

## 阿拉宁波话

七石缸开之  
眼药瓶塞之

赵淑萍

宁波老话里有句挺有意思的话，叫“七石缸开之，眼药瓶塞之”。你想想，七石缸的口子有多大，眼药瓶的塞子又有多小。一边是紧紧捂着那眼药瓶塞，生怕漏掉一滴水；另一边，却是大水缸敞着盖，任由水白白损失。这真是“小处精明，大处糊涂”。

如今，缸已不多见了。偶尔在古镇里还能看到一些缸和甃，贴着红纸，扎着红布，透出浓浓的古韵；或是破损的缸片被做成了艺术品，别有一番意趣。然而在过去，走进老墙门、天井里、屋檐下、灶披间的角落头，随处可见缸的身影。农村更是如此，家家屋檐下摆着水缸，用来接“天落水”。至于家中，青果缸、皮蛋缸、米缸、斗缸……种类繁多。按材质分，主要有陶缸和瓷缸两种。

最大的当数七石缸。所谓“七石”，是说它能装七石米。这里的“石”应读作“dān”（古代容量单位），而不念“shí”。不过许多读音早已约定俗成，按习惯称呼，也无妨。七石缸通常用来接“天水”（雨水）或者盛谷物，它圆口、深腹、底部内收，胎壁厚实，多为褐色、酱色。老话说“七石缸里捞芝麻”，意思是费尽力气却收效甚微；又有说“七石缸当眼药瓶”，比喻大材小用。

水缸，给我们的童年添了不少乐趣。水满时，我们总爱趴在缸沿，看水中晃动的自己的影子。夏天去河里游泳，会拣回几颗螺蛳、小河蚌，丢在缸里。有时还把鲫鱼养进去——“缸里的鲫鱼，跑不了”，任它扑腾，也翻不出水面。看它们在水里游弋，格外解闷。

天空飘起细雨，缸的水面泛起一圈圈小小的涟漪；雨势大时，雨水顺着粗大的竹管（过去常用剖开的毛竹作引水槽）倾泻而下，落入缸中，绽开晶莹的水花，声响清脆，仿佛自带节奏。到了腊月，天寒地冻，缸里结起厚厚的冰。我们拿木槌“咚咚”凿开，掰下一块塞进嘴里，冻得龇牙咧嘴还欢乐。大人怕水缸被凿坏，追出来呵斥，我们早溜烟跑远了。

每逢干旱少雨，水就得从河里挑。男人们卷起裤腿，一担一担往家里挑。这家的男人若勤快，那水缸常常是满的；谁家水缸快见底了，缸底是浑浊的一汪浅水甚至可看到缸底的青苔，大家嘴里不说，心里却明镜似的——这家的男主人，多半是个“懒脚蟹”。

多年后，我在了解浙东民俗时，才恍然大悟，曾经的“十里红妆”婚俗中，竟也有水缸的身影。绵延十里的嫁妆队伍，红彤彤一片，中间赫然抬着一口大水缸。当然，这并不常见。水，自古便象征财富与运势；水缸储满清水，寓意“聚财”“财源不断”。于是便有了“十里红妆，嫁女带水”之说。

除了水缸，最常见的是茅缸。茅缸，又称“粪缸”，宁波方言叫“厕缸”，是旧时农村用来储存粪尿的大型陶缸。有句老话，“肥水不流外人田”。茅缸通常比七石缸更矮，口沿宽大，有的半埋入土中。出于隐私考虑，茅缸总要稍加遮掩，或搭个茅草棚，或围上一圈木槿篱笆。木槿花因此又多了个别名——“厕缸花”。到了20世纪90年代，茅缸逐渐被清理干净，退出了日常生活。

还有一句宁波老话：“邱隘咸甃厕缸做。”这当然是戏谑之言。腌菜用的缸和茅缸型号差不多，只不过各有所用罢了。

我印象更深的是斗缸。斗缸以“斗”为计量单位，通常双臂即可环抱。它又被称为“狮子斗缸”，因为缸体外壁常饰有狮子图案或狮形耳饰。在老底子的嫁妆里，斗缸和瓷瓶是少不了的。斗缸的用途很实在，里面可以放豆酥糖、冻米糖、麻酥糖、京枣等零食，也可以放糟鸡糟鸭、鲞冻肉这类家常菜。我们小孩最喜欢的是斗缸，尤其大人不在的时候，就去斗缸里偷零食吃。

