

老画家的乡情

□ 育 之

乡情是什么？是行走在家乡小路的感觉，是童年与小伙伴玩耍的记忆，是母亲烹调的家乡菜味道，是终生难忘亲切的乡音回响……

著名连环画家贺友直先生对于家乡的情感，从他常挂在嘴边的话中可以体现：“我是正宗新碶头人，1937年新碶小学毕业的。我非常喜欢画家乡的东西，家乡的东西很熟悉，我眼睛一闭就背得出来。”

1922年11月21日，贺友直出生于上海，五岁丧母，后托养在家乡的姑妈家，姑妈视他为己出，他重新获得了母爱，给他的童年生活带来了欢乐。1931年他被送到了父亲身边，并在当地读书。1934年因其父失业，无奈贺友直又回到了家乡新碶，并在新碶小学就读，1937年小学毕业。1938年随大叔赴沪学生意后，期间除抗战回家教书及被抓壮丁当兵，就一直定居在上海。

在贺友直儿童时期，生活在家乡的欢乐时光，给他烙下了深刻印记，所以他一直对家乡有一种情结。儿时在家乡的经历，很大程度地对他的美术成材起到了启蒙。在姑妈家的宁式眠床上睡觉长大，床铺上描绘的戏文人物、雕刻的花鸟虫鱼，让他百看不厌，并在幼小的心灵埋下了绘画的种子。后来在新碶小学念书，校舍设在关帝庙里，庙里有一个戏台，戏

台上绘有精彩的三国故事彩绘，把他给迷住了，成了他习画范本，一有兴趣就画，无师自通地激活了美术天赋。

1998年，贺友直位于新碶的祖居要拆迁了，按政策规定可得到一笔拆迁补偿款。他与妻子商量后，决定在离原祖居近50米的地方买一套二居室商品房，一间做卧室一间做画室。2001年3月，贺友直住进了位于新碶街道珍宝公寓自己的新家，他还诙谐地说在家乡新碶有了自己的“别墅”了，显得十分高兴。

在一次活动中，贺老心有感慨地说：“如果说我有条件的话，我还想画老的新碶镇。新碶镇把我养育大，我有这个能力也有这个责任画新碶老街。”新碶街道领导在知道了贺老的心愿后，提出了新碶街道文化探源工程计划，贺友直的新碶老街民俗风情组画创作被列入其中。

2003年的夏天，耄耋之年的贺老回到家乡，盛夏酷暑又逢“非典”期间，应新碶街道之邀在珍宝公寓自己的新家，正式开始创作《新碶老街风情录》。

对于创作《新碶老街风情录》，他感慨地说：“家乡的东西，就像读懂我心爱的童话故事一样。我期待它有一天，突然能说话，会对我讲几百年来，它到底看到了什么，经历了什么？告诉我，它的伤悲，它的快乐，它想念它离开的地方吗？呆在这里，是因为无奈？还是留恋？我时常傻傻地，这样幻想着。

夜里，我屡次被它沙沙的吃语惊醒，它是在跟谁诉悄悄话呢？那么轻柔，那么深情！通常，我就一骨碌起床，打开门，凝望这片海。特别是夏夜，有月光的时候，那景色，要多美，就有多美。夜色中的大海，褪去了浑黄，变得跟这夜色一样凝重，深沉。月光细细地

那片海

□ 洪 放

岁月是把杀猪刀。当我踏着落日的余辉，再次来到那片海，距离最后一次见到它，已经有十多年了吧。

的确，那片海现在又真真实实地呈现在我眼前。站在堤岸上，那片朝思暮想的海域，我不再是少年时的冲动和抓狂，也不再是年轻时的激荡和迷茫，思绪里更多的是面对海的那份沉静。微微的海风吹拂着我的发梢，轻轻抚过我的脸颊。我像从唐诗宋词里走来，衣袂飘飘，走近这片海，走进一幕幕的往事，走进它深沉的心事。

它不是很美，没有太平洋的辽阔，时常浑黄的色彩，与人们想象中清澈、碧蓝的大海相去甚远。小时候，我一直在思考，为什么它清澈的时候这么少，而浑浊的时间这么长？

海湾，在大山的怀抱中，像一个撒娇的婴孩，依偎在母亲的胸怀。我不明白是青山依恋着大海，还是大海依偎着青山，当我刚学会用我的眼睛观看世界的时候，它们已经相互依偎了几十年，几百年？我无从知道。我只知道，我睁开眼睛深处的那双眼睛，它们已经这样不可分割了。

