风物

一方妆匣映年华

虞燕　文/摄

妆匣盖缓缓掀起，旧时光里的温柔随着木香漫溢出来。

妆匣为紫檀色，分上下两部分。匣的上盖打开，可支起一镜，下有两层小巧的抽屉。抽屉门上各“栖”着一只铜质蝴蝶，翅纹细密，甚为精巧，有“蝶舞成双”的美好寓意。抽屉拉手是圆滚滚的钴蓝色琉璃扣，像深海之珠，相当亮眼。匣身上沿还嵌了一枚蝙蝠纹铜饰，是传统的吉祥纹样。妆匣侧面，画风陡然一转，褪去柔婉，铺展开一幅大时代的田园长卷。浅色的彩绘画出连绵远山，层层梯田顺着山势铺展，田野间有拖拉机往来，输电铁塔横在天际，那是当年热火朝天的农耕建设图景。

这个妆匣是母亲的嫁妆之一。

在我童年时，妆匣还十分鲜亮，它常年被搁在写字台一角，背靠窗，阳光悄无声息地溜进来，给漆面镀上了一层温润的柔光。妆匣里从未有过什么名贵珠宝，抽屉里的物什无非就是木梳、竹篦、头绳、夹子、皮筋等。

母亲原先留着一头长发，绾成两条粗黑油亮的长辫子，垂在背后。我和弟弟相继出生后，两双小手总爱揪着辫子玩耍，常扯得母亲疼出眼泪，后来她索性一刀剪短了。余下的头发只够松松绾成两撮，像敛着的燕子翅膀。

日子被两个孩子和家务填得满满当当，母亲几乎没有工夫梳妆。每日清晨，匆匆支起妆匣的镜子，捏起木梳，几下就把头发理顺扎好，在镜前多停留几秒都是奢侈的。脂粉更是谈不上，只有到了冬天，才取一点雪花膏，薄薄抹上一层，只图润肤防裂。对母亲而言，这一方妆匣，跟女儿家的风情无关，只是琐碎日子里可有可无的物件。

我稍稍长大了些，母亲开始热衷打扮她的小小女儿。妆匣的抽屉里装的多是我的东西，各种发带、塑料发夹、绒布头花，花花绿绿堆在一处。

每到清晨，母亲搬来藤椅，抱我上去坐好，正对着妆匣上那面镜子，给我梳头发。今天扎两角辫，明天绾麻花辫，兴致来了还会盘个小发髻，或是梳个美美的公主头，花样多得很。梳完发，她总要伸手轻轻扳过我的肩膀，偏着头细细打量两边，比对两个辫角齐不齐，跟中间发缝的距离是否差不离。这样还看不够，必须用妆匣上的镜子再照一遍。镜面小，离得又远，她干脆将我抱起，往镜子跟前送。

我贴在她怀里，望向镜子，玫红的纱质发带打成了蝴蝶结，蓬蓬松松地落在发间。那是母亲特意从供销社挑来的。镜子里，两张脸挨在一起，蝴蝶结衬得我的脸蛋粉扑扑的，母亲的眉眼浸在晨光里，笑意柔柔。

大约就是从那些清晨开始，我悄悄爱上了这一方妆匣。

年岁再往上长些，我渐渐地学会了自己打理头发。得空就坐在妆匣前，拿梳子反复在发间拨弄，依着电视里的样子，一会儿来个时髦女郎的发式，一会儿研究古装剧里公主小姐的发型。妆匣抽屉里的那些头花、发夹通通被我翻出来，拣合意的戴一戴、别一别，左看右看，自认为美上了天。母亲忍不住笑话我：“瞧你这花里胡哨的样子，可别这么去学校，小心被老师赶出来。”

邻家的女孩常来寻我玩，我俩最热衷的游戏便是扮小姐。别的镜子摆在屋里，平平常常，唯有这方妆匣不一样，造型复古雅致，镜面蒙着一层淡淡的柔光，自带一股古典韵味，恰好与我们想象里的闺阁光景吻合。两人拿出所有“家当”扮美，梳“小姐头”是重头戏，我们凭着记忆和遐想为对方梳发，头发必须分上下两部分，上部分扎小髻编辫子绾成圈，下部分任其如黑色瀑布从肩头泻下。技术不够，头饰来凑，各种头花、串珠、链子往上戴啊挂啊，总之，只要珠翠满头就好。缺胭脂水粉咋办？那就翻出写对联的红纸头，蘸点水，将各自的脸颊抹得红彤彤的。两人相望，乐得合不拢嘴。而后，两个女孩挤在镜前，我扯扯你的发带，你捏捏我的头花，轮流对着镜面端详，一边还争论谁更像小姐。

