人才辈出 石步村

三进堂

古　迹

叶龙虎　文/摄

村口的古樟树郁郁葱葱，树后是经嘉靖、万历、同治和近年几度重修的石步庙，庙左的山溪，见证了叶氏的千年往事。村民早年在溪上铺了16块可立双脚的石步磴，过溪以石为步，久而久之，山村就被称作“石步村”了。这就是余姚市三七市镇石步村（旧属慈溪县），据光绪《慈溪石步叶氏宗谱》记载，自北宋庆历末年明州教授叶世儒到此定居，快1000年了。

石步，自古盛产杨梅，据说当年的红顶商人严筱舫将杨梅放入对劈的毛竹中，更箍紧保鲜，慈禧太后吃后赞不绝口。还有那首流传久远的民谣“睏黄山，坐石步，再要快活祝家渡”，更让石步名闻遐迩。

我第一次到石步是30多年前。记得进村后是沿溪的弯弯曲曲的上坡路，卵石高低不平，自行车只能推着走。到同事家洗了把脸，又继续沿着卵石路上山采摘杨梅。吃中饭时，那碗切成小段、填满碎肉、用咸齑卤烤的瓠瓜，香气四溢且咸淡适中，让我胃口大开，一直记忆至今。

如今，石步磴的位置是一座水泥桥，过桥是叶氏大宗祠的旧址。1949年以后，大宗祠做过石步小学，也开过工厂。据村中老人叶长根回忆，旧时大宗祠是前后两进加两厢房的四合院格局，气象恢宏，还设有戏台。头进五间，悬挂“叶氏大宗祠”的门额，后进是三统间的享堂，正中挂着“天叙堂”，两边是“进士”“文魁”“守备”“翰林”之类的匾额，有20多块。靠墙又有许多石碑，门口道地上置有四对旗杆夹。旧时，获得举人以上功名的族人可以在祠堂门口立旗杆，以示光宗耀祖。

安雅堂北墙

今日的石步大溪

石步叶氏人才辈出，这从三进堂等老宅的官报中可以看出。这些官报在时光的侵蚀下，字迹漫漶、支离破碎，只能依稀读出“钦命”“捷报”“高中”等字，无法完整辨认。倒是叶家大屋堂前的官报还能看清，上写“贵府老爷叶华春高中甲辰科，会试中式第四十二名准立”。光绪《慈溪县志》记载叶华春是“道光二十四年甲辰科孙毓桂榜，贵州知府”。据不完全统计，石步叶氏仅清代中式的就有：叶采异，康熙九年武进士，官淮安卫守备；叶四聪，雍正元年举人，官两淮中正场盐课大使；叶维藩，道光二十六年举人，官盐运司提举；叶意深，光绪十五年举人，官江苏金匮县知县。民国至今，又走出了许多知名人士：下门头的叶嘉兴，曾任上海市工商联主席，是旧上海十八大亨之一。叶意深的嫡孙叶咸元，曾任化工部科学技术情报研究所所长……

今天的石步，几乎找不到卵石路面了，卵石砌筑的老房子也大多被改造成现代的民居。好在安雅堂、三进堂、叶家大屋等老宅还比较完整，马头山墙、砖雕或石雕的墙门、精致的石窗、石板道地、花格门窗，尽显老宅当年的辉煌。

安雅堂坐西朝东。据载，道光初年，乡绅叶俊秀懋迁起家，建造了前后两进有上、下书房的安雅堂。叶俊秀去世早，其长子叶封孝顺母亲，抚养幼弟，还着手筹建义庄。不料英年早逝，临终给三个儿子维新、维元、维翰留下话，要求替他完成善举。于是，叶维新率两个弟弟，出银六万两建成义庄。官府建“义行坊”予以表彰。

