

北仑作家文丛·第二辑



古镇风物

胡嘉成 著

宁波出版社

北仑作家文丛·第二辑

古镇风物

胡嘉成 著

宁波出版社

图书在版编目(CIP)数据

古镇风物 / 胡嘉成著. —宁波: 宁波出版社, 2013.12
(北仑作家文丛. 第2辑)
ISBN 978-7-5526-1424-4

I. ①古… II. ①胡… III. ①散文集—中国—当代 IV. ①I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 314904 号

古镇风物

著 者 胡嘉成

封面剪纸 张其培

责任编辑 徐 飞

装帧设计 金字斋

出版发行 宁波出版社

地址: 宁波市甬江大道 1 号宁波书城 8 号楼 6 楼

邮编: 315040

网址: <http://www.nbcbs.com>

联系电话: 0574-87259609

印 刷 杭州钱江彩色印务有限公司

开 本 787 毫米×1092 毫米 1/16

印 张 11.25

字 数 148 千

版 次 2013 年 12 月第 1 版

印 次 2013 年 12 月第 1 次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5526-1424-4

定 价 30.00 元

版权所有, 翻印必究

本书若有倒装缺页影响阅读, 请与出版社联系调换

总序

向下扎根 向上生长

袁 侠

双木为林。反之不然，林子里不会只有两棵树。

经过多方努力，《北仑作家文丛·第二辑》一套十五本顺利出版了。依作者年龄大小，依次是——徐宏炳，金锡逊，屠明华，胡嘉成，张仿治，朱建华，戴忠平，石志藏，郑孟杰，凌晓军，傅三峰，韩光智，胡虹，彭素虹，黄海。

还是以树为喻吧，十五个作家，生活、工作在“海濡之地”的北仑，就像大地上抱团成林的树木一样，迎风感受四季，向下扎根，向上生长。

向下扎根，说的是他们各自以自己的方式感受着北仑，吸收着时代和北仑这个地域所给予的营养；向上生长，说的是，他们在北仑这块大地上的昂扬姿态，更准确地说，是他们在文字上的耕耘和收获，以及北仑由此呈现的一片勃勃生机。

2009年，《北仑作家文丛·第一辑》出版，时隔四年之后，第二辑以更大规模面世。如此助推，我们主要考虑的，不仅是北仑作家整体水平能

趋势再上一个台阶,更是,借此机会努力创造条件扩大林子的规模。林子大了,生态系统自然更加完善,作家向下扎根、向上生长就更加来劲,树木成材的条件就更加完备。事实上也是,文丛第一辑出版后,对浓厚北仑文学氛围,培养文学人才起到了显著的作用。这次,第二辑文丛,我们的力度更大,再加上原有的基础,我们相信,北仑作家在宁波文坛乃至浙江文坛、全国文坛将有更加磅礴的气势和更加响亮的声誉。

树多成林,林中有材。十五本书,在内容上各有特色,其中散文是大宗。徐宏炳的《暮霞走笔》,金锡逊的《从近海到远洋》,胡嘉成的《古镇风物》,张仿治的《米饭为什么这样香》,朱建华的《故居》,石志藏的《东篱采菊》,郑孟杰的《忽如远行客》,凌晓军的《茴香》,傅三峰的《听取蛙声一片》,胡虹的《虹色映江南》,彭素虹的《往前赶路》,黄海的《一个人的山水》。散文是“绝大多数”,说明散文这一文体是最自由畅快的文体,也说明作为中国文学史上的主流之一在当代也有相应的地位和影响。此外,诗歌集有戴忠平的《赤潮》,曲艺作品有屠明华的《小戏小品小乐胃》,书话集有韩光智的《闲读诗书慢著文》。从年龄上讲,有古稀之年的文坛新手——提起笔来抒写大半生的人生感悟,老树生新枝,这是一个趋势,也契合了我们这个时代越来越重精神生活质量的走向;有正当青壮年的文坛老将——写作早已成为他们生命的有机组成部分。从成果上看,他们在文坛上的坚守和热爱,不但提升着写作作为一个专业的品质,也提升了北仑全力跻身全国发达县(市)区“第一方阵”的内在气质。整体检阅,这是一支由十五个彰显生命力的作家组成的一定程度能反映时代精神风貌和港城北仑特质的文学团队。

