

记忆中的西门板桥



▲东西走向的西门板桥 ▶板桥边原西凤商场所在地

乡愁

方颖 文/摄

西门板桥，乃宁波老桥，它横跨于旧时宁波的护城河——北斗河之上。故而在老宁波心目中，它有十足的分量。

《宁波市志》载：北斗河，南起西门板桥，北至长安桥，与望京路平行。河道长2公里，均宽32米，平均深2.5米……

“西门”同“北斗”，亲如连理，桥与河，又密不可分。老底子的西门板桥，日日忙碌。桥上，行人、商人悠悠来往，手拉车、自行车、三轮车等来回穿梭；桥下，木壳船、水泥船、航船等交替通行。木壳船是靠人力摇橹前行的，会发出“吱呀——吱呀”富有节奏的音律声，以装运果蔬、粮食等为主。水泥船则运用化肥、石材等居多。而航船曾是人们的主要出行工具，它靠柴油发动机助力行驶，开动时发出“笃——笃笃”之声，粗犷且悠长！农忙时，航船也装运稻米、蔬果等货物。

当时西门板桥的南侧，开有宁波老字号“楼茂记”。楼茂记是以经营酱品为主的老店，商品有色泽浓郁的酱油、米醋，花花绿绿的什锦菜，形似天封塔状的宝塔酱菜，条状或片状的甬式酱瓜，香味扑鼻的榨菜、大蒜头等。

西门板桥的西北角，楼茂记

的马路斜对面，为“宁波南货店”。南货店，主卖干货，诸如桂圆干、荔枝干、黑枣和红枣等，当然还有各类蜜饯果糖。“斧头包”“三角包”的称呼，现在的年轻人未必知道。斧头包，主要包桂圆干、荔枝干、黑枣、红枣等大件的干货；三角包，则用来包香瓜子、小糖、话梅和橄榄等小件。每次妈妈来家中，我都会缠着她带我去南货店，买糖或蜜饯等零食吃。大白兔奶糖曾经是我的最爱，把两颗大白兔奶糖放入透明的玻璃杯里，倒上一杯温开水，待它化了，便成一杯香甜的“奶茶”了。后来，出现了阿味奶糖，味道也是赞的。

西门板桥，南有埠头，曰板桥河埠头。埠头蛮宽，沿石阶而下，便能与北斗河亲密接触了。婶嫂们依己所需，有独自去洗菜的，有成对去洗衣的，也有结伴去涤物的。叔伯们则相约去钓鱼，或游泳祛暑。而孩童们会三三两两悄悄地去埠头戏水，手拉手地抓小蝌蚪，扔石片，看谁扔得远。少顷，嬉笑声便充满了河埠头，并飘向河中央。胆大的哥哥干脆撩起裤管，下水，往埠头旁的石缝里摸螺蛳、捞河蚌，再用旧塑料袋盛着，拎回家去敲碎喂鸡喂鸭。来往的船只，若有需要，会在板桥河埠头停泊，上下客、卸装货，中转、休憩甚至宿夜，故而埠头时而静寂，时而喧

闹，脚步声、卸货声、买卖声，交织在一起……

我家老宅，位于西门板桥之西，步行至板桥，五六分钟足矣。一入夏，吃完晚饭，祖父一手端着大口搪瓷杯，手臂上挽着小竹椅，一手牵着我。而我也闲着，小手拿着蒲扇，祖孙俩往西门板桥欣欣而去。走近板桥，顿觉凉风阵阵，望着宽宽的北斗河面，好不舒爽。凝思静观，河面时不时地会闪现小小涟漪，那是风舞动的杰作。细闻，河面不经意间传来“唼——唼”或“嗒——嗒”的琐碎之声，那是鲫鱼、鲢鱼、鲤鱼、草鱼、土步鱼在吟唱。

祖父抽两支烟的工夫，邻居们也陆续来到，在西门板桥边各自占据好位置，或倚桥栏，或坐自带的小凳上，也有报纸一铺席地盘坐的，大家随意拉起家常。建国叔是住我们隔壁墙门的，也是父亲的同事，话柄最多，且属幽默的那种，祖父笑

