书与海
——访宁波天一阁

■金 东

一

天一阁的檐角，浸过明州的朝雾
也沾过甬江入夜的潮声
一卷卷线装书
在木格窗后，静静卧成
一座城最沉默的脊梁

当年，范钦走遍天涯
把散落在风尘里的文字
一一拾起一一珍藏
宦海浮沉，荣辱不惊
只把心，交给纸页与墨香

直到垂老，把家产轻轻摊开
长子范大冲抱起那些泛黄的纸卷
抱起父亲一生的痴与狂，和
代代相传的沉重与荣光

“代不分书，书不出阁”
家训刻进木柱，刻进血脉
任凭岁月风雨，任凭世事沧桑
一柜柜书，守住了
一个家族的风骨
一座城市的文脉

二

于是，后来黄宗羲踏破风尘
只为登阁一观
指尖抚过纸页,如抚过历史的心跳
全祖望、万斯同们
以书为灯，以史为骨
在墨香里写下浙东的风骨与担当

宁波的海，从来汹涌
那是向外的气魄
而宁波的书，始终沉静
是文脉不绝的温柔与倔强

天一阁的风，还在吹
吹过泛黄的纸，吹过高高的墙
甬江的浪，还在涌
涌过古老的港，涌向远方的洋

书与海
一藏千古文脉，一纳四海风云
在这座城里，相依、相和、相长
写成一首
永远也读不完的诗章

沧桑如树

■颜文祥

背后是我的影子
前方是高过庭院的蔚蓝
刻满影子的墙上
不知记载着多少斑驳的故事

被修葺一新的旧居
总让人想起岁月的峥嵘
无法明亮的心事
铺开的不只是一片夜色
走过夜色的人
坎坷的尽头是一片丹心

望着那一棵棵沧桑的树
谁能触摸过往昔的苦难
就把敬仰当作自己的影子吧——
枝头绽开的每一片叶子
都是明天写给今天的信笺

岁月流年的安喜

■海 暇

奉化江潮声漫过老屋的影
你蹒跚学步,红嘟嘟小嘴撇了一下
四季相继的期盼
风里传唱，相牵的纸鸢，遥遥

今夜西服笔挺如时光的尺度
星子在你眼中重新排列
祝词在酒杯边缘轻轻打转
你望向她的眼神软成江南烟雨

那是我从未见过的温柔，裹着岁月
此刻，灯光拆解时间
从褪褪到红毯，雕镂眼里的笑
啼哭、奔跑、陪伴，落满祝福
看你的背影，走进流年的安喜

“吃螃蟹”的“爷爷”

■岑昊卿

我第一次见到陈爷爷，他就说：“不要叫我陈爷爷，要叫我爷爷。”

那时，他是我们小城一个协会的副主席，称得上耆宿。他相貌“崎岖”，远远看过去，头像一个上端大下端小的六边形石头，这石头属于打磨过却又没打磨成功的类型。五官全部挤在下半张脸，压着一副宽大墨镜，长得酷似《西游记》中的银角大王。

陈爷爷虽然长得粗野可怖，听说他对家里人相当好。他老婆原是戏曲演员，他在家里排第十四名。我想他们家人可真多，跟贾府似的。后来才知道他家里养了十一条狗，所以他排第十四，好嘛，这每天熬狗食都得熬三缸。

陈爷爷学历不高，听说只是上世纪六十年代的初中生。但他会的很多，不仅写散文、诗歌，甚至还会写剧本，写对联。有一次他们几个半老头子在那里讨论写对联的事，陈爷爷兴致勃勃地说他岳父去世的时候，他写了一副挽联，上联是“劳家村死了一个老太公”，我一听“老太公”，笑得差点噎住，就没听清他说的下联。很多年后，我看到他的著作中收录了这副挽联，原来下联是“天竺国多了一尊活菩萨”，读罢，废卷太息。

陈爷爷很喜欢逗我玩，每次出去旅游，他就要问我一些非常奇特的问题，比如“佘太君”是哪国人，我那时还没看过《杨家将》，哪知道什么“蛇太君”。一说到太君，我就以为是跟外公一起看的抗日剧中瞪着两只呆滞眼睛的“太君”，我便说日本人，汽车内外顿时充满快活的空气。陈爷爷还问我赵云是干什么的，我说赵云赵子龙么七进七出长坂坡，当然是上阵杀敌的武将，陈爷爷说你看你不知道了吧，赵云是卖年糕的，我说我只知道张飞卖过猪肉，关羽卖过绿豆红枣，从来没听说过赵云卖年糕，陈爷爷说你不是爱唱戏吗，那戏里不是唱道：赵子龙“老迈（卖）年高（糕）”……