毋庸讳言,树有高低,人生“年轮”和文学“年轮”也各异,但是,正因高低,正因相异,北仑这块文学之林才显得别具生命的潜能和活力。十五个作家组成的北仑作家文丛第二辑,是北仑文化大发展大繁荣潮流中一朵亮晶晶的浪花。

树多成林,林中的空气自然清新。由此,我们希望热爱北仑或者喜

爱文学和有志于文学的朋友,不妨到这片林子里来,哪怕是仅仅呼吸一下这里的空气也好!

文学和生活相关相应,向下扎根,文学之树承接地气;向上生长,生活之树四季常青。

(本文作者为北仑区政协副主席、区委统战部部长、区文联主席)

自序

暮年奋蹄逐旧梦

吉 成

我此生有个孜孜以求的文学梦，这个梦陪伴我走过了六十多年的人生历程，而在退休后才全力追逐。

文学梦源于少儿时代所喜好的通俗文艺——“小人书”(连环画)与“唱新闻”(民间曲艺)的培养，及从此发展而来的浏览和阅读文艺书籍的爱好，潜移默化的过程铸就了我此生对文学的嗜好，并且生发出“写作”的冲动，梦想有朝一日能有自己“写作”出的书。

然而追梦的过程曲折又漫长。当我学生时代在全校作文比赛获得“第一名”奖励，追梦的冲动空前高涨时，却因发出的文稿一次次被退回而怯场，在旁人的嗤笑声中裹足不前；踏上社会后，遭遇“文革”风暴，耳闻目睹了文坛形形色色的批判、斗争和打击，又一次怯场，放弃冲动的念想，将梦想搁置；此后，生活的奔波，工作的压力，意志的薄弱，诸多因素的合力抑制了自己逐“梦”。

峰回路转，在退休离开工作岗位后，享受到国家改革开放、经济发

展的成果,过上了衣食无忧的日子,直面自己的晚年生活,竟然发觉自己是如此不合群,既不能凑趣和人“打麻将”,又不喜享受闲云野鹤的钓翁之乐,百无聊赖中唯一所好就是迷恋文学,一杯香茗伴侍,怡然自得于所嗜好的文艺书籍的天地,爱好的重拾自然燃起了我曾经的“写作梦”。

确立追梦伊始,我吸取了曾经的教训,首先夯实自己不屈不挠的决心,牢记古人的“勤能补拙”、“笨鸟先出林”的古训,不在任何挫折面前气馁和止步。其次从“生活是文学艺术的源泉”中得到启发,选择了出生至今仍居住着的这片熟悉的水土——有“小宁波”美誉、钟灵毓秀的柴桥的今昔见闻作为写作对象,记叙那些萦绕于心的点点滴滴……为此冥思昼索地回忆,穿乡走村地求证,翻资料,访亲友,请教知情人,忙得不亦乐乎;一篇小文常反复构思,数度增删,甚至“起锅倾覆”从头再来,直至定稿才如释重负地心旷神怡;每当写作的拙文幸运地见诸报刊,会如暑热天里凉风拂身时那样,感觉全身毛孔开张般舒畅……“爬格子”和“敲键盘”的过程虽寂寞,但陶醉其中让我有始料未及的收获,在远离尘嚣、全身心忙碌其中时,竟产生了与佛家所倡导的“坐禅”一样殊途同归的功效——清静心境,超凡脱俗。这一发现顿使我豁悟:这不就是中华医学瑰宝中的“养生”理论吗?追逐写作梦的过程不失为我晚年生活的一种养生途径。“豁悟”坚定了我日复一日追梦的步伐。

退休后的追梦历程非常幸运,既得之国家安定、政治清明、人民安居乐业的“天时”,更有“地利”和“人和”。北仑脱颖而出为改革开放前哨、经济突飞猛进的热土地,“泱泱东方大港”在此冉冉升空,在雨后春笋般的百废俱兴中,北仑破天荒有了首份报刊——《北仑新区时刊》,每周几期的报纸副刊让我看到了自己圆梦的机缘。而今回思圆梦伊始,我是一个十足的“电脑文盲”(现在充其量也是电脑的半文盲),不会打字,不懂发电子邮件,仍旧是传统的书写稿和奔趋邮局发纸质的邮件,然而在我与《新区时刊》的编辑老师电话联系时,当电话那端传来“没关系,