称他为“桥头老三”，我尤爱听他讲各类趣事。爱下棋的朋友，会相约在板桥沿支起折叠小木桌（棋友自己做的），摆上用圆珠笔刻画的三夹板棋盘，棋子是请厂里车工做的。互递一支烟，喝上一口搪瓷杯里的浓茶，“开锣”杀棋，一般五局三胜。随着桥头路灯的亮起，棋盘边围了好几位路过的棋迷，有的只看不语，有的指手画脚，有手痒者恨不得自己去杀上几盘。

夜幕下的西门板桥，别有一番景致。板桥两边的河面上，会泛现不少星星点点，由远及近，细看，原来是烛光、手电光和反射光等，还有吸烟而产生的瞬间光点。它们来自各个船主。辛苦了一天，途远的船家会选择板桥埠头宿夜，他们有的在船舱内点起蜡烛，有的别起手电筒，有的干脆借助板桥两头路灯所发出的微弱光线，做夜饭，干余话，或吃零星买卖——因有些邻居，好似熟客，会直接通过跳板上船买脆瓜、西瓜、香瓜、黄瓜等果蔬。我亲眼看见一高个的叔叔，蹲于埠头边，将刚买的西瓜就着北斗河水一洗，好像没带刀，但也没难住他，取下裤腰边挂着的那串钥匙，择其中一把，沿瓜皮轻划了一圈，西瓜“嘭”地应声脆裂开。“好瓜！”……

20世纪90年代初，西门板桥被拓宽。在其北侧建起数幢住宅楼，并建造了一家综合性商场，填补了宁波城西片无综合性商场的“空白”。这家综合性商场就是西凤商场，其主管单位为宁波供销合作社，商场内商品一应俱全。“西凤”的诞生，给住西片的宁波人的生活带来了极大的便利，再也不用特地跑到东门口的“一百”“二百”等国营商场去采购物品了。

10余年后，西门板桥再一次拓宽，板桥的原貌几乎荡然无存。连当时老宁波钟爱的西凤商场，也被拆除，包括临近西凤商场的三幢住宅楼。但也正是因为西门板桥的“易容”和“西凤”的消失，才有了中山西路的第一次顺利“西延”，才能使阿拉整条中山路东西贯穿，畅通无阻！

那时站在西门板桥头，遥望东边，依稀可见宁波鼓楼的轮廓。现在，它早已被林立的高楼所挡，望不见了。

回味

子君 文/摄

第一次见到鲥鱼，是在婆婆家的灶台上。远远望去，极像一条被打肿了身子的鳊鱼，肥厚的背部闪着幽幽的绿光。入口那一刻，因刺极多且柔软，鲜美的鱼肉无法大快朵颐而在味蕾上辗转回旋，一舔一抿间悄然滋生张爱玲式的恨意。

再度与它不期而遇，是在月湖的美宴餐厅。优雅的环境里显示着低调的奢华，充满异国风情的黑椒牛肉粒尚在舌尖流连，酒酿蒸鲥鱼便袅袅登场。两种截然不同的食材结合后滋生的滋味，让我再度体验到了鲥鱼极致的鲜美。假如把鲥鱼比作深沉低调的老男人，那么酒酿就是那柔情蜜意的江南女子，彼此个性迥异却琴瑟和鸣。这一刻，不由得令人赞叹造物的神奇，仿佛酒酿生来就是为了与鲥鱼的相遇。

鲥鱼去除内脏，加入酒酿、几片火腿以及其他调料，再覆盖上一层薄如蝉翼的猪网油包裹住鱼身，上笼屉蒸15分钟左右即可。鲥鱼原本就肉质细嫩、肥厚油润且鳞下多脂，酒酿在热气升腾中渐渐挥发，带走鱼身的异味，猪网油中富含的多种脂肪酸化作绕指柔，与鱼鳞中的脂肪相融。出笼后的鲥鱼色泽温润油亮、酒香四溢，轻轻掀开益发柔软的鳞片置于舌尖，因了这氤氲的酒香和依附于鱼鳞的颗粒，令人仿佛置身于古代丝织“软烟罗”中，香浓而缥缈……

