

钱塘地名故事

追寻失落的时光——印象头蓬老街

这里曾经是一个繁华的街市,被称作“小上海”。老街当年商贾云集,店铺林立,兴盛时期商店达两三百家。这里百家姓汇集,居民在此生息繁衍,逐渐成为一个交通便利、贸易兴盛的繁华所在。

□翁月芳

头蓬老街,北枕南沙大堤,南通里花园各乡街镇,曾经是一个繁华的街市,素有“小上海”之称。老街当年商贾云集,店铺林立,东西长七百米左右,南北百余米,最兴盛时期商店达两三百家,家家排门板壁,前店后院,挨家挨户开着南货店、茶店、杂货店、布店、米店、肉店、豆腐店、馄饨店、油烛店、当店、打铁店、酱酒店、理发店、中药店、郎中店、算命店、箍桶店、宿夜店等各色店铺,蚕茧行、棉花行、柴米行等掺杂其中,昔年还设有商会、警局作为治安协调管理机构。自清朝嘉庆年间始,这里百家姓汇集,居民在此生息繁衍,开枝散叶,逐渐成为一个交通便利、贸易兴盛的繁华所在。

据史料记载,乾隆廿四年间,由于钱塘江中小门江道淤塞,改走北大门,旧江道淤积成陆,是为南沙。光绪年间,由山阴、会稽、萧山三县乡绅筹捐一万大洋,在现南沙大堤附近修筑一道“新堤”用以阻断潮水漫流。由于不再受江潮袭击之苦,能得风调雨顺之利,老百姓在此种麻植桑,安居乐业。有些地势比较低洼的,由于长时间受潮水冲刷,盐碱板结,无法耕种,只能堆泥蓬晒盐。新中国成立前后,钱塘江又经历三次坍江,第一次坍江大约是1940年,钱塘江边的渡船码头三岔埭消失;第二次在1944年,一直坍到杨万盛桥头,大片农田消失,导致很多家庭破产、破碎,再加上日寇侵略,天灾人祸,老百姓的生活苦不堪言;第三次坍江是1946年,一直坍到现南沙大堤附近,头蓬街北的元帅殿后大殿全部倒坍沉入钱塘江,老街居民枕江而居,半夜听着潮声轰鸣,心惊胆战,头蓬老街也变得岌岌可危,随时都有沉入江底的危险。勤劳智慧的沿江百姓没有被灾难吓跑,他们献计献策,在南沙大堤北修筑了一道“抢水坝”,很好地缓解了潮水对老街的危害,头蓬老街得以保全幸存。1956年五六月间又有大坍江发生,所幸伤亡不大。县人民政府在1966年开始组织沿江百姓大搞围垦,把砬糠撒到江里,根据潮水把砬糠冲到岸边的界线为记号,修起了一道九曲十八弯的南沙大堤,钱塘江再次被人类征服。

头蓬老街紧挨着南沙大堤,可以说它是沙地兴衰的见证者。在以后的数十年间,围垦事业一直继续,无数的滩涂变成了良田,晒盐业又开始兴盛,头蓬老街东北形成了一定规模的盐场。由于

得天独厚的地理优势,头蓬老街成了一个活水码头,达到了空前的繁盛。它北临钱塘江,外江船北可通海宁、上海等繁华都市,内河码头上埠船、牛拖船南通萧山、绍兴、诸暨各县。

当年沙地,是由钱塘江河道变迁而生,自然水系发达,河潮江湾四通八达,交通运输自然也是以船运为主,埠船、手摇船、牛拖船成为主要的交通工具。附近农民、盐场盐民的日常生活用品需要采购,农民的农作物需要出售,为方便运输,老街的南街北街中街皆有内河相连,货物进出基本靠牛拖船运输。故而一头老牛拖着一档六只的方头木船沿着内河缓缓前行的场景,成了老街居民司空见惯的场景。

头蓬老街主街自东到西分为东街、中街和西街,街路并不是一杆到底的直胡同,而是曲曲弯弯颇多转折,自南北向的直弄堂就有七八条。东西向的街道主要有三条,南边的一条叫街南路,中间一条主街,北边一条叫街北路,街南街北各有一条东西走向的专门用来运输物资的内河。老街上边有一条泥路,直通十里开外新湾方向的草舍庙。沙地滩涂多芦苇茅草,草舍庙是一座草舍结顶的荒凉小庙,香火也不旺,仅住着一两个年老孤寡之人惨淡度日。

紧邻内河河岸的街南路和街北路是青石板铺成的小路。从街南路过内河要走过一座石板桥,称为吴成龙桥,是一位叫吴成龙的乡贤出资修建,过了吴成龙桥向北有一条小弄堂,和主街连接。沿着街南路再往西走,经过方家园(方家园后被日军飞机扔炸弹炸毁)。方家园和羊肉小法开的羊肉店中间有一弄堂,称为林元和弄,内河上修有一座林元和桥连通林元和弄,林元和弄往北连通主街。

