

三林塘时光

冬

主编 陈勤建

◎ 黑河豚菜
◎ 十月朔
◎ 老库寒鸭
◎ 冬渔
◎ 轧老桩
◎ 扁担
◎ 孵茶馆
◎ 三巡会
◎ 酬神
◎ 河道
◎ 烧铺香



华东师范大学出版社
全国百佳图书出版单位

三林塘时光

冬

主编 陈勤建

 华东师范大学出版社

编委会人员名单

主 任：陈勤建

副主任：储明昌

委 员（按照姓氏笔画排名）：

张雪敏、张黎明、郑土有、郑祖安、姚美玲、徐子亮、黄景春

主 编：陈勤建

副主编：尹笑非、吴志俊

编辑撰稿（按照姓氏笔画排名）：

毛玲莉、孙 伟、周 华、周曙明、郭 竞、黄景春、曹琪能

统筹策划：毛玲莉、孙 伟、周 华、郭 竞、罗大弟、王建军、汤伟俊、孙永钧

编 辑 部：陈勤建、尹笑非、毛玲莉、孙 伟、郭 竞

手绘图稿：陆 平

目 录

冬



时令	/3
蔬饭	/5
芥菜	/5
黑河豚菜	/7
起居	/8
十月朔	/8
寒婆生日	/9
老库寒鸦	/9
冬至节	/10
织布	/11
冬渔	/15
年货	/16
舂粉	/16
取暖	/17
腊八节	/19
祀灶	/19
掸檐尘	/20
做年	/21
除夕	/22
拜太太	/24
木桶	/25
厨具	/26
坛罐	/29



