



樟村贝母地

□崔海波/文 张昊桦/摄

樟村耕地少，主要种植贝母。跟其他农作物相比，贝母的经济价值高，所以好的地块都种它，一些犄角旮旯或者贫瘠的山地种些番薯、玉米等杂粮。

A 据《章水镇志》记载，浙贝在明末清初由野生转为人工种植，一开始由象山农民种植，故又称“象贝”。明弘治至清康熙年间，象山人随带贝母种子迁居樟村岭下，章水一带始种植贝母。

之前，樟村农民以种桑养蚕为生，因此，贝母最早种在桑树林间。

在公路开通之前，樟村人到山外去，需要翻越大吞岭或月亮山，大量货物进出就得走水路，比如说卖贝母，先把贝母挑到樟溪河边，装上竹筏运到鄞江，再驳驳到船上，运到宁波。

船为什么不直接开进樟村来呢？

父亲说，樟溪河太浅，船进不来。

樟溪河其实是一条山溪，发源于四明山，上游的溪床都不宽，樟村这一段河床虽然开阔了不少，但水很浅，我们卷起裤腿就能走到对岸。

贝母是高端货，历来有“一袋贝母一船谷”的说法。我一直以为一袋贝母是100斤，父亲说是400斤。

400斤？背得动么？

父亲说，要四个人抬。

为什么用那么大的袋子？

父亲说，旧时，鄞江设立税务所，按袋收税，所以贝母袋越大越好。

贝母的价格并不是一直维持在高位上，它总是随着时局波动。比如1941年日本兵封锁四明山，贝母运不出去，只好倒掉，只留一点点种子，地里改种洋芋芡，因为先要吃饱肚子呀。抗战以后，贝母价格逐渐上升。1949年以后的相当长一段时期，贝母统购统销，根据工本定价，价格很平稳，农民收入比种水稻好。

我们村是在1981年分地到户的。据父母回忆，1981年贝母价格是2元1斤，交足任务数后，剩余部分价格是5元1斤，那年我家的收入有2500元。

“从没看到过那么多钱。”时隔40多年，提起这笔四位数的巨款，母亲脸上的皱纹也绽放着喜悦。

上世纪八十年代，父亲正值壮年，每天起早贪黑除了耕种三亩多点的承包地，还在山脚下垦荒，这还不够，他又向别人租地种。父亲每次问别人租地总要正儿八经地写协议，尽管如此，当贝母价格上涨的时候，对方会找种种理由毁约。倒不是要把土地收回去自己种，而是想提高租金，由此引发过几场矛盾，最终都是我父亲让步。因为一块土地说好了租三年或五年，父亲就早早地订计划，施肥、开沟、砌坎等等，基础设施做好后突然退租，他是舍不得的。于是，白纸黑字签名画押的协议最终变成一纸空文。

如今父亲老了，种地力不从心。去年，他把所有的贝母种子都卖掉了，大部分耕地租给别人，只留下一小块种点蔬菜，权当是活动筋骨锻炼身体。

B 商品贝母在立夏前后起土卖掉，种子贝母仍然留在地底下，要等到秋天再挖起来分开种植。漫漫苦夏，烈日暴晒下的土地炙热发烫，地下的贝母很容易晒伤。所以，桑树与贝母套种是绝配，夏天，桑树枝繁叶茂，一棵树可以遮挡很大一片阳光。

记得前些年我到鄞江镇采访，有位老人说，当地曾流传这么一句顺口溜：买地要买东乡畈，老婆要抬樟村山。他老婆是樟村人，年轻时会养蚕缫丝织绸，一匹丝绸能换一船稻米。我听了哈哈大笑，告诉他我也是樟村人，但不会织丝绸。

桑树间隔比较大，为充分利用有限的土地资源，农民们还会在桑树林间种点别的作物，比如苋菜、茄子等蔬菜。小农经济主打自给自足，有一回跟父亲说起种桑养蚕的往事，得知我爷爷还曾在桑树下栽种烟叶，自制香烟。蚕是非常娇贵的动物，吃了这块地的桑叶，有的死掉，幸存下来的也生病长不大，当时大家都找不出个中原因。养蚕是辛苦活，每隔两小时要添一次桑叶，半夜里睡不安稳。可怜我奶奶辛辛苦苦一个多月，白忙活一场，她望着大批死掉的蚕伤心垂泪，只怪自己手气不好。

