

走近大师

(组诗)

阿 门

献诗

国画是最好的向导
最优秀的宁海向导 3月14日
热爱您的队伍中
一个失聪的中年诗人
怀抱铁骨铮铮的画集和怀念
抵达您

从1897年仲夏出发 冠庄之子
樵牧童年 山朋水友
从描红堂堂之人开始
一生浓墨重彩 不假雕琢
寥寥数笔 淳良儒雅
一气浑成 从《芥子园画谱》
到《潘天寿书画全集》 从穷乡人
到一代宗师 令人回肠荡气
满目生辉

2022年恰逢您125周年诞辰
大家都在寻找一位大家 我也是
伏案写作 默默地敬仰
沿着您不朽的余温与墨迹
一路抵达评传、广场、中学
抵达修缮一新的故居 和
矗立的铜像
用董声字内的拍卖纪录
用邮票的首发式
问候 倾听 延续大师
您 灿烂于中国宣纸的笔墨功夫
巨石傲骨 向导精神

故居

先生家那扇很朴素的门
仿佛一张普通邮票
贴在画室右上角始终没动
桌上那先生自制的
宁海砚台 耿直的笔筒
几道细细的伤痕始终没动
那窗外的雷婆头峰
像先生喜欢的
农民式平顶头也始终没动
它们都如五十年前一样
默默无语地等待着什么

此刻我带着贫乏的语言
与某种饥渴

站在先生必经的道地

想听听您真实的足音
如何平静和谐地走过
早先居住的合院里有
青草、谷物
和阵阵墨香的日子
以清贫的水
用长满茧花的手
操一支家乡特产的
硬气牌毛笔
日夜伏案劳作
用汗水与书画教育后人
让我们懂得
雕凿一种精神
如何从高 远 大落墨
清超绝俗 力透纸背
一气浑成 您自己最珍贵的
人生直轴

雕像

面对雕像

就是面对自己
铣凿自己 深入青铜内部
我听见岩石回忆的声音

两块岩石 坐北朝南
两头耕墨的水牛
从杭州踱步
驮您缙城小憩

岩石也有坐姿
常年站着教学作画
老了该躺躺 顺势
又坐成一尊雷婆头峰

静如磐石
您比岩石还重
一根拐杖 一根肋骨
扶您的名气大过宁海

有友来访
您是我的客厅 画廊看看
铜像旁走走
心也暖和起来

我教美术的女儿叫您潘公公
真的该谢谢您 为我们
赢得了文化与休闲
赢得了掌声与自豪

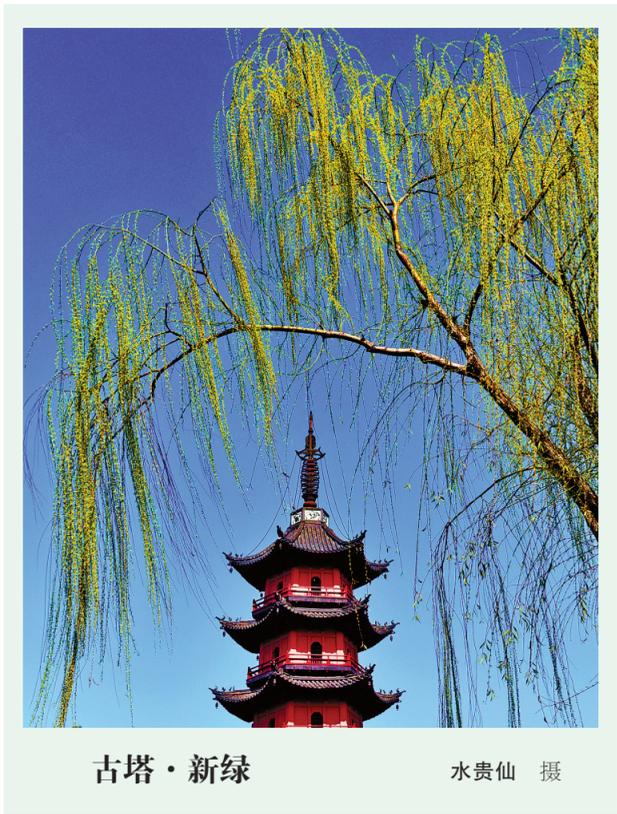
从银杏巷穿过大河路，绕过杨柳街、铸坊巷、东风无线电厂，就离后田垟的第十九中学不远了。平时的上学路上，可以握着菜饭团慢慢悠悠晃荡，一看到书包里那本借来的，封面残缺、快被翻烂的《鹿鼎记》，不由得一路小跑，赶紧去学校旁的书屋还掉，若被老师瞧见，那还得了！