叶家大屋坐北朝南，由主楼、东西厢房组成，正屋三间，间架很宽，堂前整块的阶沿石有4.8米长。厢房各五间，四周圈以马头墙。大屋的主人叶国标告诉我，家族中有许多做生意发迹的传说。高祖父叶庆隆因吸食鸦片使家道中落，大屋一度被典给王家，所以当地人又称叶家大屋为王家大屋。光绪初年，曾祖父叶麟祥迫于生计，经亲戚介绍到山东龙口撑船。一次，送货到宁波途中，正逢中法开战，叶麟祥的货船在镇海口遭法舰劫持，幸得在舰上任翻译的石步族人疏通，才得以放还。叶麟祥由此得到东家信任，东家将独生女儿许配他做外室。东家去世后，由叶麟祥继承遗产，回石步赎回了老宅。

那么，官报所说的叶华春是谁呢？我查阅了光绪《慈溪石步叶氏宗谱》，原来，叶家大屋的主人是叶世儒的18世孙叶思聪的后人。叶思聪，明嘉靖年间人，生有春茂、春盛、春成、春载四子，叶华春为次子春盛的七世孙。而大屋的建造者叶康寿是幼子春载的七世孙。叶康寿是叶庆隆的父亲。由于春盛的后人大多迁居仁和县（今杭州），在石步的族人中，叶华春和叶庆隆最近，加上叶庆隆是国学生，叶华春中式时，叶庆隆才25岁，且家道殷实，有接待官差的能力，所以官报就贴在叶家大屋的堂前了。

抗战时期，石步是红色村落。1943年2月，郑天民、钱忆群、吴济用等三人受上级指派，建立了中共慈西区委和区办事处（1944年2月改为区署），时年23岁的郑天民出任区委书记。从这时候起到三五支队北撤，叶家大屋经常作为区委的办公场所。其间，何克希、谭启龙率领的三五支队也常到石步，何克希住上门头，谭启龙住下门头，民运同志住叶家大屋。叶国标说：“抗战时期，我才十三四岁，与民运同志很熟，日本鬼子来扫荡时，我母亲帮他们隐藏在砻谷院阁楼，对此印象十分深刻。”叶国标还告诉我，项耿是当时的慈西区委委员。1985年，项耿来慈溪调研，专门找到叶国标，向他询问其母的情况，并说叶家大屋是红色堡垒户。

石步古民居

叶家大屋前天井

叶家大屋后天井的隔墙花窗

回　味

裘七曜/文　张昊桦/摄

七石缸里滋味长

不久前回了趟故乡，刚进大门，就看到80多岁的老母亲在院子里忙碌着。阳光下，母亲坐在小板凳上，手拿着菜刀，切割着雪里蕻的根部，把它们修整后排列在那口早已“退休”倒伏在地的七石缸上摊晒着。刚割上来的雪里蕻碧绿鲜嫩，泛着油亮的光泽，还是欣欣然的模样儿，就像成群结队从春天里走来的少年。

记得少年时，家家都有咸齑缸，咸齑缸有大有小，高低不一。我家人口多，所以用了七石缸。用父亲的话说：踏了一缸咸齑，一年的“下饭”就有了。

乡野之处生活艰辛，而咸齑是长羹，故自古以来就受到老百姓的喜爱和追捧。据记载，浙东一带咸齑的历史最早可追溯到明末诗人屠本畯所著的《野菜笺》，书中曰：“四明有菜名雪里壅(蕻)……诸菜冻欲死，此菜青青蕻尤美。”清光绪《鄞县志》中李邺嗣的《鄮东竹枝词》也记载：“翠绿新薤滴醋红，嗅来香气嚼来松。纵然金菜琅蔬好，不及吾乡雪里蕻。”

在故乡，有许多跟咸齑有关的俚语，如“三天勿吃咸齑汤，脚骨有眼酸汪汪”“家有咸齑缸，吃饭就会笑”“蔬菜三分粮，咸齑当长羹”“好看勿过巧打扮，好吃勿过咸菜饭”“咸菜过泡饭，味道交关赞”等。在物资匮乏的年代，这七石缸里的咸齑，是一年四季的长下饭，就像“口袋有钱，心里不慌”一样。

