



历史星空

老杨和老赵

◎赵鲁璐

六十多年前的一天,老赵和老杨初相识。老赵是山东人,解放战争时期南下来到宁波,酒量好又豪爽,老杨是鄞县(州)人,老家在章水,喝酒也不含糊。两个人都有参加抗日战争的经历,老赵领兵击退过好几次日军进攻,比较有发言权,可惜他的主战场在山东,那些英雄事迹并不如土生土长的老杨说起来接地气儿,几杯烧酒下肚,老杨的话匣子就打开了……

那是1941年的春天,日军发动宁绍战役。不久,日军登陆镇海,短短十来日,宁波就已沦陷。老杨的故乡——大皎乡在危难之际成了宁波地区的政治、军事大本营,并成立了“四明游击司令部”。

同年5月30日,日军对大皎乡犯下了滔天罪行。29日夜,日军分六路偷偷抢占了南面下严村郑家山岗、东面下塘山岗、西北面的大皎岭和东北进大皎的道路,包围了大皎、细岭和下严等村。临近清晨的时候,日军又突然向大皎发起强攻。由于事发突然,猝不及防,守备不及,至日出时分,日军便已经攻占大皎,烧杀抢掠,奸淫掳掠,无恶不作。丧心病狂的日本鬼子将村庄里的男女老少驱赶到操场,并用煤油泼浇房屋纵火焚烧。一时间,大皎上空乌云密布,浓烟滚滚,昔日安宁的村庄顿时成了一片火海,1600多间房屋顷刻间化为残垣断壁。

昔日的大皎,章溪环绕,群山怀抱,苍松翠竹,风景秀丽。400多户1000多人口的大皎,农林渔牧一应俱全,出产茶叶、蚕桑、贝母和白果等土产,村民务农经商,生活恬静。可日军侵占之后,所有村民流离失所,无家可归。几百人次四散流浪,以乞讨为生。饥饿、贫病和时疫令他们当中的绝大部分人一命呜呼。老杨的父母也在那场浩劫中亡故,老杨遭遇了家破人亡的命运。日本侵略者的暴行,令老赵刻骨铭心。

1943年的冬天,是老杨命运的转折点。他在青年宣传队的抗日救国宣传下,积极参加农会、自卫队和减租减息活动,并在青年宣传员的指导下,第一次接触了党纲、党章和党性。如同拨云见日,重见光明,他在党旗宣誓入党,发誓要在党的领导下抗日和革命,解放受苦受难的劳苦大众。老杨是无数走上抗日道路的青年人的缩影,一颗社会主义的种子在他的心中播下,浇灌它的正是对日本鬼子的恨意,建立社会主义国家的憧憬更令这颗种子生根发芽,茁壮成长起来。自此以后,老杨参加了抗日自卫斗争,不断接受抗日情报工作,还领导了大皎乡乡村抗日民主政权的建设……抗日战争胜利后,老杨又义无反顾地投身到解放战争中去。

浊酒穿肠过,回忆那段峥嵘岁月,令老杨和老赵两名铁骨铮铮的革命战士心潮激荡、热泪盈眶。在解放战争期间,两人建立起深厚的革命友谊,相似的抗日经历让他们惺惺相惜,共同的事业让他们携手奋进,共同的理想引领着他们坚定地走在社会主义康庄大道上。之后的岁月,他们共同迎来宁波解放,共同建设鄞县,共同迎来改革开放,共同扎根在宁波这片愈加富饶的土地上,勤勉工作、幸福生活!