“我们亚洲，山是高昂的头；我们亚洲，河像热血流……”亚运年初秋，甬城满大街飘起《亚洲雄风》，歌声伴我们入学十九中之后，每年秋季开学，门岗的茛萝松开出漂亮的红色小花迎接我们。多年以后，当读到中年徐皓峰《白色游泳衣》字里行间的唏嘘，回想十九中、后田垟操场，又何尝不牵引着那场青春梦？争地盘踢球、塞硬币街机、放学遭克米、约群架、侃武侠……无不徜徉在那片后田垟的天空下。

那些年的十九中，些许简陋。校门开在广福街，南北两座教学楼与东边室内大礼堂围成一个天井，逢周一举行升旗仪式，千人聚此，总能见到政教处主任洪柏年的身影，声如洪钟，人如其名。往南是实验楼与食堂，路远的同学，清一色自带大米铝盒蒸饭，清晨一起淘米煞是热闹；往北是校办工厂，有柔软的沙坑、高高竖着的爬杆、水泥石浇筑的乒乓球台，后门出去就是铺满煤渣屑的后田垟操场，虽不是绿茵场，彼此却上演着置身球场的

史氏家族所居住的绿野村，地处东钱湖东南山麓之中。车驶出环湖大道，继续前行，慢慢入了山。两旁树木蓊郁，山溪明亮。不久，忽现一个小村庄，像块平地卧于林木叠翠的山岙间。其名“绿野吞”，果真名副其实！

至于名字由来，众说不一。《东钱湖志》记载：“绿野吞，旧有宋史氏沧州堂，取名裴晋公，以名其吞。”另一版本，与史氏有关。相传为史诏的曾孙弥志清明祭祖时，见山吞上绿野繁盛，如同史氏家族枝繁叶茂，便命名为“绿野吞”。我无端地认为，后一个说法更合乎情理，也丰富了想象，给人以生动的画面感。孰真孰假，倒也不必在意了。传说与史实，虚实相



古塔·新绿

水贵仙 摄

后田垟的天空

柴 隆

忘我、喜悦与沉迷，怀揣提高球技的执着。

那是一个踢球的年代。十九中亲爱的沈斌老师，带着我们走进足球世界。每学期的足球联赛，在铺满煤渣屑的后田垟操场上演，风风雨雨，走走停停，有过胜利的喜悦，有过悲伤的叹息，有过伤病折磨，也有搀你去校医室却又损你身体弱鸡的“蟹脚哥”。赢了一起狂，输了一起扛，想想当年的我们：无拘无束与一拍即合的爽快，哪怕复习再累，也要用踢球的方式“折磨”自己，为了抢占球场，又逃了多少堂自习课，抑或只有在球场上，才能找到主宰青春的感觉。

那是一个男读金庸，女读琼瑶，另类看三毛的年代。我们不可救药地迷上了金庸、古龙、卧龙生……渐渐地，彼此开始人格分裂，一边在家长老师眼皮底下努力做好学生，一边沉沦于书中的快意江湖。学校图书馆承担着道德教育之责，而破陋的租书屋源源不断提供精神食粮，直到有一天，忍受着卖票阿姨鄙夷的眼神，

绿野杂记

一 心

生，倒是能让严肃的正史多出几分趣味。

“绿野吞”现已改为绿野村。走进村子，联想到史诏。当年，他执意来到这里，只是为了母亲晚年有个安静的居住环境。为何如此，有必要说说背景。史诏出身悲凉，是个遗腹子。父亲史简颇有文化，但年纪尚轻就离世了。史诏在母亲的悉心管教下，刻苦读书，拜时为

