

重游白杜城隍庙

徐国平

我在西坞读小学的时候，曾和几个同学一起，去白杜游玩。那时白杜还没有通公路，我们踏着沿河铺设的石板路，经过羊角漕、泰桥到白杜的洞桥头。当时白杜在河道漕有航船埠头，有航船经鄞县东乡通往宁波。在我的印象中白杜还有一条很狭小的街，十几间门面，卖些日常生活用品，还有一家打铁（铁匠铺），打铁师傅是后来白杜综合社的负责人之一，我在西坞工作时与他常有接触。

走完这条小街后，就是白杜城隍庙，砖砌的庙墙，青石制作的山门门框，朱红色的门板上镶嵌着铜钉，虽然因年代久远，门板上的朱红色大多已脱落，铜钉也已生锈，但仍彰显着庙宇独特的魅力。山门（正门）上有一块直匾，写着“古城隍庙”四个大字，落款年月已模糊不清。直匾两边是鹿鹤花草等石雕，雕石大多已脱落。走进城隍庙内，只见场地宽广，气势恢宏。据家住白杜的同学说，过去庙里还有戏台，南北两侧的回廊楼上可以看戏。我们看到的大殿已陈旧不堪，惟供奉的城隍

爷塑像尚存。城隍庙外还有几间小屋，据说是庙祝（庙宇中管香火的人）居住的。当时我年纪小，只道听途说白杜曾是古鄞县县城，所以建了这个城隍庙，对其他的历史知识一知半解。

我后来曾在西坞工作，有机会经常去白杜，与白杜长老智者多有接触，逐渐了解了一些白杜的历史，后来还查阅了有关白杜的历史资料。

前些年，一位老年朋友曾带我到城隍庙的后面，在传说中，这里古代是教场，是练兵的地方。我们沿着被称为教场弄的道路一直走到山厂村。他说小时候在山厂还见过残缺的城墙遗址，几十年过去了，风雨冰霜的侵袭无情地摧毁掩埋了所有遗址，现在在山厂地面上再也找不到古城的遗迹了。

据有关资料记载，经考古挖掘发现，古县城始以山脉和水系为自然屏障，东汉晚期至三国东吴时期，进入“无邑不墙”时代，以夯土城墙和水系为界，城内有西、北、东三段城墙，共长360米。自上世纪七十年代至今，白杜附近的山厂、南岙、孙侯等村，陆续发现秦汉六朝墓葬

群和窑址，出土了大量的青瓷尊、勺、托盘、盂等宴席用具，耳珰、铜镜、瓷熏炉等生活用具，还原了先民的日常生活状况。

在传说中，远在夏朝时，山厂所在的董山就有先民定居。董山海拔仅47米，距白杜村1公里。因土色赤，又名赤董山、董城山，当时建有董子国。秦王政二十五年（公元前222年），置会稽郡。鄞县为会稽郡下属县，县治就设在白杜董城山一带，直至隋开皇九年（589年）属句章县，在白杜设县治时间长达800余年。

白杜城隍庙始建于秦汉朝之间，供奉的是汉高祖的大将军纪信。在漫长的岁月中，白杜城隍庙曾几次毁建，在庙史记载中北宋初有一次大修建，清光绪年间又进行过一次大修。且置有庙田（石刻古城隍庙田碑残存部分至今仍保存在区文保所）。上世纪六七十年代，因扩建中小学教学楼缺少木材，村里将古庙大殿和南北两廊先后拆除，只剩下破旧不堪的山门，孤零零地站立着。

在时隔半个多世纪后，我重游了白杜城隍庙，据陪同参观的村干

部说，现在的城隍庙是在原址上重建的，占地面积3000多平方米没有变，大殿按原样重建没有变，南北两廊房由原来三间扩建为五间。在重建时利用了原山门和部分墙基块石基础和磴盘（柱础石），所需资金由白杜村乡贤和企业赞助。于2014年2月破土动工，当年年底主建筑竣工，2015年又修建了两廊房。

走进山门，一眼就望见雄伟壮观的大殿，因是新建的，整体建筑显得金碧辉煌。香炉内烟气缭绕，给人以宁静、祥和之感。进入大殿，正面供奉的是纪信大将军，旁边柱子上挂着两副黑底金色的楹联，落款为杜鹃山人。进门处有四大护法元帅，我查了一下，这四大护法元帅分别为马灵耀、赵公明、温琼和关羽。