上世纪80年代初,老赵家的长子迎娶老杨家的次女,隔年,有了我。我从小听着他们的抗日故事长大,深以为荣。

——谨以此文纪念我的祖父赵平富同志和我的外祖父杨祥瑞同志。

百搭咸齑

宁波话趣谈

◎赵淑萍

刚调来宁波时,我闹过一个笑话。一位同事,正宗宁波人,一次在背后数落她丈夫:“他呀,什么都不会干,煮个菜,咸齑煮带鱼还放酱油。”我不知道宁波人的“咸齑”就是咸菜,听音,以为是“咸鸡”。鸡怎么跟带鱼一起煮呢?既然咸,还摆什么酱油啊?别人觉得好笑,我则觉得十分好笑,但是,最好笑的是我自己。

在宁波居住久了,自然也知道一些关于咸齑的老话。如“家有咸齑,不吃淡饭”、“蔬菜三分粮,咸齑当长羹”、“三日不吃咸齑汤,脚骨有眼酸汪汪”、“咸齑炒炒,冷饭咬咬”。以前,咸齑可是主打菜。甚至还有句老话“吃吃咸齑汤,涂涂珍珠霜”。那珍珠霜,在上世纪七八十年代是高档护肤品。这个人,吃着几分钱的咸齑,却涂高档化妆品,真是穷要面子。

宁波“咸齑”非常有名。俗话说“东乡一株菜,西乡一根草”。这菜,就是雪里蕻,又叫雪菜,腌制后就成了咸齑。这草,就是蔺草(席草)。东乡邱隘的咸菜和西乡黄古林的草席,都是当地一宝。“邱隘咸菜腌制工艺”现是宁波市级非遗之一,且鄞州民间又建了咸菜博物馆。可别小看这咸菜,摊晒、装缸、叠菜、撒盐、踩踏、封缸,道道工序都有讲究。尤其是踩踏。咸菜常常是被叠放在一种七石缸内,盐撒好后,要进行踩踏,顺序从四周到中央,踩踏要轻而有力,以出卤为度,要尽量减少缸内空气的留存,以免发酵。我的故乡慈溪也腌制咸菜,小时候,就看到男人们光着脚在缸里踩呀踩,从来没看到女人踩,乡间说如果女人踩了,这缸菜会发臭——这当然是旧日男尊女卑的思想作

怪。咸齑缸里还要放上几块大小不等的“咸齑石头”压着菜,使其不易上浮,这样,腌制出来的咸齑才会鲜美。中间的那一块特大,后来常比喻占主导地位的人物。有谚云:“娘舅大石头,讲话独句头。”我想,这大石头应该是“咸齑石头”吧?我曾经的一位领导,非常重视科研,经常给我们压任务,当老师们在科研上硕果累累时,他笑曰:“你们这拨人,没我这块大石头压着,这缸咸齑早就发馊了。”

以前,咸齑是长下饭,吃得厌烦,又不得不吃。如今,咸齑成了佐料菜。这菜简直是百搭。偶尔来个“咸齑贴(宁波方言,意为用油煎)蛋”,打一个蛋,把切碎的咸齑和蛋一起拌匀了,贴(煎)熟以后,就像一整张的咸齑饼,又脆又鲜。笋、芋艿、茭白、倭豆芽等都可以和咸齑搭配。甬帮菜的特点是咸、鲜。当咸齑遭遇海鲜时,那就是“最宁波”了。如咸菜大汤黄鱼就是状元楼的名菜。其它,咸菜虾仁、咸菜墨鱼、咸菜鲳鱼……不胜枚举。居家过日子,早上,一碗咸齑汤饭,吃了让人开胃。春节时,大家娱乐,晚上闹腾得晚了,舌唇干,这时,一碗咸齑年糕汤是最佳选择。

我的老家,冬、春时地里都有雪里蕻。尤其是冬天,一片萧瑟凋零,那雪里蕻却是茂盛蓊郁,一片青碧,怪不得又有别名“霜不老”、“春不老”。但是,我们那儿似乎更喜欢把这种菜用来做梅干菜。阳光好的日子,很多人家屋前的空地上,都摊晒着一张张篾席,上面就是出缸的咸菜。这些咸菜,到完全失去了水分时,就成了梅干菜,慈溪人叫做“干菜”。这干菜也颇受欢迎。后我们居住杭州,每次回老家,杭州人都要我们带“干菜”。有时我也傻傻地想,是不是我们那边的腌制工艺没邱隘的好,所以“另辟蹊径”了?