人们吃鲥鱼，其实就是冲着它的鳞片去的。鲥鱼有个外号叫“惜鳞鱼”，它的鳞片和鱼肉结合得并不牢固，轻轻一抹，柔软无边的鱼鳞便会脱落沾满一手，倘若用手掌逆向翻拨鱼鳞都不会被戳痛。鳞片

跟鱼身接触的地方有层油脂，蒸煮的时候透明的油脂从片片鱼鳞上滴落，成就了鲥鱼独特的风味。

被贬一路南下的东坡先生，尝遍山野江河的诸多美食，对鲥鱼依然推崇备至，冠以“南国绝色之佳”的美誉。“糟蒸鲥鱼”更是被列入满汉全席。传说清代曾在江南当过巡抚的宋荤，在所著之《西陲类稿》中有诗：“眼前一事差强意，顿顿鲥鱼六十天”，说的是自己不大喜欢当地的杨梅，又吃不到岭南的荔枝，但在出产鲥鱼的季节里还是可以天天吃到这个鱼中之王，也算是老怀安慰了。

鲥鱼与刀鱼、河豚齐名，被誉为“长江三鲜”，因每年初夏时入江，其他时间不出现而得名，那是

“鲥”不再来



鲜美诱人的鲥鱼

它脂肪含量最多也是味道最好的时候。十来年前的五月天，老同学带着我们几个儿时伙伴下扬州游玩，她的老客户孙经理为了让我们尝尝正宗的长江三鲜，特意从南京空运了野生河豚过来。河豚鱼肉洁白如玉，丰腴鲜美，入口即化，比豆腐的滑嫩尤胜百倍。经专业厨师之手烹制的红烧河豚，的确滑绵软得只能用勺子舀起，鲜美无语。只是大家都无法承受这河豚极致的鲜，尝了两口便吃不下了。刀鱼虽然鲜美，却因过了清明而显得骨质稍硬加之多刺而遭到嫌弃。倒是一大条肥硕油润的清蒸鲥鱼是养殖的，却在觥筹交错间被消灭得片甲不留。同学老张眯着眼睛，意犹未尽地舔着唇，沉浸在对野生

鲥鱼“天厨珍膳”的畅想中……

第二天清晨，孙经理带着我们直奔鲥鱼养殖基地，让我们亲手挑选最肥美的鲥鱼。丛林环绕的水田上，覆盖着透光性极佳的大棚，波光粼粼，隐约可见摇头摆尾的鱼群。一把饵料撒下的瞬间，一大片银亮色的光芒在眼前闪耀，成群的鲥鱼争先恐后地吞食饵料，那场面甚为壮观。

孙经理笑着告诉我们，别看鲥鱼长得肥嘟嘟的挺壮实，其实特别胆小娇贵，动不动就肚子翻白闹自杀。刚从美国引进鱼苗时，有几家放养在露天，有一晚遭遇打雷闪电，鲥鱼被吓死了一池，让养殖户们欲哭无泪。池子边一点点脚步声就会惊扰到它们，立刻翻腾乱撞，鱼鳞脱落不说，有的还直接一命呜呼。后来养殖户们摸索着从小培养它们，将一池子的鱼按着顺时针或者逆时针来回拉动的，鲥鱼的胆子才慢慢变大了。保住了最鲜美的鱼鳞，才得以将这“鲜得冒油”的美味搬上餐桌。

老张对着微微起伏的水面叹息着，如果这一池子鲥鱼都是野生的，简直可以换一栋大楼了。孙经理感慨道，四五十年前长江鲥鱼最多时的产量有150多万公斤呢，如今再也难觅踪影。从“从未遇见，听闻已是传说。”曾经在描写野生鲥鱼因过度捕捞和环境污染趋于灭绝的文中看到这么一句话。令人陶醉的美好“鲥”光还会再来吗？

慢时光

胡嘉成

宁波的许多乡村地处水系发达的平原地区，是广受赞誉的鱼米之乡。20世纪50年代初期，务农的人们常常“近水楼台先得月”，一有机会就去捕鱼捉虾，让全家人尝鲜改善伙食。

春天是乡间捕鱼的黄金季节。宁波雨水多，尤其是在“雨纷纷”的清明时节，春雨不但滋养着农作物茁壮成长，而且使沟渠充盈、江河水涨。在一场场大雨中，广袤原野上的一块块水田挖开口子向沟渠排水。当满涨的沟渠水冲向河道时，在春季繁殖的河鱼就会利用这一良机，挺着胖鼓鼓的肚皮逆水流涌进沟渠到水田里排卵。村人就瞅准这个时机，“八仙过海，各显神通”。

