宁波日报 NINGBO DAILY

苎麻往事：剥皮搓线纳鞋底

乡 愁

崔海波 文/摄

樟村有一句很古老的农谚："头麻不过端午节，二麻不过七月七，三麻不过重阳节。"意思是苎麻一年可以收割三次，分别是端午、七夕、重阳节前。

苎麻是一种普通的植物，它的生命力很强，石头墙里只要有一星半点泥土，就能在石缝里生根发芽，茁壮成长。枝干能长到二三米，叶片很大，正面碧绿，背面灰白色，看上去像一面横插在墙缝里的旗帜，随风飘摇。春天里，刚抽出的麻叶可以做青团，但色香味稍逊于艾草青团，所以一般情况下，如果能采集到足够多的艾草的话，村民们是不会去采麻叶来做青团的。

麻是植物纤维，名字中带麻的植物很多，黄麻、青麻、亚麻、罗布麻等，不同的麻功用也不一样。在樟村，正儿八经种在庄稼地里的麻叫络麻，这是很久以前的事了，至少我没见过。听父亲说，过去樟村的主打种植业有三项，贝母、桑树、络麻。贝母如今还在种植，桑树20世纪80年代也有种，可以说是我最熟悉的一种乔木。络麻我没见过。父亲说，络麻生长很快，套种在贝母地里，两三个月就可以收割了。麻皮剥下来晒干，翻山越岭挑到平原席草产区售卖，那里的农民做席子需要大量麻筋。可能是络麻的经济效益不高吧，后来就不种了。有一回，我想看看络麻长什么样，父亲在山野里找了半天没找到。现在房前屋后随处可见的是苎麻，我小时候常常割来喂兔喂羊。

父亲说，以前苎麻也有种植，但不会种在肥沃的良田里，因为它卖不了钱，人们只是在犄角旮旯的地里种一点点，主要用于搓麻线纳鞋底。虽然家家户户都要用到，但需求量不大，种的也少。旧时农村只有两种鞋，布鞋和草鞋，并且人们以这两种鞋来区分贫富，穿布鞋的是富人，穿草鞋的是穷人，当然没鞋穿的更穷。我小时候穿的都是母亲做的布鞋，记忆中，她一年到头都在做鞋。纳鞋底的麻线就是用苎麻搓的，所以麻线又叫鞋底线，韧性十足。

今年清明节，我和母亲在小竹林里挖笋，看到林地里有很多苎麻，就采了一些嫩叶来做麻青团。我对母亲说，你什么时候搓麻线给我看看，我拍个短视频。母亲说，现在麻秆太嫩了，等到端午节变老了才能剥皮。

端午节期间，屋后梯田边的一片苎麻已经长得很高了。父亲剪来很多，母亲把麻叶摘掉，娴熟地剥皮。麻皮里面白而光滑的秆我们称之为麻骨，晒干后是最好的引火柴。剥麻皮没什么技术含量，剥下来的麻皮外面还有一层麻衣，把这层衣剥下来有点难度。母亲找来剪麻刀一顶，麻衣就扯下来了，只留下干净的麻纤维。那把剪麻刀几十年没用了，看上去像博物馆里陈列的出土文物。

母亲搓麻线的时候，突然想起了什么，她从老屋里拿出一绺麻线，说是我奶奶去世的时候办丧事剩下的。我们村里的习俗是逝者的子孙脖子上要挂麻线，即所谓披麻戴孝。奶奶去世已经20多年了，这绺麻线还是碧绿清新，好像是从新鲜苎麻上刚剥下来的。母亲一边搓麻线一边讲述陈年往事，她说我的外婆是纳鞋底的好手，两天就能做一双鞋；村口阿婆搓麻线技术很差，搓出来的线粗细不一。

我以前搞不明白为什么"女红"一词要读成"女工"，后来才知道，它是旧时女子的一门功课、一项工作，女孩子可以不识字，但必须会搓麻线做鞋子。

人像蛳螺 闲话介多

阿拉宁波话

赵淑萍

螺蛳，宁波人称"蛳螺"。这不奇怪，宁波话中，有些词就是倒着说的。比如把客人叫作"人客"，"热闹"说成"闹热"，"着火"说成"火着"。

唐代中药学家、四明人陈藏器的《本草拾遗》提到"蛳螺"："蜗篱，一名蛳螺，小于田螺，上有棱，生溪水中。寒，汁主明目，下水。亦呼为螺。"当然，蛳螺不仅仅生长在溪坑中，河塘湖泊，四处皆有。后世不少药书也记载了蛳螺的医药功效，它可以消肿明目、醒酒解热。

