

# 宁波那些“老门头”



## 老照片

桑金伟 文/摄

我心目中的“老门头”必须是有年头的，即建造年代在民国、清代及以前；必须是大门的门头，而且是完整的；必须是民居类型的，保国寺、天一阁、庆安会馆等庙堂类建筑的大门只好忍痛割爱了；必定属于中国古建筑，“洋门头”不在讨论范围内；允许后期作适当修缮，但不能有较大改动。在这些“高标准”之下，保存至今（至少我采访时还存在的）“老门头”就少之又少了。

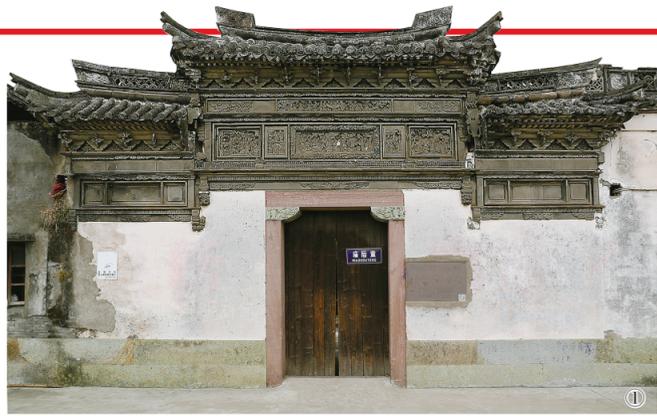
大门是室内与外部的出入口，是一个家族、一户家庭的脸面，故古人对大门建造和装饰是很舍得花钱的，宁波人更是如此。

宁波“老门头”中占比最高的是八字门头、石箍门头。八字门头侧重于门的样式，石箍门头侧重于门的材质。八字门头、石箍门头又与砖雕相结合，派生出八字砖雕门头、石箍砖雕门头等。考究的人家又为大门建一间屋，这就成了“门楼”，有门楼的大门，过去在宁波也不少。这些门楼与八字、石箍、砖雕等结合，又增加了不少大门种类。因此要给宁波那些“老门头”合理分类，有点难度。

一些建筑类书籍上的大门分类，总是以北方为基础，宁波的“老门头”是排不上号的。南、北方对“老门头”称呼也完全不同，宁波的那些“老门头”缺乏现成的资料。还是对着我拍摄积累的照片，以具体实例展开分析，更为贴切。

第1幅是童家砖雕台门，位于江北区庄桥街道童家村后童2号，其最显著的亮点是砖雕精美。砖雕下部即“门洞”是具有宁波特色的石箍门，红石门框、绿色雀替，它与周边灰色砖雕、白色墙体，搭配十分得体。童家砖雕台门的另一个亮点是保存完好，整个大门没有遭到人为破坏，且仍处于初始状态。

童家砖雕台门主体为三开间，分上下两层，左右严格对称。两层都起



脊，正脊高耸；两边也有脊，略低。左右八个尖角上翘，颇有气势。童家砖雕台门规格之大，为浙东少见。

台门屋顶为筒瓦，凤凰纹滴水瓦，檐椽及飞椽皆为方形仿木。檐椽下部置斗拱，正中斗拱共8朵，两边斗拱各3朵，均为仿木。斗拱下部是砖雕。

正中的砖雕尤为精美，雕刻的是人物，包括传说故事、戏剧故事中的人物。最中间的一块砖雕刻的是“八仙过海”，似是整个砖雕的“画眼”。

“童姚马径张，银子好打墙”，这句当地老话讲的是早年慈东童家村的童氏家族、姚家村的姚氏家族与马径村的张氏家族都是巨富，而童氏又被列为三家之首。童家砖雕台门显然是家境富裕的象征。

据说，台门内是一座四合院，正屋堂名“九叙堂”。我之所以没有把童家砖雕台门列入庙堂类建筑，是因为台门内的四合院是住人的，村上又有童家祠堂，我曾去拍摄过。

第2幅是王钊故居门楼，位于奉化区大堰镇大堰村下街，它属于门楼式的大门。门楼式的大门是将大门置于少则半间、多则三五间、常被称作“门楼”的屋中，早年门楼中有“闹者”（司厨、门子）等居住。它的亮点是门楼硕大，我在宁波至今未见比它更大的民居门楼。

王钊故居门楼面临溪，背靠虎头山，面阔三间，坐西朝东。门楼通宽7.17米，进深6.80米，高6.60米，地面用卵石铺砌。中门前檐柱左右有石狮子一对，昂首相向而蹲，煞是威风。中门月台置垂带踏踏三级，梁架采用穿斗和抬梁混合结构，梁架榫有彩绘。