竹器 /30

瓷刻 /32

削水片 /33

翻香烟牌子 /33

挑绷绷线 /34

官打捉贼 /35

轧老桩 /36

打菱角 /36

斗鸡 /37

盯橄榄核 /38

拍犯人 /38

龙头龙尾巴 /39

耕耘 /40

占验 /40

冬活 /41

扁担 /43

独轮车 /44

花袋 /44

聚落 /45

赛会 /45

三巡会 /47

舞龙 /50

孵茶馆 /53

摇会 /54

河道 /55

商贾 /56

酬神 /56

节账 /57

丧葬 /58

送终 /58

报丧 /61

大殓 /62

出丧 /66

落葬 /68

送床荐 /69

接煞 /70

烧铺香堂 /70

做七 /71

新时节 /75

哭丧 /75

参考文献 /77

冬



冬

冬

十月连朝忙庙祝，神巡射猎明灯烛，枫树红妍杨树秃。
村水曲，扉开遥见砦新谷。最好冬前冰见渍，五风遇雨嫌
相续，村设轧场声震屋。寒耐瘡，常偕织妇鸡鸣宿。

十一月间寒气逼，老庠树满飞鸦黑，冬至祭馐欢聚食。
冰凝滴，羊裘幸已今朝得。麝篝西风云似墨，夜渔网埠夸
能力，堆雪河豚肥美极。闲远观，赵祠松柏犹青色。

十二月来将岁暮，担盘送礼儿童顾，年物统筹犹缺数。
亲赴沪，汽车直达周家渡。祀灶做年随世故，财香包住财
神过，除夕灯笼行满路。天未曙，谁家欢乐催锣鼓。

——清·陈师咸《岁时渔家傲十二阙》

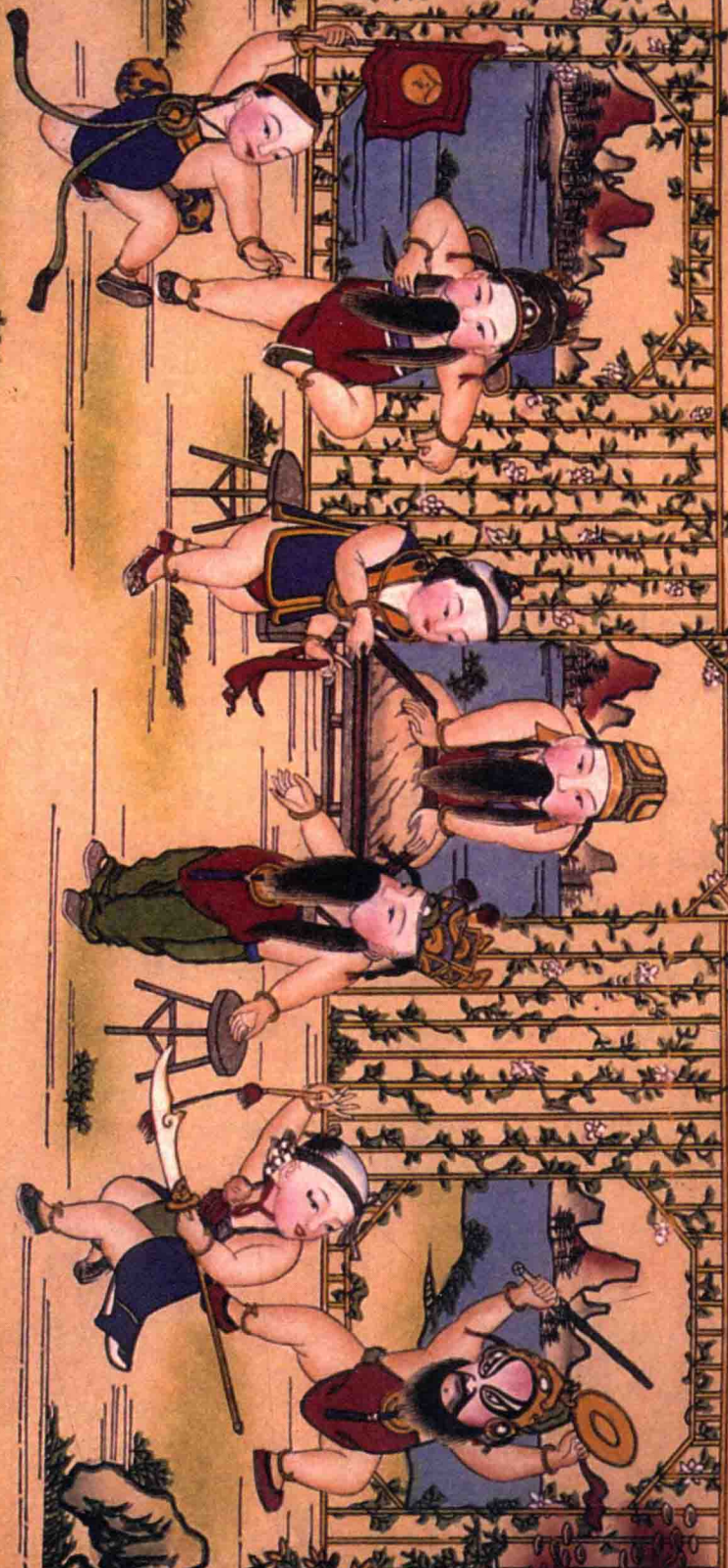


關陽南

洞洋洪



洲紅破



三林江南岸飘来草木燃烧的气味，一定又有顽皮的孩子在野外烧野茅荡。这是秋冬季节的乡村特有的气味，生长在这片土地上的人，无论时隔多少年，都能乘着这气味重回当年恬静安稳的家乡。村宅边的老杨树，曾经满树挂着风铃一样的小绿叶。乡人曾在它巨大的绿荫里摇着蒲扇乘风凉，知了也曾经在它密不透风的枝叶间高唱。随意一阵风，那些小叶子就激动地纷纷摇曳起来，阳光下闪烁出细细碎碎银子般的光亮，还有“沙沙”的声响。秋风一来，它们马上蜕变成一树枯黄，陆续飘落。最后只剩下静默的、黑黑的枝杈，仿佛蜕去华服的真理，像永恒一样定格在清冷的空气中，使乡村的冬日显得很有深意。到落雪的时节，又有一番江南雪景：“拉棉扯絮满天飘，着屐闲看渡板桥；林镇银装新眼目，芋泾玉积旧葛尧。足僵冻雀寻粮语，身健寒鹰逐野骄；浜号雪花芦荻遍，路途尽白去非遥。”（清·陈师咸《三林风景十咏》）

