

时光荏苒 张俞不老

乡愁

仇亦斌 文/摄

民间有句俗语：“张俞走马塘，银子填河塘。”排在前面的张俞村，据说以前比中国进士第一村——走马塘村，还要富裕和繁华。如今村名改为新张俞村，由马家、新屋、李家套、何邵、俞家、张家、董王7个自然村组成，但习惯上当地人还是叫张俞村。我至少去过那里五次。

张俞村在鄞州区姜山镇，有500多年的历史。在3平方公里左右的土地上，至今保留着4处大大小小的明清古建筑群，其中最具有特色的是老屋和新屋。老屋和新屋分属两个不同的自然村，但是两个古建筑群却一脉相连，传说是俞氏同宗的两个兄弟所建，因建造时间的先后，区分为老屋和新屋。

村里的俞家是当地的望族，老屋是清光绪进士俞廷熙的故居，其高中进士的喜悦至今还依稀可见。故居那五马头的老墙门，静谧祥和。那些木雕、砖雕、石雕，精美绝伦，无不述说着曾经的辉煌。

新屋村的古建筑更成规模，整个村庄基本上由大宅院组成，尤其是前面一排，白墙黛瓦、飞檐翘角，气势恢宏。门头青石墙上的浮雕，有飞龙、游凤、奔马等造型，栩栩如生。这片古建筑据说原有200间左右，彼此间有屋廊相连，即便是在雨天，人们行走其中也不会湿了鞋子。但遭受了几次火灾后，有人在老地基上建了几幢新房子，整体风格遭到破坏。另外，很多老房子已年久失修，破败之相渐露。走进老房子里，除了上岁数的老人，少有人住。

张俞村的先人以耕读传家，进士频出，书香绵延，近代依然人才不绝。现任上海市归国华侨联合会副主席的俞位恩先生就出自新屋这座月洞门房子内，他的一个弟弟现在美国旧金山担任公职，而他的妹妹俞丽拿是国内赫赫有名的小提琴

①俞丽拿祖居一角。

②俞丽拿祖居如今成了“宁波小提琴音乐馆”。

③月洞门。



演奏家，以一曲《梁祝》享誉海内外。《梁祝》有很多版本，我最喜欢俞丽拿那一版。

我大姨父姓俞，老家就在张俞村新屋。据他说，月洞门的北侧那一进，是一幢非常考究的老建筑。他年轻时在外参军，难以回家探亲，一直是同村的一个要好同学帮他照顾母亲，甚至老母去世，也是他同学帮忙送终的。大姨父心存感激，复员后没有回老家工作，老房子也一直空着，后来就将这幢老房子半卖半送给了那个同学。我一直想陪大姨父到这里来看看，听他讲故事，可惜未尝所愿。现在更是

没机会了，因为他老人家已驾鹤仙去了。

有一年过年期间，我到张俞村新屋，终于找到了大姨父曾经住过的老房子，表哥说他小时候也在这里住过好几年。这是一幢左右对称、八间的砖木结构老楼房，有近200年的历史了。共有两进，北侧那进是六间的楼房，前后进之间有隔墙，以一个月洞门相通。月洞门呈满月状，隔墙上的石窗非常精致。而南侧大门上的石雕则有龙和凤，还有双马等图案，非常精美。建筑规整，气势宏大，保存得相当完好。大姨父的老房子在第一进的

最东边一间，另带一间厢房。我们在此遇到了一位79岁的老邻居，她是马家人，和大姨父是小学时的同学，对大姨父一家知根知底。她还说，西侧窗台上放有鞋子的那间房子就是俞丽拿的祖居，俞丽拿出生于上海，这是她父亲的房子。前几年，近80岁的俞丽拿在儿子的陪同下探访过此地，和马阿姨聊过天。老人说，在这两进房子的南侧，本来还有好几进房子，可惜40年前的一场大火让它们化为灰烬，那些房子更加考究和宏伟。

村的北侧有个张俞凉亭，是古建筑。亭后的种雨禅院，始建于明代弘治年间。旁边的长河塘古道直通翻石渡，是旧时奉化西郊到宁波城的必经之路，商旅往来不绝。到此，亭中休息，寺内拜佛，都很适宜。

如今的新张俞村还是以传统的种植业为主，在村子西侧的水田里，有人正在挖藕。耕和读，一直是当地人的传统和底蕴。不管是种田，还是读书，都要吃得苦，才会有收获。

今年3月末，我带着家人又去了一趟新张俞村，感觉村子变化很方便了很多。正值油菜花盛开的季节，村委会东侧是大片的油菜地，有几十亩，满眼金黄，颇成气势，看着是特意种植的。村道的西侧就是俞家新屋的古建筑，已整修过。古建筑前面有水塘，水中有枯荷，如果夏天来看，定是荷叶田田、香气阵阵。