只要稿子字迹清楚,我们会认真地看和选用”的话音时,汗颜的我自觉握持话机的手竟在不安分地晃动……尤感圆梦的拙文常经编辑老师循循善诱的赐教,再调整思路“另起炉灶”写作,经过老师的一番辛勤劳作——去粗取精的修改和补缀后,拙文才得以见报……每每忆及此,感激之心激荡于怀,同时在我心中铭记的,还有资料搜集整理中感受到的诸多师长、友好们的真切帮助和教益……

倍感荣幸的是,在 2012 年末,北仑区文联向全区文学爱好者发出了征集作品编纂文丛的通知,我选编了自己近几年在《北仑新区时刊》或《宁波晚报》上刊载过的 54 篇散文结为此集。非常感谢区文联领导和老师的关怀、帮助和指教,我的“有自己写作的书”的梦想即将成真。

生命不止,梦想不息。人生离开工作岗位——退休,许多人都喻为是“船到码头车到站”,而我却感到“退休”宛如是人生进入了又一个阳光明媚的春天,在这个春天里,人尽可继续致力于梦想。今后,我仍将持之以恒地不懈努力,继续追逐自己的文学梦。

谨将上述浅陋的文字作为这本散文集的序言。

2013 年 8 月

目 录

总序/向下扎根 向上生长……袁侠

自序/暮年奋蹄逐旧梦……吉成

第一篇 古镇风物

柴桥海鲜十三行……002

板桥跟人的晒盐技艺……004

难忘玉财馄饨……008

慎昌铁器……011

价廉物美光饼汤……014

古镇有佳果……017

童年的杨梅山……021

童年的年夜饭……025

珍贵的毛鲮鱼胶……029

石 喱……033

珍贵的家庭文物……036

石捣臼……039

远去的代客书信……042

唱新闻的记忆……045

难忘的渔趣·····	048
阿炳哥·····	054
新风旧俗元宵节·····	058
万景山今昔·····	061

第二篇 乡土美食

爆米花·····	066
泥鳅趣话·····	068
端午粽·····	071
怀念红薯·····	074
年糕情结·····	077
红娘豆糊·····	079
抱盐的火灼茄·····	081
豆黄末·····	083
麦 糕·····	086
芋苳蕪瘡·····	089
阴晾丝南瓜羹·····	092
芝麻猪油馅汤团·····	095
炒毛麸·····	098
蟹浆与蟹糊·····	100
树上的蔬菜·····	103
倒笃脚骨笋·····	106
春天的野菜·····	108
豆瓣酱·····	111

鸡头参·····	114
过年制作的糖食·····	116

第三篇 我的现代生活

我的广播情结·····	120
能干的邻居·····	122
家居的变迁·····	126
三山印象·····	128
一张准考证·····	132
捡夜泥螺·····	135
欢乐老年游·····	138
夜晚环镇步行运动·····	141
社区越剧大家唱·····	144
钓黄鳝目击记·····	147
桂池村识古桥·····	150
挖河泥·····	153
师徒情·····	157
民丰村之行·····	160
青岛游感怀·····	163
山村一日游·····	166

第一篇
古镇风物

柴桥海鲜十三行

穿山半岛上的古镇柴桥,依山望海,交通便捷,在明朝已成为周边地区的重要集市,清乾隆年间(1736—1795)在柴桥设定了农历“一、六”为大市日,“三、八”为小市日后,柴桥曾是育王岭内周边地区最大的海鲜、农副土特产等物产的交易集散之处,数百年间商贸繁荣,蔚成风气。

