

道考古

桑金伟 文/摄

记得有一次，母亲要我跟她到河埠头“绞被单”，我求之不得。过去被单总是拿到河埠头去洗，洗后要两人合力把被单绞干。

绞好被单，我身子一斜，倒入河中，钻了个“水滸”，露出水面对着母亲直笑。

“你不想活了！”母亲厉斥，“依晓得伐，老话讲，楝树花开，弹河进棺材！”我问：“那什么时候好弹河？”“楝树花谢，弹河弹到夜（黄昏）。”

我们方言中管河中游游泳叫“弹河”。也就是说，等楝树花凋谢后，才进入弹河的季节。楝树花俨然成了弹河的物候。

5月间，一群少年瞒着家中父母开始悄悄地弹河，此时节的河水尚冷，但有着“三斗三升火”的我们，感觉到的是凉爽。当然深处的水依旧冰冷，容易让人抽筋。弹河时最怕的是腿脚抽筋，真的会“进棺材”啊！

那时的“热赤”小子，如今已成为“凉了半截”的老人，我却永远记住了这句话：“楝树花开，弹河进棺材；楝树花谢，弹河弹到夜。”

楝树是很普通的树种，常自生自灭地立于河边屋旁，它生长迅速，对土壤要求较低，又称苦苓、金铃子、梅檀、紫花树。

不知怎的，乡人又称其为“苦楝树”，是花苦，还是果子苦，抑或是“命苦”？我不得而知。偏偏在慈溪市宗汉街道有一个叫“香楝树”的自然村，而楝树开花好像是无香的。在慈溪市匡堰镇还有个叫“楝树下”的自然村，“相传村前旧有千年楝树”。该村近年建起了很多民宿，村前又补种了一棵大楝树，新立了“楝树下”三个偌大的“金字”标识。看来村民颇喜欢这个称呼。

有人说楝树花乃二十四番花信的未季，之后，以立夏为起点的绿肥红瘦之夏季悄然来临，美好的春天将无可奈何地终结。相匆匆包上一束楝树花，送给自己爱的人，希望像告别春天那样结束自己的“苦恋”。“苦楝”就这样生出了新的寓意。

春夏之交的楝树花是低调内秀的，小小的花朵相拥成簇，一蓓数朵，淡紫色的花骨朵干爽清

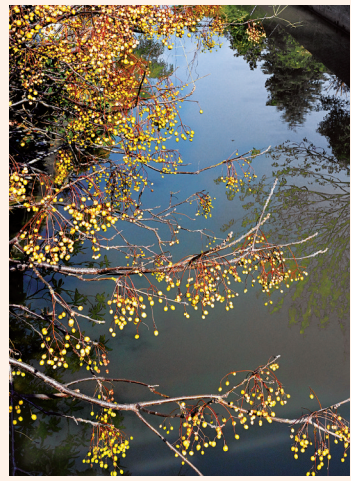
楝树花开



楝树花低调内秀，小小的花朵相拥成簇。



上年宿果和今年新花同枝并存。



楝果竭力为冬季寂寞的村庄保留秋实的闹猛。



慈溪市匡堰镇的楝树下自然村。

丽，近观细看才能体会它的美。但它终因无桂花之香，无玉兰花之大，又无茶花之艳，而遭人忽视。在城市化进程中，楝树往往被清理掉，以致现今在乡村才能寻到它的身影。更有甚者，有的地方还因其称“苦苓”即“苦怜”，除之而后快。

然而，它曾是善于细察的文人墨客的称颂对象。在温庭筠、王安石、梅尧臣等名人笔下，就有咏楝树、楝花的诗作，这里仅录慈溪籍诗人的两首诗。

清代诗人叶声闻在《白湖竹枝词》（十录一）中写道：三更姑恶苇边啼，两岸茅竹竹作篱。梅子熟时看播谷，楝花开后听缲丝。
清代诗人谢秀岚在《草堂竹

枝词》（四录一）中吟诵：紫楝花飞宿雨余，绿荷叶放夕阳初。茶香酒熟迟来客，不是秋崖定雪渔。

“姑恶”是一种水鸟，拟声为名。“缲丝”即煮茧抽丝。前者把楝花看作农事的物候，后者把楝花当作点景之物而咏之。

楝花谢，始结果，至10月前，楝树已满树果实。儿时我们称其为“楝树破碗”，一簇一簇的很可爱。不事张扬的楝花却结出了丰硕的果子。

楝树的花期长，挂果期尤其长，一直延续至来年春上，经冬不凋，甚至与新的楝花相接，因此会出现上年宿果和今年新花同枝并存的景象。

正是这些楝果，竭力为冬季

寂寞的村庄保留了秋实的闹猛，且天气越寒冷，楝果果黄得越纯粹，故它又被称为“金铃子”。

《庄子·秋水》里提到，凤凰“非梧桐不栖，非练实不食，非醴泉不饮”，其中的“练实”众说纷纭，有一种解释是指楝果。楝果含有毒性，不能食用但能入药。而凤凰“非练实不食”，到底是神鸟！

