

阿拉宁波话

鳞间味
骨里香

赵淑萍

张爱玲说，平生有三恨：一恨鲥鱼多刺；二恨海棠无香；三恨《红楼梦》未完。

鲥鱼，一种极其鲜美而多刺的鱼。宁波老话里一句“鲥鱼吃鳞，甲鱼吃裙”，道尽了它的金贵与讲究。它的鳞片大而薄，轻触即落。鳞片富含脂肪，遇热即化，这正是鲜味与脂香的真正源头，因此烹饪鲥鱼是绝不能去鳞的。蒸制时，鳞下的油脂缓缓融化，一部分渗入鱼肉，让鱼肉又嫩又润，另一部分则停留在鳞上。咬开鳞片，那鲜香肥腴的感觉就在舌尖上绽开。

民间流传着一则趣谈：从前有一位新媳妇，夫家有意让她做鲥鱼。她不明就里，将鱼鳞刮得干干净净，端上桌来。众人笑她少见识。小媳妇伶俐，回到厨房，那刮下的鳞片尚未倒掉，便用细线将鱼鳞一片片串起，重新蒸了，再端上桌，笑道：“我家常吃鲥鱼，鳞片是单独吃的，我妈说这才叫讲究。”一句话，反倒显得满座人不懂门道。

鲥鱼自己仿佛也深知鳞片的金贵，一旦被触及鳞片，便会立刻僵住，不再挣扎。因此，渔民捕鲥鱼多用轻巧柔软的丝网，网一旦卡住鱼鳞，鲥鱼便乖乖就擒。正因这份“惜鳞如命”，大文豪兼吃客的苏东坡给它取了一个极富诗意的名字——惜鳞鱼。

鲥鱼与刀鱼、河豚被誉为“长江三鲜”。虽称江鲜，其实它并非淡水鱼，而是一种拥有洄游习性的海鱼。每年春季四月至五月，正值繁殖期的鲥鱼自大海成群结队溯江而上，长江流域成为其最重要的洄游通道，其中以下游的镇江、南京一带最为著名。完成繁育使命后，亲鱼将幼鱼留在江中，随即回归大海。而那些足够幸运、未被早捕食的幼鱼，在淡水中生长至约15厘米后入海，开启新一轮生命的轮回。宋人梅尧臣在《时鱼诗》中写道：“四月时鱼逐浪花，渔舟出没浪为家。”诗中的“时鱼”，正是鲥鱼——到时即来、应季而至的珍馐。

明清时，鲥鱼是贡品，为了保鲜，常常快马加鞭运送，和唐代专门有快骑为杨贵妃送岭南荔枝有的一比。

由于过度捕捞及环境等诸多因素影响，野生的鲥鱼已经绝迹。现在餐桌上吃到的大多是人工养殖的鲥鱼，味道也非常鲜美。

倒是还有一种鱼，外形与鲥鱼相似，也多刺，吃时不用去鳞，那就是鳊鱼。鳊鱼，又称鳊鱼、曹白鱼、白鳞鱼等。鳊鱼比鲥鱼略显狭长，鳞片紧密，刺相对分明。比之鲥鱼的娇贵，它显得平民化。它是海鱼，常出现在宁波老百姓的餐桌上。关于它的宁波老话就更多了，比如“乌贼黑，带鱼白，鳊鱼肚皮像刀割”“黄鱼头大，鳊鱼刺多”“黄鱼吃嘴唇，鳊鱼吃下巴，鳊鱼吃尾巴，带鱼吃肚皮”“五月十三鳊鱼会，日里弗会夜里会”等。鳊鱼和大黄鱼的渔汛同期，所以渔民往往会按照“大水（大潮）捕黄鱼，小水（小潮）捕鳊鱼”的经验去捕捞。

还有句老话，叫“鳊鱼骨头里戳出”，意思是那满肋的细骨，从薄薄的鱼肉里刺穿出来。这话说得形象，常用来形容家庭或团体“内里生出嫌隙”，私事外扬，叫人看了笑话。

鳊鱼可清蒸、红烧，也可腌制。在宁波、舟山一带，有道菜叫作“三鲍鳊鱼”，也有写成“三鲍鳊鱼”“三曝鳊鱼”的。这里取一个“鲍”字，鲍者，腌鱼也。三鲍，就是腌制三次。腌制的工序极讲究：抹盐的方向和部位、腌制的器物、时间的拿捏、佐料的选配，都大有名堂。