冬

时 令

立冬是冬季的第一个节气，常常出现在九、十月间。这个时节天气日渐寒冷，通常乡人种的菜只有寒春菠菜和三月晚青菜，后者可以种到小雪节气，再往后种的青菜就得等到四月采收了。

小雪常在忙碌的十月间，自此东北风将成为常客，天寒地冻、万籁寂俱的严冬正在赶来的路上，冬季的第一场雪就要降临。而如果小雪这天就落了雪，那就是预兆着丰年的瑞雪了。

小雪之后，便是大雪的节气了。三林地处江南，纵然



时值大雪，也极少真的遇到天降大雪，就连雨水在冬季也不多，所以通常都比较干燥。可以不惧寒冷而萌发的菠菜和四月晚青菜此时被植入泥土。这种四、五月间上市的青菜在所有青菜品种中抽薹最晚，据说是1943年虹桥曹家宅一位名叫曹和弟的菜农不断选育提纯而来的。

冬至是常出现在十一月的另一个节气，一般冬季数九便是从这天起，称作“起九”（逢单日冬至，则自冬至这天算起；双日冬至，则从第二天算起）。俗话说：“头九雪花飞，九九鹧鸪啼。”如果头九极冷，那么之后的日子便会比较暖和。本地有《消寒九九谣》：“一九至二九，相唤不出手。三九二十七，篱头吹笛簫。四九三十六，夜眠如露宿。五九四十五，太阳开门户。六九五十四，笆头出嫩藕。七九六十三，破絮担头摊。八九七十二，猫狗寻阴地。九九八十一，犁爬一齐出。十九足虾薹闹喉喉。”等到数完了这九个九，就又得开始忙碌的春耕了。配合着九九歌，旧时还有各种有趣的消寒图，81天，一天一笔，等81个空心的地方都涂满了墨色，冬天就过去了。或是画梅花，或是写汉字，花样繁多，使难熬的冬季生出了些许趣味。

小寒与大寒通常是一年中最后两个节气。之所以说“通常”，是因为也有十二月内立冬的年份，并且三林人将残年内立春视为暖冬的征兆，本地有“两春夹一冬，无被暖烘烘”的说法。小寒来到，一年内最冷的时候就要到了，所谓的“三九严寒”正是此时。直到过了大寒，等到“五九”，寒意才开始渐渐减弱。辣椒、茄子、菠菜、番茄，都是在小、大寒这数九寒天中下地，可见有多抗寒。

冬季三林餐桌

早餐：酱菜 白米粥 咸鸭蛋

午餐：炒青菜 炒菠菜 炖蛋 黄豆猪脚汤

晚餐：冬笋炒塌菜 炒素 油面筋塞肉 肉皮汤

荠菜

荠菜，在所有野菜中，大概是三林人乃至中国人所食最多、最为喜爱的。荠菜的食用方法很多，凉拌、炒食、做汤羹，或者放在火锅里烫着吃都可以，营养丰富，味道非常鲜美。

许多地方的人爱用荠菜包饺子，三林人则喜食汤圆与馄饨，有“年糕吃罢将糖圆吃，还有荠菜圆子肉馄饨”的乡谣。三林人待客，一般至少要招待两顿饭。中午往往吃馄饨，晚上才是有菜有饭的正餐，而荠菜肉馅儿一直是本地人包馄饨与汤圆最热爱的经典选择之一。人们会将煮熟的馄饨盛起，浇上另外用猪油与香葱调制的鲜香清汤头。此时包裹着菜肉馅儿的馄饨皮已经呈半透明状，在汤水中又重新舒展、柔软。本地人都好这一口水灵灵的滑爽鲜美，吃惯了这种食物的人多半会觉得北方的饺子太过实在。