这个妆匣，盛得下我们不着边际的爱美心思，还有孩子气的幻想。

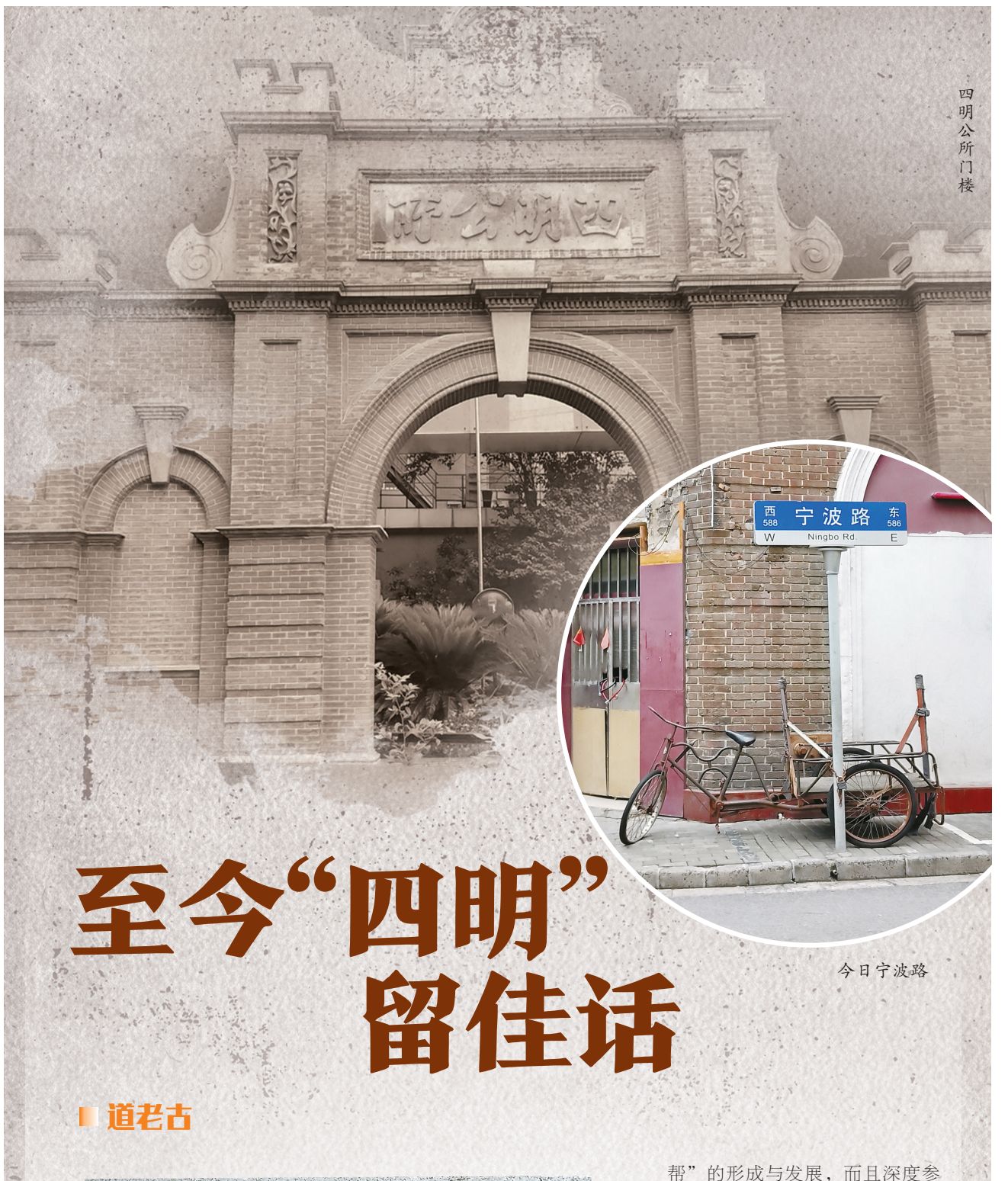
记不清母亲什么时候有了白发，好像是某一天她俯身打开这只妆匣整理我散落的发夹时，我偶然瞥见的。又有一回，她略微前倾，凑近妆匣镜，利落地拔下一根碍眼的白发。白发被小心放下，怕惊扰了什么似的。