捉河鱼的方式有好几种，其中有一个勇猛的方式是手提“鱼罩”去罩鱼。鱼罩圆筒形，采用竹子编制而成，直径和高度都在60厘米上下。罩鱼的人提着它来到近河口一带的低洼冬荒田的田埂上，观察水田中的鱼况。水田水深及膝，要捕捉火箭一般穿过的河鱼是比较困难的。罩鱼人需要择时而动，当河鲫鱼和鲤鱼相伴游弋，或在残存的稻秆间成双结对穿行时，罩鱼人看准这些目标鱼，双手举起鱼罩过头顶猛地过去。在抛出鱼罩的一刹那，使出吃奶的力气迅捷地跃身到鱼罩边上，一手用力按住水罩子，使入水的这端边沿陷入田泥中，另一手就瓮中捉鳖似地将罩住的鱼捉上来。用这种方法常常能一次罩住双双游弋的鱼，而且鱼的个头还不小。但这种方式只适合那些身强力壮的捕鱼人。

体力不佳的捕鱼人也有他们的捕鱼方式：用一种专门的器具请鱼儿进入预先挖好的坑中，不费吹灰之力。此方法与“姜太公钓鱼，愿者上钩”的俗语遥相呼应。这种捕鱼的专门器具俗称“马叫筒”，通常选用一截长60厘米的粗圆木竹筒或镂空棕桐树干，筒面中间开凿一条与内腔相通的纵向长约30厘米、横宽约2厘米的长槽，一端敞口而另一端闭塞。大雨天的傍晚时分，捕鱼人携带“马叫筒”，背上锄头，到沟渠的一个水流湍急的弯道口，用石块和黏土筑

风物

赵淑萍

20世纪80年代的电影《笔中情》，是一部古装经典，其中有这么一幕：书法家赵旭之追鹅，恰遇齐府大小姐文娟，公子翩翩，美人如玉，顿时情愫暗生。而两只大白鹅已安静下来，顾自腆着肚子，昂首阔步，对自己“惹”的事一概不知。赵旭之这一形象是王羲之、张旭、赵孟頫的合体。王羲之爱鹅成痴，传说他为了向一个道士买一群大白鹅，不惜以一部手抄《黄庭经》作为交换。绍兴兰亭景区就有鹅池，旁边还有鹅池碑亭。

鹅似乎和王氏家族有缘。“旧时王谢堂前燕，飞入寻常百姓家。”这“王谢”说的就是东晋时的琅琊王氏和江左世家谢氏。他们不仅同朝为官，还是儿女亲家。他们住在建康城（今南京）乌衣巷，门楣显赫。一日，谢氏家宴，为款待亲家精心制作“鹅八味”——利用鹅的各个部位做菜，一鹅八味，款款不同。至今，谢氏后人中还有会这道名菜的。

但是，也有说鹅是“发物”，生病的人不能吃鹅，甚至有说鹅肉有毒。许多地方，鹅肉少见上桌。在宁波，鹅有着特殊的地位。养鹅人按不同时节把鹅称为清明鹅、端午鹅、晒煞鹅和过年鹅。清明鹅为上品，老话说“清明螺，赛只鹅”，说明螺蛳和鹅都是清明时节的美味，而且，这里的“螺”可能泛指带壳的河鲜、海鲜。天一阁内有座百鹅亭，这亭原是祖先山明代墓前的祭亭，后来迁建到此。百鹅亭顶部斗拱形状造型非常独特，2010年上海世博会中国馆的设计与其有些相似。为什么叫百鹅亭？宁波人清明祭祀用鹅。以前大族祭祀的时候，会杀很多只鹅，“百”说明数量之多。