昔日，人们对缸、甃、碗等器物是十分珍惜的。这些器物质地脆硬，容易出现局部开裂或渗漏，影响使用。人们舍不得扔，修补一下继续使用，由此，就有了专门的匠人补缸甃或碗。补缸的工具很简单，一枚凿子、一把小榔头，用来凿开裂缝；材料包括用于固定缸体的蚂蟥攀（铁攀），以及用铁砂、盐水调制的“盐生”。补缸的工艺看着不难，但要拿捏好分寸。榔头敲轻了，裂缝凿不开；敲重了，容易把缸敲破，还得赔偿。总之，慢工才能出细活。

后来，家家户户通上了自来水，水缸便一点一点淡出了寻常人家的日子。再后来，现代生活的设施日渐齐备，曾经的缸甃也就悄悄没了踪影。七石缸被移进民俗馆，成了供人观赏的旧时风景；青果缸里蓄着一汪清水，浮起几丛铜钱草；斗缸也卸下旧日功用，化作案头一件清雅的陈设。许多老器具最终走进博物馆，静默地陈列着，仿佛替人守着一段渐行渐远的旧时光。

可是，每到江南雨季，独坐窗前，心总是不由自主地折回儿时。那时的堂屋微微发暗，檐下雨声滴滴答答，像从岁月深处一声声敲来。而水缸里，雨点溅起细碎而晶莹的水花，耳边是老人那一句带着叹息的话：“雨下得多有滋味啊。”

昔日庭院里总有一些缸缸甃甃。（顾玮 摄）

鸬鹚捕鱼  
守一船  
江南风景

张立军与鸬鹚。（徐能 摄）

## 非遗

安股

水花飞溅，挥篙吆喝，鸬鹚振翅。马年正月初五，月湖的湖面上，20只鸬鹚在渔夫竹竿的指挥下，扎水叼鱼，重现了千年的捕鱼绝技。岸上掌声和欢呼声四起，这是景区为市民和游客送上“年年有鱼”的美好祝福。船上那位笑容灿烂的渔夫，就是我所认识的邻村人——宁波市非物质文化遗产鸬鹚捕鱼技艺传承人张立军。

我看到新闻报道上的一张照片，张立军站在小船上，头戴斗笠，身穿斜襟布衣，灿烂的笑容里带着童真。他右手提着一只鸬鹚的脖子，鸬鹚的长喙叼着一条金灿灿的大鱼，应该是鲤鱼。

出生于1968年的张立军，有着50年的养鸬鹚经验，他从8岁起接触鸬鹚，堪称“童子功”。他的祖父和父亲，都是鸬鹚捕鱼技艺高手，传到他，已经是第三代了。

张立军老家在海曙区洞桥镇塘堰村，他老家是对岸的罗家漕，只隔了一条鄞江。两村原来有渡口，如今渡口已废，连河埠头都不见了踪影。塘堰村于2004年并入沙港村，前几年整村拆迁，村民搬入了新建的沙港新苑，张立军也不例外。但因为要养鸬鹚，他申请保留了塘堰村小河旁的两间杂物间，每天来此喂食和营养鸬鹚。

儿时，我经常坐航船去宁波城区的亲戚家。坐在摇摇晃晃的航船上，贴着舷窗看南塘河，路途很漫长，途中最期待的就是遇上捕鱼的鸬鹚船。宽阔的河面上，渔夫撑一艘小船，竹竿上立着好几只黑色的鸬鹚，像列队的士兵。只见渔夫竹竿一指，鸬鹚便腾空跃起，一个猛子扎进水里。过一会儿，水面泛起涟漪，钻出个湿漉漉的脑袋，甩了甩，嘴里已叼着银光闪闪的鱼。鸬鹚游到船边，渔夫伸出竹竿，它便顺势一跃，稳稳落回竿上。最神奇的是“取鱼”——渔夫抓住鸬鹚的脖子，拇指和食指轻轻捏一捏那鼓鼓的喉囊，一条、两条……鱼就乖乖地滑了出来。

那时的我，隔着河都能闻到鱼的腥味，心里总在傻想：要是我家也有鸬鹚，该多好，那样就能天天吃到鱼了！要知道，南塘河的水比我家后门的鄞江清得多，这里的鱼，味道该有多鲜啊。

几个月前，我特意去沙港村拜访张立军。他正在路边锄地，准备种土豆。附近的竹林里有他养的二十来只鸡。

我跟他讲述40多年前的情形，他笑着说，南塘河上那个渔夫应该是他的父亲，整个洞桥镇只有他家养鸬鹚。我一愣，眼前这个正在锄地的中年人，忽然和我记忆深处南塘河上的那个模糊身影重叠在了一起。原来那条河，串起了两

