



故乡的野菊花。

乡愁

高高田埂
野菊开

蔡能平 文/摄

11月初的时候，住在敬老院里的母亲天天念叨：霜降过了，马上立冬了，田里那些亲戚代种的番薯，如再不去挖来，恐怕要烂了、冻了，亲戚就白忙了……其实，不是偷懒不想去，实在是天公不作美，连续两三个周末的阴雨天，田里湿漉漉的，去了也是白去。

“霜降渐欲作重阳，熠熠溪边野菊香。”不知为何，每年秋冬，我就会想起老家的朵朵野菊，它们开在高高的田埂上。我其实挺想回老家的。一个周六，天晴了，田里也干了，回家“秋收”成行了，回家赏菊也成行了。

番薯田就在家门口的大路下，面积不大，最多50平方米。要是早些年父亲未中风时，就是超出10倍的田地，二老也不会等着我们回家挖番薯。割番薯藤、刨土、挖番薯、挑担回家，都是父亲与母亲分工合作完成。有时我们周末回家，至多也就抢过锄头，乐哈哈地挖上三五行，象征性地挑一二担回家。更多时候是站在田头地尾，陪父母聊天，迎秋风，沐秋阳，赏秋景。现在，父亲中风卧床已一年有余，区区半块番薯田，母亲在敬老院里念了又念。

那天上午，半块番薯田里，母亲、大姐、三姐夫和我，齐刷刷地站了四个人。没过多久，堂哥与堂嫂也过来“助阵”了。只花了两个小时，番薯田就被我们翻了个底朝天。

荷锄而立，我四下打量起野菊花来。哦，看到了。在番薯田北边的一条田埂上，一丛野菊花黄澄澄、明晃晃，如满天星般倾泻，别有一番景致在眼前。好似一位久别重逢的朋友，看得我不由得在心里起了浪花——你好，野菊花！但除此之外，目力所及之处，再无其他野菊花的踪迹。四周，高高低低的田埂上，皆是疯长的野草、野藤与小杂树。

老家的野菊花一年少于一年，早已不是什么秘密。村里住的人越来越少了，蔓生的野菊花，还真长不过那些野草与野藤，一年、二年……十年，野菊花的生长天地被渐渐蚕食。不像以前，田地要种麦、种水稻、种蔬菜、种瓜果，那些高高矮矮的田埂，也被勤劳的村人收拾得清清爽爽。野草、野藤的生长被干预了，野菊花自然迎来了勃勃生机。平时没在意，一入秋，高高低低、远远近近的田埂上，满是野菊花，前前后后，花期有一两个月呢。

关于野菊花的功效，《本草汇言》记载：“破血疏肝，解行散毒。”《现代实用中药》中收录菊花“用于痈疽疔肿化脓病”。儿时，我就知道野菊花可做药材。大姐回忆起采摘野菊花卖钱的往事：野菊花一朵一朵，最好是欲开未开时。一放学，就提篮跑到一条田埂上，采三五斤鲜野菊花，才可以蒸晒成一斤干野菊花。干野菊花送到供销社，每斤可卖二三角。

母亲稍懂一些中草药知识，如有人手指得了无名肿毒之类上门求教，母亲总会去采些野菊花的茎叶当药，加点盐，捣烂了，帮人敷在肿胀处。没几天，肿胀便消失了。野菊花的叶片，与艾草叶有点相似，那时村里人多，若艾草叶被人采完了，也会把野菊花叶采来捣汁和入麻糍中，权当青麻糍食用。当然，喜欢采野菊花泡茶喝的，也大有有人在。记得儿时，我还睡过用干野菊花做的枕头，一袋干野菊花，鼓鼓的，沙沙响。更美妙的是，清香扑鼻，一挨着枕，便安然入睡到天明。

“花正黄，小如指顶，外尖瓣，内细萼，柄细而长，味甘而辛，气香而烈，叶似小金铃而尖。”前些天，在《群芳谱》上恰好看到这样的文字，眼前所见与脑中默念的文字对应起来了。我扔掉锄头，又爬到田埂上细细瞧来：这丛野菊花根茎粗壮，叶片饱满。正是盛花期，一朵朵菊花圆溜溜的，大如拇指盖，色正黄，香正郁，招蜂引蝶，热闹极了。花蕾也很美，如豆粒一般，一点点黄晕从青皮中绽露出来，就像十来岁的小男孩，在茎叶之间挤眉弄眼，煞是可爱。