有一阵子，我疯狂迷恋上了下象棋。我七八岁时，一旦迷上一样东西，半条命就靠这玩意给的了。陈爷爷听说我喜欢下棋，那次采风就直接坐到我身边，一路上给我讲了几小时的象棋。他说他当年可是我们小城象棋比赛第一名，我给他唬得一愣一愣的。“现在谁也不敢跟我一起下棋，我只能一个人在家里把棋盘摆出来，左手下右手，右手下左手。”他抓着我的手，两眼放光地叫着我的小名，邀请我下次有机会去他家陪他下棋。我长到足够大，才明白陈爷爷那时已是一个孤独的老人。

大概我上二年级那年，协会搞了一次大型活动。记得有一次在聚餐后，陈爷爷和其他会员们一起站在饭桌旁，手里拿着稿纸，大声地念些什么。里面有一句“吃螃蟹的人”，我甚是好奇，就去问陈爷爷为什么要吃螃蟹，陈爷爷笑起来，说别人没吃，那我们就去吃了呗。

那次聚餐后，我爸妈就经常吃完晚饭带我去参加协会的排练。演出那天，他们脸涂得雪白，站在台上，进行最后一次彩排。陈爷爷也参加了。他那六边形脸上涂了白粉，涂了口红，他穿一件白衬衫，配上红色的领带，活脱脱一个瘦弱版的超级赛亚人——我那时突然发现陈爷爷其实个子很矮，为了显得腿长，他就极力地把西装裤往腰上提，几乎要提到肋骨。可是上了舞台，却只是站在最角落。站在中间的是赵叔，那时他已经当上了我“干爹”，每次见到我都喜欢把我抱起来。陈爷爷看到干爹把我抱起来，很是羡慕，乐呵呵地说他年纪大了，“爷爷抱不动你，不过你有这么好的爸爸妈妈，这么好的‘干爹’，爷爷也替你开心。”

演出正式开始了。我坐在观众席里，看见舞台上的大屏幕播放着幻灯片，陈爷爷的照片一次次出现，有一张照片我印象深刻，是陈爷爷年轻时，也是把西裤提到肋骨处。彼时，他站在一片滩涂上，极目远眺，风华正茂。

我在那次演出后就再也没有见过陈爷爷。虽然后面协会依然有采风，有年会与聚餐，我每次能见到的就只有头发逐渐变白的干爹。我每次都问陈爷爷去了哪里，干爹都含糊其辞，就连我爸妈也语焉不详。后来我读初中、高中，整整六年与我们小城的文化界失去了联系，就连我干爹都好几年没见到。

突然,有一天早上,我妈接到一通电话——那时她已接替陈爷爷担任协会副主席。我妈匆匆出去,回来后告诉我,陈爷爷死了。我愣住了。

对于陈爷爷的死，传言多得像秋日飘落的银杏叶，有人说他得了骨癌，活活痛死的；也有人说陈爷爷晚景很凄凉，生病时要茶没茶要水没水。

我在高考结束后，以正式会员的身份加入我们小城的协会，与他们的交往又多了起来。有一日，我突然想起陈爷爷，问我妈陈爷爷当初究竟做了什么，怎么他吃螃蟹都要朗诵出来。我妈笑了，拿出一本《逝水光影》——就是干爹和陈爷爷主编的。我翻开来，找到了当年的朗诵词：难忘他/我们协会的奠基者/电视剧创作的吃螃蟹者/开创了影视艺苑的一片锦绣。

我不由得一阵悲怆。这词是陈爷爷写的，现在看来，他竟给自己提前写好了悼词。我问我妈，说陈爷爷还写过什么作品，我妈翻箱倒柜找出一本封面都快褪色的书，封面的几个字仿的是魏碑体，字形歪七扭八，极其丑怪，跟郑板桥那乱石铺街体似的，可是很有力量，有一股奇崛之气，就像陈爷爷那张“崎岖”的脸。

我妈跟我说，其实陈爷爷过世前一月，她去看望过他。彼时，他坐在满是杂物的床上，拉着我妈，叮咛道：“千万不要告诉你儿子，爷爷病得那么重，千万不要告诉他，爷爷病成这样。”