在踏咸齑前，先将收割上来的雪里蕻摊在地上，要让根部朝上，茎叶朝下，摊晒时间以五六个小时为佳，晒久了容易老掉。然后堆积成蓬，盖上尼龙布“闷”一天，使色泽略成金黄。第二天掀开后，把雪里蕻的老黄叶尽量摘掉。

把七石缸洗干净，在缸底撒一层粗盐。雪里蕻用清澈的溪水洁净后，一小把一小把往缸里放，码完一层，均匀地撒上盐。也有人认为雪里蕻不需要清洗，直接腌制即可。至于有些农家宁愿多费些工夫把它们洗干净，估计是为了提取咸齑卤。咸齑卤黄乎乎的，看上去不怎么赏心悦目，但其实也是一道妙不可言的佐料。譬如，咸齑卤烤毛笋，咸齑卤烤芋艿头，咸齑卤煮草籽……加了它，菜肴鲜美多汁，清爽可口。

接着，卷起裤管用洗干净的双脚在缸里蹦蹦跳跳反复地踩，并且得从外圈往中间踩踏，使其层层结实，不留缝隙，否则咸齑容易氧化。踩踏得越结实越好，让盐和雪里蕻融为一体，直至渗出水来。

然后，继续一层盐一层菜反复叠加，缸慢慢地被雪里蕻填满了。等最后一层雪里蕻踩踏完后，撒上大把的盐。再放一个类似羹架的竹片，把那光滑发亮的咸齑石头压上，摊块尼龙布在缸面上，最后盖上木板。

一个月后，掀开盖板，揭掉尼龙布，满屋子弥漫着清香。至于时日一长，有时候咸齑也会变味，那另当别论。

这百搭的咸齑确实可算人间美味。譬如，用咸齑煮马鲛鱼绝对是一道让人赞不绝口的佳肴。最简单的做法是在镬里放些水，与鱼身齐平，用文火徐徐熬着，直至鱼眼发白，或者等鱼骨头和鱼肉分离时，再撒上一把切碎的雪里蕻咸齑，过5分钟后铲入盘中。在香气袅袅间伸长脖子对着盘子边吸一口透骨新鲜乳黄色的浓汤，“啧啧啧”，如入九天仙乡。以前渔民出海，下饭菜就是一把咸齑，捕到鱼了，在船上用咸齑煮小鱼，鲜美无比。如果运气不佳，一无所获，放一碗咸齑汤喝喝，味道也是不错的。

记忆深处，春耕时节，春风和煦，油菜花朵朵金黄，紫云英花开连着片儿像地毯，田野如诗如画如云锦，我提着饭桶沿着河边往云里走。远远地，看到父亲挥着鞭子吆喝着老牛在耕草籽畈，老牛和父亲都是一身泥浆，在田头缓缓前行……

看到我来了，父亲给老牛卸下牛轭，挥挥手，让它恢复了自由。我把饭桶递给父亲，父亲双手捧起，放在鼻前嗅闻了一下，露出了笑脸。他肯定闻到了咸齑蒸蛋的清香味。然后父亲坐在田埂头，喝上二两烧酒，舒适惬意地用咸齑蒸蛋当下饭菜。酒足饭饱，父亲瞟了一眼吃草籽的老牛，红润的脸上有了光泽，开始幽默起来。父亲说“草籽种三年，坏田变好田”“油咸齑炒炒，冷饭头咬咬”……父亲说他挥一下牛鞭，就挥出了一个春天。

