

探究石马石虎主人

■ 钩 沉

□ 陈一鸣

在北仑中国港口博物馆的藏品中，有一对石马、石虎兄弟，来自于同一个地方——小港街道堰山村姜桐蚕（古称樟桐蚕），分别于1995年和2009年出土。听当地老人说，以前那里有墓规模宏大，墓前置石人、石马、旁边还有茱屋。关于墓主人是谁则众说纷纭，有人称该墓为“王坟”，传说墓主人生前封为王侯，还有一段神奇的故事做为旁证。墓平毁于上世纪五六十年代。

墓主人究竟是谁呢？我起了考证的念头。要查古人，当然先要查本地的方志，于是查阅光绪《镇海县志》、民国《镇海县志》。在民国《镇海县志》上看到了冢墓的条目，发现三座位于樟桐蚕冢墓的记载，分别是：

文学陈衷赤墓 在崇邱乡樟桐蚕

孝子陈景沛墓 在崇邱乡樟桐蚕

兵部郎中山东金事郭黄绶墓在崇邱乡樟桐蚕 旁有茱屋 额曰万松岗明定海令宋继祖书

哦，这墓主人难道是黄绶？有茱屋对得上；兵部郎中，官职也不小，墓前应该能置石人石马的；宋继祖，不就是建起东岗硖造福小浣，江两岸百姓的宋侯宋继祖吗？这样时间也有了，明嘉靖三十五年（1556）建东岗硖，这古墓也应该在那个时期。

黄绶到底是何人物呢？带着这个疑问，在百度上搜索：

黄绶 明朝官员，福建晋江潘湖人，……授肇庆府训导，擢阳朔教谕，以疾卒于京邸，年六十有二。

官职太小，地域又不对，应该不是。那这个墓主人黄绶是谁呢？

10月的一天，秋高气爽，我和妻子一起去探访大硖的老街、老桥、老房子，来到前宋村的河南桥边上时，有一位居住在桥边房子里的女

拷骨浆

■ 美食 □ 吉 成

最近，同朋友在区内“一日游”，中午到一家农家乐用餐时，竟出人意料地见到了已近半个世纪未睹面的“拷骨浆”，瞬间勾起了我许多美好的记忆

在以前的北仑乡间，耗钱费神地制作烹调拷骨浆，多是在逢年过节时。拷骨浆虽然同糖醋排骨一样，主要原料是斩切成3、4厘米长的猪的小排骨，但两者的烹调方法却大相径庭。烹调糖醋排骨时，猪小排先要裹淀粉，再下油锅煎炸，然后加食糖、米醋、酱油、桂皮(或茴香)等佐料进行红烧，待到汤汁浓缩时勾芡成成品；而烹调拷骨浆时，不需要开油锅，先用菜刀的刀背将猪小排拷(敲)裂，加宽水煮沸，略熬火，然后将骨头连同汤汁倒入一只饭瓶(陶瓷制品)内，不加任何调料，煨在火缸里，数小时后，待香味四溢，汤汁浓缩，鲜美又养人的骨髓溢出在汤汁中时，倒进碗里，加盐，用旺火烧开勾芡即成。然而拷骨浆的“勾芡”不用常规的淀粉，而是使用纤维素较多的大麦粉，勾成的芡也并非半流质的黏黏状，而是介于流质和固体之间的那种“糊”。因糊中不但有骨头上所沾的肉的鲜味，更有骨头中溢出的含量丰富的骨髓，因此极鲜美。当年大人们常常对我们小孩子戏谑道：“少吃点，当心鲜得掉了头发。”因制作过程中有“拷骨”这一道工序，故得名拷骨浆，现在想想，似乎称其为“拷骨糊”更确切。

