

纱帽巷：昔日老巷今何在

古迹

孙建宁

顾名思义，纱帽巷是一条小巷的名称。当初的纱帽巷客观存在过，位于宁波海曙区最中心的地段，在如今的宁波市市区地图里不复存在了，纱帽巷自然而然地成了承载某些记忆的背景。

据《鄞县通志》载：纱帽巷东起车轿街，西至碶闸街，中分岔，南通咸塘街，北与十字井巷相接。全长262米，宽2至3米。纱帽巷，旧名纱帽地。又称纱帽第，亦称海神庙后。据传，巷与十字井巷交织，形似纱帽，故称纱帽地。又传清康熙间，武士张宗瀚（字齐生）建宅于此，其宅高低错落，形似纱帽，遂呼为纱帽第。旧时，巷东有岳庙西河，巷西有廿条桥河，仅南路可通咸塘街。1929年，填河建成石板小巷，定今名。然而，上述史志中与纱帽巷有关联的一些街道，也大多不存在了。

我是从纱帽巷出来的，且顺着自己的记忆碎片闪回吧。

20世纪70年代初期，我还只是一个六七岁的小孩，住在昔日东门口后面的咸塘街上，居住的房屋是与左邻右舍“板壁”隔着“板

壁”的木结构二层街面老房子。记得在房前屋后的过道隔墙边有半口很大的井，当然还有一半井是在隔壁邻居家，总之是两家人共享一口井。房屋面积约100平方米，居住着外公、外婆一家老小八九口人。当时二舅与舅母也在此安家，其中朝北的一间是他俩的新房。

当年父母在外地工作，我被寄养在外婆家。20世纪70年代末，父母终于调回宁波了，于是我们一家四口搬到位于咸塘街后面那条不足300米长的小弄堂里安家，我记得门牌是“纱帽巷7号”。也是木结构房子，不过上下两间加起来不足15平方米，而且破旧得很，居住环境和条件较为艰苦。好在从外婆家后门到纱帽巷7号仅一步之遥，于是外婆家自然成了我家的“大后方”。在我看来，这咸塘街与纱帽巷本来就是连在一块的。我们一家人在纱帽巷一晃居住了八九光景，之后，父亲单位分了新房，全家搬迁至江东。

在我生活的年代，这条小小的纱帽巷算得上一条“穷街”，与一路之隔的咸塘街稍有些不一样。这是因为早先在咸塘街生活的人，以手工业者居多，如从事戏服制作、绣品刺绣、头饰花粉制作之类的。而生活在纱帽巷的则是一些劳苦大

众，如搬运工、打铁的、贩鱼的、糊信封纸盒的，以及从事其他体力活的。显而易见，人们的生活境遇有所不同，但两条街上的居民平日里的爱好与习惯似乎差不多，也没有谁瞧不起谁。炎热的夏季，居民们会在傍晚太阳下山时分搬出长条板凳和简易桌椅，在自家门口生煤炉，吃饭、聊天、纳凉。在晚间，大家还可以围坐在一台小小的黑白电视机前观看并不精彩的电视节目，或有人会将一台晶体管收音机的音量调得很高，目的就是为了让喜欢越剧或音乐节目的左邻右舍共赏，后来还流行过单喇叭录音机……

那时纱帽巷还保持着它的原貌，窄小的街面是用大小石头铺就的，每隔几十米还矗立着木桩电线杆子。人在石头路面上骑（或乘坐）自行车时，屁股往往会震得有点疼、发麻，尤其是衣着单薄时。当然时间长了，人们也就习惯了。不过即使是在这样的路面上，孩子们也十分热衷于将大人的自行车推来学骑。

一些男孩子个子不高，偏偏喜欢将重磅自行车弄来骑，若想正儿八经地双脚并用骑着自行车三角档骑车显然是力所不能及的。于是乎，边推着车，边加快奔跑速度，利用惯性，将左脚先踩到自行车的左踏