在田间野外挑荠菜是大多数三林人都有的童年回忆。周作人在回忆他家乡浙东的野菜时也曾写过妇女小儿们拿着剪刀和“苗篮”蹲在地上挑荠菜的情景，并将之视为一

冬



项有趣味的游戏。三林人挑荠菜多会用小铲刀或剪刀。荠菜贴地生长，必须连根铲起，否则叶片就会散碎。我们常见的荠菜一般有板叶与散叶两种。所谓板叶，叶片较大，呈羽毛状，叶缘有浅浅的波状齿。而散叶荠菜的叶子就好像鱼骨，边缘段深裂，呈缺齿状，平摊在泥地上就好像一片放大的雪花。挑出荠菜，轻轻抖落根部的泥土，根须雪白，凑近就可以闻到它的清香。

自古以来，荠菜就是人们在冬春之交不愿错过的美味，诗词歌赋中常见它的身影。《诗经》中有“谁谓荼苦？其甘如荠”的诗句，表明荠菜在民众的味觉中很早已有了美好的印象。还有人写《荠赋》：“钻重冰而挺茂，蒙严霜以发鲜。舍盛阳而弗萌，在太阴而斯育。永安性于猛寒，差无宁乎暖燠。”赞颂它越冬而生，不惧严寒的品格。本地谣谚中云：“十月家家做寒衣，园地上菜蔬样样稀。唯有荠菜新上市，咸酸饭里算稀奇。”在菜蔬稀少的冬季，荠菜的出现对乡人来说实在是大大的福音。它是如此容易获得，又有着如此美味，让人们如何不喜爱呢？

而更多的人则为荠菜微小却独具风姿的花朵所吸引，将其视为春的使者。辛弃疾有词曰：“陌上柔桑破嫩芽，东邻蚕种已生些。平冈细草鸣黄犊，斜日寒林点暮鸦。山远近，路横斜，青旗沽酒有人家。城中桃李愁风雨，春在溪头荠菜花。”这大概是对荠菜花最美的赞扬吧。

民间对荠菜花还有别的理解。旧时三林人在农历三月初三都会采摘那些白色的小花，放在灶台墙角，或是拿在手中在这些区域轻轻抖一抖。人们认为如此可以驱虫蚁。妇女们还将荠菜花戴在头上，有“荠菜花开赛牡丹”的说

法。《清嘉录》所记录的苏州地区风俗中也有类似的传统，那里的妇女将花插在发髻上以求“亮眼”：“荠菜花，俗呼‘野菜花’。因谚有‘三月三，蚂蚁上灶山’之语，三日，人家皆以野菜花置灶陉上，以厌虫蚁。侵晨，村童叫卖不绝。或妇女簪髻上，以祈清目，俗号‘眼亮花’。”^①杭州地区旧时更是男女都戴，还有“三春戴荠花，桃李羞繁华”的俗谚。从中医的角度来看，荠菜似乎确有清热解毒、凉血止血、健脾明目的功效。

黑河豚菜

本心在《上海赋》中曾罗列了各色美味的时令菜蔬，“油塌菜”和“霜打黑河豚菜”名列其中。在十一月的三林，人们吟唱的时令乡谣中就特别提到了这两种菜名。“油塌菜”和“黑河豚菜”都是塌菜（三林俗称塌苦菜）。塌菜的叶片层层叠叠紧密地卧地而生，故得此名。在严寒的冬季，它是上海人非常钟爱的一种蔬菜。