闻及此言，我猛然一阵鼻酸。

人携春色归

唐严 摄

当春乃发生

■应爱卿

最先感知季候流转的是春天的风。它携着冻土初融的湿润，掠过我肩头时，也掸落了一路沾惹的尘埃。那些蒙尘的记忆，那些被日程表挤到边角的故人，还有故乡田埂上的春草，忽然在风里清晰起来。

故土总在那里，像一位缄默的老者，重复着我的离别与归来。脚踩在土里，我贴近它，那股熟悉的味道顺着脚踝往上爬，与故土的呼唤重新连接。没有繁华，只有静谧，还有一道正沿着田埂缓缓而来的光。

清澈的春雨终于洗净了我，我已走出自己狭隘的视野和心胸。生活的真相里是太多的清浅平淡，接受平凡和平庸，坦然面对屋檐下的生老病死。从村庄到高楼，从柏油马路到田埂，那些深深浅浅的脚印是年少时背着布包踏向远方的告别，是踩着月光归来时的迎接，是被生活推着身不由己的前行、是午夜梦境里对故土的回望。那些人生典藏的光阴里总有一些理由，缠绕一些无法忘掉的记忆，一把锄头，一个名字，一个背影，一条田埂，一个烟圈……

我把风揽在怀中，无比湿润与温柔。当母亲的蓝布衫被料峭的风吹落在篱笆上的时候，数不清的嫩黄从她梳篦的齿缝间溢出，沿着春风和清明的路径，铺满田埂和沟壑。

岁月锋利，生命陡峭。幸亏我小，小如标点；幸亏我轻，轻如小草。但每一株小草都在努力生长，它们仰着头，呼唤云朵、雨水和春风，慢慢地绿，慢慢地枯，枯了又绿，那是四季最本真的模样。

站在春天的门口，我仰望广袤的田野，因春天而绽放新的色泽。有些欣悦是掩饰不住的，也无需掩饰。它们窸窣作响，走进我的诗行，唤醒我深处的贪念。看到自己的童年在田野的花海里忽隐忽现。油菜举着那万盏金箔，蜜蜂辛劳而甜蜜着；河岸边的柳树吐着嫩芽，桃花、李子花、梨花依次站出来，消融寒冷，更换世界的色度，从嫣红、粉红、紫红到雪白，呈现春的明媚与艳丽；紫云英铺开碎玉织成的地毯；燕子剪开一个个黄昏；母亲的炊烟在瓦房上打结，围墙边的蜘蛛网缀满星星。原来人生的苦难与坚韧在世俗烟火的深处静静发芽，最后都开成了晶莹的花。

远处的春山褪去冬日的沉寂，一抹抹新绿悄然攀上枝头，深情地点亮树梢，为村庄铺垫了动人的底色。春山的信笺如千万支笔尖，写着春天的深情和眷恋。

一双双巧手轻轻捻着春色，背篓里装满了欢声笑语。柔如春水的三月，东风轻抚，雨水恰到好处。婀娜多姿的运河水日渐丰满，新水间红灯笼穿行藻荇，照着锦鲤东进的路，也照着鸭戏水草间的激动。古镇里温润的唐朝月、宋时风，和着明清的雨露，还有我亲手采摘的春天。

裘家弄的几位老人又扛着锄头去了地头，他们抬头看天，低头侍弄着庄稼，从日出到日落，把汗水摔进土里，长出一季又一季的希望。于他们而言，最好的信仰是脚下的土地，最好的雕塑是金黄的稻穗，一把锄头刨开的是生活的底气，一个家园扎根的是永续的耕作。

一阵阵随心而至的春风，将一种滋润注入心田，装满风月，装满春光，饱满着灵魂。我希望自己在哪里啼哭，就在哪里欢笑。坚硬的部分更加坚硬，柔软的部分更加柔软，把心向春风敞开，用成熟而坚实的步伐，奔向每一个有雨有晴的日子。

清明风物记

■缪金星

清明断雪，谷雨断霜。母亲说，过了清明节气，瓜秧豆苗，都可以下地栽种了。是谓万物初生，清新明丽。

诗家应时写景，多以咏颂春天、讴歌生命作为清明的主题，如韩翃的“春城无处不飞花，寒食东风御柳斜”，吴惟信的“梨花风起正清明，游子寻春半出城”，苏轼的“梨花淡白柳深青，柳絮飞时花满城”，皆明媚蓬勃、生动活泼。再有张岱的一篇短文，描绘宁波府城内日月湖在清明日的情形，“桃柳烂漫，游人席地坐，亦饮亦歌，声存西湖一曲。”