板上，再将右脚斜穿车之“三角档”踏在右踏板上，呼啦一下，便可“掙”着向前行进了。

骑得太兴奋了，容易得意“忘形”，一不小心就会摔倒，连人带车横卧倒地，有的男孩被摔得鼻青脸肿甚至磕掉门牙。可孩子毕竟是孩子，等忘了伤痛后依旧会乐此不疲的，当然车技也日趋长进。

纱帽巷里的女孩子不乏长得标致的，比如付家五姐妹，真是一个比一个出落得漂亮。可同样是亲姐妹，命运却不相同，有人远嫁，有人下乡，有人当兵，有人上班，还有人在读书。纱帽巷里也居住过一些富有学问的人，比如中学教师、越剧演员、技术权威等。记得有一位在县级中学当老师的徐先生，长得黑黑的，但会写一手漂亮的毛笔字。据说早年毕业于某大学中文系，文学功底深厚，可惜他在“文革”中的日子并不好过。那位越剧演员曾是宁波有名的“头牌”小生，可当时的她处于人生低谷时期……

20世纪90年代，随着大规模城市建设和旧城改造，包括纱帽巷在内的一些街巷慢慢消失了。几年后，这里成了繁华的天一广场。

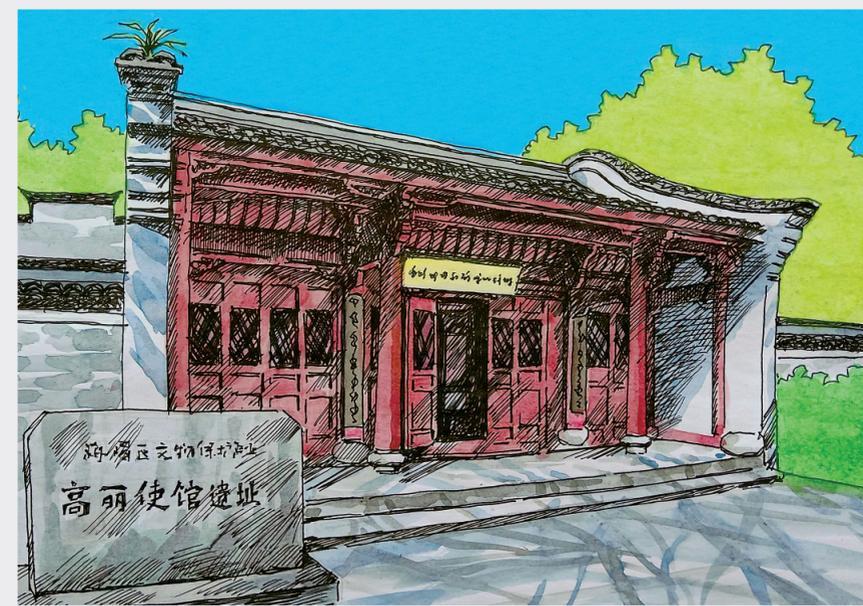
好在，一些事物的消失，意味着另一些崭新的开始。

甬城绘·旧址遗迹

高丽使馆旧址

高丽使馆是宁波“海上丝绸之路”的重要文化遗存。旧址位于海曙月湖东岸宝奎巷一带，是昔日宁波港对外交往和中国与高丽友好往来的历史见证。北宋熙宁七年(1074年)，宁波开始接待高丽使者，政和七年(1117年)建造了高丽使馆。

(丁安 绘)



梭子蟹来了

回味

子君/文 柯以/摄

青蟹甜，大闸蟹香，梭子蟹鲜，螃蟹一登场，餐桌上的百种滋味顿时黯然失色。若问哪种螃蟹最美味，沿海地区的资深吃货们会齐刷刷地把票投给梭子蟹。

梭子蟹，是大海赋予人类慷慨的馈赠之一，是我国数量最多的一种海蟹。雄性脐尖而光滑，蟹螯纤长，壳面带青色；雌性脐圆有绒毛，壳面呈赭色或带有斑点。肉多味美，生吃熟食皆让人欲罢不能。梁实秋先生写蟹：“蟹是美味，人人喜爱。无间南北，不分雅俗。当然我说的是河蟹，不是海蟹。”想来，梁老先生是没有尝过来自东海的美味梭子蟹吧。