听说要吃苦楝果的鸟还是有的，好些河边孤零零长着的楝树，就是鸟通过自己的口腹，将楝籽播撒下的。楝树就这样随遇而安，不计较土壤是贫瘠还是肥沃，只是深深地扎根于大地。

慢时光



黑饭和黑饭树叶

寒石/文 子君/摄

每年春夏时节，阿姨总要特意送一盒黑饭来我家，她知道我们一家好这一口。有时候还顺手灌一可乐瓶黑饭树叶汁或抓一把做剩的黑饭树叶来，让我们“馋痒虫爬出来”（阿姨语）时自己做着吃。

姨父做点心出身，每年不同时节做不同点心上街售卖，清明青团端午粽，“五一”立夏煮黑饭……因用料地道，生意一直不错。他们家的黑饭用当年新采的嫩叶和上年新糯米制作，一块块切成菱形片，紫黑透亮，用保鲜膜包裹齐整，未揭开会有一股清甜清甜的春日山野气息逸出。

“五一”回老家，途中收到出差在外的老婆的微信：山上的黑饭树叶可以摘了吧？别忘了采一些回来，搞劳搞劳正努力备考的儿子。我赶紧遵命。

黑饭树是一种小型灌木，又名南楂，四季常青，不高不茂，

与映山红、巴茅、荆丛和众多杂树灌木为伍，一丛丛自由散乱地生长在家乡的荒山野坡上。卵圆形翠亮的叶子，细碎纷繁的小白花，缀紫莹浆果，秋后成熟，甜酸甜酸的，很讨山里孩子喜欢。其果小似念珠，扁而圆，神似眼下炙手可热的蓝莓。

黑饭好吃，似无须我多说，古人早有定论。唐人陆龟蒙曾作《润脚遗青精饭》一诗，表达他对黑饭的礼赞与喜爱。诗曰：“旧闻香积金仙食，今见青精玉斧餐。自笑镜中无骨录，可能飞上紫云端。”青精即黑饭，玉斧指神仙，把黑饭比作神仙的餐食，其情可鉴。黑饭还是古人求长生不死的养生食物，宋代葛胜仲的《四月八日蒙文饷黑饭》描绘了当时浴佛节食用青精饭的情景：“热际初尝四月八，磨香灌佛晓寒泉。丞

一块黑饭慰乡愁

公忽致梨饭，儿辈惊看欢喜丸。”

黑饭古今做法有所区别。明代的做法是先将米煮熟、晒干，再浸黑饭树叶汁，复蒸复晒九次，所谓“九蒸九曝”。成品饭粒坚硬，便于贮藏与携带，餐时沸水泡食。古人看重的黑饭的功用，而今则讲究现摘现做现吃，取其独特的清新风味。倘若像古人那样反复蒸晒，想必黑饭树叶汁那缕夺魂的清香荡然无存，也就没有意思了。

幼时，每年“五一”前夕，母亲总要领我们兄弟几个一起上山摘黑饭树叶。母亲腰系粗布围裙，弓着腰，瞅准颤悠悠的嫩枝儿，左右开弓，一把一把地边捋边往布裙里塞。黑饭树叶汁很快将她的手涂上一层淡淡的茶褐色。孩子们皮肤嫩，不敢捋，怕生硬的梗扎了手，所以只能一片一片地挑，一片一片地摘。

采回黑饭树叶，用石臼捣碎，和水泡半天，然后去渣，留下黄澄澄的汁液浸糯米，就可以煮饭了。我幼时常常惊异于黑饭的神奇：叶鲜碧泛红，汁色清亮，煮出的饭却是一锅堪称神奇的黑饭：紫得发亮发黑，紫得爽心悦目，熠熠生辉。我认定这是母亲的一种玄法，并且坚信既然母亲有能耐让一锅白米变黑饭，那么必然也有办法使一个黑脸包公成为白面书生。有一年，我在田头逮泥鳅、黄鳝滚爬了一夏，晒得一身黝黑，被乡邻们戏称为包公的子孙，我便央求母亲替我变白。母亲说这好办，回头去摘些黑饭树叶来，和你一块