既有此景，便得此食。清明前后，宁波人餐桌上的菜肴也开始多起来。马兰、椿芽首当春蔬上品。小时候喜欢听《马兰花》的故事，唱着“马兰花，马兰花，请你马上就开花”。后来才知道童谣里的马兰花与我们常吃的马兰并不是同一种植物。马兰花是鸢尾科植物，能吃的马兰则是一种菊科多年生草本植物，兼有清热解毒，消食散瘀之功效。那年入秋，我在乡下田埂边连根带泥掘了好些马兰秧，带回家种在泡沫箱里，翌年开春，绿油油一片。取嫩芽采摘，焯水与笋丝一起细细切碎，文火略炒，清香可口。至于香椿，通常腌制后生拌鲜食，古书上有“采椿芽，食之以当蔬”之记载。“及嫩时，皆香甜，生熟盐腌皆可茹。”这样的吃法由来已久。

杨花扑面，蒌蒿满地，周末与好友相约滩涂边，只见篱院土屋，竹椅石桌，农家餐馆正一片忙碌。选桌围坐，刚喝过半盏望海茶，热气腾腾的锅爆河豚上了桌。河豚有毒，毒在肝脏和血，须经专业烹饪才可食用。平日里只将河豚剖背晒干食用，“乌狼鲞烤肉”还是一道甬上名菜。时下河豚正是应季鲜食，举箸犹豫终究经不住诱惑，尝过一块后，觉得香嫩爽滑，鲜美无比，最后将鱼汤拌米饭也吃了个精光。

相比于“拼死吃河豚”，东钱湖的螺蛳则是贱物了。夏日河沿边，可随便摸上一脸盆，将其敲碎了作喂鸡的饲料。小时候猜过一条谜语：“生是一碗，熟是一碗；不吃是一碗，吃了还是一碗。”谜底就是螺蛳。记得有一年清明，与朋友在饭店相聚，好奇菜单上的“与你吻别”，端上来的竟是“酱爆螺蛳”，盘底还附有一首诗：“炒螺奇香隔巷闻，羡煞神仙下凡尘。田园风味一小菜，远胜珍馐满席陈。”

“清明螺，肥似鹅”，江南的一句谚语拿螺比鹅，谓其肥美。象山白鹅才货真价实，历来有些名声。尤其是白露前后孵化出壳的雏鹅，饲养到清明，膘肥体壮，是“毛脚女婿”上丈母娘家的首选见面礼。听老一辈说，此礼数称作“垫矮凳脚”，意思是拿肥鹅摆平未来的丈母娘，心甘情愿将女儿嫁你为妻。骆宾王七岁时写“白毛浮绿水，红掌拨清波”诗句，最是清新可爱。

说到象山，清明前后都绕不开马鲛鱼的话题。其鱼体形狭长，呈纺锤形，背蓝黑色，腹部色淡，背鳍与臀鳍之后有角刺。俯看则鱼体背部在自然光下与海水的颜色一致。若从水下仰看，鱼的腹部和水面乃至天空的颜色相似，实在是大自然一绝。马鲛鱼通体多脂肪，刺少肉多，味道鲜美，但对于我们近海的人来说，由于它量多易捕，时常用来腌制，或是做成熏鱼下饭吃。唯有到了清明时节，象山港一带的马鲛鱼便成为鱼中极品，其名称也与平时不一样，海边人称作“串乌”。清明前后十几天时间里，是马鲛鱼洄游到东海岸产卵，此时肉质糯软嫩爽，多有美食者追逐，价格高企且往往一鱼难求。

清明盎然，舌尖美味，拎着篮子去到菜场，琳琅满目，不经意间便又有什么鲜货上市，我是说不过来了。

三月雷笋鲜

■柴 隆

从白居易到苏东坡，从周作人到梁实秋，历代名家撰写美食评论，都离不开笋。自古以来，笋就是一种上好的食材，其鲜嫩爽脆的美味，少有人抗拒。

四明山脉绵延余姚、海曙、奉化，竹林广泛分布，因此宁波人的餐桌上，一年四季不缺笋。阿拉宁波人仿佛个个是吃笋的行家：冬笋多为稀罕货，年夜饭里总要有碗“荠菜冬笋春卷”压轴，春卷中的冬笋能吃出一丝早春气息；三月的毛笋壮硕甜嫩，和五花肉同煮，非取毛笋不可；盛夏里的鞭笋，切成细丝与腌透的雪里蕻煮汤，鲜得眉毛都要掉下来……于众多种类的竹笋中，我还是偏爱雷笋，用雷笋烧出的腌笃鲜、油焖笋，其鲜美总难以忘怀。