象山的海水，没有舟山半岛那么蔚蓝清澈，但正是这一抹有点浑浊的黄，使得海中悬浮着更多的浮游生物，成就了象山海鲜极致的鲜美。八月的海风带着轻微的咸湿，刚刚捎来梭子蟹的消息，朋友便在群里直呼，可以来“嬉戏”了。

渔港静美、淳朴，迷蒙的夕阳下，一种慢生活的悠闲油然而生。“上等的食材只需要最简单的烹饪方式”，这是《舌尖上的中国》里经典的台词。一堆浑身通红的清蒸梭子蟹被叠得如小山一般登场。别看个头不大，却是肥硕异常，肚脐处流出的蟹白把蟹盖都撑开了，稍微一用力，蟹盖就这么整只从蟹身上脱离开来。蟹白如刚剥壳的鸡蛋，闪着润滑细腻的光泽；鲜香滑软的蟹黄，一入口便在舌尖洋溢开来，未到

喉间就已融化在唇齿之间。平日里我们总是会不自觉地压抑着某个自我，此刻，美食当前，一口梭子蟹吹一瓶啤酒，尽情释放着内心深处的狂野……

接踵而来的是让大小宁波人无限迷恋的白蟹炒年糕。水磨年糕是宁波人心底深处最销魂的老味道，与梭子蟹亲密相拥后碰撞出的滋味，无比惊艳。梭子蟹剁块，沾上一层薄薄的淀粉，入油锅反复浸炸后，犹如给蟹穿上了一层薄脆的外衣，外酥内嫩；甘甜绵软的年糕切片后焯水待用。此时起锅热油爆香葱段姜片，待梭子蟹与年糕在锅内一番互撕磨之后，烹入料酒，老抽上色，生抽调味，再撒少许白糖提鲜。白蟹的汤汁牢牢地吸附在年糕片上，红白相间，浓油赤酱。炒的人口水轻泛，吃的人丢了魂魄。

相比传统的咸腌蟹，即时腌制的蟹糊更让喜欢生猛海鲜的吃货们趋之若鹜。取鲜活的红膏母蟹，去除蟹心、蟹鳃、蟹脚尖，剪成小块后斩压成糊，与绵软橙黄的蟹膏混合待用。生姜去皮切成细丝，加入适量的盐和白糖与蟹肉蟹膏搅拌均匀，喷少许高度白酒后入冰箱冷藏。半小时后，色泽黄润、鲜香浓郁的蟹糊便可上桌了。腌制不久的蟹糊，咸淡恰到好处，半透明的蟹肉虽然浓稠，却软嫩得几次从筷间滑落。沾一点陈醋，入口舌轻轻一抵，蟹糊来不及在舌尖停留便味溜一声滑入喉间，鲜香甘甜直抵心窝深处。

国人食蟹的历史可以追溯几千年，烹制手法也是层出不穷。数百年前的“蟹仙”李渔，嗜蟹如命，在螃蟹过季的日子里早就



动起脑筋，把螃蟹生腌后用花雕酒醉着，延长享用的时间。虽然他老人家做的是醉湖蟹，但与我们今日蟹糊的吃法可谓同出一宗了。

干香扑鼻的铁板香煎梭子蟹和油润香艳的葱油梭子蟹，固然久盛不衰地霸占着大江南北的餐桌，一道近年来出自本土的糟骨头蒸蟹把蟹宴推向高潮。这道菜的秘密武器就是糟骨头。

宁波历来是黄酒产地，取酒糟加黄酒后二次发酵，其独特的香味可以掩盖肉类的腥味。排骨剁成小块以便入味，加食盐和酒糟揉捏后密封腌制，酒糟中的活菌和猪肉经过发酵，肉中的蛋白质降解形成氨基酸，与盐协同，让其鲜味倍增。

选取个大鲜活的公蟹剥成块，其上均匀铺入糟骨头，淋上葱姜水，无需其他的佐料，入锅蒸十分钟左右即可。掀开蒸笼盖的刹那，肉块与蟹块上的汁水相互交融着喷薄而出。经过水蒸气的撮合，酒糟香醇，排骨滑嫩，蟹肉滋润，三者早已你中有我、

