



※广知堂

※江南韵

三塔的守望

■吴凡

三座砖塔并肩立于运河之畔，任烈日炙烤、秋阳春雨、白雪盖顶，顾自默默矗立千年，守望京杭大运河的水从脚下缓缓流淌，载着千年的帆影与故事，向东漫进嘉兴老城的烟火里。

最早听说三塔，是因协办一件政协委员提案。与委员们交流，又搜集些许资料，我慢慢向它走近。

唐代苏州(吴郡)嘉兴县城西门外，有处河湾叫白龙潭。从天目山奔涌而来的运河水，在此接连拐过两道近乎直角的弯口，湍急的水流在河床底淘出深渊水潭，过往行船稍有不慎便会卷入漩涡。元《至元嘉禾志》载：“有白龙潭，水流湍急。舟楫过此，遇风涛起，安危不可测。遇天晴，有白光三道自水中射出。”于是异僧行云背负土石填潭，在白光升起的位置建起三座宝塔，既镇住了白龙，也立下了航标。

千年后，对于“宝塔镇河妖”传说，人们从每块青砖和条条砌砖缝隙里，仍可寻见古人朴素的浪漫和平安的期盼，触摸到先辈征服自然、守护行旅的智慧。

三塔的身后，曾有茶禅寺。唐代时，这里便有茶圣陆羽设茶会的佳话，宋代还建起了“煮茶亭”。相传苏东坡途经此地，曾在塔后的景德寺旁停舟，汲运河水煮茶，留下了“茶禅一味”的佳话。清乾隆二十七年(1762)南巡途经此地，龙舟泊在三塔前，入寺与高僧品茶论禅，第二年便赐名“茶禅寺”，御笔题写“标示三乘”匾额，还留下了“涌塔同参法华品，试茶分证赵州禅”的楹联，“茶禅夕照”由此列入南湖八景。

塔西原有一座“许公三至亭”，为纪念清代嘉兴知府许瑶光三任嘉兴的政绩而建，亭中立“溪山平远”石碑，碑文由著名水利专家汪胡桢等嘉兴名士共同署名，记录了当年疏浚运河的往事。

老人们还记得，从前的三塔下立着七八根粗壮的纤石，纤绳勒出了一道道深深浅浅的凹痕，印记了一代代纤夫弓腰驼背、踩着河岸的时光。

※千千情

气量大的小舅娘

■姚孝平

我有一个小舅娘，是我奶奶小弟弟的老婆，按桐乡习俗，我叫她“舅姆嬢嬢”。小舅娘今年76岁，身子微微发福。八年前，老家拆迁，小舅娘一家搬到了镇上的小区。白天，儿子上班，孙女上学，家里只剩小舅娘一人，因身体不大好，她常睡到中午才起，下午有人来玩，就凑在一块儿聊聊天。

认识的人对小舅娘的评价是“穷人大肚皮”，说的就是她经济条件不好，但气量大，待人热情。这里有个故事。还在老屋时，有一回，我的二舅妈和几个妇女去小舅娘那个村坊上做工，小舅娘和她们一聊，发现其中有我的舅妈，马上请她们到家里坐，给每人泡了一碗红糖茶。那个年头，农家普遍条件不好，泡一碗红糖茶给陌生人喝，是较为慷慨的。喝完红糖茶，大伙回家后就宣传开了，小舅娘因此得了“穷人大肚皮”的美名。

我有时午后顺道拿些毛豆、番茄、枇杷给小舅娘，她很开心，一见到我，第一句话就是“吃了饭再走”。我说“不了”，她便有些生气：“来了怎能不吃饭？”说着进屋泡了锅巴茶，然后打电话喊儿子下楼做晚饭。忙乎了一阵，菜已够吃，有肉有汤了，小舅娘还嫌不够，叫儿子去菜场买只烤鸭。席间，小舅娘给我夹菜，夹肉鸭肉，摆成一堆。刚吃几口，又夹来鸭肉，我下意识把碗移开，连说：“我自己夹。”小舅娘依旧伸长着筷子。孙女见状，替她解围，笑眯眯地说：“哎呀，不要夹菜，人家会嫌不干净。”舅娘愣了一下，才不情愿地把筷子缩回去。我倒不是嫌她的筷子，实在是吃不了这么多肉，“自己夹”其实是“够了”的意思。