一丛野菊花，星星点点，灿烂夺目，每一朵都值得细看。

有时想想，曹雪芹老先生真有才，以菊为题，在《红楼梦》中写了忆菊、访菊、种菊、对菊、供菊、咏菊、画菊、问菊、簪菊、菊影、菊梦、残菊等12首诗。可惜小可才不才，不然，我也想托物言志，写出野菊花的若干诗篇来。

我的祖父是信客

道老古

叶龙虎 文/摄

祖父生活在乡村，但他的见识异于一般的乡下人。他是信客，长年往返于家乡与上海之间。那时候，有一个女人，拖着长辫子，几乎每个市日（集市）一大早准会来敲响我家的大门。她一直走到檐头口，手抚摸着堂前的簿子，低着头，拘谨地询问：“德万伯，我小哥哥（丈夫）有否带信来？”祖父总是和善地安慰她。“这是一个可怜的女人。”祖父告诉我，“她本来是一个文静的女子，因为丈夫在上海工作长期不回家，生活的压力让她的脑子慢慢变得糊涂了。”

祖父原本在二六市老街开铜匠店，生意挺不错。1929年，做信客的伯祖父叶松寿过世，临终前托付弟弟，一定要替他将来不及送出去的货物及时送到雇主家中。伯祖父强调，信客的信誉比生命还要紧。于是，51岁的祖父关了铜匠店，义无反顾地改行做了信客。

信客这职业大致是在五口通商、上海商埠崛起之后慢慢形成的，经过清末民初的发展，到二十世纪五六十年代消亡。据史料记载，宁波七邑第一代信客共142人，其中慈溪西乡7人，有我伯祖父叶松寿和罗江的罗顺金，他们都是民国十二年（1923年）“宁波七邑信客联合会”的会员。祖父接兄长的班做了信客，而罗顺金将信客业务传给了儿子罗松乔，这样，祖父与罗松乔成了同行。罗松乔小我祖父25岁，他们是忘年交。1962年那场著名的洪水过后，85岁的祖父步行去罗江老街看望罗松乔，他俩的友谊可见一斑。

祖父做信客有过传奇经历。那是1948年农历十一月初三的下午，正在十六铺码头排队上船的祖父被一个年轻人拉住了袖子，年轻人说有急事回镇海老家，恳求祖父将船票转让给他。当时时局动荡，加上临近过年，船票很紧张，可是祖父还是二话不说就将船票转让给了他。几小时后，发生了众所周知、震惊海内外的江亚轮海难。祖父对我讲述这个故事的时候，加上他自己的理解，认为这年轻人是菩萨化身，来度他的。祖父反复说，“做人要行善积德，善良才有善报。”尽管祖父在我13岁那年就去世了，但他讲过的话，他的为人处世，我一直铭记在心。

祖父利用做信客的便利，从上海购来伤药，包成小包，备在家里，分给受伤的乡亲。当年我们家正好处于山里人上街的必经之路上，那年月山里人辛劳，受伤的特别多，隔一两天就会有人上门来讨伤药。祖父对山民一视同仁，总是千叮咛万嘱咐，告诉他们如何用黄酒吞药，如何忌口。以至祖父去世后的好几年里，仍会有人找上门来讨伤药。

很长一段时间，信客与邮政两者并存。小时候，我曾经纳闷祖父为什么把邮票叫成“龙头”。原来，我国是在光绪四年（1878年）才发行邮票的，为此朝廷还专门设置邮传部。在这之前，只有英国邮票，票面是女王的头