白杜城隍庙有着悠久的历史，几次被毁，几次重建，重建后，省民宗委授予白杜城隍庙“浙江省民间信仰活动场所”的牌子。

重游白杜城隍庙，对1400多年前农耕文明发祥地的古县城进行进一步考察和了解，使我加深了对这一民间信仰活动场所的认识。



蜡梅花开又一年 韩晓霞 摄

冬夜谈读书

李吉成

书籍是粮食，阅读让我们精神成长；书籍是药品，阅读可以医治愚蠢；书籍是船是车马，可以带我们去很远很远的地方。

称赞一个人读了很多书，我们会说他学富五车、知识渊博；赞颂一个人勤学，我们会说他韦编三绝、悬梁刺股。自古以来我们崇尚读书，尊敬读书人。常常在家风家训中看到“耕读传家”“诗书传家”的古训。

有人说“脚步到达不了的地方，阅读可以到达”，确实，捧起书本，上可达九重天，下可至幽冥地；可以和司马迁谈古今，可以和陶渊明游山水，可以和李白谈诗词，可以和沈括搞发明。

有人认读书收效甚微，读不读都一个样，其实大谬不然。

春秋时，晋平公对师旷说自己想读书但年纪大，晚了。师旷给出了“炳烛之明”总比摸黑前进好的回答。故事里谈到了“少而好学”“壮而好学”“老而好学”三个阶段和相应的效果，我在这里也打个比方来说我对阅读的看法——少年阅读，如海绵吸水，吸收快；中老年阅读，由于心思变得复杂，要处理的事情也千头万绪，身体状态和意志力不如从前，这时候阅读就像大理石丢进海里，要好久才能慢慢把水吸进石头里。但好在有吸收。所以读

书要趁早！现在就是最佳时候，再等下去，我们会失去更多。

锻炼与不锻炼的人，隔一天看，没有区别；隔一个月看，差异也不大；但是隔五年十年看，身体和精神状态就有了巨大差别。阅读也一样，读书与不读书的人，日积月累，终成天渊之别。我也读过一些书，但是合上书本后往往就忘记了读过的内容，相信大家也有过类似的苦恼。许多时候，自己可能以为看过的书籍都成过眼烟云，不复记忆，其实它仍是潜在的。在气质里，在谈吐上，在胸襟中。当然，也显露在生活和生活文字中。

阅读之前要选书，照我粗浅的认知，书籍可分为养心养性类，如诗词散文，小说游记等；养脑类，如史学传记，美学专著，哲学专辑等；养手类，这类书籍也很多，主要是传递技能，如菜谱、医药典籍等。

抛开书本的思想内涵和三观及文采不谈，仅就读者本身而言，选书是要结合自己的实际情况来进行的，我要考电工证，你给我推荐《论语》；我喜欢读小说，你按着我的头让我读哲学书籍，我当然读不进去，我当然害怕阅读。选书首先要立足于需要和兴趣。前段时间我在读《小窗幽记》，该书除了极个别的注释是现代文外，其余全是古文，读起来有些不顺，疙疙瘩瘩，磕磕碰碰，读着读着就不想读

了，加上书里谈的多是人生哲理，没读几句就得思考消化好久，收获感减弱，挫败感顿生，不想读了。因此，选书还要立足于读书习惯和能力。总的来说，选书很关键，它关系到你能否读下去。选得好，越读越有劲；选不好，给了你负面情绪、知识需求，反而把你的积极性消耗掉了。

当然，采百花酿成的蜜，口感会更有层次，品质会更高。因此，博览群书不可忘。

读书方法有很多，陶渊明有“不求甚解法”，杜甫有“煮书法”，康熙皇帝有“博览群书加实践法”，毛主席有“圈点勾画法”等等，这些网上一搜，多的是。因此，我不再多赘述。在这里我结合自己阅读经历谈几点：

一是定量阅读。要么从页数上，要么从时间上来定量，拿到一本书算好章节、字数，做好规划，心里有底了，就按计划读下去，每天完成一定的页数、章节或者时间的阅读量，这样就不会有压力，执行起来也轻松。坚持下去，阅读的习惯慢慢就养成了，哪天不阅读，甚至有“欠债”的感觉产生呢。

二是带目的阅读。为了使阅读容易见效并且产生兴趣，最好采取有目的的读书方法。就拿《国之脊梁》来说，读的时候应该多注意书中科学家在哪个学校求学，哪个大

学任教，统计出来，孩子考大学就奔着这些科学家去，“钱七虎是我的校友，屠呦呦是我的学姐，你看，多牛……”我们可以特别关注哪些科学家是在战火中成长起来的，还可以留意哪些科学家留学国外，回国建设祖国时被阻挠等等。

三是动笔阅读。边读边联系实际生活，写下自己的感悟，这样既形成自己的看法，也锻炼了大脑和表达能力，同时对自己也是一个阅读小结。一本书读下来，你批注了几千上万字，这就是你的收获，你的成就感会上升，对读书的兴趣会更大。