我要走了，小舅娘又拿出粽子、牛奶，装好袋子，让我带走。我很不好意思，只是拿了一点蔬菜去，却吃

1926年，美国《国家地理》杂志二月号将三塔照片作为大运河唯一代表刊发；1930年，日本出版《世界文化风俗大系》把三塔用作封面。这座藏在江南小城河畔的古塔，就此成了世界认知中国大运河的文化符号。

波折发生在1971年深冬，矗立千年的三塔被拆除。“溪山平远”石碑被敲成两段抬走，碑亭的条石运去建造三塔大队的机埠，塔砖大多送去修建当时的体育场。塔旁的茶禅寺早已成了草包厂的厂房，不过数日，塔与寺便荡然无存。

那些年里，运河水依旧流淌；重建三塔的呼声，一年又一年。

1999年，嘉兴决定原址复建三塔。

顺着仅存的一根旧纤石定位，在距离地面一米的塔基处，挖出了大量唐代无釉粗陶缸片——它们蛰伏千年，只为等待今天。

2000年春天，三座崭新的砖塔重新立在了运河边。塔前重新立起三根纤石，中间和西边的两根原物纤石上，纤绳勒痕清晰如昨。新立的“茶禅夕照”牌坊，复刻着许瑶光的题字，那副“龙潭映水三塔巍巍现古河岸，法华品茗一杯悠悠参世间情”的对联，把千年的禅意与茶香送回了河畔。

三塔公园初建时，园林部门倡议认领种树，我毫不犹豫地选了三根纤石，中间和西边的两根原物纤石上，纤绳勒痕清晰如昨。新立的“茶禅夕照”牌坊，复刻着许瑶光的题字，那副“龙潭映水三塔巍巍现古河岸，法华品茗一杯悠悠参世间情”的对联，把千年的禅意与茶香送回了河畔。

三塔公园初建时，园林部门倡议认领种树，我毫不犹豫地选了三根纤石，中间和西边的两根原物纤石上，纤绳勒痕清晰如昨。新立的“茶禅夕照”牌坊，复刻着许瑶光的题字，那副“龙潭映水三塔巍巍现古河岸，法华品茗一杯悠悠参世间情”的对联，把千年的禅意与茶香送回了河畔。

不远处，是崭新的“三塔里”宋韵街区，白墙黛瓦的仿宋建筑沿河岸铺开，串联起血印禅寺、岳王祠、通越阁等历史地标，把三塔的故事延伸进当代生活里。

从唐代初建，到光绪二年(1876)最后一次古建重修，再到世纪之交的原址重生，千年三塔，守着一湾流水，守着满城烟火，留住了嘉兴的乡愁与文脉。

了一顿丰盛的晚饭，还被赠送了小礼物。明明我是送菜去的，结果满载而归。

前些日子，我拿些毛豆和桃李给小舅娘。刚坐下，小舅娘突然从口袋里掏出两百块钱，硬塞给我。我连忙拒绝，按住了她的手。但她不是假客气，一个劲儿硬塞到我的口袋里，说：“你这么记着我，我经常吃的来。”我急得站了起来，小舅娘用起了激将法：“是不是嫌少？”我说：“一点蔬菜，家里的，我又不花钱，哪能收你钱？”舅娘留我吃饭，我起身告辞。正巧，她接到一个电话。挂掉电话，小舅娘笑了：“小凤要来，你们很久没见面了，正好一起吃饭聊天。”她找到了绝好的留我吃饭的理由。

小凤是她的女儿。小凤到了，问起小舅娘的腿疾，小舅娘才缓缓地说开来。原来，这天小舅娘刚在镇卫生院打了针。刚才在我面前，她一个字也没提及。

小舅娘家亲戚多，人情开销大，儿子在工厂上班，一个月几千块钱工资，供两个女儿读书。虽没有农活了，小舅娘依旧操劳，给孙女生活费，出人情红包。一个月三千块钱左右的养老金，她辦成了好几份。

现在的亲戚之间，走动没先前勤了，人们都忙。有的人还会讨厌亲戚来，因为免不了要招待一番，要留时间应付，嫌麻烦，客人提出要走了，他们也未必会留饭。而我的小舅娘，一定会留饭，我不吃，她是真的生气。岁月变迁，生活条件好了，小舅娘那淳朴、善良、热情的心始终没改。

