

近代西方文献中的宁波

库明女士的宁波城乡游

——《漫游中国》中的宁波

田力

库明女士(Miss Constance Frederica Gordon-Cumming, 1837-1924),出身苏格兰贵族世家,英国维多利亚时代著名的女性旅行作家、画家。她在31岁时才第一次离开英国,前往印度及喜马拉雅山旅行,此后她开始热衷于在海外游历,足迹遍及锡兰(今斯里兰卡)、斐济、澳大利亚、新西兰、夏威夷、日本、中国、美国等地。她每到一地并非如普通旅行者那样走马观花,而是在当地生活一段时间,饱览当地美景、感受风俗人情,恰似今日所谓之“体验式”旅游。在旅行途中,她绘制了上千幅的水彩画,还撰写了大量的纪游作品,包括文章和书籍。其中较为知名的著作如:《从赫布里底群岛到喜马拉雅山》、《在斐济的家中》、《漫游中国》等。鲜为人知的是,这位旅行作家还写过一本人物传记,书名是:《中国盲字的发明人》,介绍苏格兰来华传教士威廉·穆瑞(William Murray)和他设计的中国历史上第一套汉语盲字系统“康熙盲字”。1874年,穆瑞在北京创立的盲校“瞽叟通文馆”是中国第一所近代特殊教育机构。学校开办初期资金缺乏,难以为继,也正是得到库明女士的长期资助和募捐,才得以持续稳定发展。1912年,时任中华民国政府临时大总统的袁世凯曾专门给库明女士发去生日贺电,电报上说:“祝贺你,中国政府很感激你对中国盲童的帮助。”

1886年,《漫游中国》(Wanderings in China)一书在伦敦和爱丁堡两地同时出版。库明女士的文笔生动细致,尤其善对于场景的刻画描绘;语言诙谐幽默,随时发表有趣的见解,可读性极强,因而该书广受西方读者欢迎,多次再版。作者用了多达六章的篇幅来讲述她在宁波的游历故事,内容丰富详实。

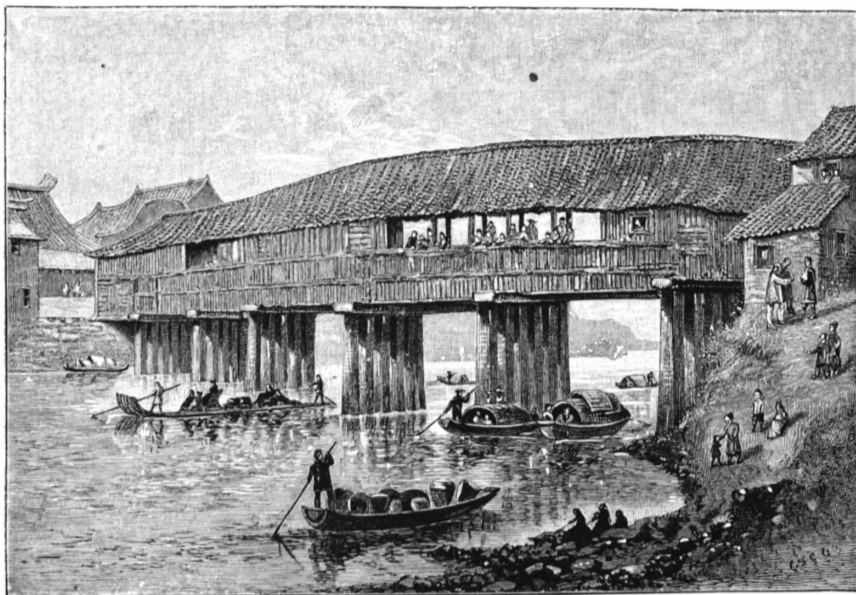
1879年4月底,库明女士乘坐“江天轮”,从上海直抵宁波,开始了她在这座著名的口岸城市将近一个月的旅行生活。书中这样描写她所见到的宁波城内的繁华景象:

“我们穿街走巷,经过数不清的具有艺术价值但也布满灰尘的地方。这里通常是一条条非常狭窄的街道,却挤满了人群。不过这些街道依然风景如画,而且色彩也各不相同:因为尽管所有的穷人都穿着蓝色的衣服,材质一般都是棉布;而富裕群体的丝绸服装常常很艳丽。当然,每个人,无论是富是穷,都拿着把扇子,用一种安静的方式不停地扇着。每户人家的门口都挂着中式灯笼,每家店铺都挂出各式各样的精美招牌,或者是一些又高又窄的广告牌,一般距离地面15至18英尺高,全部都是经过雕刻、镀金并涂上华丽的颜色,竖立在门口边的雕花架子上;由于店铺前的门面很少超过10英尺,这就形成了非常引人注目的场景。在众多的街头小贩里,我注意到一些人正在售卖非常漂亮的、用松软丝绸制作的人造花,有些人在卖纸伞;还有人在卖足以能让经验老到之人看走眼的仿玉饰品……

流动鱼贩正在卖着大大小小的墨鱼,还有一些丑陋的海鲜,它们通常被切割成小块,基本上,只要花费不超过八分之一便士的钱就可买到一块。我发现当地对一种大而平、像新磨的宝剑一样闪着银白色泽的鳗鱼有很大的需求量。……街边的面包师用小巧的便携式烤炉烤着可口的饼干,一大碗美味的羹汤或者是炖煮的菜肴,只需要花上不到四分之一便士。只见食客们一只手托碗,另一只手舞动筷子,很快吃了个底朝天。