时光如水一样流过。妆匣见证了母亲从黑亮的粗辫子到匆匆扎起燕子尾，再到长出第一根白发；见证了她换着花样为我梳发，也见证了我年少时臭美的欢喜。如今，母亲已满头霜发，而我的鬓间也悄然添了一丝银色。

一方妆匣，镜光流转，串起了母女两代人的年华。



妆匣



今日宁波路

至今“四明”留住话

道老古



文保碑

蔡体霓　文/摄

近日，我在上海人民路一带看到一座绛红色的门楼，门楣上从右到左雕着“四明公所”四个字，字体苍劲有力，墙上还有文保单位的汉白玉铭牌。

上海四明公所，创建于清嘉庆二年（1797年），是在上海经商的宁波商人和手工业者的行会组织，是近代各地旅沪同乡组织中最具影响力的代表。100多年前，“四明公所”门楼近旁的淮海东路亦被称为“宁波路”，这里曾经有一家四明银行，还有一家四明药房在方浜中路城隍庙旁。19世纪中叶，上海同时有两条“宁波路”。另一条是黄浦区北边的“宁波路”，其名保留至今。

录几句书上的话：“旧宁波府治之内，会稽山脉连亘，其主峰奇挺插天，上有四穴，像窗一般，通着光线，所以称为‘四明’，四明就是宁波的别名。”这本书叫《上海研究资料续集》，它另有正集。30多年前，姑丈来我家，带了一些书送给我，其中就有《上海研究资料》。正、续两集为上海通社所编，上海通社是1934年由柳亚子等人发起成立的社会团体，以“秉持客观的立场，用科学的方法整理上海历史、研究上海现代文化”为宗旨，成员多为上海通志馆工作人员。1984年5月上海书店重印此书，出版了1万册。书中有专述上海工商业的篇章，不过只有两篇，首篇为《上海四明公所研究》，篇幅较长，内容翔实。

当时，上海市面上的海产品，大多是宁波货。除海产品之外，宁波商人还将南方的茶叶、棉花、木材、米、药材、内外杂货等贩往北方，并将北方的豆、豆粕、豆油、花生、高粱酒等转运至南方。和海产品一样，上海是上述跨区域贩运货物的重要交易市场，这些货物的买卖，多数掌握在宁波商人手中。

说到历史沿革，宁波商人最初运载的货物，是宁波的特产，譬如鱼和盐。宁波沿海尤其是舟山群岛附近，正是鱼类聚集之地，宁波渔民多半在这一带捕鱼。《鄞县志》记载：“乡民力田者什六七，渔海者什二三。”撰文者经考证后认为，实际从事渔业生产的人占比更高，因此当时宁波甬江畔建有大量冰厂，“甬江两岸数十里间，冰厂累累不绝”。并查到当时每年的渔获数量和品种，记载十分详细，其中以黄鱼为首，接着是墨鱼、鳓鱼、鲨鱼、鳗、鲟、比目鱼、海蟹、蛏、蛤之类。

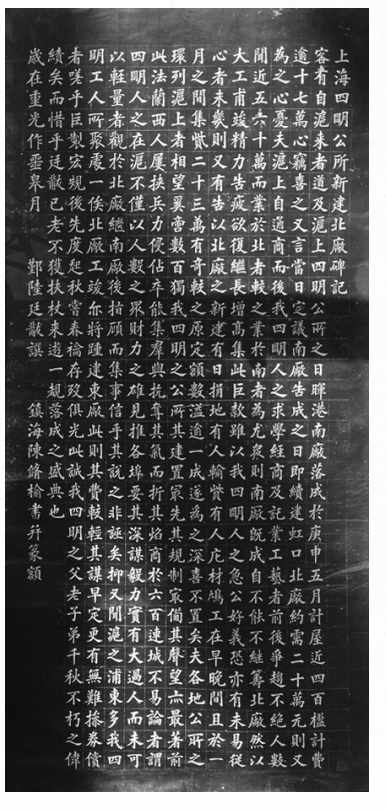
近日，沪上知名作家马尚龙先生在电视采访中提到昔日淮海路东边的四明公所，说自己是宁波人，对此感到自豪。“宁波人，很自豪”，这是一句蛮有趣的话。《上海研究资料》中提到，宁波商人很有经营才能，各行各业“都来得”，并说无论实业家、银行家、水手、工人，“都是效率极高的”。宁波商人不仅在上海的工商业中占了极重要的地位，而且以上海为大本营，实力辐射长江流域及南北各地甚至海外。