割草客

农事曲

◎崔海波

梅雨季里难得的一个多云天,我们去古林拍摄一组割草的画面。汽车在田野边转悠,终于找到一片比较辽阔的草海,田间没有电线杆等障碍物,适合航拍。

细长的蔺草都用网罩着,以防止倒伏折断,保证品质。久雨初歇,蔺草田像是沼泽地,一脚踩下去,鞋子就陷进烂泥里了。蔺草已经割开,几十名割草客正在田里挥汗如雨地忙碌着,一问,都来自贵州都匀,很多是夫妻或者父子一起来的。现在的蔺草大都不是一家一户栽种,而是企业加基地模式经营,一家企业往往有几百亩乃至上千亩的蔺草田,所以,割草也是一项大工程,有人专门负责到外地招收割草客。

天气闷热,割草客凌晨三四点钟就开工了,午休时间比较长,下午三点再下田,天黑收工。割一斤草的报酬是一毛钱,每人每天能赚两三百元。

长在田里的蔺草有长有短,割倒以后,抓住顶部,使劲甩几下,不合格的下脚草就甩下来了,厚厚地铺了一地。割好的草一捆捆堆在边上,上面盖些短草以防水分蒸发分量缩减。

我问割草客们晚上住在哪里,有位年轻人指着远处的村庄说,有一间很大的房子,大家住在一起。他是和妻子一起来的,在这一个月的打工期,估计是没有单独相处的私密空间了。

我问,下雨天也割么?

他们说,当然。

以前蔺草是靠太阳晒干的,现在有烘干机,所以,天气因素对蔺草生产影响不大。相比之下,割草客们更喜欢下雨天,不仅是因为雨天凉快,而且雨天草的分量重,一斤一毛钱呢。晴天一身汗水,雨天一身泥水,反正衣服都是湿的。

农用拖拉机等在机耕路上,他们隔一会儿就把自己收割的草背过去过秤。每位割草客都有一个编号,过秤的时候,报上自己的号码,便于记账。过秤以后还得把草背上拖拉机。车斗边有简易的铁制斜梯架在那里,登几级梯,把草送进斗里。一开始装车还不累,随着车斗里的草越码越高,难度就大了,往往是使出吃奶的力气,才能把一捆草送到高高的顶部。

割草的男人个子都不高,且精瘦,我没有见到一位身高马大的壮汉。一捆草大概七八十斤,有个男子不是靠肩背草,而是用头顶着草走,像是在表演杂技,我问他为什么不用肩背而用头顶?他说顶着走不累。真佩服他的头上功夫。

远远地看到割过草的田里竖着一顶遮阳伞,伞下有人侧卧在草席上,背朝我这边,穿着条纹汗衫,一时看不清男女。我心生奇怪,大家都热火朝天地拼命赚钱呢,他怎么睡大觉呢?病了吗?累了吗?走近前去,原来是个女的,正在给孩子喂奶。我顿时感到非常震惊,风吹雨淋日晒的高强度劳动,她居然还带着一个嗷嗷待哺的婴儿,真是太辛苦了。

我问她叫什么名字,她害羞地笑笑,不肯告诉我,只说自己很老了,三十三岁了,这是她的第三个孩子,一周岁多一点。三十三岁这个年纪应该是很年轻的,但她确实显老,比实际年龄老一大截。

孩子吃着吃着睡着了,她起身,稍稍整理一下衣衫又去割草了,不时地抬头看一眼熟睡的孩子。我说,等会儿孩子醒了,哭闹起来怎么办?她说,背着他割呗。

睡梦中的婴儿长得很壮实,圆圆的脑袋圆圆的脸。等他睁开眼睛,看到的就是生活的艰辛。不远处有两个五六岁的孩子正在割过的草地上很开心地跑来跑去。他们跟着父母千里迢迢来到宁波,在这个陌生的,比自己家乡繁华的地方生活一个月,也是一次很难得很快乐的旅行。我蓦然想起近期报纸上连续报道的四个留守孩子喝农药自杀的新闻,他们一年到头得不到家庭的温暖。相比之下,跟着父母来打工的孩子是幸福的。

总第5894期 投稿邮箱: essay@nbn.com.cn 配图 林绍灵

