字は成本·我们的节日·重阳

2025年10月29日 星期三

A06

责编/楼世宇 董富勇 审读/刘云祥 美编/周斌

菊香满角城一字波人的変領心心。

当四明山上的枫叶染上第一抹秋红,城市里的桂香处处可闻,宁波人的重阳便在这山海与市井的交融中悄然登场。这是一个被稻穗、肥蟹、菊酒浸润的节日,既有"辞青登高"的诗意雅趣,更藏"红篮承孝"的烟火深情。

从余姚晒谷场上的金黄到象山渔港的渔火,宁波的重阳从来不是单一的模样——它是老人口中"重阳担,挈只篮"的俗语,是孩童追着谷堆的笑声,更是一座城市对"敬老"传统跨越千年的坚守。

循着这缕秋意,我们不妨走 进甬城的街巷山海,细数那些藏 在习俗里的温情记忆。

红篮承孝意: 重阳担里的烟火深情

"重阳担,挈只篮。"这句流传百年的宁波老话,道尽了节日最本真的慈孝内核。民俗专家周东旭曾言,若说端午是"女婿节",重阳便是宁波人的"慈孝节",而那只朱红漆饰的多层饼盆篮,正是孝心的最佳载体。

旧时重阳清晨,街巷里总能看见提着饼盆篮的儿女。这篮子分层有致,最上层用红纸包裹的钱钞,要么是整数,要么其个位数是"九",寓意"长长久久";中层的酒坛里藏着谐音玄机——白酒称"烧酒",寓意"笑一笑,十年少",黄酒叫"老酒",祝愿父母老当益壮;底层的重阳糕与鲜果则填满烟火气。在余姚、镇海等地,女儿还会特意放进亲手织就的土布,粗粝布纹里藏着"家家纺纱织布"的旧时风情。这份"吃穿用度尽在一篮"的馈赠,比大观园的掐丝盒子更显质朴温情。

如今饼盆篮虽少见,但孝心从 未褪色。宁波老字号升阳泰的柜台 前,仍有年轻人为长辈挑选松仁糕 与桂花酒;社区里"重阳送暖"活动 中,志愿者递上的羊绒围巾,恰似当 年土布的温暖延续。



② 登高辞青去:山海之间的诗意守望

"辞青"是宁波人重阳登高的雅称,与春日"踏青"相映成趣,暗含与秋日草木作别的深情。《鄞县通志》记载的"士人登高燕赏,以茱萸泛酒饮之",在这片山海之地化作鲜活的日常。

四明山的秋雾里藏着古早的登高记忆,但旧时交通不便,城区百姓更偏爱身边的景致。 天封塔作为"镇郡宝塔",以"十八格"的传说成为登高首选,踩着木梯登顶时,三江口的帆影与市井烟火尽收眼底。南朝宋武 帝的"宋武台"、宋代王安石的 "读书台"等"四台"曾是文人雅 集之地。清代周容在《重九怀 乡诗》中提及的"宋武台",如 今虽已湮没于尘埃,却在诗句 里留存着"踏秋吟菊"的雅致。

镇海人独爱登招宝山,清 代陈锡卣笔下"拂衣香冷橙初熟,插帽风清菊半开"的景致, 正是此山重阳的写照。1929 年中山公园落成后,独秀山与 后山又成新选择,老人扶杖拾级,孩童追着落叶,登高的祈福之意在笑声中代代相传。

子 舌尖藏吉庆: 甬味重阳的独家密码

宁波人的重阳餐桌,藏着 别处难寻的地域密码。当别 处还在端午食粽时,宁波人已 将"角黍"纳入重阳馈赠清单, 《鄞县通志》明确记载"重阳各 家制角黍,亲戚互相馈遗"。 这些重阳粽花样百出:豆沙与 火腿合裹的"鸳鸯粽"半咸半 甜,枣仁莲蓉等五色杂糅的 "五花粽"风味独特,还有寓意 团圆的"和合粽",滋味远胜寻 常端午粽。

重阳糕则分软硬两派:软 糕以面粉调浆,撒上黄糖或白 糖蒸制,桂花糕与菊花糕更添 秋香,最合老人牙口;硬糕如 印糕,经雕花模板压出"福禄 寿喜""鲤鱼跳龙门"等纹样,可久存携带,将祝福"吃进肚里"。升阳泰、缸鸭狗等老字号的色子糕、荸荠糕,曾是富庶人家的重阳珍馐,如今仍是怀旧者的心头好。

靠海吃海的宁波人,重阳少不了螃蟹盛宴。清蒸最显本味,一口嘬出完整蟹肉是本地人的绝技;烤蟹则带着舟山风味,焦香嚼劲十足。搭配"满缸香"的菊花酒,更添雅趣——这酒或用隔年菊花与秫米发酵,或取当年新菊泡人米酒,温饮时菊香与酒香交融,恰如元代程端学"今日同逢重九宴,我当击铗君当歌"的豪情。

县市区风物: 一乡一俗的重阳印记

宁波的重阳习俗在各区(县、市)生根 发芽,酝酿出独有的地域风味,如同四明 山水间的溪流,各有灵秀。

余姚的重阳担藏着"稻作之乡"的印记。除了常规的糕酒,女儿们会在篮底铺一层新割的晚稻稻草,既防潮又象征"岁岁丰登",更会特意加入自家酿造的杨梅酒,酸甜酒香中藏着"杨梅之乡"的骄傲。梁弄镇一带还保留着"重阳晒谷"的旧俗,老人会在这天把当年的新谷摊在晒谷场晾晒,孩童们在旁追逐嬉戏,谷香与笑声一同飘向远方。

宁海人的重阳被"山海交响"浸润。 沿海的长街镇、力洋镇,渔民家庭会在清 晨带着重阳糕登上渔船,将第一块糕抛向 大海祭祀"海龙王",祈求秋冬出海平安。 山区的前童古镇则有"重阳走桥"的习俗, 老人们扶着雕栏走过"五福桥""聚奎桥" 等古桥,每过一桥便默念一句祈福语。

慈溪的重阳透着"青瓷故里"的雅致。 旧时富裕人家会用越窑青瓷碗盛放重阳糕,瓷碗的冰裂纹与糕上的桂花相映成趣; 如今观海卫镇等地仍有"瓷艺敬老"活动, 陶艺师傅带着老人制作迷你青瓷菊纹杯, 将重阳的菊花意象永远定格在瓷釉之中。

象山的重阳则充满"渔岛风情"。石 浦渔港的渔民会在重阳节腌制"重阳蟹 酱",将梭子蟹切碎后加盐发酵,密封在陶 瓮中留待冬日食用,说是"吃了重阳酱,寒 冬不怕浪"。檀头山岛等地还流行"登高 望渔火",傍晚时分,村民们登上山岗,望 着港湾点点渔火与天上星月交辉,期盼下 一季渔获满舱。

除了旧日记忆,传统的重阳内核在现代宁波也不断生长,催生出一幕幕温暖鲜活的场景,让古老节日在新时代焕发蓬勃生机。比如北仑大碶街道九峰山片区的青山村文化礼堂,七十周岁以上老人举办集体生日会,此活动已连续举办十余年。再如有些社区组织重阳百家宴,越剧演员们走进敬老院,为老人演出经典越剧……

正如"九月九是重阳,菊花酒满缸香"的谚语所言,宁波的重阳从未老去。那只红篮里的孝心、山海间的诗意、舌尖上的滋味,早已化作文化基因,在甬城的秋风中代代流淌。 记者 徐杰