20世纪80年代的邮政信箱。

像，民间俗称“人头”。我国发行的第一套邮票的图案是龙，民间就称为“龙头”了。久而久之，不管发行什么图案的邮票，只要是我国发行的，老一辈人都叫“龙头”。

“过去的通信网络远未触及乡村，只有县城才有邮局，大一点的乡村仅有代办点。记得二六市‘回春堂’药店做过邮政代办点，代卖邮票、代收代寄信件。我小时候看见柜台上方挂着饭淘箩，城里的邮差一到，药店老板就摘下饭淘箩，将里面的信件倒给邮差。邮差很辛苦，早上8点，我就看见他佝偻着身子从我家的后门口走过。但是，乡村对外寄送货物主要还是靠信客。你祖父当时在慈溪西乡一带是很有名望的。”阳明中学退休教师王义祖先生生前告诉过我，“做信客主要是带货。每到年底，你祖父从上海带货来的百官船起码有三只，一直要撑到二六市小江桥头。”他还说，信客也带人，将乡下半大不小的孩子带到上海的店堂做学徒，这叫“学生意”；通过人际关系将乡下的年轻人介绍到上海工作，这叫“荐生意”；还有将上海的小孩带到乡下祖父母家来度暑假的。说到底，乡村人家将子女托付给信客，同时也将希望寄托给了信客。我想起有一年，时任上海市检察学会常务理事的严施麟先生回家探亲，他对我说：“我是你祖父带到上海的。没有你祖父，我或许一辈子在老家种田呢。”耄耋老人罗祖德也专门打电话告诉我：“我今年96岁了，父亲说过，我们父子两代人是你的伯祖父和祖父带出去，才在上海落地生根的。”是啊，像祖父这样的信客，曾经是乡村和城市之间的纽带。

信客，不仅要识文断字，知晓外面码头的情形，掌握外面的人脉关系，还要有强健的筋骨，要走得动路、挑得动担。吃苦耐劳、诚实守信、脑筋活络是信客的基本素质，因为大家托付给信客的不仅仅是货物和信件，更是殷殷的嘱托、热切的期盼。信客在大家的眼里，不仅仅是传递信件的使者，更是诚实守信的化身。罗松乔之子罗嘉春是罗氏信客的第三代传人，他生前讲过一个故事，据说是信客之间代代相传的：慈溪城里有一个姑娘要出嫁，姑娘的父亲从上海托信客带来两匹红绸。信客的女儿看到漂亮的红绸爱不释手，趁父亲不备就擅自剪了窄窄的一条用来扎辫子。没想到上海那位雇主同时也附了书信，让家里人收到红绸后留意两头有没有画着小圆圈，以防信客做手脚。这下，这个信客就栽了跟头，从此再没脸面从事这个行业了。罗嘉春告诉我：“20世纪60年代初，随着人民邮政业的迅速发展，人们越来越多地选择国家邮政，信客业务每况愈下，我这才歇手回家务农。”

信客是一个短暂的行业。因为受当时市场的局限，虽然后来也成立了“信客联合会”，但基本上各自为战，没能形成规模，更没有形成由市场竞争带来的信誉机制，讲究的仅仅是“人信”。有意思的是，很多年以后，随着经济的发展，又有一种民营的物流——快递公司应运而生。这时候，人已经退居到了幕后，倒是快递公司的牌子被推到了历史的前台。

回味

冬吃萝卜

沈东海

萝卜是个好东西，俗话说：“冬吃萝卜夏吃姜，不劳医生开药方。”但人们吃萝卜可不全为了这个——谁叫它那么好吃！

酱萝卜，儿时很少见，这几年比较风靡。你只要上酒店，桌上大多会摆着一碟这玩意儿，谁叫它好吃又便宜。吃的次数多了，心灵手巧的家庭主妇就开始在家自己研制。她们觉得这很容易，可一上手，才发现错了。最开始，有人把萝卜切成片，直接泡在加了盐的糖醋里。可这样酱出来的萝卜，显然不够味。后来我上网一查，原来酱萝卜的做法还挺讲究。要把萝卜切片，拌入适量的盐，腌制一两个小时。然后把苦辣的萝卜汁水挤掉，加入几勺生油和一勺老抽，再加稍多一点的糖、米醋，拌入一些新鲜的辣椒丝。接着倒入玻璃瓶内，把萝卜压实，让其完全浸泡在调料里。这样过个一晚上，第二天打开瓶子，先尝尝，看够不够酸，够不够甜。如果不够味要再加调料。这样腌个二三日，便完全入味了。腌好的萝卜，酱香浓郁，微辣，酸甜适中，内软外脆。当然，腌萝卜次数多了，你也会有一些自己的心得，比如萝卜宜带皮，不可切得太薄，这样做出来的萝卜，才够脆。而所加的糖与米醋，宜用红糖、红醋，这跟加老抽是一个道理——容易上色，做出来的酱萝卜，更养眼。