宁波人在上海创业发展的这段历史，距今较近，留下的资料颇多，至今仍可触摸和回味。上海地处长江入海口南岸，自开辟为通商口岸之后，成为全国商业、工业中心。上海与宁波之间，海陆交通非常便利，这是宁波商帮在沪快速发展的重要条件之一。1797年四明公所创设，它不仅有力地促进了近代“宁波帮”的形成与发展，而且深度参与了近代上海社会生活的各个领域，从而推动上海城市的近代化进程。其中，上海人民反对帝国主义扩张“租界”的斗争——“四明公所血案”，就发生在这里。

根据《上海研究资料》记载，凡是通商口岸，宁波商人都会设立分店或代理所，还设立客栈轮船局，以便同乡从业者寄宿及开展货物贸易。又提及宁波人同乡情谊尤重，“在同乡之谊下”抱团取暖。

回溯历史，宁波人在上海抱团，或分区域，或分职业，当时这些小团体“简直不胜枚举”。后来由四明公所进行整合，大致分为五类。第一类是同业团体，鱼（鱼贩）业是同善会，海味行称崇德会，酒业叫济安会，南货行为永兴会，洋货行是永济社，猪业叫敦仁堂，药业称喻义堂，肉庄就叫诚仁堂。第二类是手工业团体，石作名长寿会，木作叫年庆会，银楼称同义会。第三类是新式同业团体，分别是钱业公会、五金公会和泰西食物公会。第四类是劳工团体，其中水手团体称均安会。第五类是非经济团体。四明公所作为旅沪宁波同乡的核心组织，以乡谊为纽带，鼎盛时期先后有80余个团体加入，形成庞大的同乡网络。

往事并未如烟，至今人们还在津津乐道。



《上海四明公所新建北厂碑记》

非遗

一碗箸面

荣儿　文/摄

寻常的面，谁人不曾吃过。可在宁海，有一种箸面（又叫垂面），繁复的工序里藏着手作者的耐心，一口入喉，便让人久久惦念。

老辈人说，箸面养人。不少产妇体虚，诸多吃食不易消受，唯独这箸面，软糯绵滑，温润适口。一缕缕细长的面丝，哪里仅仅是果腹的吃食，更是祈愿家人身体康健、岁月绵长的心意。箸面的温热，我自小就熟悉，它就藏在邻里往来的烟火气里。

从前村里人家逢添丁或孩童剃头，主人便端出大桶盘，盛起一碗碗冒着热气的箸面，挨家挨户相赠，面香漫过巷弄，飘满整个村落。大家将箸面分盛于小碗，围坐一处，挑面、喝汤，笑声此起彼伏，一碗热面，盛着一村人的欢喜。给老人做寿也是一样，宾客登门，头一碗必定是箸面，银丝盘绕碗底，每一根都裹着福寿绵长的祝愿。

记忆里，伯母总拣晴好的冬日做箸面。头一日便把家什备好，面箱、面床、一捆60厘米长的细竹面箸，还有面桁，样样齐备。做箸面要起大早，和面、揉面、擀面、切面、盘面、缠面、抻面、上箸、挂晾、开面、收面，一整套工序走下来，要耗上十几个小时。和面下盐没有定数，全凭经年累月沉淀下来的手感与经验。