拷骨浆也是昔日农村办红白大事(婚嫁和丧葬)时的一款菜品，只是出现在红白大事筵席上的这款菜肴，不及家庭日常制作的地道。红白大事正餐用的拷骨浆，省却了家庭制作时的“炖”，跟糖醋排骨的制作可谓大同小异，只不过稍有变动：一是下油锅，裹淀粉前须有拷裂骨头的过程；二是勾芡时采用了大麦粉，不再用淀粉。而办红白大事之家，在结束红白大事之前的最后一餐便饭用的拷骨浆，就更简便了，所用的骨头都是取自“搯羹桶”中已烹调过的，既有收集来的糖醋排骨，也有带骨的白斩鸡块等，经加汁水、食盐、香料等调味料煮沸，用大麦粉一勾芡即就上桌了。

何为“搯羹桶”？过去乡间嫁女娶媳时，通常请“送娘子”(一般为堕民)来帮忙，诸如为新人梳妆打扮、扶新人上轿、送亲路上为新人提火德、搀扶新人拜堂等等，作为报酬，主人家除了给些钱之外，每餐筵席的残羹剩肴，都由“送娘子”们去收集和消受，他们装盛这些残羹剩肴的桶，就称之为“搯羹桶”。后来，“送娘子”这习俗虽然逐渐消亡，但“搯羹桶”一词及收集残羹剩肴的作法却留传了下来。至今，人们仍以“搯羹桶”一词来比喻混杂的食物。

ICBC 中国工商银行

车配ETC 高速再添力

- 1. 优惠：ETC业务采用先通车后收费方式，还可享受浙江省内通行费3%的优惠。
- 2. 环保：车辆通过收费站ETC专用通道只需3秒钟，省时省油。
- 3. 快捷：ETC业务目前华东五省一市高速公路全面实施联网不停车收费。

欢迎企事业单位和个人到北仑工商银行办理 咨询电话:55867872

圣博教育

圣博 100元 抢3次 外教课!

北仑中南路 182号3楼 86899059 86899359

北仑口腔医院

0574-55128555

北仑区星中路8号九嘉巷内(北仑图书馆东侧)

今其裔云在镇海樟桐蚕，故更正之。

輿地志条曰氏族录：黄绶 明正德甲戌科进士累赠中大夫南京光禄寺卿，黄绶自鄞塘乡张黄村(今姜山镇上张村)迁居城内四府前(今宁波市海曙区狮子街、药行街一带)，为江夏侯黄晟之二十三世孙。族谱每二三十年一修，民国六年三十六世孙次会续修，与祖籍地张黄合谱(即姜山镇上张村下属横里，九房等村)

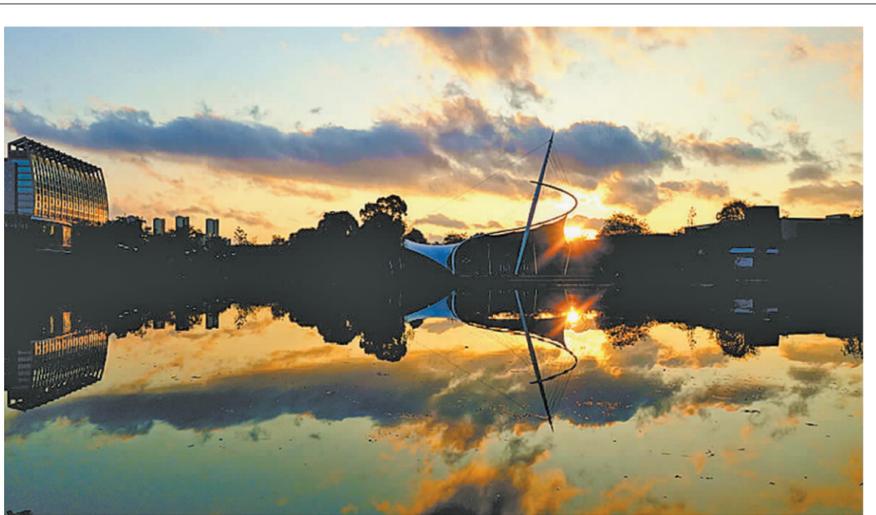
輿地志条曰民俗习惯：祀事远及唐忠济公晟，明光禄绶，以下生讳期必祭，相沿四百余年不替。