红烧萝卜，是从小吃到的家常菜。做法也非常家常，将萝卜切块，放入高压锅焖熟，以筷子可以轻松插入萝卜内为宜。将萝卜水倒掉，入大锅内，加适量菜籽油、酱油、盐、糖，小火熬煮。假如爱吃肉的，可放几块五花肉同煮，肉与萝卜荤素互补，变得更加有味。烧煮萝卜忌经常翻动，一翻，本就炖透的萝卜会烂了。等萝卜完全入味，撒一把小葱，即可装盘。此时，萝卜软嫩如炖了几日的上膘肥肉，用宁波老话讲就是“炖得塌塌开”，趁热吃，是极品。

萝卜丝带鱼，在别处我没见过，似乎是宁波人独创的特色菜。做法极其简单，将萝卜刨成丝，入油锅翻炒，再与新鲜的带鱼同煮，加适量酱油、盐、味精，就可出锅了。这道菜因加了海鲜，与五花肉煮萝卜完全是两个味道。中国人做菜讲究互补，这两道便是很好的例子。

萝卜丝饼，自家做的较少，除非空闲的时候，家里来了客人。要吃也不难，那时村里的早点摊主会做。做法无非是将萝卜刨成丝，打入一两个鸡蛋，再加入适量的面粉、盐、味精、老酒等，加水搅拌均匀成糊状。舀适量的糊入一个特制的铁勺内，入油锅，炸至两面焦黄。刚出锅的萝卜丝饼，鼓鼓的，远远望去，就像现在吃的汉堡一般。这东西要趁热吃，一口咬下去，烫了自己的舌头，才过瘾。

辣子萝卜汤，这名字是我自己取的。自从上班以后，每年的秋冬季，食堂老奶奶就爱做一碗放了辣椒的萝卜汤。我第一次喝这汤时，感觉味道很特别，没想到萝卜还能这么吃。这让我不由得联想起来用萝卜苗煮羊芳汤，似有异曲同工之妙。萝卜苗假如直接炒着吃，说实话又苦又辣，不好吃，但一放成汤，萝卜自带的苦辣味被冲淡了，反而变成了一种异香。可能就是因为这个缘故，辣子萝卜汤才让我念念不忘。

每年的冬天，大伯总会做些萝卜干。先把拔来的萝卜洗净，切成条状，铺在竹席上，拿到太阳底下晒着。晒到有点脱水后，用适量的盐搅拌，放入一只大缸腌起来。腌制几天后，再拿到太阳底下晒着。用大伯的话说：这时，萝卜干就香了。大伯做的萝卜干，按种类分，应属上杭萝卜干。这种萝卜干，在宁波大大小小的菜场都有售卖，和早饭一起吃是绝配。我不知道大伯是怎么学会的。

萝卜叶还能做成菜，很多年轻人可能不知道。这咸菜吃起来“沙沙”的，口感比较粗犷，味道有点怪怪的。我爸会在雪里蕻腌成咸没上市时稍微做一点，其他时候并不把它当回事。不知为什么，我却很爱吃。

在我儿时，偶尔也拿萝卜当水果吃。地里种的萝卜，直接拔起，往衣服上一擦，一口咬下去，又脆又辣，还多汁。遗憾的是，我还没吃到过带甜味的萝卜，用表哥的话说：那萝卜不苦不辣，赛似苹果又赛梨。不知是品种的缘故，还是季节的关系？

后来听朋友说，霜“砸”过的萝卜会变甜。说来也怪，很多农作物经霜后，就会变得更好吃。由此及彼，想想这人生，又何曾不是如此。

关于宁波鄞州农村商业银行股份有限公司鄞江支行变更营业场所的公告

经国家金融监督管理总局宁波监管局审核通过，宁波鄞州农村商业银行股份有限公司鄞江支行营业场所变更为宁波市海曙区鄞江镇澄浪潭路78号，现予以公告。

机构名称：宁波鄞州农村商业银行股份

邮政编码：315040

有限公司鄞江支行

联系电话：0574-88431252

机构编码：B1400S233020028

业务范围：总行在银行业监督管理机构批

许可证流水号：01042739

准的业务范围内授权开展的业务。

批准成立日期：2003年5月26日

发证机关：国家金融监督管理总局宁波监管局

营业地址：宁波市海曙区鄞江镇澄浪潭路78号

发证日期：2024年10月24日