在二十世纪六十年代以前,柴桥的集市是在当年的柴桥镇上一条三米宽、石板铺面的老街上。老街南起“栅栏门”口,自南向北过一座横跨芦江河的“柴桥”,至“石柱头”的西横街口折向东北,止于原“薛家桥”。这条全长不足 500 米的老街,曾被习惯性地以“上、中、下街”三截称呼,其中的“上街”从“栅栏门”口向北,约 200 米长。在自“栅栏门”口向北 120 米左右的“蒲鞋弄”口至“茶亭弄”口之间延绵近 50 米的街区中,当年有一家以数字冠称的著名商家“十三行”。“行”是人们对传统有一定规模的专业店铺的称谓,如“米行”、“电器行”。以数字冠称的著名“十三行”,是当年柴桥镇上一家其名响彻周边以至“下山”(当年对舟山群岛诸岛屿的称谓)地区的海鲜集散商家。为何有“十三”之称呢?习惯的解释是由于“十三行”的营业店面在“蒲鞋弄”口至“茶亭弄”口一侧有十间,加上街对侧的中间三间店铺,经营门面足有十三家之多,虽然各门店都有“阿大”(读音 dou,即负责人),但各门店的经营范围及老板都相同,因此时人将这些店铺以“十三行”统称。

“十三行”在当年名声显赫,柴桥周边的活蹦乱跳的近海“涂鲜”,如

弹跳鱼、蚶子、圆蛤、蛏子、泥螺,及海涂涨潮时的“张网货”旗鱼、“秃鳗鱼”(比目鱼)、小虾和小蟹等,除了捕者在“上街”的“栅栏门”口至“蒲鞋弄”口的街两侧自行设摊交易外,多由“十三行”买卖,尤其是它包揽了从虾峙、六横、沈家门、定海等渔港而来的透骨新鲜的乌贼、鲳鱼,大、小黄鱼,梭子蟹,海鳗等大海鲜的买卖,因此“十三行”成了当年柴桥周边买卖海鲜产品的专门场所的代称,无人不晓。“十三行”还有别称,因“十三行”不但经营新鲜的海产品,更有发散着海鲜加工后特有的浓郁香味的地道咸货和干品,如“咸磕磕”的咸鳓鱼、大黄鱼鲞、小黄鱼鲞、乌贼鲞等,因此,在柴桥及周边的人们口中,“十三行”又有了“咸货行”的别称。

“十三行”交易的闹猛场景,至今令许多老人们记忆犹新,并津津乐道。为使交易的人来往两侧店铺时不致日晒雨淋,在三间店铺与对面店铺之间的当街上空还架起了一片“日张夜撤”的帐篷。每至交易时,帐篷下行人如梭,来柴桥街的人在几百米之外就能声闻从“十三行”里洋溢出来的、此起彼伏的“哪,上账喽”“哪,上账喽”的沙哑吆喝声——“十三行”里掌秤的“伙计”(店员)们让账房先生们记下一笔笔交易的账目。

因潮汐和海船到穿山码头的时不固定,“十三行”每天的“开门”与“打烊”的时间常没有定规,起五更落半夜是“小菜一碟”,甚至“隔三岔五”地通宵“闹猛”。当年的夜晚没有电灯,但“十三行”里却是亮堂堂的,在所有的店堂中央都会高挂起一盏汽油灯——用煤油作燃料,压缩空气使煤油在密闭容器里增压后喷射雾化,燃烧发光(光亮度相当于200瓦的白炽灯),再在账房先生上账的账桌上另外点上一支蜡烛,或是放一盏燃烧煤油的“美孚灯”,供先生上账时照明。灯火通明的“十三行”是当年柴桥老街夜晚一景。客去人散,灯火阑珊,几间店堂里响起清脆响亮的“噼里啪啦”声——账房先生“拷账”的算盘珠子声,常和串街走巷的馄饨担的特殊梆子声——一截竹条在用镂空的毛竹筒拗制的担架上的敲击声,呼应唱和在古镇沉寂的夜空中。

板桥跟人的晒盐技艺

人们日常生活中必不可少的食盐，按咸卤的提取来源有海盐、井盐、池盐和矿盐等种类。以前的北仑梅山、昆亭、白峰、下洋(原柴桥镇养志)等地，制取海盐的历史悠久，凭借优越的地理条件，利用海水和海边滩涂的咸泥制咸卤，通过日光和风能的晒照、蒸发，使之结晶出原盐。人们形象地将这一过程称之为“晒盐”。

