

■阿拉宁波话

弹花棟柱
下大上

赵淑萍

一次聚餐时，大家都很谦逊，不肯坐主位，推来推去，最后点到的是年纪最轻、资历最浅的，大家起哄要他坐主位，小青年自然死活不肯。最后还是一位长者发了话：“算了，别为难他。总不能‘弹花棟柱下大上’，还是我来吧。”一句话把大家都逗笑了。

宁波老话“弹花棟柱下大上”说的是大小颠倒、长幼无序。“弹花棟柱”，是弹棉花用的木槌。上头细，便于握持；下头圆，沉甸甸的，正好捶打。说到棟柱，倒是有几种写法，有写“炼柱”的，也有写“练柱”“槌柱”的。写成“炼”，说是为了提炼棉花，这未免有些牵强。在宁波方言中，河埠头的捣衣杵也叫“棟柱”，也是下头大，上头小，捣衣杵取材多用棟树。棟树是本地常见植物，春末夏初，棟树会开出一簇簇淡紫夹着浅白的碎花，有一股幽幽的香气。棟树的果实，圆圆的，成熟时黄澄澄的。儿时好奇，偷偷咬过一口，苦得直皱眉头，所幸没毒，据说树皮和果实可入药。怪不得这树又叫苦棟树。男孩子打子弹弓，就拿棟树果子当子弹去射人。棟树长得快，三年就能成材。材质轻，纹理也好看，不易碎裂，做斧头柄、捣衣杵和弹花槌，正好。

说了棟柱再来说弹棉花。二十世纪七八十年代，弹花匠穿街走巷，是常能见到的，他们背着弹弓，带着弹花棟柱、木盘和牵纱箴，一路走，一路吆喝。那时候，有婚嫁喜事的人家要弹十多床新棉胎，平常如果旧棉胎干硬了也得翻新。弹花匠到家后，主人要么把大门的两块门板卸下来，擦干净了，要么抱出一席干净的簟。铺上棉花，弹花匠开工了。那又板又硬、发黄的旧棉花，似乎被“铮铮”的弹奏声给激活了，渐渐地蓬松、白胖起来。而那新棉花呢，本就又白又软，一弹就“飘”起来了。弹一阵子后，弹花匠的眉毛上、头发上都笼着薄薄的一层花絮，好像刚从风雪天里归来。其实，他已经热得在淌汗了。他一块块地弹，最后弹成了一整块，像四四方方的一块豆腐。他用毛线在上面盘出红双喜、八耳结和其他简洁的花朵、雀鸟图案。接下来是网纱，网纱得有两个人，他们在棉絮的两面用纱线纵横着摆成网状，来固定棉絮。然后，用木盘来回压磨，于是，一床平贴、紧实的棉胎就弹成了。

旧时余姚、慈溪盛产棉花，因为那一带的海涂是围垦出来的，咸淡交错的地方特别适合种棉花。南宋时就有种棉的记载，明清时种棉更是兴盛。清代，余姚有“浙花出余姚”的美誉。上海、宁波的纱厂，一度都以收“浙花”为荣。

棉花是关系国计民生的重要农产品。1954年，国家开始对棉花实行计划收购（统购）。同年，为了建立一个集中的产棉区，慈溪、余姚、镇海三地北部产棉区重新划并，成立了一个新的慈溪县，县治设在浒山。慈溪又称三北，就是因为这片区域本是三地北部连成一片的棉乡。如果不知道这段历史，把老慈溪县和现在的慈溪混淆了，就会闹出笑话。比如有慈城冯家的后人来寻祖屋，最后导航到浒山的。当然，这是题外话。

童年时，我慈溪老家的地里就种着棉花。在那个年代，棉花的花，有着我们能看到的最绚丽的色彩。同一株棉花上，绽放着不同颜色的花朵，乳白、嫩黄、粉红、紫红。后来，我才知道，同一朵棉花因为光照不同而变化颜色。童年的我们，常常钻进棉花地里，摘一朵娇艳的花偷偷把玩，结果被大人一顿训斥。花结了棉絮，棉荚开裂，露出洁白的棉朵。那时，家家户户都攒着一些自留棉，这也是家底之一吧。

宁波近代工业“三支半烟囱”里顶要紧的一支“烟囱”是指和丰纱厂，也和棉花有很大的关系。“和丰”的源头是1887年严信厚创办的通久源轧花厂，轧的正是本地棉花。“和丰”选址冰厂跟，就是因为紧贴甬江，厂内铺小铁轨，可直通江边码头。三北一带的棉船顺江而来，成包的棉纱再沿江出海，行销至川、湘、鄂、粤、桂等省。

笔者有一年参与《百年和丰》的编撰，曾采访了二十位和丰纱厂原来的领导和职工。据老厂长程亨鹤回忆，1962年1月，时任纺织工业部副部长的荣毅仁一行到和丰纱厂视察。当时厂里正处于生产困难时期，产量上不去，质量也上不去。荣毅仁看后直言不讳：“你们这样的厂，可以关了。”程厂长当时就不服，想着家乡有产棉区，怎么能轻易关。于是，大家咬着牙奋起直追，最后企业逐步走上正轨。1978年后又被列为外贸出口专项贷款扩建项目，1985年扩建工程竣工，从此“和丰”跨入大中型纺织联合企业行列。