经三次腌制，鳊鱼肉质转为暗红，在时间的发酵里，隐隐生出生一种霉臭的气味。这道菜，对老宁波来说，就是压饭榔头。咸鳊鱼炖蛋或炖肉饼子，都是先前的家常菜。说来惭愧，小时候我最怕这道菜，看着诱人，但一尝那肉饼子和鸡蛋实在是咸。可大人们吃得津津有味，一边剔着细骨，一边品嚼着鱼鳞，还连夸“入味”。后来，不知从什么时候起，那咸里藏的鲜，竟渐渐被我尝了出来。那臭味，也觉着成了一种特有的咸香。如今，反倒成了惦念的那一口。

老话说，“吃尽五味盐好，走遍江湖田好”。明知咸多伤身，可舌尖上的乡愁，哪里是说改就能改的？而那些老话中也全是旧日的时光、旧日的味道。



江厦街旧景（图中的“方聚元”为钱庄）

道老古

孙仰芳

这大概是阿拉宁波史上最“牛”的一条街道，没有“之一”。多少年来，在老百姓口里流传着这么一句耳熟能详的话，叫作“走遍天下，不如宁波江厦”。

这“江厦”一词的由来，最早源于宋代。在明州（宁波古称）城墙外的奉化江边，曾有一座江下寺，宁波话里的“下”同“厦”谐音，因此，江下寺前的这条路，后来就被人们称为“江厦街”。自宋代起，三江口一带就是明州对外贸易的重要港口，江厦街及周边区域早先是造船基地。

北宋年间，宋徽宗就钦派官员任职明州，设立了相对完善的配套机构。这位官员叫晁景迂，山东济州人，原是苏东坡门下弟子，后来到明州当上了船务司主管，专门负责监督进出口货物交易，以“诸番互市于

兹”而史上得名。这位晁景迂，虽说官位不大，但内心不减诗意，曾在三江口岸边修了一座“超然亭”，尽显洒脱之趣。并作《超然亭戏作》一首：“终日一杯终日醉，看潮初上看潮回。自疑前世陶贞白，乘兴闲游鄞县来。”后人为了纪念他，将超然亭改作景迂先生祠，并请陆游作祠记。如今祠记尚能读到，而亭与祠皆不见踪影。

三江口的对外贸易发达，带来了岸上商品经济的繁荣。江面上，海船来往频繁，千帆竞发；街巷里更是挤满了客商与旅人，熙熙攘攘，一片热闹。尤其到了明清两代，江厦街这里变成了宁波城里（明初因避国号，明州易名为宁波，取其“海定则波宁”之吉祥寓意）最繁华、最富庶、人气最兴旺的地方。

江厦街原是由半边街、双街、钱行街、糖行街四条街巷组成，一边临近奉化江，另一边商舖林立，特色鲜明。先从半边街说起，这里半数以上是鱼市行，大宗进货者又多数兼营门市零售业务。街面上用一块块条石铺成，走过此街，鱼腥味扑鼻而来。半边街最热闹的是在夜里，船上的渔民协助鱼市行的伙计，抬着鱼篓上岸，过秤人行，直到天色拂晓，闹市结束，半边街的街面上总是湿漉漉的。宁波有一首民谣唱道：“半边街，街半边，半边奉化江，半边是鱼行。”可谓这一带景象的生动写照。

双街紧挨着半边街，它是为区别“半边街”而约定俗成的街名。这里主要卖的是咸货，从前宁波城里最有名的四大咸货行中的“方悦来”和“邵泰祥”就在这里。咸货行前店后场，临街是铺面，后面是工场，深深的场屋一直从街面通到江边。有名的三矾海蜇头和白皮子、红膏炷蟹、咸带鱼等，大多出自这里。再往前走有一条横街，叫作“大道头”。顾名思义，大道头就是海船停泊的大码头，也就是说“来往的渔船及海外使者、客商游人都在此上岸或启程”。