该门楼于1982年被公布为奉化市级文保单位，系明代建筑，估计后来房顶被翻修过。中门梁上有新匾两块，分别是“尚书第”和“旌表尚义之门”，猜测原来应有老匾。两块新匾落款均为“甲申年”，即1994年。20年前我去拍摄，当时门楼内是大宅院。

第3幅是慈城福字门头，位于江北区慈城金家井巷7号，它的亮点是门头内有石板砌成的“福”字照壁（影

壁），这种款式的照壁在宁波难得一见。而一进门就见照壁的情况，过去在北方倒是常见。

据悉，福字门头原为明万历年间湖广布政使冯叔吉住宅的一部分。此类以石箍为门框、其上施以普通的砖雕的门头，在宁波较为常见。

第4幅是沈家圆门八字门头，位于奉化区萧王庙街道，门头上门牌标为张家路18号沈家圆门7号。奉化一带的人们习惯将大户人家的门头叫作“圆门”。

它的亮点在于八字门头两边的石底座。门头正面既作柱子又作立面的墙体分掰两边，呈八字。八字门头在视觉上增加了大门的开阔度，又便于两边进行装饰，故深受宁波人喜欢。宁波的八字门头，往往墙身采用砖雕、底座以石鼓或须弥石为基。

该八字门头的门顶用砖雕和石雕，雕刻图案大方美观。门两边用砖雕，其下呈黑褐色的是石鼓形底座，石质高档，与砖雕搭配协调。门前置垂带石阶二级，呈红色。

第5幅是鸣鹤“廿四间头”八字门头，位于慈溪市鸣鹤古镇。“廿四间头”是通行俗称，全称大概是二十四间走马楼，乃嘉庆年间国药巨商叶心培之子叶锡凤所建，已有200多年历史。该宅七间两弄两层，加厢房共有二十四间，且楼屋四周有走廊可通行，甚至可骑马在里面畅行无阻，故被称为“走马楼”。走马楼是我国南方四合院民居中很有特色的一种结构，盛行于宁波一带的大户人家中。

“廿四间头”八字门头的亮点在于门头中间的6扇木门。我把这种老门扇称为“古代的防盗门”，在宁波乡下偶尔能遇上。

第6幅是西门成之庄八字门头，位于余姚市泗门镇望安路14号。它属于砖雕八字门头，其亮点是八字门头形制大。门头内部有门房，两侧的石鼓形底座采用的是红石。成之庄建于清同治二年（1863年），为浙东地区保存最完整的地主庄园之一。

第7幅是咸祥一小门楼，位于鄞州区咸祥镇环镇西路88号。门楼很小，充其量仅一间屋面，但独立建造，屋顶起脊，中有“福”字。同样是门楼形式，与王钊故居的门楼比较，有很大的不同，其亮点在于门楼中的木结构。

此小门楼的木结构相当完整，上有浙东常见的牛腿和雀替，两侧有四柱木门枋落地，门枋夹板上刻有门联一副，韵味十足。此门与北京四合院中的蛮子门有些相似，级别不高但经济实惠，过去在宁波城乡常能见到。

让我颇费心力的是对门联“宗陶正家声远，学绍籍溪道脉长”的考证。此门联是名联“宗陶正家声远，学绍籍溪道脉长”的“翻版”，联中的“陶正”和“籍溪”，可能是周代掌管制造陶器之事的官和世称“籍溪先生”的学者胡宪。推测屋主是他们的后裔。

琴键一样，依次锤敲过去。有时，一次不够，还可以再来一次、接着再来一次。最多三五个回合吧，神奇的时刻就会出现，轰然一声，厚实的大石头被十来个呆头呆脑的楔子给胀开了，露出了紧致又干净的石面。此时，石匠往往已汗流浃背，他们用沾满泥土与石粉的手，随意擦擦了事，至多喝口水或抽支烟就权当休息了。

春夏秋冬，石匠总是凭借一双手，依靠铁钎、榔头、撬棍等简单的工具，在石宕里打石头或站在竹架子上砌墙。此时，与其说是打石头或砌墙，还不如说是与一块块大小不一的石头进行着贴身肉搏。石匠眼尖、力大、技佳，那些笨重的石头，才会服服帖帖地听从使唤。记忆中，村中的石匠个个消瘦，绝找不出一位大腹便便的石匠师傅。

一半是人生，一半是求生；一半是自需，一半是他需。纵使石匠活儿很苦也很累也很危险，但村里还是有不少男孩子或子承父业或拜师学石匠，毕竟，有技艺在身，比单单种田种地，更宽裕一点。再说，那时石匠是社会中的必需行业，盖房子要石匠，造桥铺路要石匠，打凿石水槽、石捣臼也要石匠。

