



紫藤花

◎孙镜福

江海
风情

十字街头

◎陈健全

十字街在古邑如皋东大街西首,是老街与通城巷的交会点,可谓东门的“旺角”。

小时候,踏着光滑的石板路上街,远远地,即可闻到街口酱园特有的香味——酱香、酒香、醋香。傍晚时分,街坊们蜂拥而至。长长的柜台上排着一溜儿盛酱菜的瓷钵:萝卜干、萝卜鲞、豆腐乳、什锦菜、螺蛳菜、醋蒜头、酱瓜子……如此种种,吾乡统称为“咸小菜”。当时人家一日三餐普遍“两稀一干”,以此佐粥,相濡以沫。记得秋冬时节的上市货——佛手萝卜,蜜黄的形色之美不说,稚嫩脆口,过粥最宜,让人真切体验到民谣所言:“天上苹果人间梨,不及如皋萝卜皮!”

听说,酱园的原私营业主外号“陶胖”,1956年加入公私合营。我替大人跑腿来打酱油时,店员也是位胖大妈,慈眉善目的。每当我踮起脚,隔着高高的柜台递过空瓶子,她便一手接过,转身掀开酱油坛上的稻草盖,麻利地用一根竹端子舀出酱油,右手一扬,“咕噜噜”经漏斗注入瓶中。末了,她总是叮嘱一句:“路上当心呀!”

东边昏暗的杂货店对我而言,可是天堂般的存在。路过这里,脚步会不由放慢——柜台玻璃罐里的豌豆糖、棒棒糖、薄荷糖、橘子糖、冬瓜糖在橘黄色的灯光下格外诱人。儿时甜味是最难抗拒的,尤其是蜜浸的冬瓜糖。忍不住掏出打酱油找零的角子,来一包满身糖霜的冬瓜糖,一根根地丢到嘴里,口一张,风也带甜香。

街头往西,从前江永昌银楼、金家布店的阂子门过后,一幢民国式青砖楼房,楼上三间住家,楼下开了车行,生意盈门。这在于通城巷里,从泰山粮库往冒家桥南酒厂运粮的板车络绎不绝,若要补胎打气、更换车轴链条,只此一家。彼时男孩子风靡自制链条枪,我也曾淘几节废链条,

化废为宝,得意极了。

市井间巷,不乏旧家燕子。往前走,大德染料店的程家之后,一个逼仄的小院,是王益泰漆店的王家。进了门,朝南的三间老屋,除却电灯外,一切恍如隔世,就连饭桌子都是以老店的生漆木桶,往内垫稻草在用。

俗话说,三表不认亲了。但逢年过节,妈妈会带我来看望三表以外的王家姑奶奶。每次来,她不肯我们买东西捎来,但很喜欢我妈妈做的小菜——鱼圆、鱼腐、扁食、肉圆等。见娘家人来了,一身蓝布衫的她踩着小脚,像踩着鼓点似的,碎步迎上来,直拉我的手,喜得合不拢嘴,叫我姑爹爹到圣柜找好吃的。可是,柜上除了几坛萝卜鲞以及古瓷古陶古物件外,实在找不出可口的。她闻见街上迎亲的鞭炮声,说待我娶媳妇进门,姑奶奶一定给个见面礼。嘻,那时小来今,连娶媳妇的梦还不会做呢。据说,王益泰是清咸丰年间从徽州迁来的,曾经是西大街上最大的店家,只是传至姑爹爹王之久,弥勒佛似的他仁义而不精明,不到1949年店就关张了。世事沧桑,但他们好像看尽人间兴衰事,不曾富贵不曾穷,过着素朴的日子,都高寿95岁。

西边一家铁匠铺,“叮当叮当”声传入耳。只见精壮的铁匠穿着帆布的、被火星儿烫出洞洞的围裙,把一块铁投入炉中,风箱“呼嗒呼嗒”,待铁块烧红、变软了,以钳子夹出来,搁在铁砧子上,便使大锤砸,“当,当”,火花飞溅。如是反复,再用钳子夹着成形的铁器向水里一探,“刺啦”一声,白雾升腾,一股铁味四下漫漶。间歇,铁匠抓起磕了边的搪瓷缸,仰头喝起水来。夕阳下,他黝黑的脸膛像通红的铁块一样照人。放了学,我喜欢来看打铁,由此对“锤炼”有了最直观的感受。

对面还有一家裁缝店,也让人领教何谓“技不压

身”。浑名“麻裁缝”的张姓裁缝,做皮棉夹单,无不熨帖得体的。因主顾太多了,他忙不过来,便“牛”得很——小孩的衣裳不接、料子差的不接、陌生人的活儿不接。客人来了,他目光炯炯朝人一瞧,尺子一量,画粉在布上打样如行云流水,嚓嚓开剪,一气呵成。门外搭了棚子,炉子搁几个铁熨斗,案板摊开来,他老伴忙着熨衣服,哧哧地,热气直冒。

往前,一个天井很大的回字形院落,一幢二层楼房粉墙斑驳。据记载,这里原为城隍庙,清光绪三十四年(1908)兴学,庙内西书房改为乐善小学,在狮子巷另开一门。民国十一年(1922)冬,后楼失火,房屋神像全部成了灰烬。民国十七年(1928)十一月,城隍庙大殿改为“中山堂”,庙内的戏楼和头门拆卸改建成两层楼房,作为百货商场。新中国成立后,县人民法院在此办公,后归如城镇委会,但直至20世纪90年代,如城法庭仍驻后排平房。犹记我刚工作随调研组来这里,围绕人民法庭工作,马道来院长娓娓道来。他是方正的“老革命”,更像温煦的老派文人,临别时悄悄对我说:报告注意言必有中。之后,他不止一次捎信教我多动笔、常联系。熟识了,到他部家巷老宅、皋南新居拜访,常遇他在爬格子,见识他写的文章及其早年编的解放区旬刊、传单、民谣等,真是言简意赅。现在回想,初出茅庐的小辈如在十字路口遇见蔼然长者,何其有幸,尽管不才。

