

江南

谈城

▼宁波东钱湖

七千年文明交融着这座港城的文脉与商脉

■ 柴隆

从远古走来的宁波，河姆渡的骨哨一吹就是7000年，吹开了一幅幅风云际会的城市画卷。

因境内有甬山和甬江，宁波常被称作“甬上”或“甬城”，“明州”“庆元”……皆为旧称。

宁波，这个一直叫到现在的正式地名，当年由明开国皇帝朱元璋亲自拍板敲定，古老的名字一直被叫了近700年。

遥想博洽多闻、工赋擅词、精阴阳历算的郭璞，西晋末年为避乱自中原来到浙东。当年他站在三江口时，不禁对这片“斥卤之地”赞叹不已：“此地五

百年后，当成大郡也！”千余年后，闻性道在清康熙朝修编《宁波府志》中回复郭璞预言：“至是，果符前言”。泱泱宁波大郡，底色深沉，暗藏着清晰的纹路与无尽风流，只便稍稍触及，即能感到脉搏跳动，看到历史定格的那一瞬间。

当年视宁波为“斥卤之地”的郭璞，他不曾料想日后河姆渡遗址中，稻谷和干栏式建筑的发现，确认长江流域是中华民族另一发源地；正当宁波沐浴河姆渡文明曙光时，我国海岸线上先民基本处于文明的空白，而宁波足足提早发育了两千年之久。



天赐良港，借舟楫之利惊艳中国商界

河姆渡遗址出土了7000年前宁波先民海上活动的六支榫木桨。提前向世人宣告此地是中国海上丝绸之路最古老的始发港，故而演化出“书藏古今，港通天下——中国宁波”城市形象广告语。

天赋良港，宁波借舟楫之利，秦代以前已与近海岛屿上的渔盐贩商；自唐始，宁波人北上日本、高丽，南涉东南亚，与海外各国频频贸易往来；两宋时期，与泉州、广州并成为三大港口良城，俨然为市廛所会、万商之渊。明朝走私贸易，著名的商业群体“宁波帮”崭露头角，开始登上经济舞台；清康熙朝海禁一开，宁波商船则早已驶往南洋群岛经商；鸦片战争后，当仁不让成为“五口通商口岸”之一，俚语“走遍天下，勿及宁波江夏”被英国人传到西方，使世界深入认识这座中国东海岸的城市。近代辛亥革命结束后，港城达到前所未有的鼎盛，一度以人数优势“占领”上海滩，1916年孙中山先生在宁波发表演说，开篇直言：“宁波风气之开，在各省之先……”

他们以雄厚经济实力与杰出经营才能称雄中国商界达半个多世纪；他们以独有儒商气质和拳拳赤子之心，在近代中国经济发展史上留下不朽篇章：中国第一家机器轧花厂、第一家榨油厂、第一家火柴厂、第一家机器制造厂、第一家银行……熟悉的中华老字号，北京同仁堂、鹤年堂、广州药修堂、上海老凤祥、亨得利、亨得利钟表公司，《申报》等皆由宁波人创办，他们为近代中国经济的发展作出不可磨灭的贡献，数次华丽转身书写了世界经济舞台上的史诗。

东风风来满眼春。改革开放的春风吹拂港城，世纪伟人邓小平又掀起两个手指头，点赞两大优势——“一个是宁波港，一个是宁波帮”。正是这天赋良港的渊源，才孕育了宁波7000年的港城文明，持续不断交融着城市的文脉与商脉。

天一阁，让港口城市散发浓郁书香

“书藏古今，港通天下”。港是宁波的生命所系，港兴则城兴，港通则天下通；一座书香萦绕的城市，令人心向往之，心生敬意。

如果说上海是一名西装革履的绅士，杭州是知书达理的大家闺秀，宁波就像是一名沉稳机灵的水手。秦朝徐福寻找长生不老药，即从宁波出发，而唐代“海上丝绸之路”、两宋“陶瓷之路”的始发地皆在宁波，明代郑和下西洋的宝船在宁波桃花渡打造，一条专门造船的“战船街”名震天下，宁波要是不出世界船王，天理都说不过去。而这位沉稳机灵的水手的人文底蕴，一个天一阁的分量就足够了。

“南国书城”天一阁是我国现存最早的私家藏书楼，背靠一整个都市的繁华，脚踏宁波城千年沉积的土地，藏书楼主人范钦，秉承历代的藏书之学成全了书香城市。“读书、著书、藏书”三位一体的书香文化，熏陶了一代代宁波读书人，层层皱纹间折叠着400多年沧桑，吸引着天下文人墨客前来观瞻。

自河姆渡餐稻羹鱼，至三江口以舟作马，世代生活于“书香之城”的宁波人，王应麟、王阳明、黄宗羲、万斯同、全祖望这支浩浩荡荡的浙东学术队伍，可将书香文化氤氲传世。至若楼郁、张孝祥、杨简、戴表元、方孝孺、范钦、朱舜水、徐时栋……甬城读书人的心胸一如天一阁书香之清幽，思潮一如四明山泉而长流不竭，乃至当今宁波籍科学家屠呦呦，2015年她第一个为国人捧回了诺贝尔生理学或医学奖。