我想起小舅公住院时，我家没得到消息，没去看望，而我奶奶住院，小舅娘给了我六百块钱。照习俗，她是不用给的。

有些人，细细想来、慢慢比较，便愈发觉出他(她)的好。

■梅晓民

嘉善魏塘曹次典，和作棹歌众人先。竹垞欣喜为写序，南陔诗稿存世间。

康熙十三年(1674)冬，朱彝尊客居潞河(今北京郊区)龚佳育幕府，因常年飘零在外，岁暮之际更加想念家乡，便创作了《鸳鸯湖棹歌》一百首，分寄给同乡好友，希望大家一起来唱和。但结果“和者仅中表兄潭舟石一人而已”(朱彝尊《和鸳鸯湖棹歌》序)。谭吉璠(字舟石)和的一百十八首诗和作与原作一样，音节谐美，征引详备，“新城王少詹最称之”，虽然得到了与朱彝尊并称“南朱北王”的山东新城人王士禛的赞许(王士禛曾任詹事府少詹)，但朱彝尊总是觉得有点落寞。

到了十二年后的康熙二十四年(1685)，嘉善魏塘的曹次典与朱彝尊在京师相会，他在欣赏了《鸳鸯湖棹歌》后，即认认真真、一丝不苟地用原韵和了一百首。这使朱彝尊的喜悦之情溢于言表，当即为曹次典的一百首和作写了序。他在序中说，曹次典的和作虽然并不十分奇特，但他在用词遣句方面确实下了一番功夫，使得常年漂泊在外的人士读后顿生故乡情思。还说，昔日张尧同创作《嘉禾百咏》后没有听说有谁相和，而我的《棹歌》先有谭舟石和于前，又有曹次典继其后，怎么可以说今天的人不淳朴呢？“次典其铍诸木，试以质少詹事可哉”，曹次典的和诗刊刻后，肯定也会受到王士禛赞许的。据笔者所知，这是朱彝尊唯一的一篇《(和鸳鸯湖棹歌)序》。

那么，这位“魏塘曹次典”是何许人也？笔者曾找遍资料没有结果，连潘光旦《明清两代嘉兴的望族》中的“嘉善曹氏”也无此人的记录。就在想要放弃的时候，不想在《中国地方志集成·乡镇志专辑》中

※忆往事

■王树军

豆瓣酱是村子里的传统手艺。每逢黄梅时节，新麦刚刚收完，黑色的蚕豆荚也在晒场上噼啪作响。新蚕豆、新麦子是做酱难得的好原料，大概因为放进去的蚕豆比麦粉多，村里人都爱把土酱叫作豆瓣酱。

做酱窝子的活全都赶在黄梅天里。过上一个多星期，酱窝子上便闷出淡黄色的花毛，这就说明酿花成功了。出梅那天最是隆重，村里人掀开盖在酱窝子上的稻草，只见每只酱窝子都顶着金黄色的花毛，像雏鸟的绒毛。人们手脚麻利地把酱窝子从篾匾里取出来，剪碎，摊

※在路上

■付玉华

象山的味道是什么？是山的味道，是海的味道。

落脚象山石浦镇，晨起推窗，抬眼便见山。这里的山，不那么巍峨厚重，也不那么秀气挺拔，却有着海岛独有的湿润气息。一座座丘陵错落相依，顺着海湾蜿蜒伸展，郁郁葱葱的植被覆盖山头，在晴日里泛着莹润的绿光，绿得纯粹，绿得绵长。

勤劳的象山人，在绿色丘陵上开辟出成片的果园与瓜田。海风穿过山林，捎来瓜果的甜香。夏日一到，高塘的沙地西瓜如约上市。海岛盐碱地，配上充足的日照与昼夜温差，孕育出皮薄瓤红的沙地瓜。听当地老人说，海岛的瓜吸了海风灵气，甜得干净纯粹。我赶紧咬上一口，果然，瓜肉脆嫩嫩嫩，沙沙的口感尤为明显，清甜的汁水顺着舌尖漫开，顿时褪去了盛夏的燥热。