蛳螺价廉味美。物资匮乏的年代，花几角钱，就能买回一大堆蛳螺，这好歹也是一道荤菜，给简单生活添些许滋味。农村在没有用上自来水之前，人们爱护河流像爱护自己的眼睛，河十之八九是清的。夏天，小伙伴游泳，也顺带摸蛳螺、河蚌。在水中浸泡的时间长了，难免要挨骂，但是，端着一脸盆的蛳螺进门，大人也就不言语了。这蛳螺吃前必须在清水中养上一天，滴几滴香油，以便把污秽排出来。那尖尖的"屁股"，须用老虎钳或锋利的剪刀割掉。于是，蛳螺又叫"割蛳螺"，有宁波老话谓"三十年夜下饭多，独差一碗割蛳螺"。

儿时，发现一个有趣的现象：蛳螺在水里养上一段时间后，有些就吸附在脸盆壁上，并沿着盆壁慢慢向上爬，速度极慢，肉眼几乎看不出。于是，又有了"沿蛳螺"之说。"人像沿蛳螺一样，都挨在墙边晒太阳"，这话多形象！还有老话"蜒蚰蛳螺上宁波，只要日脚多"，比喻世上无难事，只要有毅力。蜒蚰，一种爬行很慢的软体动物，和蛳螺有得一比。上宁波，意为从乡下进城，路途遥远；日脚，日子，指爬行的时间。与此相似的还有"蛳螺沿过太白山"（太白山在宁波境内，系鄞州、北仑两区界山。）

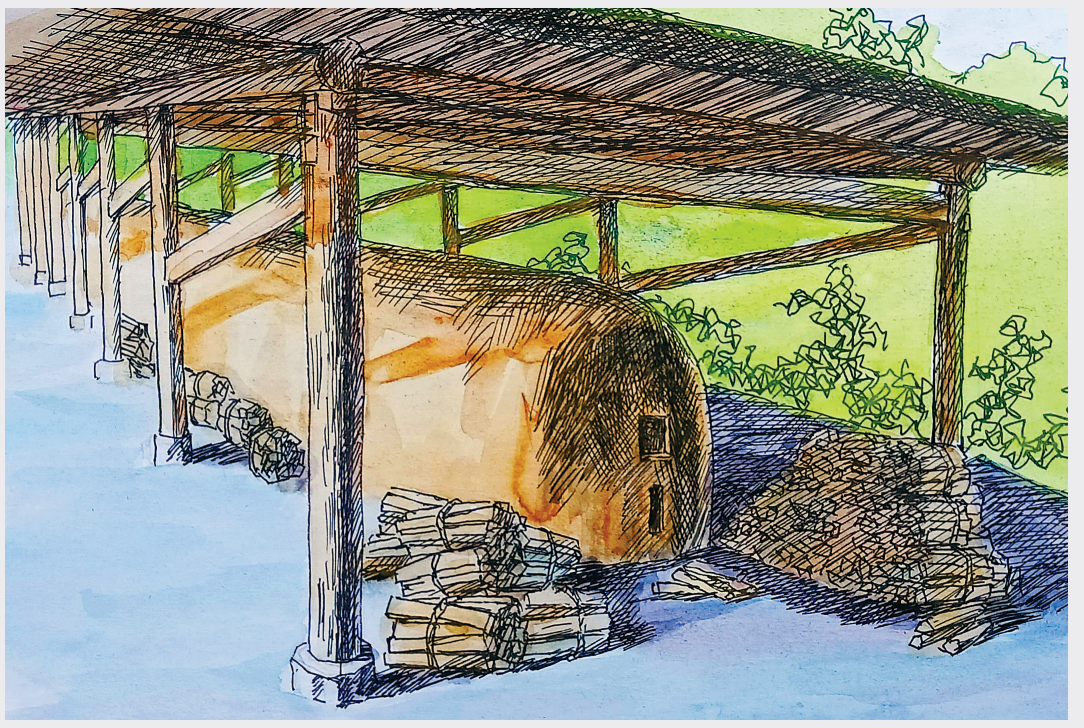
蛳螺个头很小，于是，看到那些话多的小孩，大人们就笑骂"人像蛳螺，闲话介多"。蛳螺壳很硬，在锅里爆炒，响声刺耳。如果人多嘴杂，就被说成"炒蛳螺"。