过了主街十字路口,就是大名鼎鼎的咸胜弄,咸胜弄地理位置十分重要,往北直通钱塘江边的货运码头三岔埭,是老街的咽喉和瓶颈,是连接沙地与海宁、上海的交通要塞。过了林元和桥往西,是一座叫鲍家弄桥的石板桥,连通鲍家弄,过了主街十字路口往北,由于那里有一家当店,这一截弄堂老街人就叫它当弄。

当弄北面是专营运输的杨阿月公所,当弄过西是天产农产品加工坊。一到萝卜干、榨菜、芥菜头、咸菜腌制旺期,整条街上都漂浮着腌制蔬菜那种刮油刮水的咸香味,咸香味顺着鼻子吸进了人们的五脏六腑,胃的蠕动加快,发出“咕咕”的抗



头蓬老街

记者 方波 摄

修缸补髻的爷爷

修缸补髻是旧时三百六十行之一。杭嘉湖地区自古酿酒业、制酱业、染坊业发达,缸髻用量极大。于是,修缸补髻营生应运而生,我爷爷是营生中的能工巧匠。

□玲凤

自我记事起,我就感觉我的爷爷与别人的爷爷不同,他不参加生产队劳动,长年累月,一条小扁担,一头挑着一只布袋,另一头挑着一只木箱,走村串巷,以修缸补髻作为营生,奔走在钱塘江南北。

修缸补髻这个营生,是旧时三百六十行之一。杭嘉湖地区自古酿酒业、制酱业、染坊业发达,缸髻是这三大行业的重要生产工具,因此用量极大。而在使用、运输过程中,产生破损和裂缝也在所难免。于是,修缸补髻营生应运而生,我爷爷成了这个营生中的能工巧匠。

不论是修缸还是补髻,工具有大小榔头、锺子、砂撬,主要材料是铁砂和铁攀。修补前,先顺着破裂的缝,进行有节奏地凿,裂缝凿毛、凿深、凿宽,凿出一条浅沟后,再进行打攀,补砂。补砂,就是将铁砂用盐卤和水搅拌均匀泡,当铁砂锈结变硬时,缸髻就补得坚实牢固,滴水不漏,并可继续使用。二十世纪七十年代后,大多用水泥取代铁砂。铁砂拌盐卤补缝,黏结强度虽大,但铁攀遇锈结的缸髻,髻缝,中间很容易腐烂。改用水泥,就

解决了铁攀腐烂断裂的难题,虽然黏结强度上会逊色一些。

爷爷早期修缸补髻,主要在“下三府”一带,他喜欢在那一带做生意,是有他的理由。爷爷出生在海宁盐官镇边上的一个小村庄,在他青年时期,因战乱和闹饥荒,和父母逃难来到了位于“上八府”的南沙,当今的沙地新湾,后来在南沙开垦种地、结婚生子,安居了下来,南沙是他繁衍生息之地。

但爷爷非常眷恋故土,虽然父母随他住在一起,但那里有他的胞弟、叔叔伯伯、堂兄堂妹,有他的姑妈姨妈、表兄弟,有和他一起长大的发小,他时不时想念故土的事、故土的人、故土的一切。二十世纪六十年代中期,他挑起一副修缸补髻的工具担,乘坐钱塘江上的江船,一担走天下,以盐官为公心,走村串户,从事修缸补髻这个行生。

他在“下三府”修缸补髻,大多数的日子,寄宿在亲戚朋友家里,有时生意做得远了,也会临时借宿在当地的乡亲家里。他每每要三四个月或半年回一次家。回家多了,他怕浪费时间和盘缠,所以一般舍不得回家。每一次回家前,他会托人先写一封信来,告诉我父亲或二伯父,要他

们去江船埠头接他。如有人来江南,他会捎带口信过来,一并告诉接船日子,这样他能省去八分钱的邮票费。

当我和哥哥、妹妹、堂兄们,从大人口中得知爷爷要回来的消息,大家都欢呼雀跃,恨不得这天马上就到来,因为爷爷每次回来,不仅会买来海宁的特产——硕大的芝麻饼,还会根据季节买一些衣服鞋子给我们。当父亲或二伯父动身去接时,我们就一次次地到三岔路口,朝着他回来的方向张望。有时潮水推迟,或江船误点,我们便在期望中焦急等待,在失望中自我安慰。

二十世纪七十年代初,随着爷爷年岁逐年增大,父亲和二伯父都劝他,不要再隔江过水那么辛苦做生意了,要他在家帮助照看两个小家。对修缸补髻情有独钟的他,毅然放弃了去“下三府”远行的生意,到新湾土产部,又谋了一份修补萝卜干髻和榨菜缸的营生,这一做又是六七年。七十年代末,他积劳成疾,因病离开了这个“缸髻”世界,离开了他心爱的修缸补髻营生。