塌菜按颜色可以分为油塌菜和乌塌菜，后者又叫青塌苦菜，或者黑河豚菜。油塌菜的叶片呈浅绿色，比较大，叶面也较平滑，据说是乌塌菜与油菜的天然杂种。乌塌菜叶片较小，颜色墨绿，叶面皱缩，看起来没有其他蔬菜水嫩鲜亮，烹煮后却柔软鲜香，尤其是经历了霜雪之后，纤维更少，愈发柔嫩，使人能够将其与河豚的鲜美相提并论。宋代诗人范成大曾经有《冬日田园杂兴》诗曰：“拨雪挑来踏地菘，味如蜜藕更肥醲。朱门肉食无风味，只作寻常菜把供。”诗中赞美的味似蜜藕的“踏地菘”，正是乌塌菜。

三林塘谜语：
有脚不会跑，
无脚到苏州，
有嘴不会话，
无嘴闹稠稠。
(谜底：凳子、
木船、茶壶、锣)

冬



^①（清）顾禄著，王昌东译：《图说古风俗清嘉录》，气象出版社，2013年版。



三林词汇“看山水”：
意指察言观色。

在所有的乌塌菜中，又以个头最小、菜心菊黄的“小八叶菊花心”品质最优，最受人们喜爱。老饕汪曾祺对这种菜也是深爱，认为“砵螯烧乌青菜（塌苦菜）”风味绝佳，最爱从田间现拔的经霜之后的乌青菜。

三林人吃塌苦菜，或跟冬笋同炒，或搭配冻豆腐炖上一个暖锅，都能给人的味蕾以极大享受。暖锅之说《清嘉录》中就可见，出现在除夕夜祭祀祖先之后的家庭宴席上。这一餐其他菜肴皆用冰盆，八盆、十盆、十二盆、十六盆，各家不等。冰盆中央摆一只铜锡所制的锅，加热烹煮。人们将各种食物投入锅中煮食，类似火锅。当年三林人吃暖锅大约就常用豆腐与乌塌菜同煮吧？据说这暖锅另有一名，叫“仆憎”。因为人们吃暖锅时是围坐在一起同时吃，且是边煮边吃的，家中的仆人就无法偷食，故而引起了他们的憎恨。

起居

十月朔

十月初一，三林俗称“十月朝”，也叫“十月朔”。这天是中国传统的“寒衣节”，也是“开炉节”。这一天自古便被作为进入过冬状态的标志日，人们自这一天开始预备御寒过冬的衣物，对故去的亲人也是如此：在路边坟前焚烧锭帛、衣物，好让他们在那个世界里舒适地过一个暖冬，所以称为“寒衣节”。三林人传统上在这天以“拜太太”的仪式祭祀祖先，供给香烛、银钱、酒饭，且一般只祭祀年内新亡故之人。

此外，旧时自朝廷皇室而下，都在这天进行仪式性的“开炉”，表示开始冬季的取暖。古人还有在这天宴饮吃烤肉的习俗。受此影响，三林人曾经有十月朔开炉做饼的传统，这饼也用来祭祀先人。

寒婆生日

十月十六日在当地是“寒婆”的生日，并没有特别的仪式与习俗，人们主要是看这天的天气预测冬季的冷暖。关于“寒婆”有许多版本的民间传说，在江浙一带很常见，一般都说十月十六日是“寒婆”生日，也是她过江捡柴的日子。所以如果这天天气晴朗，那寒婆必然会顺利过江，带回许多柴火。这样她的冬天就有了保障，也就不会去费心把天气变得暖和点了。而如果十六日下雨，寒婆就没法过江捡柴，为了自身考虑，她一定会利用职权让冬天暖洋洋的。但也有相反的说法。三林本地人认为十六日天晴意味着冬天温暖，那些贫穷的人们不用为缺少棉被而发愁了。

老厍寒鸦

十一月，天气严寒，冰封四野，村庄上到处都是叶已枯落的树木。这天气最怕就是凿冰洗菜之类冻彻肌骨的活，好在还有冬暖夏凉的井水。永安桥南面的老厍，一条河流从东西两宅间流过，宅上大多都是黄姓人家。三林人所谓的“宅上”或“宅基”，语义同于村庄，是村民聚居的小聚落，老厍便是宅名。这里树木极多，枝杈间密布着鸟巢。每到天寒地冻之时，这些树丛