接下去就是钱行街和糖行街，认真说起来，其实这一段才是真正让江厦街获得“天下第一街”美誉的精华所在。不妨先讲一下糖行街，所谓“糖行”，并不专指卖糖的铺面，而是泛指经营南北货及日常用品的店铺。街头上开着“东昌”桂圆行、“泰来”南货店，还有一家名曰“华丽芳”的店铺专卖胭脂香粉。沿街商舖的广告从上至下，满街飘扬，街面上游人如织，煞是热闹。这里的建筑显然比半边街、双街那边高大整齐，全是中式木结构房子。可是与钱行街相比，又逊色不少。

钱行街上的钱庄多用石库门面，高墙耸立，石质门框中有两扇大门，内入才是店堂账房和客堂。另外，街面上每隔50米左右，就有一道圆顶拱形高墙，以作防火之用，这构成了宁

波街市中的独特一景。据有关史料介绍，自清乾隆年间始，钱行街上的钱庄就进入了鼎盛期，此后有财力雄厚的方聚元钱庄、益康和瑞康钱庄及著名的敦裕钱庄入驻，大大小小共有五六十家。

当年，街头巷尾时有民谣响起：“银洋叮当响，铜钿好打墙。进出黄包车，满街大先生。”足见那时候的江厦街是何等繁荣。

江厦街不但是宁波钱庄业的发祥地之一，在这里，还诞生了宁波人独创的“过账制度”。

据传“过账制度”的早期创始人之一，是甬上闻人陈鱼门先生。陈鱼门名叫政钥，号仰楼，年少时便聪明出众，清道光二十九年（1849年）选拔为贡生，后来升任内阁中书，乃三品官衔。《鄞县通志》对陈鱼门有一段评价颇高的记载：“政钥负才广交游，为当道所重。郡县有事，若拓荒、修学、协济邻饷之举，皆倚办之。”另外，他平生极喜玩耍，“广交游，琴酒无虚日”。据考证，被称为“国粹”的麻将牌的发明人也是陈鱼门先生。但他的最大功绩是出面办了许多有益于地方的慈善事业，如集资从当时的洋人手里赎回了一座老浮桥，也就是后来人们口中常说的新江桥。

陈鱼门当年采用的集资方法，就是“过账”。何谓“过账”？即在贸易结算、信用往来活动中，不必付现金交易，而是双方通过自己的开户钱庄去划账，这是一种以信用为基础的十分独特的会计结算制度。具体做法是，借贷双方在“过账”时，采用一种叫“过账簿”的本子，如有大额交易发生，在钱庄开户的客户，不必收付数点现金，只要双方把收进或付出的账款，记入“过账簿”中，各自送交自己的开户钱庄，再由各自的开户钱庄当晚把客户“过账簿”中所记载的进出款项，分别按双方交易的数额逐笔填入摘抄单里，得出应收应付的差额后，次日清晨送到钱业公所去互相核对，盖上“查”字图章后结清。整个手续极其简单，但其内部制度相当严密，有详尽的庄规加以约束，出现的差错率极低。这“过账制度”不但获得了钱业行经营者的赞许与采用，也获得了外国洋商的认同，由此扩大了它的使用范围与影响力。

曾任宁波通道的薛福成在《庸庵海外文编》里，谈及伦敦、纽约、巴黎、柏林等西方各国银行票据交易优势时，特意增写了一段称赞宁波钱庄业早期“过账制度”的文字：“宁波殷实富室所开钱庄，凡有钱者皆愿存钱于庄上，随庄主略尝息钱，各业商贾向庄上借钱，亦略纳息钱。进出只登账簿，不必银钱过手也。”

你说，阿拉宁波这条“天下第一街”，是不是很牛？

乡 愁

横溪的街角

陆未 文/摄

我偏爱它清晨四五点钟的模样。那时，天是蟹壳青的，带着潮润的凉意。整条横溪老街还浸在昨夜的残梦里，只有几家做早点的铺子，亮着惺忪的、暖黄的灯。灯晕在湿润的青石板上洒开一小圈，像宣纸上不小心滴落的淡墨。

