

# 乡愁

# 天童老街上的「行板」生活

阿拉宁波话

## 年节里的宁波老话

赵淑萍

“小顽小顽依有皮，过了腊八就是年。”这话一说，年就近了。中国人的年，从腊八开始就做足了铺垫，一路热闹到正月廿三的落灯夜（也说是正月十八）才算完。

先说腊八，每年的农历十二月初八，大家都要熬腊八粥。寺院施粥或人们自己熬制腊八粥，为的是吃了能健身强体，祛病消灾。寻常的腊八粥，是用各类谷物、豆类和干果熬成的。宁波靠海，会熬制咸味的海鲜腊八粥，海参、大虾、鱼骨、扇贝等都可入粥，风味独特。

腊月廿三要祭灶。民以食为天，一日三餐，怎离得开灶？相传这一天灶王爷要上天汇报这户人家的情况，为了让他美言几句，就得给好处。于是，祭灶果要用甜甜蜜蜜甚至颜色好看的，比如冻米糖、豆酥糖、红球、白球、麻球、芝麻饼、藕丝糖……五颜六色，很大一包。其实大都是膨化食品，分量轻。于是宁波人就会打趣：“看看大落落，咬开一包壳。”等仪式结束，这祭灶果就成了孩子的美食。“祭灶果，乖乖果，吃了乖乖过。”这个“乖”，宁波话发音为“huan”，意思是聪明、灵巧。

之后，就是一大波迎新的操作，掸尘、杀鸡、割肉、搡年糕、做金团等，直至除夕。除夕夜称“送日晚定”。月大三十夜，月小廿九夜。宁波还有句老话：“会会七月七，吃吃年夜饭。”七月七是牛郎织女相会、金风玉露相逢的浪漫幸福时刻；而年夜饭则是一年中最隆重的一餐饭。“好看红绿，好吃鱼肉”，以前，孩子们就盼着这一天，能大鱼大肉放开吃。当然，宁波人还有一句话，“三十年夜下饭多，还差一碗割蛳螺。”宁波人的“蛳螺”，就是螺蛳，这句话，既说明年夜饭的丰盛，也说明螺蛳虽然不上档次，但很受欢迎。

除夕祭祖也极重要，宁波老话说，“祖宗羹饭要摆好，子孙福气才会到。”谢年羹饭，需全鸡全鹅、猪头整肉，排场不小。因为全猪太贵，而且体积庞大，就用猪头来代表。猪头又叫“利市”，或“利市头”。何以供鸡鹅而不供鸭？因鸡鹅有冠，谐音“官”，古人期盼儿孙做官，讨个口彩。年糕要叠得老高，取“年年高”之意。说到年糕，宁波也有老话，“汤团要吃缸鸭狗，年糕要吃冯恒大。”这冯恒大在慈城，当然不止慈城年糕，余姚三七市、慈溪鸣鹤一带年糕也很有名。

正月初一开始算是“正月头面”（一般是指正月上旬）。初一这天讲究很多，穿新衣新鞋、戴新帽，不动刀剪、不洒扫等，这里不一一赘述。这天还要放“开门炮”，开门炮一般放三个，要“带四放三”，留一个当“备炮”，宁波话“备炮”出典于此。初一早晨要吃汤圆或者汤果。提起宁波的米食，年糕、金团、麻糍、灰汁团、米馒头、豆酥糖……可以列一大串，但无论如何，汤圆总排第一。宁波汤圆洁白如玉、小巧玲珑，而且寓意也非常美好，意味着团圆圆、和和美美、香香甜甜。作为山海交汇的城市，宁波盛产优质糯米。糯米浸泡24小时后，用石磨加水细细研磨成粉，馅子得用家猪的猪板油。宁波人裹汤圆，肯下笨办法，一点点做出来，遂成就了宁波汤圆的美名。我有一个同事，家在外地，那年她在宁波找到工作，打电话回家，母亲说：“好的，好的，可以常吃汤圆了。”我去外地开会，临别请文友来宁波，他们也常回：“好的，来吃正宗的宁波汤圆。”宁波老话更是说得俏皮又实在：“拜岁拜嘴巴，坐落瓜子茶，猪油汤团烫嘴巴。”

春节离不开赏灯、玩灯。正月十三是上灯夜，元宵则是玩灯高潮，而正月廿三落灯，小孩子拿着明晃晃的灯，从里到外、从上到下，“赶老鼠老猫”。宁波作家周达章回忆小时候的落灯夜，他们一边走，一边吆喝：“荷趋，大趋，赶到茅山吃草籽……”大概是让那些老鼠、老猫及邋遢的东西都到乡下角落去待着吧。