还有通用谚语"蛳螺壳里做道场"，指的是在狭窄简陋的地方做成复杂的场面和事情。这里有一个传说：当初，抗金名将岳飞因"莫须有"罪名死于风波亭。他的尸体被狱卒连夜偷偷运出，在一个螺蛳壳堆场里埋了起来，狱卒把这个秘密告诉了自己的儿子。20年后，岳飞沉冤昭雪，宋孝宗命人找岳飞遗骨。狱卒的儿子见布告后，贴一纸云："欲觅忠臣骨，螺蛳壳里寻"。后来朝廷果真在螺蛳壳堆场里找到了岳飞遗骨，于是择黄道吉日在螺蛳壳堆场上做了一堂水陆道场。百姓闻之，纷纷趋往，以至把小小的螺蛳壳堆场挤得水泄不通。

蛳螺美味，有多种做法，可以爆炒，也可以烧汤。蒜香蛳螺、酱爆蛳螺、香辣蛳螺、蛳螺炒韭菜……这些是大众化的美食。绍兴一带，人们把"割螺蛳"说成"笃螺蛳"，有"笃螺蛳过酒，强盗不肯走"的说法。宁波人吃惯了河鲜、海鲜，有一句"三日不吃鲜，蛳螺带壳咽"。大作家汪曾祺在《故乡的食物》里如此描写："吃螺蛳，谓可以明目。用五香煮熟螺蛳，分给孩子，一人半碗，由他们自己用竹签挑着吃……"当然，那是小孩子还没掌握吃蛳螺的技巧，蛳螺，要"嘬"才能极尽鲜美之味。

河流被污染后，蛳螺就少见了。偶尔看见，也是心怀顾虑，不敢吃，心中甚是怀念儿时的美味。记得有一次，《东南商报》贴出一张"甬城摸蛳螺地图"，专门介绍摸蛳螺的好地方，如鄞州东钱湖、海曙鄞江、奉化溪口等。看来，怀旧的人不在少数。

想起30多年前，夏日，大人们收工回来，白天的暑气已渐渐退去，在屋外摆好桌子碗筷，就着夕阳的那抹残红，沐着晚风，"蛳螺嘬嘬，酒杯摸摸"，岁月静好，十足惬意。



甬城绘·旧址遗迹

上林湖越窑国家考古遗址公园

上林湖越窑国家考古遗址公园，位于慈溪市鸣鹤镇，为东汉至宋（1世纪至12世纪）越窑青瓷的中心产地。该遗址揭示了唐宋时期越窑的窑场布局、制作工艺流程以及窑业生产与管理等重要信息。为全国重点文物保护单位。

（丁安 绘）

夏日喜捉蒲葵扇

风 物

张晓红

夏天到了，我喜欢执扇在手，是一把俗称"芭蕉扇"的蒲葵扇。团团扁圆的扇面，好像宜兴泥娃娃胖乎乎、肉鼓鼓、萌萌哒的那个面腮儿。

说起来，蒲葵扇也是个雅物。古人喜爱之，多有文人为其赋诗咏诵。使用蒲葵扇，古人喜用"捉"这个动词。

清人曹寅在《葵扇》诗中说："束带那容不受尘，放衙天许作闲身。老槐门巷风犹昔，来捉蒲葵得几人。"夏天闲来无事，"捉"把扇子乘乘凉，是多么惬意的事！宋代王安石也有诗云："千秋陇东月，长照西州堞。岂无华屋处，亦捉蒲葵箑。"

但捉蒲葵扇最早出名的是东晋谢安。据《晋书·谢安传》载：有一次，谢安的乡人返乡，无归资，唯有五万把蒲葵扇，时为滞货。谢安乃取一扇捉之，于是京都士庶竞而慕之，增价数倍。五万把蒲葵扇经谢安一捉，名人的广告效应就出来了，很快销售一空，乡人的归资也就不愁了。