如今，月湖景区与天一阁连成一片。此地属历代文人墨客荟萃之地，唐人贺知章，唐宋八大家之王安石与曾巩、南宋周邦彦、明末清初史学大家王昶，脚踏宁波城千年沉积的土地，藏书楼主人范钦，秉承历代的藏书之学成全了书香城市。“读书、著书、藏书”三位一体的书香文化，熏陶了一代代宁波读书人，层层皱纹间折叠着400多年沧桑，吸引着天下文人墨客前来观瞻。

像一坛糯米老酒，有点度数不辣口、有点后劲不上头

四明迁客张孝友画了一幅《南乡旧梦图》，一段宁波风情和盘托出：江南屋宇，临窗枕河，枇杷门巷，秋桂金瓯，轩窗望翠，香斗供桌，妇孺拜月，河港波暖，桥墩夜市，酒肆错棋，画桥暮树，迷茫月色，少年芳邻，竹马之侣。世界如此温柔，永不落幕的是这悲欣交集的宁波风景。

除此之外，包括三月细雨的田藤、燕子呢喃的门梁、穿过桥洞的夜航船、炊烟缭绕的马头墙、祠堂里的走书、晒谷场上的渔黄、社戏里的梁祝、古桥、鱼米、药材、梅雨、藏书楼……所有的江南印记、江南风物、江南味道、江南风雅，宁波皆可一一对上号，外乡人一踏入宁波城，当即会意。

的宁波男人，其文化装备大于物质装备，似乎男人都不管家务，落得一身清闲，风雅得很。宁波女人精致、实惠、拎得清；懂事、识趣更解风情。她们纵有天下大本事，能盗仙草、水漫金山，却把庭院护得稳稳当当，不露声色从容地顶起半边天。旧时，宁波女人最能体谅丈夫辛劳，夜来孤灯独坐，她们不作怨声反而唱道：“小白菜，嫩艾艾，丈夫出门到上海，廿元元带进来，介好丈夫哪里来？”有这样善解人意的老婆，宁波男人要不发财，那才怪！

宁波不大不小，宜居宜业；宁波人生活节奏，不紧不慢，喧嚣有度。宁波这个城市，像是一坛糯米老酒——有点度数，却不辣口；有点年头，历史很悠久；有点后劲，从不上头。糯米酒色偶尔浑浊，却像极了上好的琥珀。



海苔虾皮麦饼



黄鱼面



宁波汤团



红膏呛蟹

宁波人，生来一副“金嘴”

■ 北桥

身处一半是大陆、一半是海洋的宁波人，整日在两种异质文明的强烈对比影响下，味觉难免要提早发育。宁波人仿佛生来一副“金嘴”，倒不是有口福吃遍天下美食，而是对吃有一种与生俱来的热爱与挑剔。啫，初春二月，黄鳝刚出洞，韭菜鲜嫩，两稀罕之物烹出一碗“甬式鲜糊”，合并山中黄泥拱春笋，溪头的螺蛳，满嘴的早春滋味。至于立夏的茶蛋松花团，使豆米饭脚骨笋，秋天的“鸭子芋艿糯米藕”，隆冬的“带鱼要吃吃肚皮”，都是宁波人追求的时令之物，饮食的时令之美，带着充满仪式的诗意，同宁波方言一样，玄妙得令人着迷……

盐，是宁波人的独门绝技。一条活灵活现的出水海鱼，只须调少许盐，几片生姜，一勺老酒后清炖地，鱼肉漂漂的，嫩嫩的，鲜得眉毛纷纷往下掉，柴火灶里的白米饭，要结结实实地吃上三大碗。这些都是宁波人骨子里珍藏的“吃口粮”，他们无师自通，扳扳手指头，煞煞清爽。

北方的雍容，藏在朱门大户的深宅大院；浙东宁波的巧致，藏于市井人家的烟火中。水磨年糕、宁波汤团、冰糖甲鱼、臭冬瓜、红膏呛蟹、黄泥螺……这些耳熟能详、林林总总的宁波味道，珍藏着大量的记忆与情感，承载着城市味觉：一条东海野生大黄鱼，碰上邱隘的雪里蕻菜，如同天雷勾引地火，天造地设一道“咸齋大汤黄鱼”立刻捧出宁波味道的气场；龙凤金团南宋高宗赵构所赐；定胜糕为岳家军出征鼓舞将士而特制；就连那不起眼的海苔虾皮麦饼，徐霞客吃过、方孝

孺吃过、柔石也吃过，宁波人胸中的豪气，也如嚼着麦饼形成的肌肉疙瘩一般强硬，升腾出翻天覆地的英雄气概。

“四明八百里，物色甲东南”的宁波，依山傍海，兼有山海之胜、水路之便，故物产、食材丰沛，山珍海味迭出。鸦片战争结束，宁波通商开埠，甬上几代名厨在继承、发扬传统的基础上大胆革新，南菜逐渐崛起，逐步形成以冰糖甲鱼、咸齋大汤黄鱼、苔菜小方烤、锅烧甲鱼、网油包鹅肝、腐皮黄鱼为代表的传统名菜，南菜成长为具有浓郁海洋文化的地方菜系，为全国独树一帜。