空气里最先活过来的，是气味——油条在滚油里膨胀的焦香，蒸笼揭盖时喷涌而出的白雾带着麦芽的甘甜，还有豆浆那质朴的近乎土地般的醇厚。这气味是无声的吆喝，吸引着早起的人。拉煤饼车的老汉，车轮碾过石板，“咕隆咕隆”的声音，空旷而清晰，能传出老远，仿佛这是半醒的街道唯一的心跳。声音撞在两旁店铺的木板排门上，又被轻轻弹回来，带着一丝寂寞的回响。这时你就觉得，这街是空的，也是满的，满得能装下所有尚未开始的安宁的希望。

天光再亮些，脆亮的声响便接管了一切。沿街的面店，“哗啦”一声，卸下一块块门板，店铺的内部便毫无保留地展露出来：杂货店里垒成墙的杂货，酒酿铺里幽红沉默的米酒，裁缝铺案头堆积如小山的布匹……声响也跟着丰富起来：茶馆的灶上，长嘴铜壶“嗤——”的一声长鸣，尖利得像要划破空气；隔壁篾匠铺里，老师傅用篾刀破竹，“唰”的一下，那声音又清又脆，带着竹纤维断裂时的韧性；更远处，隐约约约木槌捶打年糕的“嘤嘤”闷响，一声声，结实而富有节奏，像是给这喧嚣的市井打着沉稳的拍子。

最妙的还是那家老茶庄门口，伙计正在一口巨大的铁锅里炒茶。茶叶与热铁锅摩擦，发出“沙沙”的声响，不像劳作，倒像极细致的连绵不绝的雨，打在无边无际的荷叶上。间或“啾啾”一声轻爆，是茶梗受热断裂，那声音脆生生的，像在寂静里炒青豆。你路过，那混着微焦的青草气息的茶香，便不由分说地钻进你的肺腑，让你觉得，自己也成了这街的一部分，被这生活的烟火气熏染得透透的。

日头爬到顶时，人潮最盛，各种声响便汇成一股浑厚而有力的洪流。叫卖声、讨价还价声、熟人相遇的寒暄声、孩子的嬉闹声、自行车的铃铛声……它们汇聚在一起，分不清彼此，成了一锅煮沸的嘈杂的粥。这时的街，仿佛正值其壮年，筋骨舒张，血脉喷张，充满了用不完的力气。你挤在人群中，身不由己地跟着流动，眼睛、耳朵、鼻子都不够用。冬日里的糖炒栗子散发出奇异浓香，会和水果摊上熟透菠萝的甜腻搅在一处。前面刚刚飘过女人发间的幽香，后面紧跟着就裹来水产摊上的咸腥，这感官的盛宴是泼辣的、直接的，甚至有些粗野，却真实得烫人。

我常常想，这条街究竟是什么？它是通道，是市集，是许多人一生的舞台。然而在我心里，它更像一条缓慢流动的河。白日里汹涌的是生活的激流，挟带着泥沙、草叶与阳光，哗哗地向东奔去；到了夜里，水面平缓、沉静下来，河底的卵石、水草，乃至沉积的往事，便都在星月微光下，显露出它们温润、本真的模样。一代代人，像水上的浮萍，来了，又去了。街边的老屋，门楣上或许还残留着旧时斑驳的标语印迹。街角，一个摇着拨浪鼓的货郎担刚刚走过，而隔壁的音像店里，却飘出时下流行的用电子合成器制造的缠绵情歌。这新与旧、快与慢、喧嚣与寂静，便如此和谐地交织在这条街上，织成它独特的肌理。

我就这样站着，站在明与暗的交界处。身后是尚有余温的人间烟火，面前是那已沉入梦境只以呼吸示人的古老河流。我不需要懂得它全部的故事，能在这个黄昏，做它岸边一粒安静的沙子，感受它的脉动与温度，便足够了。我知道，明天，只要天光一亮，那卸门板的“哗啦”声会再度响起，铜壶会再度长鸣，生活的激流，便会又一次充满力量地漫过老街古老的河床。



旧日钱庄的“过账簿”（孙仰芳 供图）



三江口的老浮桥（俞德富 摄）



横溪街角