放锅里，煮一煮，就变白了。我一听要与黑饭树叶同煮，抱头鼠窜，再不敢提白不白、黑不黑了。

黑饭最诱人之处，是草木与稻米有机结合、相互调和之后散发出的那种神奇的气息：清新而芬芳。锅里黑饭树叶汁刚滚开，这气息便在灶间游走，慢慢扩散，乃至弥漫在整个村落的上空。以至于哪户人家在煮黑饭，全村人都知道。以至于多年之后，远离家乡和亲人的游子，每每时节一到，吸吸鼻翼就能闻到来自故乡的这股清香幽凉的气息。饭熟了，趁热撒上糖与红绿丝，搅捣成泥，摊在不锈钢平盘上压窝实，待晾凉后切块便是。用它待客，回味悠长。而孩子们拿着它满街满巷地跑，不用担心散。

离开老家已二十余年，一切已变得似是而非。母亲已经老得爬不动山了，早年村后的低岭缓坡上，春天一到，放眼可见漫山遍野的红杜鹃盛开如繁锦，映红半边天。而今，山还是从前的山，花已无迹可寻，夹杂其间的是黑饭树再无觅处，取而代之的是连绵的杨梅、枇杷等经济林。时代在进步，经济要发展，得失其实是种必然。只是，我想黑饭树的树叶回家，必须往更高更深的山上爬才可以。当然，对于一个从山脚下走出来的人来说，这点高度不算什么。

春夏之交的日子，总有一片黑饭树叶，在等着我去采摘。

古迹

舒云亮

一直想写一篇关于江北岸余使君庙的文章，原因有三：首先我是在余使君庙附近出生和长大的；其次我对余使君庙有过长期的误解；再次清朝末年，余使君庙发生过一场震惊宁波城乡的惨烈火灾。

20世纪50年代中期，我出生在宁波江北岸一条叫引仙街的小街上，旁边是比它名气大得多的使君街。使君街呈L形，东边通向后马路，就是现在的江北区人民路，中间还衍生出一条叫使君巷的小弄堂，西头折弯向北后与钱园巷会合。余使君庙就坐落在使君街转角处的一块高地上。从小时候起，我就经常在余使君庙附近玩耍，而且从小学到初中，在来往江北中心小学和宁波四中的上下学路上，我每天都要经过余使君庙，很熟悉。

使君街应该是因为街上有余使君庙而得名，余使君庙应该是纪念余使君而兴建的庙宇。但多年来我一直想当然地认为，余使君就是余大君，是北宋名将杨令公杨业的夫人余赛花。当然，这事我一直没去深究过，而且从我懂事时候起，余使君庙已经改为使君街小学了，庙内也没有了曾经可能供奉过的余使君的塑像。

直至最近几年，我从有关资料获悉，原来余使君庙是民间奉祀元朝至正年间庆元路（今宁波市）刺史余楷（字振廷）的庙堂。使君不是官职，而是对地方长官的尊称。想必这位余使君对宁波作出过很大的贡献，人们才会建庙对他表示崇敬和纪念。而且每逢农历十一月初一余使君的生日，庙里会张灯结彩、点上香烛，供奉丰盛的饭食，还雇戏班演出，很是热闹。

余使君庙坐西朝东，庙堂不大，只有一道大门和一扇后门，前面有一块空地，像是庙堂的广场。由于地势较高，余使君庙不会在雨季遭受水淹，但它没能躲过火灾。

清光绪十八年（1892年）农历十一月初一，又逢余使君的生日。这一天，余使君庙照例准备办敬神仪式，还请来了戏班子日夜两场演戏。庙内的南北两侧厢房楼上也摆上酒席，供权贵饮作乐看戏。

“铜锣响，脚底痒”，余使君庙演戏的消息传遍了周边的大街小巷，人们纷纷赶来看戏，小商小贩也闻讯前来，在庙内外设摊做起生意。传说有一位老者，带着还不会说话的两三岁孙子，也兴冲冲地赶赴余使君庙。当时庙内人头攒动，十分拥挤，古色古香的戏台上正在上演《高平关》，大家都高高高兴兴地看戏听戏，不时地对演员的穿着打扮和唱念做打评头论足。人

回味

虞燕

少时，早春时节，在河堤、阡陌、荒野、路边等随处可见一簇簇蕹，叶子细长如绳子，绿得耀眼。风一吹，东摇西晃，眼看要伏地，却又挺立起来。没人特意种蕹，都是自己长出来，它似乎专往贫瘠少人烟的地方生长，遗世独立，兀自繁盛。

当然，那会儿我们可不知道它是一种来自远古的植物，还曾被《黄帝内经》点名，“五谷为养，五果为助，五畜为益，五菜为充，五味合而服之，以补精益气”，五菜即指葵、韭、薹、蕹、葱。更不知道还有“蕹上露，何易晞。露晞明朝更复落，人死一去何时归”这样流传千古的挽歌，甚至不知道它有“蕹”这么好听的名字，我们叫它野蒜。