阿拉宁波话

赵淑萍

一个人如果善于察言观色，见机行事，宁波人就说他(她)“交关会‘看三色’”。

起初，我以为“看三色”。古典诗词中，多的是“山色”。“不到西湖看山色，定应未可做诗人”“江流天地外，山色有无中”“凉月如眉挂柳湾，越中山色镜中看”……“看山色”这个意象在脑海里盘桓已久。但观山赏景是件很难致的事，跟宁波人口中的“看山色”根本不是一回事。后来，又听到一句老话“有雨山色暗，无雨山色青”，看山色可判断阴晴，那么以此比喻审时度势也是说得过去的。

后来看到一本方书中写的是“看三色”。这“三色”，解释作天色、颜色、面色，总而而言之，这三个要素综合成了外界的情势，有谚语曰“敲锣听音色，讲话看三色”，还有一个关于“看三色”的故事，说是以前宁波人多有做盐生意的，若要生意成功，一要看天色，否则，一场倾盆大雨顿使你血本无归；二要看盐的成色，颜色越白越好；三要看“关老爷”的面色。其实，不仅是盐生意，其他生意亦是如此。再后来，看到一篇文章写麻将与宁波的渊源，说麻将源自宁波，里面一些术语和宁波方言有关。“三色”指颜色牌。索子是绿色，筒子为黑色，万子为红色。也有些道理，但凡在麻将桌上的人，应该是眼观六路的，得时时盯着、算着、防着，不可失碰，不可缺牌做“相公”，尽量避免放铤，“看三色”实在很要紧。以此引申到生活中，要时时提防，处处小心。至于哪种解释更准确，也无从说起，说不定还有其他的“典故”呢。

宁波人形容一个人活络，不仅说“会看三色”，还有形象地说成“踏着尾巴头会动”。如果有些迟钝的，那要被说成“木器店”“木头人孩”或者“木笃笃”“木乎乎”“木性性”“木知木觉(各)”。这些词，要么是根据谐音，要么用比喻，反正是把人跟没有生气的木头联系起来。

慢时光

林亚玉/文 柯以/摄

夏天，池塘里挺拔的荷茎上，宽大肥厚的荷叶如撑起的凉伞；农家田里芋芋叶子也光滑肥厚，仿佛顶着一把伞。下过一场雨，荷叶、芋芋叶上都滚动着晶莹的“珍珠”。它们都可以当凉帽用，摘一片，戴在头上，凉凉的。把荷叶、芋芋叶折断时，都有“丝”连着，只是荷花长在水池里，芋芋长在田里。童年的我，傻傻分不清荷叶与芋芋叶。爸爸说，荷叶茎圆柱形，纯绿有小刺。芋芋茎绿中带紫，光滑无刺，有槽。荷花会开花结实，下面的根是藕。芋芋不会开花，它的根是一窝芋芋。哦，原来它们是各有爹娘。

最早认识荷叶的妙用是在叔公家的酒坊里。他家的天井里排列着好多木架，上面放置着竹筴笠，摊晒着荷叶。储藏室里举目尽是酒坛，有封好口的，有正等着封口的。

舅妈、阿姨、小舅正忙于封酒坛口，他们分工合作，有条不紊。舅妈负责将晒干的荷叶在蒸笼里蒸，然后拿来给阿姨。阿姨负责埋坛口，她麻利地拿起荷叶，将它覆在坛口上，摺平，用麻绳扎紧。小舅正在起劲地拌和一堆黄泥与着糖，不时拎起挈档桶(小型木桶)，加一点水进去。我感到好玩，拎起挈档桶想将水泼上去。小舅眼疾手快，一把从我手中夺下挈档桶：不好乱来，水太多要糊好的。我只能乖乖地待在一边。小舅和好泥，拿着抹灰刀，撬起一坨老糠黄泥覆在荷叶上，再将泥抹得平平整整，酒坛仿佛戴了一顶严丝合缝的帽子。我很好奇，喷香的酒气，埋口挂烂泥，多脏？小舅告诉我，荷叶透气不透水，酒坛里的酒能好好呼吸，那酒就更香、更醇。怪不得古书中描写喝酒都有“拍开泥封”之说。