现在，蚕丝被、羽绒被、羊毛被铺天盖地。种棉也好，弹棉也好，纱厂也好，都慢慢隐入后排。那根弹花棟柱，也可以收进博物馆了。时代车轮滚滚向前，新生事物层出不穷，但是，新东西再好，也不能忘了旧日的艰辛和温暖。当年轧花纺纱的机器声，如今换成了和丰创意广场里的键盘声与脚步声，可那股日子一槌一槌弹松、弹暖的劲头，还在。

一捧苔菜酥月
满满山海滋味

■道老古

曹 琼

苔菜月饼，是宁波地区的传统中秋特色美食。它以苔菜为主要馅料，饼皮酥松，甜中带咸，咸里透鲜。

它不似广式月饼甜腻软糯、华贵饱满，也不似京式月饼厚重扎实、形制规整，它始终以一身朴素酥皮、一口独特咸鲜，扎根在一代代宁波人的中秋记忆深处。层层蓬松的酥皮轻触即落，细碎如雪，内里包裹着东海浸润的苔菜本味，混合着醇厚绵长的麻油香气，味觉层次丰富。对于每一个远行在外的宁波人而言，这一捧小小的酥月，从来不只是应季的中秋点心，它揉进了东海朝夕往复的海潮，裹入了滩涂独有的清润灵气，载着岁岁年年的圆满月色，是镌刻在味蕾深处的故土印记，是跨越山海、生生不息的绵长乡愁。

山海灵苗，千年苔味

苔菜，是海洋慷慨赠予人们的天然珍味，宁波人称之为浒苔、海苔，经晾晒风干成条状后，便是家喻户晓的苔条。这种质地轻柔、状如丝绵的翠绿藻类，安静地生长在宁波沿海的滩涂礁石之上，随潮而生，逐浪而长，朝饮海风，暮承潮露，被古人诗意地冠以“碧波灵

苗”的雅称。

宁波人采食苔菜的习俗，跨越千载光阴，静静地留存在文史笔墨与市井烟火之中。南宋浙东名僧如琰曾赋诗描摹采苔现场：“碧波深处长灵苗，潮落潮生探几遭。入手自然成片段，煮回不怕浪头高。”寥寥二十八字，勾勒出古时乡人趁潮落滩平之时踏海采苔的盛景。彼时的苔菜，是海洋馈赠的珍味，无需人工培植，仅凭自然滋养生生不息，成为沿海百姓岁岁相守的烟火副业。

及至元代，宁波地方志中已对苔菜有了清晰、规范的记载，彼时新鲜苔菜称“苔结”，制成的苔条干货名曰“苔脯”。风物名称的确定，意味着这一海味正式融入宁波的饮食文化与市井生活。依照四时生长节律，苔菜分为冬苔、春苔、

夏苔三类，其中寒冬孕育的冬苔，历经凛冽海风淬炼、昼夜温差滋养，产量最为稀少，质地最为细嫩，鲜香最为纯粹，是苔菜中当之无愧的上品。

从古至今，象山港、三门湾的澄澈海域，奉化、宁海、象山的滨海滩涂，是优质苔菜的核心产区。南宋《宝庆四明志》有载：“苔，生海水中，如乱发，人采纳之。”南宋《嘉定赤城志》亦注：“苔，生海水中，出宁海古渡者佳。”古籍的记录印证着宁波苔菜千年传承的盛名。

每到采收时节，沿海乡人将采摘的鲜嫩苔菜，反复冲洗沥去咸涩海水，置于暖阳之下缓缓晾晒。待水分褪去七八成，苔条色泽墨绿温润，香气内敛，便捆扎成规整小巧的束状，就可牢牢封存住一整个东海的清鲜本味。

苔菜月饼始终守着质朴的模样（曹琼 摄）



以海苔为主的馅料（王甜田 摄）

手工匠心，酥香绵长

皮轻薄蓬松、层次分明，轻触即落酥屑，入口即化，无渣无腻，清香淡雅，彻底褪去重油面点的厚重沉闷。

馅料调配，是苔菜月饼的灵魂所在，藏着宁波人对山海风味最极致的拿捏与诠释。严选象山港海域出产的优质浒苔，经多次冲洗剔除泥沙杂质，自然阴干锁住原鲜鲜香，再细细切碎。随后搭配饱满油润的白芝麻、酥脆温润的核桃仁、清甜软糯的松仁、颗粒饱满的瓜子仁，果仁的甘香醇厚彼此交融、相辅相成，最后以麻油充分浸润调和，让清鲜与醇香完美糅合。