代人的时光。

他指着旁边的小河说：“沿着这条河往北走，不到500米就可以到南塘河，撑船很方便的。”

我顺着他的手指看去，看到河面上漂浮着一个竹筏，由六根大竹竿组成，漆成亮黄色，一头装着马达。竹筏的尾端中三个部位，系着四只鸬鹚。岸上的遮阳网下，还有另外两只。鸬鹚腿上绑的绳子很短，但它们还是跳跃着，蹦来蹦去，时不时地伸长脖子大声鸣叫。张大哥说，不能把它们绑在一起，否则容易打架。他目前养有十只鸬鹚，另外几只被关在屋内。去年他一下子买了好几只鸬鹚，省内没人养殖，他是从江苏盐城和安徽芜湖分别购入的，一只幼年鸬鹚的价格是两三千元。每天需要喂一次，每次喂一斤河鱼。

鸬鹚

捕鱼是

鸬鹚下水的时候，他也会撒网，和鸬鹚比比谁捕的鱼更多。鸬鹚捉来的多是大鱼，以鲤鱼、鲫鱼居多。

捕来的鱼，他自己基本不吃，大多留给鸬鹚。鱼儿会先在水缸里养一段时间，如果有很多，就把鱼冷冻在冰箱、冰柜里。等存货吃完了，再带着宝贝们去捕鱼。接不上趟的时候，他也会去菜市场买鱼。

张立军务过农，打过工，又在菜场中做行贩20多年，卖的就是河鱼，以此来养活全家老小。儿子大学毕业后，在企业上了几下班，后来出来单干，如今在做电商。儿子对鸬鹚捕鱼不感兴趣，反倒是孙子经常跟着张立军下河捕鱼。我问他：“你孙子喜欢鸬鹚吗？”他笑着说：“小孩子嘛，就爱玩儿，比在家里盯着手机强。”我问他是否要收个徒弟，他说，会游泳、驾船，有耐心，还喜欢鸬鹚的人，并不好找。

张立军属猴，儿子、孙子也属猴，他笑称家有三只猴。我说今年是马年，“马上封侯（猴）”，会有好运。他哈哈大笑。他说，专心伺候鸬鹚，是刻在张



鸬鹚捕鱼。（徐能 摄）



竹筏上的鸬鹚。（安股 摄）

昔日农耕文化里一个甚有特色的内容。早在唐代，杜甫就曾写下“家家养乌鬼，顿顿食黄鱼”的诗句，这里的乌鬼，就是鸬鹚。鸬鹚虽然天生会捕鱼，但要学会听从主人的指令、不害怕人声喧闹，需要经过长期的调教。养鸬鹚者很大的乐趣，就在调教之中。除了竹筏，张立军还有好几条木船，平日里多去南塘河沿线，直接下河开船就行。村南的鄞江有涨落潮，浪大水急，他基本不去。在潘家套村的内河里，他也放置了一条小船，隔段时间就用皮卡车装着他的十个宝贝去那里，然后，把鸬鹚赶下河道。如果遇到大鱼，几只鸬鹚会配合着一起捕捉。他曾捕获过一条15斤重的鲤鱼，就是四只鸬鹚一起合作完成的。等它们累了，张立军就会解开鸬鹚颈部的绳索，喂食犒劳一下。

家基因里的技艺，不能丢。2024年，他成为鸬鹚捕鱼技艺区级非遗代表性传承人；2025年5月，又收到市级非遗代表性传承人的证书。收到证书的那天，他特意发了一条抖音。如今的他，经常被一些景区邀请去表演鸬鹚捕鱼。

我当场加他为微信好友，并关注了他的抖音账号，他已经有1000多个粉丝。他的抖音账号用的是本名，有很多重名者，我建议名字后备注上代表性传承人的身份。他采纳了。

我问他：“在月湖成功表演后，粉丝大涨了吧？”他哈哈一笑，那笑容和新闻照片里一模一样。他说：“我只是喜欢，也觉得好玩。”