野蒜开白花，萼片为柔柔的浅粉，叶圆而细，中空，似葱叶，气味的亦如葱。母亲出门见到野蒜，便随手采回来，叶子洗净切碎，代替姜和葱作为烹调材料，烧鱼煎蛋扔一把进去。它是秉性刚烈的植物，随便一出汤，那种特殊的香味就占了上风，“喇”地跑了出来。有的人家将野蒜用水焯一下，加酱油、醋等凉拌吃，那股辛辣味直冲鼻子，感冒鼻塞的估计会缓解不少，据说还能促进消化、利尿去湿等。可是我实在吃不惯。

我吃野蒜的鳞茎部分，即蕹白，我们叫野蒜头。野蒜的茎基深入地下，挖出来一看，嫩若葱白，下接小小的鳞茎，数颗相依而生，秀气、可爱。野蒜头用醋、糖、酱油、盐等腌，成品呈焦黄色，酸甜咸辣，味道独特，甚是开胃。跟热汤饭是妙搭，每次吃野蒜头，我就能多吃一碗饭。只是食用后要刷牙，否则刷牙可不敬接近。

到了初夏，野蒜会长出直立花

江北岸余使君庙

们说，还没学会说话的孩子长的是慧眼，能够看到鬼神。这位老者的孙子，也许是不习惯庙内闹哄哄的场面，也许是看到了火神的狰狞面目，也许是由于其他原因，反正他开始了哭闹。周围的观众纷纷抱怨，并劝说老者带孩子回家去，以免影响其他人看戏。老者恋恋不舍地带孙儿跨出了余使君庙的大门。当时他不可能知道，小孙子的哭闹使祖孙俩逃过了一劫。

下午一时许，庙内的大殿冒出烟雾，发出“噼啪啪”的响声，原来是神龛前面的蜡烛引燃了旁边的帐幔。火势迅速扩散，随之火焰直窜屋顶，整个庙堂沦为一片火海。刚刚还在兴高采烈看戏的观众，一下子慌了，纷纷涌向大门。庙门内外的小商贩，原本完全可以迅速逃离火海，但俗话说“落水要性命，上岸要包袱”，他们还带上货担挑子离开，于是去后门拿扁担。这时候，逃命的人群涌过来，半开半闭的大门因人群的挤压而被紧紧地关闭，再也无法开启。后面的人还在拼命往门口挤，而外面的人闻讯要来救人和灭火，但大门怎么也打不开。庙内庙外混乱不堪，号哭和呼救之声不绝于耳。幸亏有些人通过后门逃了出去。

这次火灾，据说遇难的市民有三四百人，大多是遭践踏和烟火熏燎窒息致死。这次火灾震惊了宁波城乡，之后几十年一直有人谈及当年的惨状。

后来，余使君庙得到了修复，似乎看不出曾经遭过焚烧的痕迹。20世纪50年代初，听说余使君庙内办起了扫盲识字班，并由此演变成使君街小学，但教室和教师办公室还是原来的庙堂建筑。再后来，1980年前后，使君街小学停办，作为校舍的余使君庙被拆除了，在原址的地皮上盖起了劳动局技工学校……江北岸的余使君庙从此彻底消失，只在老一代人的记忆中。

五菜之蕹

茎，有三五十厘米，花茎顶端开紫红色小花，像个小花伞。小女孩见了总会折下来把玩，有时还别在头发上，像电视里古代美人的珠钗。男孩则掐它的细叶，掐成手指长一段一段，一端入水，另一端用嘴巴吹，“咕嘟嘟”，水里泛起一串小水泡。

河边的野蒜经常遭我们这群孩子的踩踏、拔扯，甚至用石头压，但它并未就此衰败，照样初夏开花，秋天长叶子，到了冬天也不落叶，过上一两年，又繁殖出一大簇。这样的生命力真令人惊叹。

不知道为什么，那时候小孩子经常会长疮，大人就扯把野蒜叶在锅里煮，捞出来后捣烂，取汁液涂患处，效果似乎不错。母亲说，野地里长的好东西多了，就看你会不会用。真是语中之的。像野蒜，当时人们所知晓的功用，不过一小部分。据《神农本草经》载，蕹白下气，散血，安胎，可治金疮疮败、泻痢，轻身者不饥耐老等。元代农学家王祯也提到了蕹，“生则气辛，熟则甘美，食之有益，故学道人资之，老人宜之”。

想想那些年吃进肚里的蕹叶蕹白，着实不亏啊。