看到这些资料后，不得不感叹被中国著名的科学家竺可桢盛赞为“古今方志第一”的民国《鄞县通志》，确实了不起！把墓主黄绶的所有资料都收编在册了。我的所有疑惑也就豁然开朗，石马、石虎主人的谜底也就全部解开。

黄绶，正德九年进士(1514)，卒八十二岁，宋继祖任定海(镇海)令(1556年)。时间完全吻合。他的祖先还是修建明州罗城的唐刺史黄晟，黄绶是他的二十三世孙，老家就在鄞州姜山的张黄村，做官后迁居在宁波市海曙区的狮子街，其后人延续四百多年每年的生辰日期都要去祭祀。可以想到在1933年修《鄞县通志》时，他的子孙还向修志局提供了资料，告知前面光绪鄞县志有误：黄绶的墓冢实际是在镇海的樟桐蚕。把这段记录在志书里，以备后人查证。

世事变幻，沧海桑田。在查找石虎、石马主人资料的过程中，我充分感受到了中国传统文化的魅力。一座已经湮没平壤的坟墓，通过各种志书的记载，仍能把它完整地考证出来。

更要感谢耄耋之年的徐纪成老师，他的精彩回忆，使我知道了更多关于北仑的往事。中国有句俗话：“家有一老，如有一宝”。确实，像徐老这样经历过新旧社会、亲历过各种“运动”的老人，他们记忆里的故事，都将是我们下一代宝贵的精神财富。



九峰山 刊图摄影：许永铸 《奔向太阳》

乡村岁月

■ 连载 □ 乐小康

23 炉芯内放进不知哪里运来的“铁矿石”，燃料不是煤，而是破棺材板，去墓地里挖，没有外露现成的，就挖掉坟墓，掏出棺材板。先把棺材板塞进炉芯底下一层的炉膛，点火后由两个人日夜不停轮流地脚踏鼓风机鼓风。不知过了多久，也不知用了多少棺材板，“铁水”终于流出来了。人们欢呼着，可是冷却后一看，根本不是铁，而是像玻璃又不是玻璃的碴。大约搞了一个月在无法再进行下去了，这场闹剧就无果地收场。

要大办钢铁，小高炉又不能炼出铁来，于是“歪”点子又来了，就是民间收购旧钢铁。名为收购废旧钢铁，实则是把民间房屋的铁窗铁栅挖下来卖给国家，除锄头、钉耙，什么都要。后来还发展到把农民烧饭的铁锅，也全挖去卖了，还美其名曰：这可以巩固公共食堂(当时已开办了公共食堂)，培养农民集体观念，一举多得的好事。我作为一名干部，形势所逼当然不能“落后”于群众。一天我回到家里不与母亲和妻子商量，不动声色地走进灶间，拿来铁火钎，往镬上砸，然后挖出镬，又挖出汤锅。接着急忙上楼，把放在我新房(我是1958年1月1日结婚的)厨头箱前一年新铸的四只锡瓶饭孟取出，一脚一只的在地上路砸，老母闻声边骂边奔地赶来，“抢”去了脚下的一只，而这只“幸存者”至今仍在，虽然时隔50多年，每见到它，我就要回想荒唐的往事。

大约在当年八九月份，又有一个新鲜事物出来了。河南省信阳地区遂平县出现了一个“农村人民公社”，

毛主席还题词“人民公社好”。接着党的八届六中全会还做出了“关于人民公社若干问题的决议”，这个决议的有些内容我还记得，如“人民公社像初升的太阳一样，在亚洲东部的广阔地平线上出现了”，“人民公社将成为过渡到共产主义社会的最好组织形式”，“把共产主义推向遥远的将来，是不适当的”……等等。城市里也到处出现了醒目的“人民公社好”、“共产主义是天堂，人民公社是金桥”等横幅和标语。各级党报更是连篇累牍地刊登关于人民公社的内容。