晒盐技艺是一份具有珍贵历史文化价值的非物质文化遗产，过去多是人工为主的繁重体力劳动。在北仑原先晒盐规模最大的梅山盐场里，晒盐的过程有“整滩、纳潮、制卤、结晶”等四大工作。常言道得好，“人勤整好滩，好滩出高产”。“整滩”从每年的11月开始，到来年3月底结束，除去杂草，整平，用石磙碾压出平滑、坚硬的盐滩田。“纳潮”即是通过潮汐或人力牵引的水车(后来改用了机动、电力)，将海水引进盐滩田里。“制卤和结晶”是经过水分蒸发，提高滩田中海水的含盐度，使之结晶出晶莹的盐粒。为使盐结晶又快又细匀，有一个称之为“拉盐花”的工序：工人手拉系在盐滩田中央一袋盐包上的绳子，绕滩田行走以搅拌卤水，在烈日炎炎的夏秋季节，气温越高，“拉盐花”就越须频繁。滩田里结晶出的盐，用盐扒收拢，用箩筐和扁担挑运至堆场里贮存，继续干燥。

在以往北仑的晒盐技艺中，采用“刮海泥制卤”的，却只有以前下洋的“板桥跟”地方。板桥跟人称盐滩田为“泥场”，在泥场里经过“刮泥、晒泥、集泥、挑泥、堆蓬、做溜、摊泥、淋漏、贮卤”等九个过程制卤。在每片

8~10亩地面积的泥场中央都有高出四周2米以上的一块高墩田(面积有几百平方米)，“堆蓬”至“贮卤”的过程均在高墩田上。在农历每月的十三至十四日的“大潮汛”日子，海水涌入泥场和挖在高墩田边贮存海水的“溜仓池”内，其余的日子里，泥场不进海水。泥土中的盐分因日晒风吹随水汽蒸发至田表面，泛出盐花，晒盐人驾馱牛拉的1米多宽的框式泥耙(底部装有两把铁质刀片)去拉刮起出盐花的盐泥，此为“刮泥”。“晒泥”是为使刮起的盐泥干细通透，再驾馱牛拉的泥耙去反复抄动，光照好的天气也需历时两天，因此“刮泥”和“晒泥”是在泥场中分片轮动和循环的。“集泥”是两人相对牵引绳系的1.5米宽的木制搪板，将晒干细的盐泥归集成相距几米宽的一条条线形，以便于挑运。“集泥”中，一人腰围搪板两侧的系绳，倒退着行走牵引搪板，而两手把定搪板的另一人，则随前者的牵引之势着力同行。“挑泥”和“堆蓬”是用上装长柄、下端着地的刃口约0.5米宽的木质泥扒，将干细的盐泥兜入土箕，由人肩挑至高墩田上，堆积成约基宽8米、高4米的圆锥状泥堆——“泥蓬”，表面用铲拍实，覆盖厚实的草帘以防雨水渗透。“做溜”选在高墩田的边缘，尽量靠近“溜仓池”位置，向下挖深0.5米左右，做成直径大小4米的碗形，约可放盐泥20担，“溜”底及四周须平整、光滑、硬实。在“溜”中心至外，横放一根两端敞口、中贯通的竹管，管出口下是半埋在泥场里可承接1~2担咸卤的小缸。“摊泥”是取“泥蓬”上盐泥敲细碎，倒入“溜”里，使与碗口平，压实。“淋漏”就是用担桶(比普通的水桶小)从“溜仓池”中挑积存的海水倾泼“溜”中的盐泥，为避免水击起坑，表层放稻草或旧竹筐以减缓冲力。开始时少量，渐次加大泼水量，下渗的咸卤经竹管引入卤缸，缸满，手持水勺样有柄的“卤吊”汲取倒入担桶，挑至大卤缸内贮存，以备徐徐舀取晒盐。放露天的贮卤缸为防止进雨水，顶面加有自中心向边缘倾斜的盖，盖子的一半固定，另一半活动，方便存取咸卤。

“溜”里的盐泥淋卤两天后，咸质沥尽成了淡泥，晒盐人手挖铲掏