海湾外面，连接着整整一大片海，它从哪里来，又到哪里去？我无法追溯它的源头，也无从知道它的尽头。

那片海，应该也是从很远很远的地方来的吧？它只是累了，看到了山的怀抱，就进来歇一歇。没想到，这一歇就是几百年，或许更久。我从长辈们古老的回忆里，都能听到它的故事，一片海，与几代人生生息息的故事。

那片海，就在我外婆村子的前面。早上一打开门，第一眼看到的，就是它。小时

那片海

这正是他创作的激情所在。

在创作期间，为忠实于历史原貌，数次召集了与贺老年龄相仿的老街坊进行座谈，这其中有家店主如“虞源顺油车行”虞岳萱先生、“新启裕南货店”陈震德先生等，他们一起帮助贺老回忆过去的街景市面，有的还动手画出街两旁店铺平面图等，为顺利创作《新碶老街风情录》提供了第一手资料，弥补了贺老不熟悉的地方以及史实材料不足的缺憾。

经过半年多时间，贺友直将他七十年前记忆中新碶老街的新碶头、凉亭、坝头、行号、油车、市日、谢年、唱新闻、过年、行会等旧时场景，真实细腻地呈现在画卷上。既有对场景风物的描绘，又有对这一旧迹的文字记述，生动地展现了新碶老街的历史风貌和当年的民俗风情，是不可多得的艺术珍品，贺老为新碶的文化建设作出了巨大贡献，也为家乡的人们留下一笔宝贵文化财富。十幅组画表现的家乡景物全凭贺友直少年时代的记忆，老人对家乡的感情和清晰的记忆，让许多人惊叹不已。

贺友直在创作完成《新碶老街风情录》后说：“我之所以画新碶老街，不是出于怀旧，是让没有见过新碶的人对过去有所了解，使之与今天有个对比，也使之了解一些值得了解的事物。因为历史的东西，总是应



该记住的……一个人，对生养自己的父母及其生长的家乡是不会忘记的，我的身体里有父母的基因，在艺术性格里，就必然含有家乡提供的基因，能有今天，怎可不感恩家乡？”

《新碶老街风情录》十幅作品完成于2003年11月底。2004年4月，新碶街道将其编印成册，并进行了首发式。创作完成后贺友直将原作无偿捐赠给北仑博物馆（现中国港口博物馆），丰富了家乡博物馆的馆藏藏品，也让没见到过老新碶的北仑年轻一代，在画作上了解过去的新碶风貌，让我们更加珍惜当下取得的伟大成果，展望着美好的明天，这正是贺友直创作《新碶老街风情录》的初衷吧。

值此著名连环画家、“新碶头人”贺友直百年诞辰之际，以示纪念。

贺老，家乡人民怀念您！



看凌霄花

□ 胡嘉翔

凌霄依树青藤长，
蓓蕾二三先向阳。
高志朝天花锦绣，
何须攀附立危墙。

在海岛，眺望远方的海

□ 三耳秀才

在海岛，眺望远方，正如，打开一本崭新的书。

先说欢喜吧！

一个孩子出生了，一家人高兴。怎么个高兴法？家里人，特别是新爸新妈，逢人就说小宝宝出世的种种。比如，几点出生的，几斤几两。这些人生关键信息，新当爸爸妈妈的，永远不会忘记吧？当时记得，当然没问题，可是，十年之后呢？二十年之后呢？

那一年，儿子出生，我当新爸。如今，已过二十年矣。再回首，我自问：我家孩子出生时多重？懵头懵脑，刹那之间，我怔住了。好在，那年，我写过一篇文章《baby，我等待着你的到来…》，一查，我当时的情感状态以及小孩的斤两，皆历历在册。——就这样，我“知道几斤几两了”。

不管吃不不管喝，有人笑道：

美食，是一个城市的灵魂，一个城市的记忆，一个城市的符号，一个城市的味道。那么在北仑，又有哪些独特的味道呢？

春天里的那口“糯唧唧”