“庆历五先生”之一的楼郁为师，学有所成。可他后来无心科考，不求功名，一心只想为母亲尽孝。故而，他的文才、性情、品德等方面，受到乡邻一致赞誉。

难能可贵的是，读书之余，史诏还认真研究各种社会现象，倡导“八行”，即“孝、友、睦、姻、任、恤、中、和”，久而久之，营造了良好的乡风。史诏的威望越来越高，乃至宋徽宗赐予他“八行高士”的称号，待遇相当于进士。皇帝两次颁旨要其入朝为官。可他婉言拒绝，并决定迁至东钱湖畔的山间，过一种耕读侍母的隐居生活。

大观二年，想必也是个温暖的春日。一大早，史诏就出发了，携带着家人，以及书箱、农具、家犬、禽畜、粮食等，缓缓行进在崎岖的山路上。天色已晚，方见一块平地，藏于群山之中。明月，古木，青竹，溪涧，虫吟，鸟鸣，史诏一派清幽。很自然，很偏远，与史诏之意相合。自此，一家人定居下来，凿石造屋，开荒撒种。史诏始终秉持耕读传家的理念，并用“八行”濡染后辈。五个儿子个个才学不凡，品行过人。

史诏当然想不到，他开辟的这片狭小的绿野，会郁郁葱葱，蔓延开去，成为“一门三宰相，四世两封王”“五尚书、七十二进士”的辽阔“绿野”。翻开史卷，鼎盛时期，南宋满朝文武，半出史门。从这个意义上讲，对于后代的繁盛，史诏的影响实在深远。

他打造的这片“绿野”，是自然生态和文化生态共荣的结果，贯穿整个史氏家族的精神血脉。就拿史浩来说，自小在祖父史诏身边长大。受其影响，史浩热爱自然，勤奋好学，十几岁就已贯通经史，品德方面继承了“八行”家风，克尽孝道，勤勉持家。担当家庭责任多年，不惑之年，史浩方参加乡试，金榜题名，后至丞相之高位。但他

颐地吃一碗兰州拉面欢度周末。

印象中，每次大考前下雨，而且我总会被排在窗边，听着雨滴稀稀拉拉地下，紧张的考场环境增添几分惬意。个别老师的灵柩牌普通话实在不敢恭维，还来个喜欢说，时常闹笑话，直到现在，有些化学物质，我都不知普通话如何读。校园野菜，大家自带锅具，动手烧菜，饺子一半煮破肚皮。“中华多宝杯”卡拉OK大赛全民海选，一如刘德华《十七岁》歌词里所说“十七岁那日不要脸，参加了挑战”，学生气萌萌的样子……最简单，也最美好，那些记忆，都遗留在十九中校园里，一岁一漏零。

多年以后，班花成了中国人民大学新闻学院教授，曾经的“坏胚子”摇身一变当上了董事长……欢天喜地，与造化相戏又相契。带着十九中的烙印，在同一片后田垟的天空下长大，不是在最美的时光遇到你们，而是遇到你们，才给了我最好的时光。

偶尔，翻开毕业前的临别赠言本，记录着后田垟天空下的过往、念想和错失，折叠起仓促的青春。记得当年的班花，曾在班会课上深情朗读席慕蓉的诗歌，当时，听得我一头雾水。而今，我渐渐理解席慕蓉为何以中年的身份，仍在不停地书写青春永恒的挽歌，这种反复现诸笔端的缠绵与惆怅，是时间的秘密，是“Yesterday Once More”。

的丞相做得并不平顺，因与宋孝宗意见不合，他辞官而去，回到东钱湖畔，建寺布道。后复为右丞相，最终因坚持己见，又辞相职。至此在家闲居，写诗论道，修辑宗谱，在故乡青山秀水中度过晚年。

进可在朝，退可在野，同样在史浩之子史弥远身上体现出来。史弥远也曾登上相位，但不足一个月，母亲去世。弥远遂辞职回乡，将母亲葬于东钱湖大慈山，修寺建塔，后把自己的墓地也放在此处，既陪伴母亲，又让灵魂回归故土。

南宋灭亡后，史氏不肯侍元，沦为平民，回归乡野。元时，史家虽不进仕，但仍重视文化。明清时，又先后出过四位举人和三位进士，民国后多为百姓。数百年来，史氏家族在朝野之间，或上，或下。上则尽忠，下则尽孝，始终秉承着“八行”家训。