踏咸齑

我上初中时住校，每个星期的下饭菜是一瓶自家炒的油咸齑。所谓油咸齑，其实就是炒咸齑的时候滴了几滴油。那时候，我们一家八口人，每个月定额的菜油是500克，所以每个人每餐可以享用的油量，应该跟唾沫差不多吧。开始几餐用油咸齑下饭，喷香喷香的，可星期一油咸齑，星期二油咸齑，星期三油咸齑……天天油咸齑，餐餐油咸齑。到了星期四、星期五，感觉就像在吃泥土。后来我改变“战术”，星期三下午放学后翻山越岭回趟家，只为了在家里喝上一碗长存心间的咸齑土豆汤。第二天再早起，在神清气爽间如神行太保戴宗马不停蹄赶往学校。

有个家住王家山的同学，是家里的独子，每逢星期三的中午，他的父亲会送一玻璃瓶咸齑炒鸡蛋过来。那时，大家一拥而上，筷子不约而同地伸向他的玻璃瓶……

记得某年村中来过两个年轻的宁海木匠，师傅20岁出头，清殊俊彦，当行出色，会做大眠床等，我们叫他小钟。徒弟18岁左右，膀大腰圆，有力气，名字叫得宝。他俩替农家做家具，一天到晚很卖力。而吃饭时，除了桌中间那一大碗干面菜羹，就只对着油咸齑动筷子，还说油咸齑下饭有味道，吃了有力气干活。所以那时候小孩子看到他俩就远远地大叫：小钟得宝，咸齑吃饱。他俩也不生气，只是笑笑。多年后我才恍然大悟，不是他俩不喜欢吃鱼和肉，而是体恤农家不易，让农家这些“好下饭”可以很体面地从“开场摆到落台”，同时也为自己留下好口碑。

还记得我家隔壁伯母的一盘油咸齑炖肉从正月初一可以摆到清明前后，这肉已经烂熟得不成模样。我问：“伯母，这菜为什么不吃掉啊？”她笑了笑，又看了看那盘油咸齑炖肉，说自己每天都在吃。开始我不解其意，后来无意间发现，伯母吃饭时只吃咸齑不吃肉——肉在那里装模作样，咸齑天天可以添加。

在宁波，咸齑做的菜有很多，如名闻遐迩的咸齑大汤黄鱼、小家碧玉的咸齑冬笋汤以及咸齑烤乌贼、咸齑煮豌豆、咸齑炒马兰等，不胜枚举。小时候玩伴之间常常戏谑：一年四季，踏了一缸咸齑，踏了一缸草籽；我们吃咸齑，猪吃草籽；我们长大赚钱，猪养大卖钱。

令人想不到的是，如今咸齑腌制技艺已成了非遗项目，散发出独特的文化味。

反复踩踏，让盐和雪里蕻融为一体

慢时光

张晓红

娇红嫩绿立夏苏

小时候的立夏节，孩子们除了能吃到香喷喷的赭色茶叶蛋，又能在颈项上挂一个装着茶叶蛋的蛋套，更高兴的是，还能在手腕上套“立夏苏”。

女孩小小的手腕，已在衣服里藏了秋冬春三个季节，格外的白嫩水润。立夏苏，鲜艳明丽的丝线缀饰而成的“手链”，戴在嫩藕似的小手腕上。女孩们高兴地捧着手腕，又高高地举起来，看着、笑着，时不时甩着寸余长的飘忽忽的流苏。

大人们说，戴上立夏苏，不光好看，还能辟邪、保平安，也不会疰夏了。这立夏苏一直可以戴过夏天，有了它，天热时虫蚊也不会来叮咬，因为立夏苏香香的。我们闻了又闻，这香味是从长寿阿太的小箱子里熏染而来的。