于是全国农村迅即狂热地掀起了人民公社化运动。我们大硖人民公社是10月1日宣布成立的，还在大硖小学操场里召开了盛大的成立大会。

刚成立的人民公社充分体现了又大又公的性质。大的是全大硖区7个乡镇合并为一个公社，还包括供销社和区内县办工厂。当时有副对联是这样写的，上联是：“工农高学兵五位一体”，下联是：“农林渔牧副全面发展”，横幅是“人民公社好”。那兵是什么呢？就是大办民兵师，县是师，公社算是团，下面是营、连、排建制。管理区叫营，原来的合作社叫连，生产队叫排。公社实行组织军事化，行动战斗化，生活集体化。一时间凡是男女劳动力都是民兵，分男女集体住宿，每个连(即村)办起公共食堂。并以公社为核算单位，取消财务、会计，把下面的财权统一收上集中，取消了评工记分的按劳分配制度，改为七级工资制，就是最高劳动力为7级，最低男女劳动力为1级的基本工资加奖励制度。公社还提出“放开肚皮吃饱饭，鼓足干劲搞生产”的口号。因为亩产可以“达到万斤”，生怕吃不光。在一个公社范围内，本社社员随便到哪个食堂都可免费就餐。这种始料不及、前所未有的、声势浩大的运动，弄得人们神魂颠倒，还没反应过来就稀里糊涂进入了人民公社。

这就是“三面红旗”中的第三面红旗。(未完待续)

温馨的稻草

■ 风 物

□ 周太福

草蓬是旧时农村的一大景观。往往未入村口，先见草蓬。草蓬一般如平屋般高大，形状有方的、长方形的、圆的，顶有人字顶、圆锥顶。稻草是平原地区农家燃料的主体，农家一般都有柴草间，灶跟间的稻草烧光了就到柴草间去掇(本地话音同“搭”)，柴草间掇光了就去草蓬上挖。草蓬、柴草间、灶间，农家离不了稻草。

解放前的农村，尤其是山区，还有许多农民住在草顶泥墙的屋子里。草屋的结构与砖瓦屋差不多。草顶的制作方法是把稻草打成草帘，然后一帘一帘地自下而上铺盖，结顶后，用乌竹竿横向夹牢，可防风掀。保暖、隔热又透气是草屋的优点，冬暖夏凉，十分舒适。

从前一般农户皆贫困，被头也薄，多数人家没有余棉可用作床垫，所以靠多铺稻草来御寒。拣“一火日晒”的早稻草，在铺垫当日再晒上几小时，又捆(古音可读 tuo 阴平，本地话音同“透”)又拍，掸去灰尘，捋去草绒(枯叶)，然后铺垫。铺毕，在上面盖一层也是用上等稻草编的软草帘，最后铺上席子。天越冷，铺得越厚。劳累了一天的人一面脱衣上床，一面口中念念有词：“冷被冷席，困倒就躺。”果然，不一会儿这稻草香伴着暖烘烘的热气，很快就把人引入梦乡。

俗话说，“绣花枕头烂草包”，“烂”字是为贬低稻草而强加的，其实锦绣枕套与天然稻草也是好搭当。当然充塞枕头的稻草更要考究些：把稻草去脚除髓，取中间，去草绒，铡成寸半长即可。睡过一段时间，在阳光下暴晒数小时，晒过后的枕头更松软、更温馨。