往事悠悠,岁月如流。今天写下这篇爷爷的营生杂记,与其说是对一种古老手艺人的记忆打捞,更多的是对爷爷这代手艺人的致敬。

当时的沙地人,把舍不得吃的正宗水冬芥、冬芥菜、倒笃菜,拿到萧山街头吆喝出售,或骑车驮髻地走村串户叫卖,换回一些“铜钲银子”贴补家用。



记者 方波 摄

美味冬芥菜

□胡廷煌

以前,沙地几乎家家户户都在自留地上种芥菜。芥菜无论是炒是煮是蒸口感都不好。那么,不好吃的芥菜为什么家家户户要种呢?那就是为了进行腌制,做成冬芥菜,用时间换取美味。冬芥菜有三种:水冬芥、冬芥菜、倒笃菜。冬芥菜沙地人几乎家家户户都会做。

深秋,浑身碧翠的芥菜收获后,把它削去根须清洗干净,挂在晾竿上,或摊在麻秆帘上进行晾晒,然后根据腌制品种需要,进行不同处理。水冬芥,芥菜晾干后切碎,少许放点盐后进行搓揉,待芥菜亮晶晶搓出卤水,放入大口小髻,掀开后用箬壳封口即成。水冬芥一般腌制7天左右可食,但根据天气温度掌握开髻时机很关键:开髻早了,吃起来菜的味道有点涩辣;开髻迟了,菜的口感少了生脆鲜香;只有恰到好处,水冬芥才“水啰啰”的如翡翠碧绿,才脆脆香香鲜鲜爽口。冬芥菜,芥菜晾干后须堆黄呈“软塌塌”状,然后切碎加盐进行反复搓揉,待芥菜稍微有点出水,在大口小髻里放一层,压实一层,层层叠压后用箬壳封口。冬芥菜一般15天后可开髻食用。开髻及时,冬芥菜黄绿相间鲜香扑鼻,让人馋涎欲滴;如果开髻迟点,冬芥菜颜色会变成黄褐色,但口感不变;如果过于迟开髻,不但口感变差,有的还会出“白花”呢。倒笃菜是冬芥菜中的“最好品级”,腌制也相对要比水冬芥和冬芥菜复杂些:芥菜晾干后须堆黄呈干瘪状,然后切碎加盐拌和后反复搓揉;待湿津津状后用木棍头上有一“小足”的“扞脚”,在小口酒髻里放一层,用胸口抵住“扞脚”顶端,让小足掀实掀结一层,一层层严严实实不留半点空隙;最后用稻草编成圆团塞入髻口,用箬壳封口,将髻倒置在阴暗潮湿的屋角,才算大功告成。当然,讲究的人家会在屋角挖个坑,将髻倒置在坑中,只有这样才更接地气。倒笃菜一般腌制一个月可食用,但半年一年开髻也无妨,不会坏,不会变质,反而越陈越香,越陈味越鲜醇。

水冬芥、冬芥菜、倒笃菜的腌制看似简单,技术含量却是很高的:一要根据制作冬芥菜的不同品种要求,掌握芥菜的晾干程度,不能太干,也不能太湿,要恰到好处;二是根据制作冬芥菜的品种,掌握菜的搓揉程度和落髻时压结程度;三是准确拿捏食盐拌和量,少了菜会发酸,多了菜咸难入口;四是准确掌握开髻时间,确保菜的嫩、鲜、香,吃起来有滋有味。

水冬芥炒肉片,肉的鲜香和菜的清香一起袭来食欲大增,挟一筷送入口中,脆嫩的芥菜和松软的鲜肉就会合成特有的味道,让人欲罢不能;若能加上冬笋或春笋,那是鲜上加鲜,味道更不用说了;当然因生活条件限制,水冬芥烧冬瓜、水冬芥烧葫芦等,也是蛮可口的。冬芥菜蒸冬笋,冬芥菜炒冬笋,人称“蒸二冬”“炒二冬”,这菜一筷爽口,二筷得味,三筷四筷美味缠绕齿间,筷子停不下来;当然,冬芥菜炒豆腐干、冬芥菜炒河蚌肉、冬芥菜炒肉丝……也是一道不错的美味佳肴。倒笃菜的味道更不用说了:用点菜油光炒倒笃菜,闻到菜香油香就胃口大开,一碗泡饭,一碟倒笃菜,“呼噜噜”一会儿就碗空碟光了;倒笃菜炒嫩毛豆,黑的菜、绿的豆,油光闪亮,味道“崮”得来;倒笃菜炒肉片、炒豆腐干、炒鞭笋……鲜得真当眉毛都掉落来。

尽管水冬芥、冬芥菜、倒笃菜很好吃,但沙地人还是省省吃的,他们宁可吃不脆不香有点苦味,用萝卜菜做成水冬芥、冬芥菜、倒笃菜,将省出来货真价实的正宗水冬芥、冬芥菜、倒笃菜,拿到当时的萧山街头吆喝出售,或骑车驮髻地走村串户叫卖,力图换回一些“铜钲银子”贴补家用。