说完清明再说端午。宁波人的端午节很特别，除了吃“五黄六白”，还有一项习俗，毛脚女婿到丈母娘家去，要挑“端午担”。这“端午担”，少者四色，多者八色，其中鹅是一对，鹅头颈涂成红色，路上鹅叫得越响越好，称“红鹅”。当然，女婿除了用一大堆礼物去摆平丈母娘家，还有一层含义，鹅是非常忠贞的，一生仅一个伴侣，暗示把女儿交给他，可以放心。时代不同了，现在不用挑“红鹅”上门，但女儿女婿送烧鹅、

春日渔趣

起一道20厘米高的坝，截断水流。在坝的上下游两侧出现水位差时，将“马叫筒”紧贴沟渠壁插进坝体，稍低于上游水面露口，同时贴沟渠壁从沟底筑起一段坝堤来托住悬空的筒体。当奔泻的水流进入“马叫筒”，在长槽口喷涌出一道水帘时，随即在水帘后面筒体依附的沟壁上，挖掘出一个土坑。当一切就绪，流泻的水在“马叫筒”的长槽口形成水帘并迸激出如马叫般的鸣响时，那些溯流而上的大小鱼儿，就会争先恐后地跃入水帘后的土坑内。每隔一段时间，穿着蓑衣、拎着防风桅灯和鱼篓的捕鱼人就会来坑内捡鱼。用“马叫筒”捕鱼的次日，运气好的捕鱼之家会喜洋洋地在“灰火缸”中烘烤鱼干。

当年的乡间，还有比“马叫筒”捕鱼更惬意的“春渔”。那时候，除了近河口的积水低洼地冬闲之外，水田里不是栽了紫云英，就是种了收菜籽榨油的油菜。若逢夜晚大雨停歇，河流出海口的多道碛闸闸门开启之后，河流的水位会明显降低。次日清晨，男女老幼背上鱼篓去田间，只见在晨间的霞光中，满天星似的紫云英花和连绵的金黄色的油菜花，交织成一张巨大的云锦。更让人们惊喜的是，田沟浅水中竟然仰面横躺着很多鱼，它们翻动着“白眼”，翕动着腮，那是因为田中的积水迅速排空之故。其中既有不时甩尾抗争的河鲫鱼，也有背腹黄色、中间夹杂黑点的胖嘟嘟的“菜花鱼”，更有拼命挣扎的滑溜溜的泥鳅。捕鱼的人，只需捡拾即可，那叫一个兴奋啊！

百丈烧鹅

鹅制品上门的仍有。

浙东大白鹅肉质鲜美，民间流行吃白斩鹅、盐水鹅、老鸭煲等。其实，早些时候，宁波烧鹅名声很响。1980年，百丈路上的宁波卤味店恢复营业，生意兴隆，店里的烧鹅名动三江，所谓“兴宁烤鸭，百丈烧鹅”。卤味店全盛时，在全省、全国美食评选中，宁波烧鹅还代表宁波和浙江先后斩获优质奖章。20世纪80年代末，随着宁波食品公司改制，宁波卤味店最后解散。后来，除了雄兴等少数烧鹅店，其他地方很少能见到正宗的宁波烧鹅。

有一次，王升大博物馆搞活动，中餐时上了一道白斩鹅，你一块我一块，一下子就见了底。坐我旁边的热衷于民俗研究的傅瑞庭老师告诉我，鹅要整只烧。以前有人送他，太大了，分成两半烧，结果味道不对，还嚼不动。后来明白了，鹅要用大锅整只烧。他说，宁波象山一带还有习俗，宝宝开荤用鹅头。寓意宝宝摔跤时，会像鹅一样把头昂起来，不至于头颅受伤。同时，希望宝宝长大后能抬头挺胸，堂堂正正做人。他还解释为什么宁波人祭祀用鹅，因为鸭子太聒噪，而鹅的叫声中自有一种雍容、庄严气度。当然还有说法是鸡、鹅都带冠（官），图个口彩。

想起小时候看安徒生童话，那个卖火柴的小女孩点燃第二根火柴时，一只肚子里填满苹果和梅子的烤鹅，背上插着刀和叉摇摆摆走过来。那时，也想象过那样的美味。而现在，倒是想吃正宗的用挂炉烧烤的“百丈烧鹅”。据说须用八角、桂皮、花椒、绍兴酒、蜂蜜水等制作调味，蘸芝麻酱吃。这么想来，真是诱人啊！