随着时光流转，史氏家族日益庞大，逐渐分支，有的迁徙别地。但绿野吞仍是史氏家族的起宗之地，并且仍留存着一些历史遗物。

“北有秦陵兵马俑，南有钱湖石刻群”，散布于东钱湖畔的南宋石刻群，最为有名。所幸的是，绿野吞的史诏墓道至今保存完好。墓道前，完整地保留了跪羊、蹲虎、立马和文臣武将等石像。石刻，是一种无声的语言，传达着久远的历史记忆。

在村文化礼堂，我看到了一把石椅。原是史诏墓道石刻，出于保护目的，移至室内。石椅造型普通，不加修饰，倒是与史诏的清简风骨一致。隔着防护玻璃，它端然而坐，仿佛被隔绝在时间之外。村里的文保人员说，石椅被称为“江南第一椅”，口气颇为自豪。大约是因为它古老，且幸存下来，兼有史诏之名望，才赋予了这份应得的荣耀。

沿村道而行，四处清静。老村大抵如此，年轻人居外，多半只剩上年纪的人。甬道，窄巷，石阶，绿苔，青藤，碎瓦墙，射猎殿，雕花木窗，横卧门前的狗，竹椅上的老人，在明暗交错的光影里，真实而虚幻。行至村尾，几十级台阶之上，有棵银杏树。据说南宋史氏后裔从城内迁移此地时所植，算算有些年头了，却如同这片丰沃的“绿野”，依然蓬勃，生生不息。

下问请教年轻人，才跟上了时代的步伐。

有次阿发大哥告诉我：“去医院看病，我明明挂的是2号，却让后来者居上了，你知道是咋回事吗？”“医生让熟人先看了？”“不是，现在挂号后，还要到机子上签到，才能按号就诊。”“咋签到啊？”“就是拿号扫二维码呀。”真是“会弄弄勿难，勿会拔筋骸”。

眼下疫情防控任务不轻，出入公共场所要查健康码、行程码。报上刊出健康码、行程码、疫苗接种、核酸检测四码合一提示，我们老年大学学员，聪明者率先合成了。我却又犯难了，只会刷出健康码、行程码，就是没法四码合一。我又跑到社区请教年轻人，小霞姑娘耐心看了我的操作，说我少了一个“宁波健康码”下载。完成了之后，真有说不出的开心。左邻右舍是兄弟姐妹，我当起了老师，帮助他们合成四码，他们也开开心，说出行心里踏实了。

年事新高，学起来动作慢，但掌握新知识，让人感到年轻。

银发学“码”

林亚玉

人们看到这一新玩意，好奇：这黑白相间的条条，有粗有细，有疏有密，下面有13个阿拉伯数字，比“柴片码”还复杂，但用pos机一刷，价钱还真错了不。我家女婿孝敬老头子一瓶52度“梦之蓝”，儿子用手机在酒瓶上一扫条形码，价格、产地立马显示出来。老头子称赞条形码设计妙，买了一部智能手机，从此凡见所购商品，必拿手机扫条形码。扫码仿佛成了识别假冒伪劣商品的照妖镜。

说出不怕大家笑话，一次我去医院做化验，报告单要自己去机子上取。平生第一次碰到这种事，一时不知所措，只好站在机子边偷窥别人操作——哦，原来医生给患者的单子上有条形码，将码对准扫

描口，显示屏上就有操作提示。还有一次去图书馆借书，将书排列后去扫条形码，其中有一本就是借不成，只好请管理员帮忙。她拿起书一看，问：“此书是在志书类书柜拿的吗？”“对。”“那类书只能在馆内阅读，不外借。”我这才恍然大悟。

进入新世纪，年轻人购物、打的、坐地铁都开始使用“二维码”。这二维码远看像枚方章，近瞧方框里还有蚯蚓似的符号，我们又看不懂了。说初心里想，你们用手机，我们有钱夹，照样行得通。2020年，新冠肺炎疫情影响宁波，为了防控，进入市场要扫“健康码”。这下我们懵了，老式手机不能用，智能手机又不会用，不耻