四是创造环境和能量场助力阅读。就个人而言，我专注力不够，略被打扰就读不下去了，因此我觉得，阅读是需要一定环境的。作为读者，要选适宜的场合；作为旁人，要给读者一个适合的场合或环境……我们要善于营造像图书馆、阅览室这样的能量场，让阅读有更多的空间和时间可以发生。

阅读有的时候也是一种情绪表达和内心寄托，风吹过竹林的时候，绵绵的雨下个不停的时候，冬雪夜围坐火炉的时候，夜深人静的时候……就特别想翻几页书看看，不管有没有读进去，这也是好的。

冬者，岁之余，又到了读书的好时节。

南慕容

在我年少的记忆中，父亲总是在各个城市出差，为此他吃遍了各地的美食。虽然经常出差，但父亲总能在家族中有喜事的时候赶到，没有落下过一顿酒。是的，他喜欢喝酒，在我们这个镇子，不管男女，高低都能喝上几杯，我想，这大概是跟地域物产有关吧。象山港出产的小海鲜，以鲜美著称，是佐酒的佳肴。当他尝过黄海个头硕大的大虾、皮皮虾以及南海的深海鱼后，毫不客气地以“索然无味”四字作评。虽说象山港的小海鲜难以形容，但父亲还是给出了生动的评语：“鲜掉眉毛。”

又有什么样的酒能配得上“鲜掉眉毛”的小海鲜呢？至少在二十年前，这个小镇，还被称为“青梅小镇”。鼎盛时，镇域内种植了超过万亩的梅树。家乡的青梅饱满圆润、汁液充沛，加工后畅销各地，甚至出口东瀛，果脯业一度成为镇上的支柱产业。青梅成熟的季节，果园里人头攒动，通往果园的乡道上往返着果脯厂收购的货车，小镇居民蜂拥而至自家亲戚的梅林帮忙，作为回报，他们会挑选个头硕大、品相上乘的果子，带回家浸泡青梅酒。青梅煮酒，遑论英雄？只有清冽甘甜的芳醪才配得上东海小海鲜的至味，两者相得益彰，是无尽岁月里的绵绵乡愁。

我家的青梅来自周奶奶的馈赠。周奶奶是父亲的乳娘，她命运多舛，青年守寡，晚年又失去了唯一的儿子，相依为命的除了两个孙女，就是屋后的这一大片梅林。虽然年过六旬，但她身板硬朗，年年初夏，都是一个人拉着满载着青梅的板车，从十里之外的那个以长寿著称的小山村来到镇上的果脯厂，车上必然有精心挑选的一袋，是留给父亲浸酒的。偶尔，也能见到帮忙的那两个清秀腼腆的孙女，她们身材高挑，肤色健康，很少说话，坐在屋子的角落里，绞着粗壮的乌黑的发髻，小心翼翼地婉拒着母亲招待的水果点心。她们的名字里都有一个“梅”字，比我大不了几岁。

那天周奶奶带着大梅来我家，却是暮春之际，青梅在枝头睁开了羞涩的眼睛，它玲珑娇小的身子一天天膨胀，但离成熟尚需时日。周奶奶送上请帖和喜饼，顺便向父亲询问做酒的事。几年不见，大梅成熟了许多，眼神里透露着一种自信、稳重，不再不安地绞着发髻，而是落落大方地陪着母亲说话，原来这几年她去了珠海打工，这次回来相了亲，订了婚，婚期定在秋天。

“按镇上的习俗，出嫁可比娶亲还隆重，除了出阁宴还有回门酒。我们先去找小葛师傅挑选一个酿酒的吉日吧。”父亲说。

上梁、酿酒、嫁娶都需要一个好时辰，这是沿袭至今的一种潜移默化、相安于心的生活的仪式感。父亲的好友小葛师傅是镇上最出名的酿酒师，镇上人家凡有喜事，都请他上门做酒，家中用来浸泡青梅、杨梅的白酒也大多出自小葛师傅之手。

蒸粮、摊凉、撒曲、蒸馏、封存……一个个步骤均依古法，一丝不苟，小葛师傅在周奶奶家的院子搭建了简易的造酒工坊，一个月内返回十数次，终于赶在青梅丰收的季节，大功告成。

“出阁宴客人多，酒只需普通的好酒就可以了，但回门酒主要招待毛脚女婿，我知道典藏的宝贝，从不轻易出手，但我的那个异姓兄弟已经没有福气喝他女婿敬的酒了，他生前就爱喝你的酒……”父亲说。

父亲所说的“宝贝”是小葛师傅逢年过节舍不得吃的酱香基酒，小葛师傅祖上三代制酒，家中的窖泥已有上百年历史，这神秘的基酒是他祖父传下来的，弥足珍贵，使用时都是用滴来计量，在普通的糯米烧里混入一杯，醇香四溢，口感会绵柔悠远许多。小葛师傅从不售卖自己的基酒，能喝到的，都是八百年修来的缘分。也许是父亲煽情的话感染了他，他略微思索后说：“回门酒的当日，你来我这里取就是了。”小葛师傅淡淡的语气里有一种说不出的意味，仿佛每一个字音都化成了滴滴酒香，只有相知于心的多年酒友才能品读出。