宁波老话中那些带着烟火气的细枝末节，终究会成为我们最温暖的记亿。

走进天童老街，仿佛踏进一条时光的褶皱。这里曾是人们通往千年古刹天童寺的必经之路，旧称宁波“东乡十八街”之一。如今，它倚着小白岭，伴着一条终日潺潺的小溪，静守着十二口古井、三座祠堂、一座古庙，以及一街熙熙攘攘又安然自若的人间烟火。



邵家井



史家井



王氏宗祠



太白庙

路边有老人在售卖自产的农产品如青菜、萝卜、芋头、地瓜、橘子等，还有自己腌制的咸齑。

老街上有很多小吃店和小吃摊，出售金团、乌米饭、麻糍、灰汁团、米馒头、茶叶蛋、豆腐串、年糕片等。我问正在现场做金团的师傅，这里的金团为何这么小，师傅笑着说，现代人胃口小，几口能吃完正好，还可以留点肚子吃其他美食。

我去的那天是冬日下午，走了五六千步后，肚子咕咕叫了。看到一家糖糕店，师傅正在现炸糖糕，于是坐等。店内除了糖糕，还有三角米尖、鲜肉馄饨和米豆腐，我各来了一份。两人食，花费还不到30元。米尖是芝麻白糖馅，馄饨配有蛋丝、紫菜等佐料，滋味不错。糖糕在油锅里吱吱作响，焦香扑鼻。一口咬下，外皮焦脆，内里柔软，甜意温和。更稀罕的是米豆腐，老板说是奉化莼湖特产。米浆凝成长条，比豆腐韧，比年糕软，口感温润顺滑。老板从靠海的故乡来到山边，配料也从各种小海鲜简化为海虾。仿佛这碗米豆腐，也经历了一场从海洋到山麓的迁徙。

再往里走，看到牛肉面、年糕汤等店，还有素食馆、茶室、咖啡馆、酿酒坊、日咖夜酒店，足以满足人们的各种需求。

老街有文韵。以西入口的“山外”书店为原点，海丝寻迹文化馆、汉服馆、竹根雕馆、木匠作坊、美术馆等渐次铺开。尤其在海丝寻迹文化馆内，可以感受到天童的禅文化、陶瓷文化、建筑文化和茶文化。海丝遗存，宋风雅韵，颇有特色。

我在老街徜徉，这里是生活的天堂，日子如“行板”的旋律，刚刚好。

老街的兴与衰，与交通有关。在依靠步行的年代，去天童寺的游客，要步行经过老街。而从瞻岐、三山等港口上岸的新鲜海产，也需要通过天童街到东吴镇小白河埠头，再由水路运进宁波城区。天童老街曾是水陆商品的集散地，有数十家店铺肆开营业，南方传统乡镇的商业元素，这里应有尽有。

后来，随着城乡道路交通日益通畅，去天童寺走宝天线、宝瞻公路，不再经过老街，于是老街渐渐失去了活力。我去过天童寺多次，小学和初中时春游，坐的是大巴。在鄞县中学读高中时，有次骑自行车去，走的是宝天线和小白岭。后来开车去，走宝瞻公路，全部绕过了老街。老街失去了交通要道的作用，商业逐步衰退。

几十年过去了，如今经过改造，老街转身为文旅长街，又焕发了生机。我再一次来到天童老街，真是久违了。一入老街，就看到东头天空中的月亮，那天是农历初十，月亮半圆，日月同辉。这轮半月，一直陪我走完老街，和粉墙黛瓦、小桥流水、彤红柿子、橙黄桔果共同入画，留在了我的手机里。

离去时，老街尽头的半月悄悄爬上了屋檐，想起王安石离开鄞县后所写的“今夜江头明月多”。千百年月色，大抵相似，照过游人如织的旧埠头，也抚过门庭冷落的瓦爿墙，如今又悄然浸染着这炊烟再起、书香与咖啡香交织的老街。



天童老街东入口

道老古



雪后

## 雪天的土味快乐

谢昭艳 文/摄

初冬，一群大雁掠过“院子里高墙上的四角的天空”，这时阿太（曾祖母）就会碎碎念：“老喔（大雁）飞过，要落雪了。”这是阿太的生活经验，也是我人生中听到的第一条气象谚语。

入冬后，院子里一片萧条，高大繁茂的石榴树，叶子全部飘落，还剩一两只干巴巴的褐色石榴勉强挂在枝头。沉寂中，天边突然传来低沉的雁鸣，一群大雁飞入长方形的天空，扇动着宽大的翅膀不断变换队形，从“一”字形丝滑拉伸到“人”字形。一撇、一捺各有几只？扳着手指还没数清楚，一撇的队伍拉长又多出了几只。大雁不断变换队形，也不断改变飞行高度，有时还会有第二队、第三队连续飞来。

