



紫藤花
◎孙镜福

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、金家布店的闼子门过后，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。

市井闾巷，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，就连饭焐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。她听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，那时小来兮，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”声声入耳。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”。诨名“麻裁缝”的张姓裁缝，做皮棉夹单，无不熨帖得体。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，到他邵家巷老宅、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。

江海风情



“冷蒸”还是“冷钉”

◎一凡爷



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、飏麸皮、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“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“青麦仁子炒熟飏净后磨成的食物，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，所以要想方设法加以解决，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。