冬

枯枝就成了乌鸦的天下。它们聒噪纷纭，村南村北都可以听到。清晨时分，乌鸦们总会在荒野上群集盘旋，到了傍晚便纷纷倦鸟投林。因为巢穴的数量有限，许多乌鸦只能露宿。群鸟天长日久地聚集，使得老库这地方时不时就有鸟粪从天而降。不过村民却并不以此为烦恼，因为附近的土地都因为它们遗粪而变得肥沃了，这反而成了件好事。这景象在清末民初之时仍可以见到，乡里文人陈师咸还特别以“老库寒鸦”为题赋诗，写成《三林风景十咏》中的一首。

冬至节

在三林，除却清明，冬至是另一个堪比节日的节气，有人仍旧因循古俗，称这天为“冬至节”。冬至节自古就是冬季最重要的节日之一，一年中，这天的夜最长、昼最短。也就是说，自此之后白昼就会渐渐变长，黑夜会渐渐变短。古人认为这意味着阳气开始萌动渐强，是吉祥的征兆，所以就特别设为节日。周代和秦代还曾以这天为岁首。祭天、祭祖和敬拜尊长是冬至节的旧俗。

不过，除非是为了祭拜年内新亡故的亲人，否则三林本地人通常都在冬至日前一天过节，并称这一夜为“冬除夕”。届时家家户户都以“拜太太”的形式祭祖，亲友间则以祭祀所用的锡箔为礼往来相贺，称为“贺冬”。赴宴的亲人先参与主家祭拜磕头，然后将锡箔一同焚烧。祭祀完毕之后，必要合家团圆聚饮，分食祭祀所用的食物。花糕粉圆是常有的，这一天所饮的酒则称为“分冬酒”。冬除夕的餐桌上总是鱼肉菜蔬应有尽有，好比过年一般，甚

至比真正的除夕还要隆重，所以一向有“肥冬瘦年”和“冬至大于年”的说法。总之，这一夜，有财力的人家总是在大吃大喝中度过的，祖先的祭品自然也就丰盛。而那些贫寒人家的祖先就只好同子孙们一起挨饿受冻了，所以本地有俗谚：“冬至夜，有得吃，吃一夜；无得吃，冻一夜。”

织布

三林有俗谚：“冬前不见冰，冬后冻煞人。”这里的“冬”指的是“冬至”。所以一立冬，本地人都希望早早地出现冰冻的影子，否则这个冬天又要难熬了，对于冬闲时还要忙于织布的妇女们而言尤其如此。即使没有充足的取暖设备，操劳顾家的她们也要在江南冬季难耐的阴冷中连日连夜地劳作，许多人都是听到鸡鸣方才睡下。她们织出匹匹精良的三林标布，或是出售贴补家用，或是用来为家人裁制新年新衣。手脚上红红紫紫的冻疮是很常见的，时而奇痒时而疼痛，这些困扰在她们看来都可以忽略不计。

三林塘地处浦东，是松江府下最早植棉的古镇之一。自元代始，受黄道婆的影响，三林地区的棉纺织业日益推广，棉纺织业以技艺高超而名播全国。三林塘标布工艺讲究，布身光滑洁白，宽一尺二寸，深受各地的欢迎。明代中期，三林塘因布市而繁荣昌盛，成为松江府纺织中心之一，每天上市的标布达上万匹。民间流传“收不尽的魏塘纱，买不尽的三林布”，可见其盛况。

纺织业是三林的“支柱产业”，四乡家家纺纱织布。当地俗谚有“一个布不到夜，一个锭子不消黑”，说的是一整个白天可以织一段布，或纺半斤纱。有一位三林老织

冬