烘烤成型的苔菜月饼，馅料呈青黛色泽，品相素雅别致。一口咬

下，苔菜独有的山海清鲜率先萦绕舌尖，醇厚绵长的麻油香气紧随其后，恰到好处地中和了海味的清冽，又消解了内馅的甜腻。甜意温柔绵长，咸香清爽通透，鲜甜不腻、咸鲜不涩，味觉碰撞错落有致。



苔菜月饼亦是“乡愁饼”（王甜田 摄）

月满三江，岁岁团圆

质朴的苔菜酥月，不只是惊艳舌尖的山海风物，更关乎一段温暖的甬城旧事，承载着一代代宁波人藏于月圆之夜的思乡深情。

近代奉化商人王瑞远离乡赴沪，深耕商界，创办绸缎商行，在外事业顺遂，心底却始终放不下故土烟火。每逢中秋月圆之时，上海滩的各式月饼花样繁多、琳琅满目，却抵不过家乡那一口带着东海咸鲜的苔菜风味。月满则思归，一腔绵长乡愁，总在中秋月色里愈加浓烈。

其妻丁阿月深知丈夫的思乡执念，为解其乡愁、慰其相思，潜心钻研、反复调试配方，以宁波特产的新鲜苔菜为核心馅料，糅合巧手匠心与满满温情，复刻出地道的家乡中秋味。这亲手烤制的朴素月饼，被家人唤作“乡愁饼”，悄然驱散了游子的异乡孤寂。自此，这份藏着山海诗意、故土深情的手艺代代相传，小小的苔菜月饼，成为跨越百年岁月、承载甬人乡愁的温暖载体。

“八月十六中秋天，月饼馅子

嵌嘞甜；新米蜂糕红印添，四亲八眷都送遍。”这是宁波流传的中秋民谣。每逢中秋时节，家家户户都会备好清甜瓜果、软糯糕点，而几卷朴素油纸包裹的苔菜月饼，是团圆餐桌上不可或缺的主角。

相较于市面上包装华丽的网红月饼，苔菜月饼始终守着质朴的模样。层层酥皮藏山海，一口咸香寄团圆。当微凉晚风掠过老巷，当万家灯火点亮甬城，一个苔菜月饼入口，山海清鲜、岁月温柔、故土深情尽数涌上心头。



北京国子监街的下马碑

■说马

下马碑
不是下马石

桑金伟 文/摄

有了上马石，没有必要再专门立一块下马石，因为上马石和下马石是可以共用的。不过，另有一种下马碑，我们常能在重要建筑的门口看到，碑上刻有“官员人等至此下马”等字样。与上马石、拴马桩的实用功能不同，下马碑并不是一个工具，而是一种威严的象征。

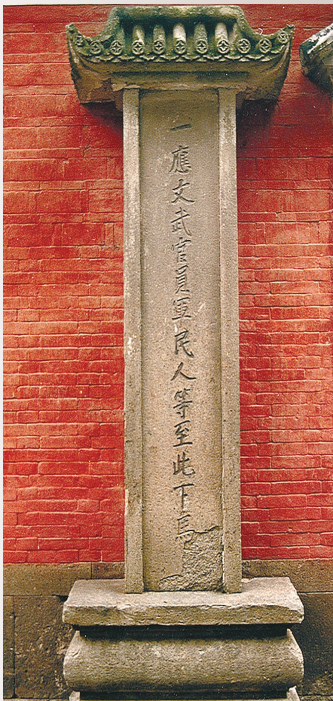
下马碑是古代立于宫殿、陵寝、孔庙等重要建筑入口处的礼仪石碑，要求文武官员及庶民行至此处下马、下轿，步行进入以示尊敬。目前所知最早的下马碑立于1191年，金章宗诏令在山东曲阜孔庙前置下马碑，上刻“官员人等至此下马”。所有来此祭孔的官员，无论职位高低，均须在碑前执行严格礼仪。明代将此制度推广，清代进一步规范。

北京国子监街的一旁，立着一块书有“官员人等至此下马”的石碑，此块石碑采用整块石料雕刻，碑座雕刻简朴纹饰，碑上内容由汉、满、蒙等文字书写而成。后来，民间有“文官下轿，武官下马”的说法，其实碑文上并没有文官、武官之分，只说“官员人等”——这“人等”两字非常厉害，事实上所有人都得下马。“独立皇陵侧，高居孔庙前。千官皆下马，一石冷无言。”这是当代张智深的诗词作品，把下马碑的“威严”说得一清二楚。

清代，各处孔庙和府学也沿袭了这一规制。孔庙下马碑代表着对孔子这位“至圣先师”至高无上的尊崇，代表着尊师重道的最高礼仪。今天，当人们游览慈城孔庙时，就能与下马碑不期而遇。慈城孔庙是浙东地区唯一保存完整的学宫建筑群，被列为全国重点文物保护单位。慈城孔庙大门外的下马碑写的是“一应文武官员军民人等至此下马”，对下马者的外延作了进一步明确（“一应”“文武官员军民人等”），它比山东曲阜孔庙大门外的下马碑写得更为详细。



山东曲阜孔庙的下马碑



慈城孔庙的下马碑