俞丽拿祖居所在的老建筑门口挂了一块“宁波小提琴音乐馆”的牌子。我刚好拿着相机，就让女儿站在俞丽拿祖居前和月洞门口，拍了好几张。女儿又来到供表演的小舞台上，边跳边唱。我上次带她来的时候，她还年幼，如今已是12岁的少女了，个子和她妈妈差不多高了。

时光荏苒，张俞不老。我不由得感叹，张俞去觅春，入眼是黄金。缘起鄞城道，经年气象新。古宅为乐馆，不改月洞门。垂碧成娇女，颇安老父心。

风物

俞亚素

那天，父亲打开杂物间，想寻找一根绳子绑东西。我像小时候一样，跟在他的屁股后面，要帮他一起找。突然，我的目光被一个老家伙绊住。我指着它，喊着阿爹，有些微微的激动。

美孚灯，是吧。父亲笑着说。对，对，美孚灯。我恍然大悟，不由得笑着重复。但是，我并不想去碰它，它太脏了，仿佛刚从时光隧道的那头匍匐过来。而且，我即便把它拿出来，又能干什么呢？它没有用，不值钱，也不美观，除了供人回忆。

的确，作为童年时代的照明工具，美孚灯曾经给予我一段极为温情的回忆，那是一个天黑世界就安静的年代。夏日的夜晚，我们似乎并不太需要美孚灯。倘若是在晴夜，我们便坐在院子里乘凉，摇着蒲扇，啃着玉米，或者咬着脆瓜，有时听母亲讲两个民间故事，有时听父亲回忆一段陈年往事。如果遇上雨夜，我们就早早地上床睡觉。只有在凉凉的夜晚，大家开始哆哆嗦嗦的时候，母亲才会点亮美孚灯，放在那张吃饭的餐桌上。在昏黄的火光里，我们一家五口热热闹闹地吃着晚饭，虽是粗茶淡饭，却也吃得香喷喷。然后，母亲会麻利地将碗筷整理干净，回头又继续和我们坐在一起。母亲喜欢讲也善于讲民间故事，从天上的神仙，到人间的鬼怪，到海里的龙王，宣扬的永远是“恶有恶报、善有善报”。对此，我们姐妹深信不疑。父亲喜欢苦思冥想，从新中国成立前到三年自然灾害再到“文革”，然后不免感叹，现在的生活多么美好。对此，我们也深信不疑。彼时，姐姐刚上小学，而我和妹妹正是游手好闲的年纪。那时候，我甚是迷恋这样温暖而美好的时光：美孚灯，讲故事，还有一家人。

可是，同样是那一盏美孚灯，也曾带给我凄凉无助的感觉。有一晚，父母带着姐姐去镇上的电影院门口摆摊。那时，我们村子已经通了电，不过经常断电，因此美孚灯还没有正式“退休”。果然，他们临走前又断了电。于是，母亲点好美孚灯，嘱咐我和妹妹好生待在家里玩耍，如果想睡觉了，就拿掉灯罩吹灭灯火。我当面对承得很好，等他们走后，就开始后悔了，我应该哭着求他们留下来，或者一块儿跟着去也好啊。眼看窗外夜色如漆，眼前一灯如豆，美孚灯的昏黄不再给我温暖，而是一种浓

童年的美孚灯



得化不开的孤独与害怕。我做出了一个大胆的决定，毅然拉着妹妹去镇上找父母。又谁知，当我领着妹妹在热闹的电影院门口寻找父母的身影时，他们已动身回家了。回到家不见两姐妹，父母着实吓得不得轻……自此，有美孚灯相伴的夜晚，父亲母亲不再缺席。

后来，村里很少停电了，即便偶尔停电，家家户上也用上了蜡烛。蜡烛方便又时髦，相比之下，美孚灯就显得土里土气。它也识趣，悄悄地退到了角落里。再后来，世界好像不会停电了，连蜡烛也渐渐不见了踪影。在亮如白昼的灯光里，夜色不再幽静，月色也不再撩人。“有约不来过夜半，闲敲棋子落灯花”，这样闲适的夜晚，只有去诗词王国里寻觅了。