后来就有了唐代两位诗人的诗句。一是雍裕之《题蒲葵扇》诗："倾心曾向日，在手幸摇风。羡尔逢提握，知名自谢公。"另一首是孙元晏写的："抛舍东山岁月遥，几施经略挫雄豪。若非名德喧寰宇，争得蒲葵价数高。"都与谢安捉扇卖扇有关。

其他名人如白居易、范成大、徐文长等，也写过咏蒲葵扇的诗。然而，这个蒲葵扇不单单是诗中可咏的雅物，实用价值也大着呢。

乡间的老太太们，在门口道地乘风凉，捉在手中的多是蒲葵扇。从前，道地往往紧挨着稻田和自家三分地的豆棚瓜架，蚊虫和不知名的小虫儿，总会暗暗来袭，非得一把大大的蒲葵扇"啪啪啪"地扑将下去，虫儿们吃到苦头，才会飞散而逃。

那些在河埠头和大树旁疯跑疯闹的小毛孩，一身汗水淋漓地跑到阿娘身边来，倚着膝头而歇。唯有这把大扇使劲地扇，"呱嗒、呱嗒"地扇，方能把小毛孩的汗水收干、热气散掉。

遇有萤火虫飞来了，小毛孩赶快抢过阿娘手中的扇子，去扑打萤火虫，捉进透明的瓶子里，当手电筒。轻罗小扇扑流萤，那是杜牧老先生诗意的想象。他没来过乡间，没扑过萤火虫吧！轻罗小扇是个啥？小姐手中的玩物，说不准萤火虫没扑下，小扇儿扇骨倒散了架，早不成扇形。也只有大大的蒲葵扇才带劲，能把萤火虫捉满瓶子。

瘦伶伶的房东婆婆，天热时节总是穿着一身轻薄透风的香云纱衫裤，手捉超大的蒲葵扇，拍打着瘦竹竿儿般的身子，啪啪作响。泛着幽幽炒米黄色亮光的大大的蒲葵扇，与她穿着黑黝黝薄衫的瘦身子形成鲜明对比。婆婆用捉扇的手，朝前招呼着一帮小毛孩：来听故事噢！

那些都是农家孩子，家里的大人们还在田里劳作，正是"双抢"大忙季节，小毛孩东游西荡没个着落。婆婆招呼了，他们就高兴地围了上来。婆婆用大手绢为他们一一擦去脸上的汗水，用蒲葵扇摇着扇着，送上凉风，嘴里说着故事：牛郎看上了织女，要王母娘娘去做媒，王母娘娘用金簪划了道银河……颠颠倒倒的故事，小孩子听得专心，直到他们的父母从田头回来了，才依依不舍地告别回家。

母亲也喜欢使用一把大大的敦实扁圆的蒲葵扇。她用米色的绸布条把扇沿缝缀得结结实实。小时候，调皮的大弟在扇面上画了一个大眼睛的雪人娃娃和几朵雪花，还写了"妈妈的扇"几个稚拙的字。这把蒲葵扇，细致的母亲一直在用，用了许多年。年轻时的母亲，忙完家务，喜欢捉着这把扇子，独自静静地看书习字。晚上，弟弟喜欢和小伙伴们一起捉萤火虫，拿着母亲的蒲葵扇去扑打，跑得一身汗水了，才肯回到乘凉的母亲身边，把扇子还给她，要母亲给他扇凉，在阵阵清风中打起瞌睡。而母亲，则悄悄地把弟弟捉在瓶子里的萤火虫，放生在豆棚瓜架下。

待我们上学读书了，她用这把扇子，给我们扇着凉，陪伴我们做功课。

母亲晚年，常常把这扇举至头顶，兼作遮阳小伞，去邻家老太太处聊天解闷，消磨儿女不在身边的寂寞光阴。

如今，当我捉起这把扇子，心头竟涌上难以言说的滋味。物之不朽，可以留情。

五更鸡，别样的烟火气

慢时光

虞 燕

儿时，几乎每家都有个小煤油炉，以铜铁或竹木制成外罩，中置油灯，使用时，旋出灯芯点着，火焰可调大调小。我们叫它五更鸡，旧时人家常用此炉在夜间烹煮食物。

我家的五更鸡为墨绿色，圆形，铁制外罩。母亲平时习惯用土灶和煤球炉，五更鸡一般用来热汤饭、煮糖水蛋，还有救急，比如突然来了客人，可热酒、烧水，方便快速。再比如，岛上来了台风，风狂雨骤，土灶烧不了，风会倒灌进烟囱。煤球炉也用不了，屋内无风生不着，就算勉强生起来，也要被浓烟呛死，若拎至屋外，也许连人带炉子被吹翻在地。这时，五更鸡便派上了大用场。