父亲说，后来他从报纸上看到一篇文章，才解开死蚕之谜。烟叶会产生一种叫“烟碱”的物质，它的毒性很大，渗进土壤里被桑树的根吸收后，传输到桑叶里，蚕吃了桑叶就会中毒，轻则停止生长不结茧，重则死掉。父亲说起这件事情，叹了口气说：“唉，阿姆（方言，母亲）苦了一辈子。”今天我写这篇文章的时候，特意上网查了一下，找到好几篇关于桑树和烟叶不能套种的文章。

大概上世纪八十年代，村民们陆陆续续调整产业结构，不再种桑养蚕了，原因有很多，主要是养蚕太辛苦了。

现在，樟村贝母地里套种的是蔬菜，其中名声最大的是小洋生和雪里蕻。在宁波城区的菜场里，花生和咸菜前面加上“贝母地”三个字，价格足以傲视同类，且很畅销。贵有贵的道理，贝母地里种出来的蔬菜就是好吃。就拿七八月份上市的花生来说吧，看上去很细巧，但颗粒饱满，属于小洋生。

C 很多地方为了证明本地特产品品质上等，总是搬出它在某个朝代被列入贡品一事来佐证，真真假假也没人去考证。小洋生又名小京生，据说它在明清时期曾被作为贡品进京，故有这一别名。樟村人从来不提小洋生列入贡品一事，也不用那个带“京”字的别名，而是在“小洋生”前面加上“贝母地”三个字，人无我有，人有我优，自信之余略带一点点傲娇。

夏天的蔬菜不易保存，隔天如隔世，只有当天采收的味道才鲜美。花生上市时节，很多村民天不亮就下地，将花生连着藤叶一起拔来，挑到菜场上去边摘边卖，顾客见状，还用问新鲜不新鲜么？直接装袋过秤付钱就是了。本地菜场销量不大，更多的农民乘早班车到石碶、段塘等近郊或市区菜场去卖。没有比较就没有差距，樟村小洋生的价格就算比外地运来的花生高出两三元，也已经是很谦虚了。

若要评选樟村最好的伴手礼，我会投花生一票。花生上市时节，村民们到城里走亲访友，手里拎着、肩上扛着的基本上都是应季蔬菜，花生是主打礼品，没有豪华的包装，就一只粗糙的编织袋，谁会拒绝这鲜美的礼物呢？将花生洗干净加点盐煮一煮，还有比这更好的下酒菜吗？吃不完也没关系，盛夏时节赤日炎炎，把花生晒干，到了秋冬季炒着吃，或剥出花生仁做椒盐花生、凉拌花生等等，随便怎么做都好吃。

贝母地里另一著名蔬菜是雪里蕻。雪里蕻又叫雪里红，它的叶子老了的时候，会泛出酱紫红。雪里蕻一年可以种两季，分别是春菜和秋菜，我们樟村只种一季秋菜。寒露前后，贝母下种，种子埋得比较深，雪里蕻和青菜、萝卜的种子就播在贝母地的浅表层。由于贝母要等到立春前后才会出芽，漫长的冬天里，上面种一季雪里蕻等绿叶菜，时间绰绰有余。贝母地不多，雪里蕻的量也有限。

雪里蕻腌制的贝母地咸菜是宁波十大名菜大汤黄鱼的标配。“高端的食材往往只需要最简单的烹饪方式……”纪录片《舌尖上的中国》里这句解说词用在黄鱼身上也很合适。有一回，家人买来一条黄鱼，我立即从冰箱里取出几根贝母地咸菜，烧了一锅大汤黄鱼。在我的理解中，黄鱼如果不和贝母地咸菜一起下锅，那真是枉为黄鱼了。咸菜好吃，连它的副产品咸菜露也是佐餐的好料，橡皮鱼、玉螺、蛏子等海鲜加一勺咸菜露煮一煮，美味无比。



采贝母



贝母