待到秋意漫上山坡，晓塘的“红美人”挂满枝头，这被誉为“橘中爱马仕”的柑橘，也是嘉兴人的最爱。尝过的人都知道，它果皮薄如蝉翼，果肉嫩若果冻，汁水丰盈甘甜，一瓣入口，无须咀嚼便可直接下咽，可谓入口即化。那浓甜裹着淡淡的橘香，令人迷醉，欲罢不能。还有春笋、干菜、柿饼……山林用一季又一季的物产，铺就了象山的山野味道。

若说山味是象山的清甜底色，那海味，便是其人间烟火的灵魂。当地流传着一句俗话：“一顿不见海蚌，浑身都不自在。”东海的潮起潮落，养肥了一湾鲜活海产，也融进了渔家的一日三餐里。

棹歌唱和第二人

的《干巷志》里找到了答案。据《干巷志》卷二《人物》记载，曹次典名伟谟，字次典，号南陔，是明代江苏省松江府金山县干巷镇人，后移居嘉善县魏塘镇。曹次典从小聪颖，十一岁随父曹溪(字懿仙)拜见明朝文学家、画家陈继儒(号眉公，松江府华亭人)，眉公命他作“禹陂颜子论”，不想曹次典小小年纪竟引经据典，一挥而就，使得眉公刮目相看，当场书写“英才”二字赠予这位少年英才。以明经(贡生)身份进入国子监后，曹次典在京师名噪一时，大臣韩爌、徐健庵等都以“枚马”(汉代著名辞赋家枚乘与司马相如的并称)相待。只可惜参加科举考试二十一次皆未中，仅以诸生的身份任国子监祭酒四十余年，在万般无奈下，曹次典只得假借“忆故乡菱角之美，襁被而归”。后入在与陈子龙齐名的松江夏允彝门下，熟读《史记》《汉书》，精于《春秋》内外传。写诗善于效法三唐(指唐朝诗歌创作的初、盛、晚三个阶段)，有《南陔诗稿》。

《干巷志》编纂者朱栋在《南陔诗稿》序中说：曹次典曾和《鸳鸯湖棹歌》百首而得竹垞太史所赏识，并为之作序，可惜其诗已不存。嘉庆二十三年(1818)，朱栋偶然得到其手稿，即与友人丁繁滋(字耘庄)一起出资付梓，这才得以存世。丁繁滋在《南陔诗稿》后的题诗总结曹次典的一生最为全面：“先生总角时，早得高人赏。先生小试文，时邀名公奖。振藩登坛铎，海内皆企仰。秀水与新城，南北争雄长。先生厕其间，洪钟无细响。风格追三唐，光芒长万丈。锁闱几朝昏，风生作供养。屡荐识马卿，数奇叹李广。邨下多诗人，是谁最偶恍。陈思八斗才，一时几无两。”

曹次典的《和鸳鸯湖棹歌》百首最终是否刊刻已无从稽考，但正是有了朱彝尊的序，对后来文人墨客绵延不绝的《鸳鸯

湖棹歌》和作，确实起到了推波助澜的促进作用。

那么，后来曹、朱两人是否还有交集呢？笔者认为这是肯定有的。《南陔诗稿》中载有曹次典与朱彝尊相关的两首诗，可作为两位诗人交往的佐证。

其中一首是《留别竹垞》：“策蹇朝来驾两骖，凉风浙浙桂初含。宜情阅过秋云淡，诗稿成时客梦酣。千里莼鲈思故国，一庭花木似江南。踟蹰不敢轻言别，燕树吴天总蔚蓝。”这首诗的大致意思是：以前我独自赶着走不快的驴，后来又犹如两匹马，与你同行在清新的早晨。凉风淅淅，桂花初香，只有经历了做官的志趣后才有了秋云般的淡泊心情，新诗刚刚写就，你却已沉浸在异乡游子的梦里。故乡有着你喜爱的美味佳肴，还有繁花似锦的美丽景色。不要犹豫着不敢说分别，要知道北方和南方天空是一样的蔚蓝晴朗。

另一首是《立秋简竹垞》：“又值新秋候，吾行殊未归。亲朋频有信，词赋欲何依。兴尽空弹铗，凉生忆授衣。红尘吹不断，乡思在渔矶。”全诗的大致意思是：又到了初秋的季节，我的旅行仍未有归期。亲朋好友频频写信催促，我却徘徊不定不知该归依何方。我已兴致竭尽有空说思归，天气凉了才想到要制备寒衣。红尘中有吹不尽的繁华，但可供垂钓的只有水边的岩石。