那日，我帮叔婆剥毛豆。她笑眯眯地对我说，“阿亚，给你猜个谜语，‘小脚老婆大肚皮，头上挂坨糊烂泥’是啥？”我一头雾水，小姨抿着嘴示意酒理，我才恍然大悟，真形象！

每当出酒日，叔公、叔婆脸上乐开了花，叔婆就要做荷叶包鸡犒赏劳作的一家子。那和着酒香、荷叶香、酱香的鸡，真是一绝。从那时起，我对荷叶就有了特别的好感。

姐姐教我《江南》诗：江南可采莲，莲叶何田田。鱼戏莲叶间。鱼戏莲叶东，鱼戏莲叶西……这首乐府民歌朗朗上口，后来我们就边念边跳皮筋，真有趣，真过瘾。这诗我对荷叶更加着迷，从暮春时节池中的浮叶，到初夏的立叶、深秋的残叶，我都会去观看。四季轮

看三色，哪三色

当然，不会“看三色”，有的是天生的敏感度差，也有的是个性使然。曾看到一个谜语，是猜宁波地名的，“落雨勿肯带伞”，谜底是“青林”，那是“清淋”的谐音。宁波有青林湾，早先有青林古渡，在江北区庄桥颜家村姚江边上。宁波话说“性格生成，落雨清淋”，比喻个性强不怕吃亏不改初衷的人。

“无绍不成衙，无宁不成市”，宁波是个商业城市，在经商活动中，“看三色”很重要，这决定了宁波人性格的圆通融合。看看那些著名的宁波帮人士，大多能审时度势，把握时机，外表则谦逊温和。可是，宁波人外圆内方，一到关乎民族大义的时候，就会不计个人得失，不再管“三色”如何，挺身而出，大有“落雨清淋”的阵势。否则，怎么会有明明可以不死却一心求死的张苍水，有布衣修史的万斯同，有放弃仕途回家著书、穷困潦倒不改初衷的全祖望呢？甬剧《筑梦》中的沈三江，原型就是宁波人沈祝三，他可谓精明过人，最会“看三色”。但建造武汉大学时，即使倾家荡产、债台高筑，也不愿偷工减料，以次充好。

“看三色”，那也要有前提，有底线的，否则，就沦为见风使舵、见利眼开的小人之流了。

荷叶如云香不断



回，我也渐渐长大，更能体会荷叶的美。浮在水面上的荷叶，正如唐朝诗人杜甫所赞美的“移根杨花铺白毡，点溪荷叶叠青钱”。立叶初展，则是“荷叶初开犹半卷，荷花欲拆犹微绽”。(宋晏殊《渔家傲》)荷叶长到五寸，如一色裁的罗裙，让荷花仙子“向脸两边开”。夏天去杭州旅游，流连在西子湖畔，观赏荷叶就有了“接天莲叶无穷碧”的新体会。到了深秋，荷叶开始枯萎，千姿百态的残荷与清澈的池水相映成趣，素影斑驳似水墨，给人一种生命轮回之凄美。

怪不得那么多文人墨客以荷花为题作吟诗赞美，怪不得故乡的女人那么喜欢绣荷花、新嫁娘的上帷、下帷、枕套、门帘都绣有荷花，小宝宝的帽子、围兜上也绣有荷花，老人的寿衣、寿鞋上绣有荷花，连寿材上也绘有荷花。有荷花，必有荷叶相衬。故乡的男人喜欢喝荷叶茶，食客喜欢品尝荷叶糯米饭、荷叶烧鸡。我家所在街道原来子孳生的阴沟沷臭，改造后成了荷花池，既能让居民欣赏“碧叶喜翻风，红英宜照日”美景，又享受荷叶送来的丝丝凉意。而乡村以花为媒，发展“美丽乡村游”。夏日里“荷叶如云香不断”，多惬意！