一到吃饭时间，母亲搬出五更鸡，旋出一圈灯芯，划亮火柴点着，把盛了水的锅子放上去。我跟弟弟巴巴围过去，知道母亲要煮面了，五更鸡适合煮面，煮米不易熟。平时，家里极少煮面，小孩儿便馋这一口。尤其爱碱水面，方方正正的，浅黄色，下锅后，香气慢慢散出来，勾得人咽口水。碱水面是父亲出海买回的，岛上没有。我们问到底是哪儿买的，母亲也不知道，只说是很远的地方，要开好几天的船。母亲在面里搁了两个鸡蛋，不打散，吱溜滑进锅，食物的香味和煤油的气味一混合，有种别样的烟火气。我和弟弟的碗里各有一个鸡蛋，鸡蛋如圆乎乎的饼，镶了白色木耳边的饼。我心想，台风天也挺好呢。

那会儿，流行买染布粉自己染，母亲常染白棉布和白色棉纱线，量少的话，就用五更鸡。待小锅里的水滚起来，母亲撒入染布粉，而后，放入布条或缠成小捆的棉纱线，用筷子不断翻搅、拖动。热气慢慢升腾，浅紫、淡黄、粉红等颜色混于其间，扩散，又消失。五更鸡的火焰蓝幽幽的，热烈跳跃着，锅里的布或线在沸水中与染料融合，完成了一次重生。

我的二姨和小姨正值爱美的年纪，有限的条件禁锢不了她们臭美的心，她们开动脑筋，自己动手，时不时地在衣裳上绣朵花，拿剩余毛线织发带，用手绢做头饰等。某一日，两人似是得了什么法宝，兴奋地跑至我家，搬出五更鸡。小火苗跃动时，锅子没有搁上去，却让一把银色的梳子接受火烤，阿姨说那是铁梳子，刚买的。梳子被煨得略发黑，她们用布包住梳子柄，握住，小心地缠绕一缕头发。停一会，松开，再缠一缕，重复之前的动作。梳子冷却了，重新在五更鸡上烤，烤热后继续给自个烫发。偶尔，她俩头发上会冒烟，似乎还有一丝糊焦味，直把年幼的我瞧得傻愣愣的。摆弄了半天，两人在镜子前顾盼流连，最后，嬉笑着出了门。

相比土灶跟煤球炉，五更鸡操作简单，深受小孩的青睐。趁大人不在家，我跟弟弟多次偷偷捣鼓吃食。煎番薯片、炸粉丝、烧年糕，还煮过不大熟的野果子，加点糖，妄想制成罐头。煎焦或没烧熟是常事，味道远没有母亲做的好吃，但我们依然开心，有一种当大人的新奇感。母亲自然是发现了的，其他的蛛丝马迹不说，五更鸡的煤油明显减少是个大破绽。煤油装在五更鸡底座，加油时，把挂满数条长长灯芯的盖子揭起，灯芯是棉线捻的，盖下时，便浸在了油里。五更鸡若不用，就套上外罩，整个呈圆柱形，模样挺可爱。

小煤油炉又被称为五更鸡。

奶奶家的五更鸡却是方形的，略大些，边缘掉了漆，仿佛效力更大些，事实上也确是如此。奶奶爱吃夜宵，爱喝点酒，我跟她睡的那段时间里，半夜经常在煤油味和食物香气里悠悠醒转。那是冬夜，屋外寒意肃杀，屋里美孚灯昏黄，灯光一跳一跳，与五更鸡的火焰呼应着，恍若墙壁也晃动起来。五更鸡上热着黄酒，发出"嗞嗞嗞"的声响。奶奶披着灰色的棉衣，她白天的发髻不见了，头发散开着。旁边的方凳上摆了熏鱼、面拖鱼或鱼鲞，一个蓝边碗是盛酒的。见我醒了，奶奶将方凳搬到了床边。奶奶喝酒，我吃鱼，吃着吃着，不知什么时候又躺下睡着了。

我无数次回忆起那样的夜晚，暖烘烘的，香喷喷的，安心落意。