虽然我们已无法欣赏曹次典的一百首《和鸳鸯湖棹歌》，但他收入《南陔诗稿》中的许多诗作同样写得十分清新，如《忆故园》三首“二月江南修稷天，流觞日日会群贤；那知身作东园客，花落兰亭又一年”“小兰亭畔接花堤，尽日流莺绕树啼；何处最牵宾客梦，月明弦管画楼西”“小巷乌衣落日斜，卷帘争赏牡丹花；遥知兄弟飞觞处，坐倚雕栏话永嘉。”

记忆里的豆瓣酱

在匾里放到太阳底下暴晒，一直晒到干硬透透的为止。

盛夏大伏天是晒酱的好时候。晒豆瓣酱之前，先烧开水，用酱缸泡出盐汤，等盐水晾凉了，再把酱窝子浸进去，放在太阳下日晒，晒到变成暗红色、飘出醇香就算大功告成。

奶奶常说，晒酱人得懂得顺应天时。清晨搬缸出门，要趁露水未干；傍晚收缸，则须赶在蚊虫出来之前。大伏天的阳光格外毒辣。琥珀色的酱面上腾起阵阵香气，招来不少苍蝇和飞虫。奶奶便拿出几张丝绵，用手轻轻扯开，盖在酱缸上。丝绵既能防虫，又透光透气。不消几天，伏天的烈日就把酱晒成

了琥珀色。

夏季晒成的豆瓣酱可供一年食用，空口吃也行，做调料更好。用茭白、青毛豆、肉丁加酱爆炒，便是酱爆三丁；还有笋炖酱、酱蒸肉，都是鲜得掉眉的传统土菜。最常想起的还是用猪油炖酱，或者放上几块蝴蝶豆腐干，配上新晚稻米饭，叫人胃口大开。豆瓣酱炖猪板油，是村里人独有的一道菜。把猪板油切成小块，淋上豆瓣酱，放在柴火灶上炖一炖，不管拌面、拌饭，还是夹馍，都格外香。

早年，运河边的村民几乎家家都做豆瓣酱，直到20世纪80年代，还有人家延续着这个习惯。时光流逝，豆瓣酱也渐渐成了远去的记忆。

席海鲜十六碗，是渔家招待贵客的最高礼节。雪菜黄鱼、红烧望潮、葱油鲳鱼、生泡银鲳，十六道海味依次上桌，盛满了渔家的热情与大方。

山海之间，四季风物，也伴着代代相传的渔家民俗。“三月三，辣螺爬高滩”，一句古老俗语，牵出皇城沙滩热闹的踏沙滩盛会。相传古时渔家姑娘辣螺为爱殉海，后人便在三月初三奔赴沙滩，踏浪拾螺、赶海嬉戏，以此纪念这段动人的传说。春日的沙滩上人山人海，大人孩童拾螺捡贝，追着浪花奔跑，欢声笑语与海浪声声声应和，是属于象山春天的浪漫。

盛夏是海钓的好时节，不少垂钓爱好者奔赴各个码头与海岛，乘一叶扁舟出海，静候鲈鱼、石九公上钩。海面开阔，云影浮动，钓上来的海鱼就地简单烹制，野趣满满。

待到九月，休渔期结束，万众期盼的开渔如约而至。渔民们举行庄重的祭海仪式，感恩大海一年的包容与馈赠。随着一声号角吹响，万船汽笛齐鸣，驶向茫茫东海，帆樯林立，场面壮阔震撼。锣鼓喧天，鞭炮声声，寄托着渔家对出海平安、渔获满仓的祈愿。

冬日的象山，归于沉静。寒风掠过海面，却将梭子蟹、冬带鱼养得最为肥美。渔民捕来海鲜，与家人围坐家中，炖上一口暖锅，细细品尝积攒了一整年的海味。

春踏沙滩，夏玩海钓，秋观开渔，冬品海鲜，四季的欢愉，都绕着一片片海，也依着一座座山。象山的味道，是舌尖上的滋味，更是山海共生的岁月沉淀。