美孚灯，一家人讲故事，所幸，我的记忆里永远地保存了这样一幅温暖而美好的画面。因为那小小的一团火焰啊，实实在在地温暖了我的整个童年。

回味

方颖谊

“炒磨粉”，在老底子算得上是一种奢侈的“零食”，也是我最爱的“零食”之一。它和番薯干、年糕干、六谷胖和冻米胖等一起，构成了老宁波的美味回忆。

在西乡支农的小姑姑，每年都会抽空特地捎来我最爱的炒磨粉，给我解馋、尝鲜。从姑姑口中，我慢慢清楚了它的制作过程，说来并不简单。制作炒磨粉，一般是用早稻米，好一点的也用晚稻米。洗净糯米，阴晾干，把米放入灶跟间的大铁锅里，把大灶的柴火调成恰到好处，再慢慢地翻炒。武火不行，易把米炒焦。而文火对今天的燃气灶来说，蛮简单，但对于以前的大灶而言，绝非易事。待稻米飘出香味，快炒熟前，加入适量的糖精。讲究一点的，还会添入少许晒干的橘子皮末，镀锌小心地铲匀后，继续翻炒。等炒熟了，凉透，再用石磨一点一点地磨成粉，然后把做好的炒磨粉盛到长方形铝制饭盒里。有时候磨得多，能装足足两个铝饭盒呢。

妈妈会把饭盒里的炒磨粉悄悄地分成几份，分别储藏起来。这样做，一来，吃得时间会长久些。如果不分成几份，一旦被这只小馋猫发现，很快就会被偷吃光了；二来，倘若放在一起，没舍得吃完，时间久了，会生出黑黑的硬壳小米虫，造成浪费。

炒磨粉味美，对我极具诱惑力，每回要吃得，得提前打“报告”。如果近几天表现尚可，会马上获批。妈妈像变戏法一样，掏出一“铝盒”，打开盒盖的瞬间，一股特有的香气一缕一缕地飘散而出，由淡到浓。母亲用铝调羹，轻轻地舀几勺至搪瓷碗里。吃之前，她都会反复叮嘱我，小小心心，不许讲话，更不许笑，得小口小口吃。否则，极易噎着呛着，人也会弄脏。我小鸡啄米般点点点，然而转头便忘了叮嘱，猴急地把一大勺炒磨粉塞入口中。接着闭紧嘴巴，闭上眼睛，卖力地咀嚼，下一

老宁波的「炒磨粉」

下，细细地品味。好吃！我惬意地露出笑容。当然，加过橘子皮末的炒磨粉，顶顶好吃！至今想起，仍会口水直流。

的确，吃炒磨粉切不可一心两用，哪怕是讲半句话，也会让粉末从嘴巴里漏出来、溅开去。如果谁逗吃者笑，那后果就惨了。记得有一次，我美美地吃着炒磨粉，还看了一部喜剧片，看到滑稽片段，忍不住捧腹大笑。可想而知后果是什么了——我把嘴巴里的粉末全给喷了出来，衣服、桌面、地上，一塌糊涂。挨了妈妈狠狠一顿骂，后面就长记性了。

那时候，还有另一种口味的炒磨粉，是用蚕豆粉制成的，尝起来是咸咸的。宁波人说的蚕豆就是通常所指的蚕豆，蚕豆壳加适量的盐，煮熟，冷却后，剥出豆，平摊晒干，磨成粉，即成蚕豆粉。它没有早稻米制成的炒磨粉那么有嚼劲，偏绵软，呈现另一种口味。