当我们匆匆前行时,还注意到古雅的雕刻、奇石怪兽、设计奇特的桥梁,那些忙着裁剪衣物、箍桶、象牙雕刻、制表、制扇的人,商店里满是寺庙里使用的铜质器皿,孝子们为其父母准备的漂亮棺材。穿着干净出奇的衣服,顶着光秃秃的额头,油亮的辫子一直拖到脚后跟的男人们将我们迎进古玩店,里面稀奇古怪又充满诱惑的珍宝,跟我们在英国的古玩店里所看到的可真是不能同日而语。最简单的一次购物之旅(在其它地方都让我感到厌倦)在这里却变成了一种乐趣。”

在甬城游览几天后,库明女士又开启了她的宁波近郊游。当时,天童寺和雪窦寺是来宁波的西方人最常去的旅游胜地。库明女士也不例外,她在通晓汉语的绿慕德女士(Miss M. Laurence)的陪同下,前



【简介】奉化江口的光德桥。出自库明女士的文章《宁波与佛寺》(Ningpo and the Buddhist Temples)中的插图。

往“位于杜鹃花开得最旺盛的地方之一”的天童寺,一路上所见到的纤夫拉纤、牌楼、“披上新绿的青山和无与伦比美丽的花卉天堂”都给她留下了深刻的印象。由于她们先于为其运送食物和行李的雇工到达寺庙,于是就在天童寺里吃了一顿素斋,库明女士写道:

“一位神采奕奕、相貌端正的年轻僧人领着我们来到一间舒适的客房,丰盛的晚餐很快就由一个非常小的男孩子送到这里来。先是端上来一盘蛋糕、果脯和花生,随后是一个盛着米饭的大漆碗并且配上三碗不同口味的汤和九道菜肴,其中有一道炖制的嫩竹笋,味道极佳,就像芦笋一样。尽管一些玉米食物和某些菜吃起来感觉非常像是肉和腌鱼,我们也很难说服自己相信事实并非如此。但实际上,所有的菜品都是素食。

饮品是米酒和茶水,我们吃得很尽兴。晚餐结束后,我们去结账,被告知一般六个人一桌的饭菜收费是200文钱,也即20美分,或者是10便士。我们付了8便士,这显然让对方感到相当满意。当我给了那个为我们服务的小男孩5分钱的时候,他也开心地咧嘴而笑。”

素料荤做,本是中国佛教饮食文化里的一大特色,具有变形和拟似的艺术之美。库明女士觉得素斋吃起来的口感与肉、腌鱼几无差别,看来当年天童寺的素斋水准还是很高的。

5月7日,库明女士又前往雪窦山。恰是春茶采摘的时节,她这样摹绘采茶女的形象:

“一路上遇到如此之多从事采茶工作的姑娘,以及她们肩上背负着沉重负担的竹篓都给我留下了深刻的印象。每个姑娘要背两个筐,一筐的重量约是半担,超过60磅。在如此重担之下,这群明艳、开心的年轻姑娘,一路上说说笑笑,前行十多英里。她们真是一群健壮乐观的女孩子,服饰也相仿,穿着一成不变的靛蓝色上衣、宽松的短裤并且露出双腿。她们中的很多人都很漂亮,所有人都将自己的头发梳得整齐光亮,并佩戴上一些鲜艳夺目的丝质花朵发饰。”

库明女士还特意向读者介绍茶叶的制作方法:

“茶园散布在山上各处,姑娘和妇女正忙于挑选嫩绿的茶树叶,她们摘下这些叶子,放在用竹条交错编制的大盘子里。叶子之后被铺在垫子上,放到太阳底下曝晒,直到部分干燥;经过这一工序,又被放在一个非常巨大的扁平圆形托盘里,赤脚的工人们以脚为碾,将这些茶叶一圈圈地踹揉下来,直到每片叶子都形成卷曲的形状。这听上去并不太美妙,对吗?此后,整个过程再被重复一遍:茶叶在阳光下又晒一遍,再用脚揉揉,还多了一道精细的手工搓制工序。这些茶叶第三次放到阳光下曝晒干燥,直至叶片上没有绿色遗留,再被打包装袋送到茶行里。在茶商的监管之下,用火烘烤茶叶,并且加入我之前提到的靛蓝和石膏。一些茶农的家中也有炭炉,可用来进行小规模烘茶,但较少见。”

实际上,库明女士对于中国的传统农事非常感兴趣,除了采茶制茶业,她还详细讲述了宁波乡村的养蚕业以及与其相关的民俗节日——蚕神节。不过最让人印象深刻的还是她关于蚕蛹入菜的介绍:“假设这些蚕虫如同它们的人类主人一样精打细算的话,当得知这些可怜的‘小木乃伊’(指蚕蛹——译者注)绝不会被浪费掉,也许会感到欣慰。当灵巧的手指解开蚕茧(从中产生出最可爱的光滑蚕丝,有些是金色的,还有些是亮白色的),所有的蚕蛹都被小心收集起来,然后煮熟吃掉,它们被尊为是美味佳肴。”原来早在清末,宁波就已有食用蚕蛹。不过在西方人看来,蚕蛹应该算是一道“黑暗料理”了。

通过阅读你会发现,在库明女士的笔下,宁波城里充斥着生动的人间烟火与生活趣味,而乡村社会的美丽风貌则透露出独特的温馨感。

档案馆

责编 乐建中 美编 徐皓
2019年5月5日 星期日

投稿 E-mail: njz@cnhb.com.cn



NINGBO ARCHIVES
宁波档案