时移世易，如今在我老家已找不到一位还在靠石匠技艺谋生的师傅了，大多数的孩子也没见过石宕。“叮叮当当”的打石头的声音，再也听不见了，但有石匠的这些旧事，总在我的记忆中出现。

## 道考古

虞燕 文/摄

“荻芽抽笋河鲀上，楝子开花石首来。”石首即黄鱼，因其头颅中有两枚洁白坚硬、豆瓣大小的耳石，故名。曾经，野生黄鱼是东海常客，旺发期，鱼群蜂拥而来，海面如铺满了金子，闪闪发光。

大黄鱼为暖温性近海集群洄游鱼类，以栖息于近海水域的中下层为主，产卵时怕强光，喜逆流。老底子每年农历四五月间的夜里，我们岛上的人是听着此起彼伏的黄鱼叫声入眠的。鱼叫声撞击着海水，搅动着海水，大海躁动起来，渔民的心也躁动起来。

20世纪60年代的春夏鱼汛，大黄鱼主渔场岱衢洋桅樯林立、帆影点点，渔民俯身将耳朵贴近木帆船的船板，根据鱼叫声，判断鱼群的大小、深浅及密集程度，从而进行捕捞。一网又一网的黄鱼随着吊杆的升起涌出海面，沉甸甸，金灿灿，渔民淌满汗水的脸上掩不住笑意。黄鱼真跟黄金似的，是富贵之鱼、吉祥之鱼，它们挤挤挨挨，争先恐后。夜里若海上起风，次日早晨，岛上的村民就可以在海边捡鱼。年年丰产，当时没有有效的保鲜设施，黄鱼捕获后，一部分只能就地处理成鲞，渔民辛辛苦苦累却干劲十足。

黄鱼体色金黄，肉质鲜嫩，古人赞其“琐碎金鳞软玉膏”，经济价值自然高，是闻名海内外的优质鱼种。岛上有一道经典的食补佳品“酒淘黄鱼”，做法并不难，一半黄酒一半黄鱼，加黑枣、核桃肉、冰糖等慢慢炖，鱼的鲜，酒的香，浓汁甘甜，既美味又滋补。人们坚信，一碗酒淘黄鱼，能为辛劳的身体拂去疲惫，注入元气。

黄鱼的好，世人皆知，人们欢天喜地收下这大海的馈赠，捕捞，收购，加工。每逢鱼汛期，水产公司忙得昏天暗地，日夜不休。剖黄鱼的工人跟铁人似连轴转，其间不乏优秀的“刀手”，手起刀落鱼鲞成，利落、帅气。剖好的鱼通通放进旁边的巨无霸大木桶里，出桶后经漂洗、晒干等工序，就成了黄鱼鲞。此鲞保持了黄鱼的鲜美，肉质更加紧实，且久贮不坏。

晒黄鱼鲞，那是岛上的盛景，所有开阔之地被利用起来。金黄的黄鱼成鲞后，颜色泛白，像是繁华褪尽后回归到了素朴的样子。它们静止在竹编的地垫上，一层挨着一层，一层叠着一层，无数张地垫拼成了一个白茫茫的世界。

黄鱼鲞有个颇负盛名的称呼——“白鲞”。传说吴越争霸时，吴国驻海岛的军士常食用大黄鱼，鱼多时劈开晒干留着淡季吃。有一次，军士回都城，便带了些许献给夫差。夫差尝罢，连连称美。后来，人们将“鱼美”两字合起来，成了个“鲞”字。

白鲞怎么吃都美味，清蒸白鲞、红烧白鲞、白鲞焗肉、白鲞煎蛋……我少时，家里常备有醉白鲞，从坛子里捞出一段蒸于饭锅，醇香入骨，是下饭的圣品。后来有一段时期，饭桌上总出现黄鱼头面糊。就是把白鲞的头刺下，加大量清水、适量调料，面粉调成糊状入锅一起煮。趁热吃，倒也鲜香，直吃得人酣畅淋漓。长大后问起这道菜，母亲说因为黄鱼头便宜，以三分钱一斤的价格从水产公司购得。其实，那个时候野生黄鱼已渐渐走向枯竭。

确乎，20世纪80年代之后，渔船即使去海外捕捞，黄鱼的捕捞量也越来越少，直至没有。冰冻三尺非一日之寒，长期的滥捕导致黄鱼销声匿迹，不懂节制造成的恶果终于显现。不得不提那个万恶的“敲罟作业”，由闽地传入浙江，那是一种极残忍的捕鱼法。几十条船围着一块敲竹板，让石首鱼头骨中的两枚耳石产生共振，从而造成其强烈震荡。敲罟作业导致大黄鱼的沿岸产卵群体遭到严重破坏，此种捕鱼法后来被明令禁止了，但造成的巨大伤害已无法弥补。