一句“喜欢”，轻描淡写；一百多年的光阴，却重逾千钧。或许正是在“好玩”的初心和朴素的坚守里，这门从他祖父手中传下的技艺，找到了流传下去的理由。

## 回味

碎骨化酱  
下饭无双

余雪 文/摄

一只蟹的粉身碎骨成就了风味绝佳的蟹酱。

想图个快意，等不及炆蟹这样慢慢入味，那就斩蟹酱，简单、直接、高效，痛快淋漓。

以流动的水冲洗梭子蟹，刷净蟹脚及蟹壳夹角处的泥沙，揭起蟹盖备用，挖掉蟹鳃，掰去蟹肚脐。接下来便是细斩碎刺的工序了，整只蟹连壳带肉斩碎或剪碎，蟹盖剥离蟹胃，把边角的蟹黄掏出来滑入碎蟹堆。加盐翻拌，比例全凭手感。这技艺无法言传，是味蕾与记忆共同塑造的标准。到这一步，蟹酱的制作已经完成。

看母亲将蟹酱装瓶，莫名觉得那是一种仪式。拌好的蟹酱，在瓶子里一层一层压紧，说是压紧，却又不能压得太实，得给味道留出自由呼吸、自在流动的空间。如此，密封后在冰箱里搁置数小时或数日，便可享用了。

父亲偏爱那股生猛的鲜劲儿，蟹一斩碎，不等分秒便端上桌，入口前蟹肉还在微微颤动，他总大呼过瘾，说肉肉最是味美，凛冽的腥香里透着鲜甜。豪放，却也带点残忍。这样子即斩即吃，我和母亲不习惯，蟹酱总要腌得熟透些才敢动筷。在蟹酱里放姜末、蒜汁等调味的，都属于外行，多数时候，我们除了盐什么都不加，就要那个原汁原味。若临吃嫌太咸，会在碗碟里稍微搁点黄酒和糖，也顺便“杀杀”腥气。就着滚烫的汤饭，蟹酱在热气里缓缓化开，咸味瞬间被热饭冲淡，腥味也收敛了几分，只剩下鲜美与回甘。这蟹酱呀，就是太费饭。

最高级的蟹酱，当属红膏蟹制成的蟹酱。单是颜值已令人惊艳。红膏如玛瑙般透亮，蟹黄凝作流金，蟹肉晶莹如玉，红黄白三色相间，油润的光泽微微流转，让人忍不住多看几眼。入口更是妙不可言。那口感，绵软中带着颗粒感，既扎实又轻盈。红膏蟹肉质丰腴，轻轻一抿便在舌尖化开，先是浓郁的咸鲜裹着蟹膏特有的醇厚沁涌而至，紧接着，蟹肉的清甜悠悠渗出，丝丝缕缕，细腻悠长。

其实，平日里，往往是较瘦的、质量一般的梭子蟹被拿来做成蟹酱，算物尽其用。从前制蟹酱，那叫一个豪气，哪里看得上小瓶小罐，直接捧出瓷碗啊瓷碗，用塑料布蒙住坛口，以细麻绳圈扎紧。而后，置于厨房角落，少说也能放上好几个月，是常年备着的下饭小菜。那年月没有冰箱，就任它搁着，由着它慢慢发酵，自生自灭。想吃了，随时揭开，一股咸腥的气味直冲出来，那是大海最原始粗犷的“告白”。拿大勺子探进去，吃多少舀多少，甚是方便。

千万别以为蟹酱在沿海地区那么常见，就能随随便便大吃特吃。我们本地的一句谚语特别有意思：“蟹酱直笃，买田砌屋；蟹酱横笃，没有家计。”意思是说，蟹酱虽为家常小菜，也要讲究吃法，懂得节制。一碗蟹酱摆在桌上，你要用筷子直直地戳下去，再直直地拔出来，只嚼嘴筷头上沾着的那点碎肉和汤汁来下饭，那就能省下不少钱，日积月累，买田造屋都不在话下。可要是你用筷子横着捞，大口大口地夹着吃，那就离败家不远了。

时间过长，蟹坛里的蟹酱颜色会逐渐发黑，气味也转为咸臭。然而老一辈非但不嫌弃，反倒格外偏爱这一口，正所谓“臭蟹酱卤温温，过饭超开胃”。我爷爷就最爱用臭蟹酱冲汤，开水一冲，搅开成一碗蟹酱汤，配着干饭吃得格外香。

现在的人对食物格外上心，蟹酱就算放冰箱里，开封后也会尽快吃完。拿身体健康去冒险，实在得不偿失。

蟹酱可不只是一道小菜，更有多种妙用。可作调料，做菜时放一点，能起到画龙点睛的提鲜效果；可作蘸料，比如芋头蘸蟹酱。刚熬熟的芋头粉粉糯糯，蘸一下冰冰凉凉的蟹酱，一口下去，仿佛山海在口中悄然相遇。这蟹酱搭配，出乎意料却又出奇和谐。



蟹酱。