春风骀荡，一场惊蛰的雷雨过后，沉睡整个冬季的雷笋恍若一夜之间被雷声唤醒，它们纷纷冲破泥土，掀翻石块，笋尖沐浴着春风破土而出。优质的雷笋离不开环境优渥的土壤，四明山中的雷笋，不仅是大自然生发的力量，更是时令的恩馈，面对那“春风烂煮三月鲜”的雷笋，宁波人又怎能错过那一份岁时清欢?

比之冬笋、毛笋，雷笋更为甘鲜，因水分含量充足，极少口涩发苦。春回大地之时，毛笋量大价贱，取毛笋和五花肉红烧，色泽红润诱人，这道下饭榔头虽好，只是几块下肚后，难免觉得油腻。比之春笋须搭配油水足的猪肉红烧，雷笋却可独自成篇，刚挖出土的新鲜雷笋，笋壳呈棕红色，泛着自然光泽，剥去笋壳后，笋肉嫩白，散发出清新的笋香味，以菜籽油小火焖透，纤维感微乎其微，比肉味道还要赞。

宁波人烹饪油焖雷笋时，不将笋切成细丝，而是剥掉笋壳去除老根后，放在砧板上，用刀轻轻拍得笋体自然裂开，再切成均匀的长段。焯水可去除苦涩，但笋香也会打折扣。不焯水直接生炒的笋段，其口感更为脆爽鲜美，更能保留雷笋的原汁原味。菜刀拍打过的雷笋，表面微裂，菜籽油和调料能充分渗透到笋肉，如此更能入味。锅里倒入油，见油轻微冒烟时，倒入雷笋块儿，用中火炒，一直炒到笋块的边沿泛黄，倒入适量酱油入味，撒点白糖提鲜，用铲子翻炒均匀后，倒入些许清水，转小火焖煮，火候到了它自美。夹一块油焖雷笋，每块笋都裹着亮晶晶的酱汁，笋的鲜甜与酱香相互辉映，成就了一道春天的经典宁波老味道。

长大后再读郑板桥的诗，“江南鲜笋趁鲥鱼，烂煮春风三月初”，才真切品出其中滋味。这句诗写的正是暮春江南的地道美味——趁着鲥鱼正当肥美的时节，配上新鲜破土的春笋，一同下锅慢煮，把三月的春风鲜气都融到了一碗菜里。

春笋搭配鲥鱼的吃法总觉得新奇，宁波人则喜欢以咸肉块、雷笋块、百叶结置砂锅中慢火煨“腌笃鲜”。顾名思义，腌笃鲜的“腌”是指咸肉；“笃”是指小火慢炖；“鲜”是指咸肉与雷笋、百叶结炖出的鲜美。冬藏咸肉与雷笋块咸鲜交织，时间沉淀与当季鲜笋碰撞，慢火笃出的奶白浓汤在砂锅里咕嘟冒泡，仿佛浙东的春天亦化作舌尖的一缕鲜。

故乡的雷笋不仅入菜，还可做零食。儿时，母亲趁着好天气，总会将雷笋丝与花生米煮熟后晒干，晒出的成品，宁波人谓之“笋脯花生”。闲时，抓来一把笋脯花生，花生鲜咸，笋脯有嚼劲，细嚼慢咽一番，倒也能吃出火腿的味道。它既可以当零食，也可作下酒菜，早餐用来过泡饭，也是极好的，置入冰箱保存，可一直吃到来年正月。

雷笋的最佳尝鲜期只有短短个把月。清明过后，雷笋渐老，价钱滑落，而巧妇们趁此季节，纷纷在房前屋后晒起雷笋干、笋丝霉干菜，为的是留住雷笋的美味。故乡的雷笋，质朴清新，不需配以高贵食材，不需复杂刀工和烹饪技巧，只做最简单的处理，便可以呈现春天至味，这大概是宁波人追捧雷笋的原因所在吧。