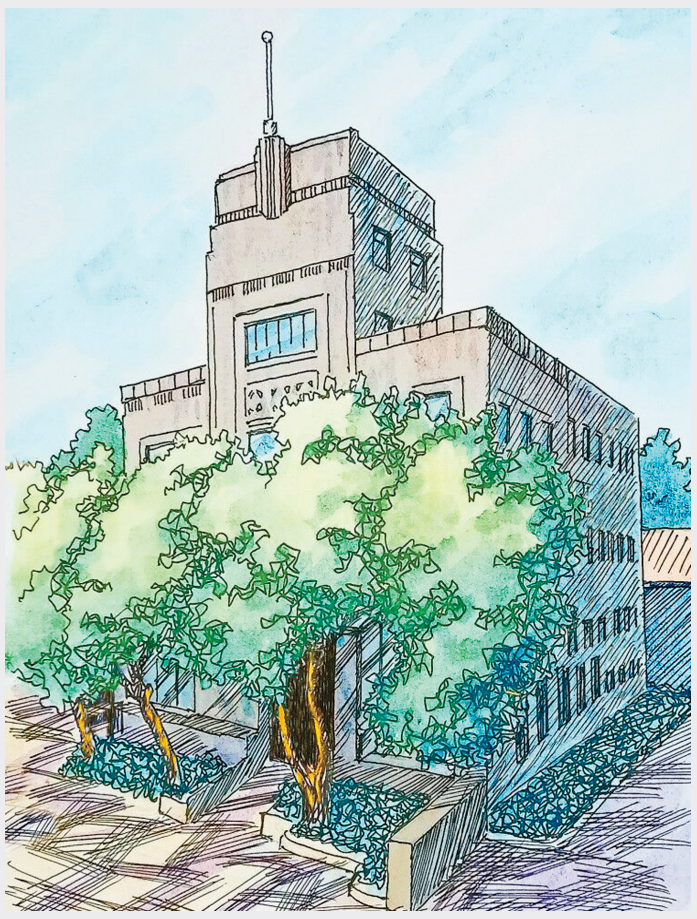
公元627年至649年，李世民厉行节约、休养生息，文教复兴、知人善用，广开言路、虚心纳谏，将中华文明推向鼎盛，开创闻名古今的太平盛世，史称“贞观之治”。深居宫廷的李世民或许不曾知晓，在皇权辐射的浩大疆域的某一个角落，生活于村野的能工巧匠施工建造了一座桥梁。这或许是同时建造的无数桥梁中的普通一座，但无数桥梁在历代的变迁中不复存在，或许连名字都无从查考，然而这一座桥却独步千年。白云桥，诞生于盛唐时期，凌驾在晓云大溪之上，镶嵌在两县交界处。《余姚县志》《郑氏宗谱》载：白云桥始建于唐贞观年间。尽管，现存的白云桥重建于清光绪十六年，但对于盛唐的延承并未中断。

我的思绪从盛唐回至现实。晓云大溪在这里放缓流速，恰形成一潭碧水。由于那高高耸立的桥洞的拱圈已超过了半圆，达正圆的三分之二，因此这座块石陡拱式单孔石拱桥，犹如长虹临空，显得轻盈俊秀。桥身与倒影，正好连成一轮圆月状。我想，只要白云桥在，早先的那些人就未曾离开，而且总会有后来者因触景而思接千载。

对于白云桥，历代的称颂也没有停歇。唐代方干诗云：“流水随寒玉，遥岑拥翠波。”宋代楼钥诗曰：“客路随云流水远，征舆坐与白云高。野溪清浅渡危桥，径策枯藤上紫霄。”明代王锡衮诗赞：“飞梯何经借鳌背，金绳直嵌山之侧。横空贯索插云溪，补天镶地真奇绝。”

我款步登临白云桥，犹如迈上天梯，踏上飞虹……

甬城绘 · 旧址遗迹



通商银行宁波分行旧址

通商银行宁波分行旧址地处三江口，现存建筑始建于1930年，由宁波帮人士发起，德国西门子公司设计。建筑外观的几何图形，显示了装饰派建筑师的特殊爱好，整幢建筑的垂直线条和凸起的塔楼，使建筑呈现出漂亮时尚的风格。它是宁波金融及外滩历史变迁的重要见证，具有较高历史价值及研究价值，现为省级文物保护单位。（丁安 绘）