每年清明前后，麻糍是怎么都吃不腻的存在了。它软而不黏、烤煎皆宜。

麻糍的制作过程十分讲究。提前摘取顶新鲜的艾青，用清水浸泡，多次搓洗，去苦涩留甘香。焯水后备用。优质的糯米也需浸泡在水中，待胀足后淘尽沥干，上蒸桶蒸熟，把糯米和艾草一起倒在石臼内不停地舂。春糯米不仅是一个技术活，还是一个体力活。需要两个人打配合，一人用力舂麻糍，一人负责翻麻糍，每当一人举起石杵时，另一人就要迅速将糯米团翻面，以保证捶打均匀。每舂一下翻一下，直至糯米成团，艾草和糯米已经充分融合在一起，成了青青的颜色。在案板上撒上松花粉，将糯米团放在松花粉上，再在糯米团上撒松花粉，使糯米团包裹在松花粉里，然后趁热拿长圆的擀面杖将糯米团慢慢推平，直到将米团推薄压擀至1厘米厚左右，再切成正方形即可食用。

新鲜出炉的青麻糍放进嘴里咬一口，糯米香、艾草香、松花香夹杂在一起，软绵绵，糯唧唧，满口都是“春天的味道”。

夏天里的那份“甜蜜蜜”

丁家山的葡萄种植历史悠久，品种繁多。每年6月初开始，各种品种的葡萄就会陆续上市。每种葡萄都有其独特的口感。“夏黑”果肉硬脆，味浓甜。“醉金香”果实偏软，汁水多，带有浓郁的茉莉香味，咬在口里不仅有果肉香还有花香。“阳光玫瑰”果皮为黄绿色，富有光泽感，果肉很鲜嫩，并伴有淡淡的玫瑰香，“金手指”则甘甜爽口，有浓郁的冰糖味和牛奶味。

炎炎的夏日，吃几颗葡萄，满口生津，冰镇过的葡萄，吃完更是觉得全身舒畅。

秋天里的那丝“沙绵绵”

说起土豆，春晓三山村的“土豆”那是响当当的存在，特别是三山村的双狮社，基

本上每家每户都种土豆。这里的土豆个头都不大，但是表皮干净光滑，呈现金黄色，内心也是偏黄的，口感非常地软糯沙绵。

土豆的做法有很多，酱烤土豆、盐烤土豆、炸土豆条、土豆饼。但是笔者认为，双狮的土豆清蒸着吃更具风味，因为水分较少，蒸的时候会像馒头一样裂开来，十分地香。刚出锅的土豆趁热送进口里粉粉的、沙沙的并有丝丝的清甜，这种清甜弥漫在口腔里，久久不散。冷后则是另一种口感，嚼上去是韧

粘略有弹性且甜度丝毫不减。

冬天里的那口“韧结结”

白峰虾蟮年糕有着百年传承。虾蟮年糕传统的手工做法和麻糍大致相似，也是在石臼内不停地舂捣而成的。后来，有了年糕作坊，依托机器加工，制作就简单了，虾蟮的年糕以当年的新稻米为主要原材料，口感柔韧富有弹性，而且久放而不开裂。年糕的品类非常丰富，有白年糕、海苔年糕、桂花年糕、艾草年糕、红糖年糕、红薯年糕、紫薯年糕、葱年糕、玉米年糕等。

不同品类的年糕因辅料不同，颜色不一、口味各异。年糕的做法也很多，炒年糕、煎年糕、汤年糕、年糕片，但最特色的做法当属烤菜年糕和煨年糕了。

烤菜年糕，天菜或是大头菜、青菜放入锅中，加料酒、酱油、糖炒制煮熟入味后，把切成大块的年糕铺在菜上面，继续闷煮到年糕变软，再把年糕和烤菜翻炒均匀，就可出锅，热腾腾，香喷喷、韧结结的年糕让人回味无穷。

煨年糕，是很多70后、80后童年时期的独家记忆，在柴火土灶烧饭的时候把整条年糕扔到柴灰堆里，过不了多久，藏在柴灰堆里的年糕也煨熟了，用火钳扒开柴灰，扑干净附在上面的柴灰，外酥里嫩，口感软糯，一缕一缕的香气直往鼻子里钻。现在土灶已经很少见了，正宗煨年糕吃不到了，有些人就会用烤箱做，外焦里嫩，撒点红糖，口味也是很不错的。

除了上面的这四季四味，北仑还有很多富有特色的美味，如大碇的竹笋、杨梅；柴桥的索面；梅山豆腐乳、小吊瓜；郭巨的小海鲜；白峰的司沿“小茅台”……时代变迁，不变的是那份记忆和独特的美味。