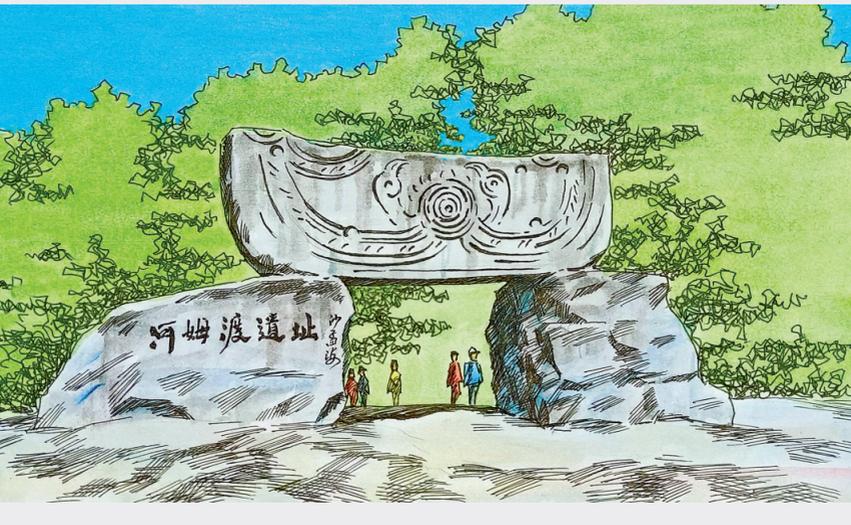
“炒磨粉”，不一般的味道，勾起不一般的回忆。

甬城绘·旧址遗迹

河姆渡遗址

河姆渡遗址，位于余姚市河姆渡镇河姆渡村东北，是中国南方早期新石器时代遗址。河姆渡遗址的发现，证明长江流域是中华文明的重要发源地之一。该遗址为全国重点文物保护单位、省级考古遗址公园。

(丁安 绘)



三关六码头 奉化芋艿头

阿拉宁波话

赵淑萍/文 柯以/摄

“跑过三关六码头，吃过奉化芋艿头”，说的是这个人走南闯北，见多识广。哪三关哪六码头，有多种说法。我赞同其中一种说法，“三”和“六”是虚数，无非说这个人处江湖之久，闯关卡之多。

刚听说这句话时，心里诧异，这奉化芋艿头，究竟是何神物，被提升到了那么个高度呢。及至后来亲眼看到、亲口品尝，才由衷地叹服。

奉化芋艿头大得出奇。普通的单个重1公斤以上，特大的有2.5公斤左右。奉化芋艿头外表棕黄，顶端为粉红色，个大皮薄，富含淀粉，糯滑可口。芋艿头吃法多种，可烘蒸、生烤、热炒、烧汤、煮羹。“若烘蒸，其香扑鼻，芋似魁粟；若煮汤烧羹，又滑似银耳，糯如汤圆。”

奉化人称其为“罗汉坚果”，这个称呼倒也不出格。奉化本就是布袋和尚（弥勒）的出生地和道场。弥勒圣地，一有“瑶池珍品”水蜜桃，二有这“坚果”芋艿头。在溪口，有著名的“三头”说，即

蒋光头、芋艿头、城门头。

奉化有一个风俗，每年七夕，青年男女会到芋艿地里谈情说爱。跟纤巧、浪漫毫不沾边的物事，怎么跟爱情关联起来了呢？传说古时，一位年轻的日本僧人于乃来到奉化，僧人身患重病，面黄肌瘦。月岭山上的一对母女怜悯他，悉心照顾他。僧人为了表示谢意，从袋里取出一堆圆乎乎、硬笃笃的东西，说是“通天子”，可当菜，亦可当饭吃。母女俩把“通天子”种在田里，半月后抽出叶子，如荷叶一样大。而这时，僧人病好了，与女孩感情日笃。七夕之夜，母亲去找他们，两人正在通天子叶下谈情说爱。母亲一喊，两人羞得再也没有出来。母亲没找着他们，认定两人化作“通天子”的根块了。她把那颗圆圆的东西叫作“于乃头”，后人觉得这称呼不像一种植物，就加上了草字头。这故事当然是编的。

据说，浙江东部种植芋艿已有上千年的历史。清光绪《奉化志》就有：“大者谓芋头，旁者谓芋艿。”用当地话说：个大的才能称作“芋头”，而小个的只能叫“芋艿”了。奉化乡间，无论贫富，都视芋艿为珍品。丰年时，芋艿菜肴

列为“九宝珍肴之首”；灾年时，又是赖以“充饥填肚活命”之宝。奉化芋艿头品种很多，种在旱地里的叫“旱芋艿”，种在水里的叫“水芋艿”，最受人们欢迎的叫红芋芋头。

奉化人做的“芋艿菜肴”名目繁多，最著名的要算“九珍芋头”了。将芋艿头洗净，削皮，在芋头上切十字花刀，每刀四五分深，刀缝中夹竹针，煮熟备用。然后在旺火锅内放入鸡汁，加入火腿、鸡丁、海参丁、开洋、青豆、香菇丁、鱼肉丁、虾仁等，配以绍酒；煮沸后放入味精、葱段，勾芡，淋上熟猪油；最后将芋头盛入碗中，取出竹针，将八宝料淋在芋头上，中心置一颗樱桃点缀，就可上桌。芋艿中插竹针，是为了使“九珍汁”的鲜味渗入芋艿中，令此菜更香浓入味。其余的，鸭子芋艿、鸡汁芋艿、葫芦芋艿、黄鱼夹心芋艿等，光听名字就让人流口水。

芋艿如此美味，但是，如果腐烂、变质（坏），就有异味、涩味。所以，宁波人称那些不好惹的