即便是小吃，宁波汤团为宁波打了多少免费广告啊，多少人是先吃宁波汤团，才知道宁波这个地方的。沸水中，倒入洁白的猪油汤团，热气腾腾的神游便可开启，在这氤氲水气中，听到喧哗市声，听到内心喜悦，也听到城市历史久远的回响。刚出锅的汤团盛在碗中，外乡人急不可待囫圇往嘴里送，一不小心，滚烫的馅心四溅，烫破舌尖的大有人在，心急吃不了热汤团，就是这么来的。而“宁波帮”的团结精神就像宁波汤团一样，具有抱团的黏性，汤团寓意团圆的文化意义，为整个中华饮食文化圈所认同。

千难万难中找寻生机，宁波人在寻常生活里自觉寻味。立春吃荠菜春卷，原料是初春才有的荠菜和冬笋丝，一咬一个春天。如同身在旷野，你这团，还在抱怨迟迟不来的春天，也许在咬开一个裹着荠菜笋丝的春卷后会悟到：噢，又是一年春回大地了……

闷热三伏天里，幸好有加了薄荷水与糖桂花的地力糕与木莲冻，才有难忘的消暑记忆；八月中金秋桂馥，供桌上必有一卷苔菜月饼隐藏在皎皎月色中；铅云笼罩下的冬日，一碗暖手的酒酿糯米圆子，足以慰藉江南那漫长而湿冷的寒冬；即便寒冬，老天爷偶尔放晴，屋檐下的竹匾里，窗前檐下，总会挂出一条条鳊鲞，传递着年节临近的讯息，夹带着晒橘子皮的香气，若有似无的腥气飘荡在幽深弄堂里……

“宁可听苏州人吵相骂，勿可与宁波人讲闲话”，每每提到宁波方言，一般都会搬出这句话。言下之意，宁波话嘛，不够好听。吴依软语，宁波话几乎与其传达的调调搭不上边。杨华生滑稽戏《十三人搓麻将》中，“石骨铁硬”的宁波腔贯穿始终。相声大师侯宝林却认为宁波人说话像唱歌，发现了宁波腔的抑扬顿挫，改编成传统相声《宁波话》。脍炙人口的相声段子引用了“米发米索西都米”（未发，棉纱线拿来），后来就有那爱说、爱笑的《宁波音乐家》，自此，“米发”家喻户晓。

宁波人自己承认，“石骨铁硬”才算地道宁波腔，因宁波话多数以降调结尾，下沉的尾音多给人生理、极冲的感觉。读书时，老师用宁波话念范成大《四时田园杂兴》“梅子金黄杏子肥，麦花雪白菜花稀。日长篱落无人过，惟有蜻蜓蛱蝶飞”，果然要比普通话韵味足，方才知道宁波腔里保留了大量中古音，相当于唐宋时期“普通话”，故而宁波话多数是以平调来发音，少有抑扬顿挫之感。

虽同是吴语，苏州话“糯”，即使吵架也好听，宁波话“硬”，即使说话也像吵架。小菜场的宁波老太们将这种硬气，发挥得极致，个个是“中气十足”的大嗓门。这种腔调有着四明山石的坚硬、山瀑的激昂，更携带三分东海黄鱼骨头的强硬与几分甬江潮涌的气度，说吵架，实在在冤枉她们。

宁波人从小到大、一年四季都吃海鲜，连方言也散发鱼香气息：清明三月节，乌贼吃处叠。四月半月潮，小黄鱼捉来，五月十三潮鱼会，日里勿会夜里会。八月蛰，一根筋；八月蟹，壮如鸭。西风起，蟹脚痒，浪打芦根虾打墙。小黄鱼捉来，大黄鱼叫来，乌贼摇来，带鱼冻来……仿佛从“石骨铁硬”宁波腔里，说出的海鲜会更生猛，“米道”交关赞。

宁波腔中有些词汇特别倔强，不容篡改。宁波人把狗一概称作“黄狗”，不管其毛色是不是黄的；凳子一概称作“矮凳”，不管它高矮，以至有“高矮凳”自相矛盾的叫法。最绝的是，宁波把男孩一律叫作“小顽”，不管他是三四岁还

是廿三四岁；把女孩一律叫作“小娘”，只要没出嫁，统统是“小娘”，甚至把雌的梭子蟹叫成“小娘蟹”。如果想活灵活现表现，须附加形容词，于是就出现“大大小小，坐高矮凳，抡厚薄刀，切石硬年糕，喂黑黑黄狗”这样看似不通、实则妙不可言的宁波金句。

俗话说：“无绍勿成衙，无宁勿成市”。没有绍兴师爷，就没衙门；没有宁波商人，就没有市面。宁波人做生意，市井崇商风气浓，连平常日讲闲话，也带这种味道。

宁波腔闲话

■ 潘瑶菁