除了黄鱼，还有很多的海洋生物正日趋减少，从前的春汛、夏汛、带鱼汛、乌贼汛等均成了陈年旧梦。

千鱼万鱼都比不上黄鱼啊！这句话是渔民时常挂在嘴边的。在我国，大黄鱼主要有岱衢族、闽粤东族和隘洲族三种，以东海的岱衢族肉质最为鲜美。10余年前，宁波启动了岱衢族大黄鱼原种开发和种质资源保护工作。而后，成功地在岱衢族大黄鱼原产地岱衢洋采捕到8尾可繁殖的野生原种活体，并培育出1000余尾苗种。

延续大黄鱼资源，岛上的渔民义不容辞。他们带上传统网具，下洋搜寻岱衢族野生大黄鱼的踪迹，以期在岱衢族大黄鱼的原产地海域发展海水养殖。

每年从5月1日起，东海全面进入禁渔期，而在从前，这个时节正是大黄鱼的汛期。

“咕咕咕咕……”东海边，什么时候能再听到野生大黄鱼的声音呢？



## 乡愁

蔡能平

宁海被称为“五匠之乡”，石匠是其中之一。我的老家王爱偏居宁海西南一隅，那时全村区区长百来号人，有名有姓可以打上石匠标签的却不止十个。

村里石匠多，与石匠有关的旧事也多。那些旧事，有些是听来的，有些是看来的，还有些甚至亲身参与其中。

“阿爸，家里来客人了，姆妈叫你早点回去吃中饭。”十来岁的阿爸，一边在石宕口从上朝下喊着，一边伸出一只赤脚板，在石片上来来回回蹭着玩。石片锋利如刀刀，“嚓嚓”两下，小脚丫就被割破了，血流如注……那时，村小的蔡老师，总在课堂上反反复复讲这个故事：石宕危险，石头随时会滚下来，地上的石片也很锋利，无事少去玩。那时，我就知道石匠是个危险的职业。

父亲还是小伙子时，曾去一石宕扛石头做小工。有一天，石宕一个起爆点失控，炸飞的小石子就像一群乌鸦黑压压扑下来，吓得石匠与小工四处乱钻。父亲很灵活，一脚钻进荆棘丛中，才躲过了这阵乱飞的石子雨。同去的另一位伙伴，就没有那么幸运了，一

下就被石子击中倒在了地上。要是没经历这个吓人的场面，一个小伙子，在石宕里干久了，最终拿起锤子和铁钎，做个石匠也是有可能的。毕竟，石匠的工钱比小工高出了一大截。听说，那时的父亲很勤快，每天主动替一位老师傅背工具箱，感动得那位老师傅总是劝我父亲：“我的铁锤你拿去敲，多敲几下，就学会了。”但没过多久，父亲还是回来了，再也没去石宕做小工。

小时候，我也曾亲眼见到一些血淋淋的事故。村里的常叔是一位石匠，家中要盖房子，就去石宕里打石头备料。那天大概下午三点钟，大路上突然响起一阵嘈杂声：不好了，常叔打石头，被滚下来的大泥块压住了双腿。快，快，快送到医院去……后来，他的腿是保住了，但石匠当不成了。

其实，除了出工时不可预见的伤痛，石匠的职业还与累和苦画上了等号。

那时，村里的石匠往往也是农民，他们家里有田地、山林、竹园，重体力农活同样需要他们一一去完成。只有农活干完了，石匠才可外出

## 石匠旧事

挣钱。

老家的石宕不是一座石山，石头是零星长在土中的。有时，三四米高的大石头是竖着立在土中的。石匠用一根绳，一头系在石宕顶上的松树桩上，一头绑在自己腰里，晃悠悠地垂下来。然后左边一锄，右边一锄，直把大石头两侧的泥土掏空了，再用铁撬棍，一点一点把大石头撬倒为止。悬挂作业应该是蛮累蛮苦的，而有些大石头是横着卧在土中的，那就要花很大力气去掏周围的泥土。

打石头看着有点像切豆腐，只不过石头质地坚硬，非得下力气不可。石匠拿着铁锤与铁钎，在一块大石头上，先对半，再对半，根据用料计划，把大石头取成一定规格的石条或石块。对半开的作业过程，我也很爱看。只见石匠站在石头中间，先用铁钎打出一行有一定间隔的细孔。之后，在这些细孔上，一一插上楔子。接着石匠甩开膀子，拿一把大铁锤使劲往楔子上锤。铁锤的手柄由三五根竹片做成，借着竹片的弹性，十来斤重的铁锤被激发出了更大的击打力。一下、两下、三下，石匠就像按