拐进狮子巷尾,从前的乐善小学成了民居,仍暗香浮动。听妈妈讲,她的祖父陈硕斋,晚清秀才,民国时做乐善小学校长,前后18年。怪不得家里存有几本国文、算术课本,石印的、薄薄的小册子。

老街尽头是老虎灶,转弯,沿狮子巷南行,再过一口古井,就是状元坊。20世纪90年代后拆迁,自十字街头向西,状元坊以北均纳入我的母校——如皋初级中学扩建的校园,从此尽是书声琅琅。

“冷蒸”还是“冷钉”

◎一凡爷

江海
风物

春末夏初之际,南通地区有一种最具江海特色的时令美食,它是采集灌浆饱满、日趋成熟的大麦或元麦的麦穗,在脱除麦芒和麦壳后,经铁锅文火翻炒,再经粗磨、颋麸皮、细磨而制成的一种条形食物,麦香浓郁,质地松软,入口糯韧,在过去是青黄不接时的一种应急食品,而在今天则成了应时佳品。这一南通美食称为“冷蒸”,也有称之为“冷钉”。那么写成文字是“冷蒸”还是“冷钉”呢?

孙锦标先生在他所著的《南通方言疏证》中认为,在南通读“正”音,往往写成“冷蒸”,读音虽不用绕弯子,但容易引起误会,因为它的制作过程并不需要蒸制。用“冷”和“蒸”组成的“冷蒸”一词很难让人理解成冷食佳品。所以,孙锦标先生在考证其名称演变后,认定正字应为“钉”,方言读作“争”音。孙锦标先生花了十余年时间,广泛收集资料,考证古音,拟定字形,最终完成了《南通方言疏证》,他的方言学术研究成果应得到尊重。

王宇明先生在其专著《衣胞之地——我的南通州》一篇题为《麦浪里的美味——冷钉和焦麦屑》中写道:“‘冷钉’这两个字,是孙锦标先生在《南通方言疏证》里告诉我们的,也有的人写成‘冷蒸’,指的是一样的东西。但我认为还是‘钉’字更加准确。”他还进一步指出,南通把制作过程叫作“甬冷钉”。作为南通市民间文艺学家协会名誉主席,他认为“冷钉”更为准确,应该是权威性的认定。

陶国良先生主编的《南通方言词典》中,对于“冷钉”这一词条的表述是“青麦仁子炒熟颋净后磨成的食物,形似幼蚕,也叫麦蚕。它是旧时农民青黄不接时的救命食品。钉,古之饼饵,‘丁’有‘争’音”。“丁”作为拟声词,用以形容伐木、弹琴等的声音,所以“钉”字“食”旁取其义,“丁”字取其音,音义结合组成“冷钉”一词,更能准确表达其本义。江苏省语言学会会长马景仑先生在为此书所作序中指出:“《南通方言词典》还是南通人的一部语言文字工具书。”“是一部质量高、容量大的规范词典。”陶国良先生呕心沥血研究的“重要成果”应该成为南通方言书写的主要依据和规范用字。

南通市第五批市级非物质文化遗产名录中,“南通冷钉制作技艺”被列入传统技艺类。公告中的书写文字为“冷钉”,应视为官方认定的书写标准。南通电视台“总而言之”栏目有关内容的字幕中,也是用的“冷钉”一词。因此,“冷钉”应是公众媒体的主流写法。

综上所述,“冷钉”是准确、规范、官方认定的书写用字,当下“冷蒸”一词仍然在有些地方公众媒体不时出现,所以现实的问题是,南通方言书写要不要统一。

应该明确的是,方言书写应基本统一用字,一般以《词典》为依据确定标准,权威性地予以强化,避免混乱、模糊,这样便于传播与记录,利于学术研究,有助于方言的规范化保护。有观点认为,方言本身就是口头语言,用字本无定式,强调规范可能掩盖其丰富性,完全统一会削弱方言的自然活力。如果方言用字只取其音,各写其字,造成模糊不清、混乱不堪,只会削弱甚至影响方言的传播和传承。方言用字原本就是“音义结合”的民间智慧,如果随意用一个音同的字来书写,多半不能正确表达甚至曲解、误解方言原意,如“冷蒸”就是一例,混淆了原有词义,难以正确传承,这种对方言非恶意的损害可能会导致方言的衰落甚至消亡,尤其在年轻一代中。

方言用字是应该正视、值得推敲的语言现象。公众媒体作为语言文字的传播者,在方言用字上自然要以符合词源作为优先选择,以原始文献、权威资料、民俗专家的正确用字为准,不能简单地随意选用发音相同或相近的借音字。这一语言现象也在一定程度上反映了文化遗产传播中共有的困惑,正是因为方言缺乏系统的书面教育,所以要想设法加以解决,完善并提升方言书写方式。正确的方言书写不仅保留了方言的独特韵味,还能更好地传承和发扬地方文化。

方言的文字记录不仅是语言工具,也是地方文化的重要载体。方言要规范用字,公众媒体应认定、推荐主流写法,以统一用字为目标,以便更好地传承和发扬地方文化。