旧时代的农妇们，大都会巧手编织出各种用途的草窠。比如饭窠。每当春耕时节，农妇们需要饭窠到田

早餐的温度

■ 岁月 □ 孙翰钦

冬日的早晨，金色的阳光透进隔着一层水汽的窗玻璃，暖暖地洒在餐桌上，我舀起一勺热腾腾的鸡蛋圆子羹，一股习以为常的香甜之味直入心脾……

记得我读小学时，我们几个家住得近的“死党”，在清晨运动之后，总会一起去小区(北仑新村)的食堂里解决我们的早餐。那个时候的早餐比较“传统”，两个肉包加一个咸蛋再配上一碗二角钱的稀饭和榨菜，一共也就一块来钱。我们用的是“菜票”，“菜票”是用软塑料做的，将一叠“菜票”规则叠好，用大拇指一摞，在一张微微翘起的票头顺势复原时会发出“哒哒”声。不过，它们的面值都比较小，最大的面值也才壹圆，还有伍角、贰角的。食堂里的白粥往往热得一下子难以入口，所以热乎乎的肉包一般都会先拿来做“开胃”。肉包刚开成蛋，将蛋黄放进稀饭里用调羹碾碎并拌匀，平淡的稀饭就变得不再单调，可以吃得有滋有味。

当我离开家乡到镇海读中学后，早餐的花色就多了起来。刚开始，由于对校外外的环境比较陌生，我们这些外地的住校生早餐基本上都是在学校的大食堂解决的。食堂里馒头、包子、面条、菜饭、油饼等应有尽有，但我们时常是快速解决，一边还讨论着课业，并没有细细品味其中的美味，现在想来不免是种遗憾。

后来，我们偶尔也会在校外的点心店或早餐铺吃早餐。也就是包子、馒头之类的，要么就是蛋糕和甜点、热狗和汉堡，再和着一袋热乎乎的豆浆或奶茶。其实大多数吃学校食堂都有，而且比外头来得饱满、干净，老师和家长也提议我们最好还是在学校食堂吃早餐，但那个时候我们就爱图个新鲜，且往往觉得校外的氛围比校内来得轻松，因此有时还是会“迁就”地在校外就近买早餐。

到了冬天，为了体育中考，我们每天大清早，天还未亮就要绕着校园

头，为了给热饭保温，需先把热饭盛进杉木饭桶后加盖，再装进饭窠里，四周塞入旧布料，再盖上草编盖，这样就会有较好的保温效果。这饭窠就是用稻草编就的。有些妇女在编织时还外裹箬壳，裹上箬壳的饭窠外观光洁，显得更加精致。除了饭窠，还有给火德保暖的火德窠；给浆板保温的浆板窠；母鸡赖孵了，就编一只鸡窠，让母鸡往上面温暖又安静的孵房，可以专心致志地去孵育它的孩子；小鸡长大了，编个更大的鸡窠，让它们在晚上住进暖和的集体宿舍里。

农家房舍里除了稻草编制的这窠那窠以外，还有或方或圆、大小不一的草垫子，俗称草蒲凳，是凳椅面上的铺垫物，稻草芯子箬壳面，方格图案简朴大方，人坐上去温暖又舒适。

过去还有一些与稻草相关的习俗：孩子上虚岁十六岁时，杀一只一斤左右的童子鸡，去毛除内脏，盛在甏里，加入香料，倒入黄酒和少量清水；拾几块砖，在露天搭起简易的灶，再拾三块瓦片搁在砖上面；把鸡甏平放在三块瓦片上面，取早稻草一结点火烧起来，草烧光了鸡也熟了。对于正在长身体的贫家子弟来说，吃了这么美味的童子鸡是够他回忆一辈子的。肚子环(肠炎)了，取个鸡蛋，外缠稻草如拳大小，埋进火缸里的草炭中煨，不到十分钟就会听见“砰”的一声闷爆声，是蛋壳爆裂了，取出来剥壳趁热吃了，其香味独特，还真的十分灵验，肚子真的不痛了。北仑有一道风味独特的点心叫灰汁团，用米粉跟稻草灰汁调和做成的这道点心又香又糯，特别爽口。

此外，从前的农村里丧葬、送灵、辟邪都要用到稻草，连田里的庄稼被鸟雀糟蹋了，也要扎个“稻草人”来驱赶。稻草还被用来做雨鞋、草鞋、蒲鞋以及搓绳结网擦海蜇等等。稻草灰还是含钾丰富的好肥料。