倭豆是好豆

虞 燕

倭豆一开花，我就注意到它了，它像一双双粘在绿叶间的大眼睛，像一只只翩然欲飞的紫蝴蝶，大人却说“倭豆开花黑良心”，我不喜欢这个比喻，黑良心，多不好听。大人又说倭豆之所以叫倭豆，跟倭寇有关。明朝时，每到蚕豆成熟，倭寇就侵犯浙东沿海地区，有个岛上的民众收集了所有蚕豆，倒在倭寇上岛必经之路，并用酒曲发酵使其腐烂，倭寇深陷其中被一举歼灭。从此，蚕豆就叫倭豆了。后来，人们还常用铁丝串起倭豆，烤熟了吃，以此表达对倭寇的恨意。

又是黑良心、又是倭寇的，这种豆听起来似乎不大美好，其实，倭豆长得挺可爱，眼儿结出小指头般的豆荚，眼儿豆荚慢慢变长变鼓，眼儿鼓，一捏，硬实得很，母亲就说可以采摘了。我抢着剥豆荚，深绿的豆荚里并排躺着浅绿的倭豆，有时三颗，有时四颗，每颗顶上都有一道“黑眉毛”。倭豆进锅前，我们变着法子玩，拿针线串倭豆，制成“绿宝石”项链，挂在脖子上比比美；桌上各放一颗蚕豆，像玩玻璃弹珠那样弹，打中对方，就赢得一颗豆子；掐破蚕豆的“眉毛”，使劲捏豆身，肉粒“噗”地滑出，而后将剩下的豆壳套在手指上，十指尖尖，指甲套青青，吃饭时还不肯脱掉。

新倭豆一上市，在我家饭桌，倭豆炒韭菜或咸齋倭豆瓣汤是当仁不让的主角。倭豆稍煮一下，再与少量切得细碎的非菜清炒，淡青加翠绿，瞧着舒服，吃着糯而鲜，还伴有一股清香。《随园食单》记载：“新蚕豆之嫩者，以腌芥菜炒之，甚妙。随采随食方佳。”我们通常用雪里蕻做腌菜，叫咸齋，咸齋汤里放倭豆瓣，鲜滋滋，酸汪汪，特别开胃。事实上，多数汤羹里放倭豆肉都适宜，如蒲瓜倭豆

汤、笋丝倭豆汤，还有立夏日的豆瓣软菜（苕苕）羹，甚为鲜美。

鲜倭豆做的点心曾是儿时解馋法宝之一。剥一碗倭豆肉，连碗置锅里蒸，熟透后，趁热加白糖搅拌，糖粒溶于豆肉，豆肉渐成糊状，浓香四溢。用调羹舀着吃，粉糯、清甜，一瞬间见底。相比之下，“恰恰倭豆”做起来稍显麻烦，母亲有闲时才做。铁锅烧水，加入带壳嫩倭豆，撒适量盐，覆上一只芦稷饼，边加热边搅拌，要特别注意火候，以免烧糊。“恰恰倭豆”颜色略怪，有芦稷饼的褐色，有豆壳的淡绿，又有豆肉的白，样子不算美观，糊不像糊，疙里疙瘩的，但倭豆与芦稷混合的口感挺特别，软中带硬，鲜而香。

可不怕倭豆老了，晒干可长期保存。老倭豆没了新鲜时的嫩绿，而是旧日的古朴的绿。那会，谁家没个一小瓮老倭豆呢？缺零食了就炒个倭豆，铁锅里倒少量沙子，与倭豆同炒，炒得嘎嘣脆，晾凉了抓一把装兜里，孩子们玩着游戏嚼着倭豆，随地都是倭豆壳。端午那天，要专门炒倭豆，老话说，炒倭豆就是“炒虫蚁”，端午吃上几颗就不会被虫蚁叮咬了。

倭豆发出芽后烤成斋，是当年的常见菜，很像个朴实的亲人，需要它时总会在。兰花倭豆则属于高级吃法了，因费油，不常做，过年过节少不了它。将倭豆泡涨，过一颗颗割一下或剪一刀，入油锅煎炸一番，倭豆霎时华丽起来，油亮焦黄，酥脆喷香，割剪之处绽开如花，实为一道下酒好菜。

清代诗人严恒这样赞美倭豆：“田家煮熟逢蚕月，小荚丛生竟类蚕。熟后香葆千颗脱，餐来茧果十分清。”可不是吗？作为大众美食，倭豆可当主食可做菜，煎炒蒸煮样样皆宜，真是好豆啊。