雁过留声，也留下了念想，冬天的雪被成功种草。接下来的日子里，我会一遍遍念叨，不停地问阿太，“今天会下雪吗？”“明天会下雪吗？”而大人则开始默默囤菜。在我印象中，朝东的边间一楼是个储藏室，角落里堆放萝卜、芋艿这类耐储存的地作货。楼板横梁上有很多长钉子，用细绳扎住白菜根，悬挂在钉子上。小孩子不爱吃咸鱼，外婆不急不恼，非常淡定地表示，到了下雪天，买不到新鲜货，就啥都爱吃。于是，这些不受待见的下饭菜被发配到厨房角落。

念念不忘，必有回响。冬季多阴冷天气，傍晚，突然一道阳光穿过云层，照亮灰扑扑的院墙。看到这种场景，阿太就会念叨：“夜快边开太阳，这是开雪眼，要落雪了。”真的要下雪了？

没过几天，铅灰色的天空冷不丁飘落雪花，七零八落，似有似无，还没来得及触地已经飘散。个把小时后，黑色的瓦上覆盖了一层薄薄的积雪，路面还来不及堆积，就草草收兵。南方的雪，多数下得潦草。

整个冬天，大大小小会下三五场雪，多数属于气旋组，有的年份会遇到一场酣畅淋漓的鹅毛大雪，集中在冬至至春节这段时间。雪后的清晨一片静寂，只听到阿太拿着竹扫帚“刷刷刷”扫地的声音，对雪天的冷，小孩子自带免疫功能。听说下雪，棉袄也来不及穿上，赤脚跳下床，趴窗户边先观察一下，远近层叠的屋顶，洁白一片。外婆家后门口的石阶旁边，积雪特别厚实，邻居家扎麻花辫的漂亮小姐姐已经在叽叽喳喳。她清早翻箱倒柜，找到做龙凤金团的木头印板，张开手指猛地嵌入松松的积雪，稍稍压实后，翻过来，在石阶上轻轻敲打，倒出一只完整的龙凤雪金团。小伙伴们轮流捧在手心，惊叹不已。

一场大雪，至少可以带来一个星期的快乐。

不记得是哪一年了，夜里下了一场超级大雪，院子里积雪厚度超过一尺。二叔一早来院子里堆雪人，从厨房里找出一把老式铜火铣（铲炭火的工具）铲雪，一会儿工夫，雪人就堆起来了，比我还高大。二叔很会动脑筋，就地取材，废煤球抠去表层已经充分燃烧的煤灰，中间剩下的黑色芯子做成雪人的眼睛，再扯一小块红布做嘴巴。远看，雪人咧着大嘴笑哈哈的，非常讨喜。三五天后，大雪人敦实的身体慢慢缩小，撑了十多天才完全消融。

雪后几天，孩子们课余活动的主要内容是忙着寻找积雪厚的地方去玩耍。祠堂里去的人少，下雪天更是清净，附近的几个大祠堂都要奔一遍。铺满屋顶的雪也在慢慢融化，盖在屋檐头的雪慢慢变薄，雪水滴落时凝结成冰锥挂在屋檐下。背阴处，倒挂下来的冰锥又多又粗，晶莹剔透，大人会拿着竹竿子帮忙敲打下来，拿给孩子们玩。

一场大雪，给孩子们带来无尽的欢乐，大人们却要操心一日三餐。下雪天，捕捞海鲜的渔船不能出海，鲜鱼肯定吃不上了，储藏的糟鱼、咸蟹一点点拖出来，省着吃；堆在边间的大头菜、大白菜、萝卜、芋艿也被匀速消耗着。

糟鱼是秋天的存货，取几块装在红花碗里，饭镬里放土羹架，中间搁糟鱼，周围铺上芋头、萝卜等，等米饭煮熟时，羹架上的食物也同步熟透了。蒸熟后的鱼块的边发黄，俗称“发油”，咸香味很足，一块带鱼下一碗米饭，是名副其实的压饭榔头。从瓦罐里刮点蟹酱作为蘸料，蘸芋头、萝卜吃，有滋有味。现在声名显赫的咸呛蟹，几十年以前是真的咸，吃之前要用淡盐水浸泡，努力降低咸度。

下雪天，家里会启用“取暖大杀器”——火柜，这是四五十年前宁波东部沿海乡村常见的取暖用具。比单人床略宽，四周高起，相当于凳子，总共坐得下八九个大人、小孩。中间凹下去二三十厘米，平整地铺上木板，上面再铺一条薄薄的蓝底白花的老布棉被，俗称“火柜棉被”。人坐在四周，将脚放到中间的木板上取暖，用棉被盖住。木板下放置一口大铁锅，堆放热灰、木炭作为热源，中途添加木屑、碎木头时产生的烟，常熏得人流泪。大铁锅不仅承担供暖的任务，还可以炖黄豆汤、年糕。年轻人忙于生计，难得闲下来，老人、小孩窝在火柜头取暖，猜谜语，道老古，还要惦记黄豆汤熟了没、年糕会不会烤焦。