最难忘的，是伯母缠面的动作。面箱外侧，嵌好一个斧形算子，上面有两个小孔，专门用来架两根面箸。粉桶搁在脚边，伯母的双手起落回旋，一上一下，在空中划出“8”字形，指尖轻轻揉捻，让面条渐渐匀净，粗如竹箸。缠妥一组，便掐断面缕，左箸在上、右箸在下，次序丝毫不乱。待整理妥帖，放入面箱下层的搁档，如此循环往复。末了，盖上帆布，锁住面里的水汽，不让面条快速风干发硬。

约莫半小时后，伯母轻轻掀开帆布，捏住面箸两端缓缓提起，下端扣牢箱板，膝盖抵住另一头，一收一放，小心翼翼地进行抻拉。待到两根面箸间距拉开至六寸，再并排归置到上层搁档。这般的抻拉要进行两回，后一回拉得更长，上下垂距足有两尺。我们一群小孩子在一旁围观，伯母展眼舒眉，像登台表演一场温柔的杂技。她说，抻面，是把面的筋性慢慢引出来，这样的面条吃起来才有韧劲。

抻好的面静静垂落，伯母再次盖好帆布静候。



前童古镇上晾晒的箸面

等到午后，拿出面晾晒的时候，堂哥在院子里架好面桁，面桁下铺好干净的草席。伯母把一支支面箸从屋内取出，上端插进面桁的孔洞，面条缓缓往下抻放，垂到离地面合适的高度。待面不软不黏的时候，她取细的面箸探进面缕之间，轻轻拨开粘连的面条。双臂起落，动作轻快娴熟，丝丝缕缕尽数分开。伯母这一身经年练就的本事，让细如银丝的箸面一点点舒展成形。晾晒片刻，伯母伸手轻触面条，试看是否粘手，再把下端的面箸提起，挪到相邻孔位，继续晾透。

冬日晒面，简直是一幅清美的画。面箸卡进面桁，一拉、一抻、一开，银亮的面条长长垂下，纤细如缕，柔滑似丝。风穿过院落，面帘轻轻摇曳，远远望去，如一挂素白飞瀑。我们小孩子就在面桁之间穿梭嬉闹，瞧见鸡犬靠近，便急忙跑去驱赶，生怕惊扰了这一院雪白。

待到面干透，伯母一手扶箸，一手稳稳托住面条，从面桁上取下，平放于面床，卸去竹箸。再将面轻轻对折收拢，妥帖地收进米箩中。

过去，母亲也常会备些箸面。家人生日或亲友登门时，便烧一碗箸面。新晒好的箸面煮汤最是鲜美，面条柔滑温润，配上溪坑鱼干、白鲞、豆腐皮、肉丝、鸡蛋，再撒一把葱花，鲜香漫溢。若是炒箸面，讲究更多，要经过三次蒸制。头一遍久蒸，然后放进油汤里“拔面”，将筋道锁住，让面香沉淀；第二遍入笼蒸软，让雪白的面条慢慢泛出温润的浅黄；放凉之后，还要第三遍蒸透。炒面的配料，宁海人喜用新鲜萝卜丝，辅以豆芽、芹菜、蛋丝、香干、肉丝与葱白。将铁镬烧热，猪油入镬嗞啦作响，萝卜丝下镬炒出清甜汁水，调味后舀出多余汤汁备用。再把蒸熟的箸面及各色配料依次铺入锅中翻炒，最终成就这一盘地道的乡味。

在宁海的桑洲、岔路、前童一带，自古就有种植小麦的传统，制作箸面沿用最传统的手工做法。如今，西乡箸面制作技艺已成为非物质文化遗产代表性项目。前些年带友人游前童古镇，在欣赏“家家有活水，户户有雕梁”的精美古建筑的同时，我的目光更是被老街上的银丝面帘牵住。前不久，弟弟家乔迁新居，乡亲们依照旧俗送来箸面道贺，弟媳分了我一些。煮面的瞬间，暖阳下伯母缠面的动作、我们小孩在面帘间追跑的身影，一齐浮上心头，不觉眼底温热。

从田垄麦穗到磨成素白面粉，再化为碗中温润如玉的箸面，其间凝聚着无数汗水和心意。箸面算不上山珍海味，却携带着掌心的温度，饱含着对土地的敬畏，是一辈辈人接续传承的生活智慧。

于我而言，这一碗箸面，载满万千情愫，是生辰里长寿的祝愿，是喜庆时邻里相递的暖意，更是远走他乡时一口便能勾起的乡愁。