作为小葛师傅为数不多的好友，父亲上次喝过这种酒还是十年前在黑龙江支边的小叔回家完婚时，阔别十年，对美酒的期待甚至超越了美酒本身，得到小葛师傅亲口的承诺后，父亲的眼神里焕发出一种酒酣后才有的光彩。

毛脚女婿上门，不能没有仪式上的岳父大人，父亲便被赋予了重任。按计划，他不但受邀在婚宴中担任总管先生，操控所有流程，还在回门酒中充当主客。酒品就是人品，他要在一次次的推杯换盏中考察女婿的言行，巧妙而威严地说出对他的期许。

两个月后，父亲带着对美酒的渴望再次踏上出差之旅，他带去了一壶周奶奶家的青梅酒，他要去北方收购原料，按照计划，返回的时候刚好能赶上大梅的婚礼。喜事一天天近了，见总管先生还在出差的途中，周奶奶不免有几分担忧。

婚礼前的一天，父亲忽从北方打来长途电话，铁定赶不上出阁宴了，但应该不会错过回门酒。

“既然总管先生在外，总管夫人就代行其职吧。”小葛先生说。做喜饼、送喜帖、准备回礼、挑选黄道吉日、采购婚宴食材……父亲出差后，这些事情主要由母亲张罗了。

周奶奶家虽然亲戚不多，但邻里和睦，知道她一把年纪操劳孙女的婚事不易，不约而同地送来了礼金，大家都想借着婚事多帮衬一点，同时也沾点喜气，喝杯喜酒。大梅出阁那天，院子里满满当当地摆下了二十桌，空气中浮动桂花和青梅酒的香气。临近中午，几辆红色的桑塔纳送来了迎亲的队伍，令人颇感新奇的是，男方还聘请了一名摄影师。新郎和男傧相被拉入最中心的席上，酒过三巡，女方的亲戚纷纷离席劝酒，方言的酒令此起彼伏，把婚礼的热闹气氛烘托到了极点。

这是母亲度过的最繁忙的一天，贯穿婚礼过程的有十几道程序，只要有任何一个环节出现问题，两三百人的大场面就会陷入混乱。从厨房到新娘的闺房，她穿梭在各个场景，调拨人力，分配物资，引导亲朋好友的座次，把控菜肴上桌的顺序，她不但掌控一切的婚礼总管，也是随时可以出现在各个岗位的好帮手。吉时一到，迎亲的队伍就要出发，周奶奶泪眼婆娑地把一只金光灿灿、寓意着香火绵延的火炮交到女婿手中，依依不舍地把她送到了村道旁。

婚宴告一段落，但母亲的总管工作仍在继续，她在为三天后的回门酒准备着，为了招待毛脚女婿，她专门回了一趟娘家。我的外婆家是一个有着千户人家的渔村，滩涂资源丰富，那里的人擅长赶海。她带领几个表哥下海捡斑螺、钓望潮、抓弹胡……这都是一些地道鲜美的小海鲜，因数量稀少，极少出现在宾客众多的场面上，但回门酒没有外客，这些诚意满满的小海鲜作为主打的菜肴烹饪极为简单，取代了大鱼大肉、全鸡全鸭，是大道至简的家常味道，也是优雅尊贵的人间至味。

参糊是回门酒的前菜，主料是鳊鱼胶，加上蛋花、肉丝、海参段，沸水一烫，稍作勾芡，起锅装盘淋入麻油，撒几许葱花，香味扑鼻，开胃滋补。父亲就是在参糊上桌的那一刻赶到的。他风尘仆仆，怀抱着一大瓶五升装的青梅酒。“这可不是寻常的青梅酒”，如我所料父亲入席后的第一句话，就是跟酒有关，“足足两大杯的基酒，小葛师傅估计十年内都不舍得再用了。”

酒席旁的空地上停着一副贴着大红喜字的米箩，俗称“回门担”，各种礼品满满当当，是毛脚女婿挑着走了数里山路给出席回门酒的各位亲友的赠礼。至于那天晚上，喝酒的人们经历了什么，借着十年不遇的让父亲魂牵梦萦的基酒那馥郁甘冽的迷人气息，敦厚腼腆的毛脚女婿又领受了什么样的谆谆教诲？我只记得第二天晚上父亲酒醒后淡淡一笑：“后来酒喝完了，就吃那青梅，酒的精华全在果子里。”至于他和毛脚女婿说了些什么，谁知道呢，也许幸福生活的真谛就藏在酒话里吧。

大梅的回门酒