我们的立夏苏都是长寿阿太打的，她有一只红漆描金小木箱，里面放的是打立夏苏的五彩丝线。

阿太从前是个绣技了得的“绣花娘子”。倚窗安个大花绷，绣的花儿朵儿，招惹得粉蝶儿翩翩飞进来。据说她15岁那年，在窗内绣着桃花。长寿太公是富人家的少爷，已在城里读了洋学堂，回家来休春假，刚好从阿太的窗外路过。见到秀媚可人的女子，绣着秀媚可人的桃花。疑似窗外桃树上的桃花，飘落在了花绷上，竟自看得发呆。他轻轻吟诵着：人面桃花相映红，人面桃花相映红……定要父母来阿太家提亲下聘娶过去。

婚后，小两口甚是恩爱相敬如宾。太公不去城里做事了，就在村里小学堂做个教书先生。晚上回家来，再照本教阿太，阿太也识得了许多字。两位老人如今都已90多岁，但身体健康，儿孙满堂，和和美美一大家人。大人们都说阿太福气真好。

小时候每年立夏节前几天，我们几个小女孩相邀着去阿太家打立夏苏。

田野上吹来暮春夏初的风，清凉温柔，阡陌间绿苍苍的叶子，像要滴出油来。乡村人家屋门口篱笆墙边的一株株小花儿，开得招招摇摇、热热闹闹。阿太家大大的明堂里，四周砌了一长溜的花坛。绣球花、凤仙花、鸡冠花、杜鹃花、金盏菊、栀子花，都已乖巧地开在枝头。“五月榴花红似火”的石榴花，已在绿茸茸的嫩芽里，嘟起了小女孩般红艳艳的嘴唇。阿萍说：等会儿要阿太打一条榴花红和嫩芽绿缠一起的立夏苏。

阿太捧出一小木箱的丝线，拿出铁架子，铁架子底脚横向有两根铁条，可用两脚踩住。铁架上端有几个铁钩，可用棉线把丝线捆扎着，挂在铁钩上，就可独自一人打立夏苏了。阿太会打好几种花样，也会用钩针钩。

窗外，有淡金色的落日余晖，映照在阿太的银丝上。她梳着光齐圆润的“鸟鸟头”，用黑丝网罩住，斜插一个银簪子。深蓝色阴丹士林布的斜襟衣衫，缀着如意盘扣。领口、胸襟、袖口处，用同色丝线，绣着细细巧巧的枝蔓花纹。阿太漾着慈爱安详的笑，一双纤长精瘦的手，灵动交错，如一朵兰花，轻轻巧巧。

她先给第一次去的芳芳打。芳芳是个没有亲娘的可怜孩子，后娘要她每天背着牛草篮割草，她人瘦，细伶伶的，但很美丽。阿太用精巧的如意结花样编了一个立夏苏，用了淡粉、浅黄、翠绿还有几缕榴花红般的丝线，又拿余下的寸长的流苏，打了一个很漂亮的结。立夏苏戴在芳芳的手腕上，她整个人都生动、鲜丽了起来，连旧衣衫也仿佛有光有色了。芳芳的两颊浮上了娇艳的红晕，露出了难得一见的甜甜的笑，长睫毛上却挂上了晶莹的泪珠。阿太高兴地说：阿囡，乖！戴上立夏苏，运道会好，人会胖。芳芳又浅浅地笑了。

轮到阿太为我打立夏苏了。她说我的手腕胖胖的很圆润，就用好几条丝线绕一起再分成双股，打的是实心的圆滚滚的卍字图案。以红彤彤的火云红为底色，间夹黄灿灿的流金黄、碧莹莹的苹果绿。阿太打好后，将它戴在我的手腕上。就像连环画上见过的古代小姐的手镯一样，沉甸甸、明灿灿、亮艳艳的，好看极了。阿萍她们都高兴地拍起手来。

阿太又耐心地为阿萍她们几个打立夏苏，都很精巧。给阿萍打了榴花红和嫩芽绿双色线相编织的圈链，还在系结点用钩针钩了一个小小的石榴坠子，把阿萍乐得抱着阿太一个劲地笑。

我们回家去，每人的手腕上戴着艳丽缤纷的立夏苏。