

芦花两岸雪,澄江一天秋



陈子芳/文 吴启泉/图

深秋,在永宁江两岸,总能看到一簇簇、一片片的芦苇,随风摇曳。虽已不及古人眼中“芦荡弥望,蒹葭际天”的盛况,但依然芦花两岸雪,澄江一天秋。

岁月如缤纷的落英,时光又浩浩荡荡带我们走向远方,生活就像永宁江这条向东的河流。美丽的芦花似一道银色的光芒,让记忆深处永宁江两岸的美好闪烁在我的眼中,从来没有彻底凋谢过。

芦花,芦苇。据老人们说,近百年前永宁江“两岸芦苇多如麻,芦花簇簇似雪开”的秋日,奇景闻名远近。

沿永宁江而下,无处不见芦苇。尤其是靠近我家的永宁江下游江畔,每逢秋日,自是白花黄水两相映,浅水漾,芦花荡,少长咸集,飞鸟凌乱,好不热闹。

每到秋天,农民割下芦苇秆,编

织成一排排草帘当瓦盖茅屋,住起来还挺舒适,冬暖夏凉。

抬头望去,一簇芦花,毛茸茸的花穗,好似一片大雪花,自下而上,横生出一片片锥形的花瓣来。仿佛一夜之间,就结起了薄薄一层新雪。那苍苍的芦花,茫茫一片,似路人手里的棉花糖。轻轻一抖,花絮就在空中飞扬。花飞似雪,又宛若鹅毛漫天。

有人颂扬青松的高洁,有人讴歌腊梅的傲骨,有人赞美杨柳的婀娜,可我独钟情于芦苇的平凡。它不与树木争荣,不与花草斗艳,以瘦弱的身躯迎风接浪,以随和的个性任凭南北东西。虽飘荡了一世不能成栋梁,却将勤奋的一生献给人类。

芦苇根茎四布,有固堤之效;芦苇能吸收水中之磷,可抑制蓝藻生长;大面积的芦苇可调节气候,涵养

水源,所形成的良好湿地生态环境,成为鸟类栖息、觅食、繁殖的家园;芦苇的叶、茎都具通气组织,能净化污水;芦苇秆富含纤维素,是造纸的好原料;在古代有种乐器叫芦笛,就是用芦苇的空茎做成;芦苇的穗可以制作扫帚;芦花可以充填枕头;芦苇性寒味甘,有生津、除烦、清热等功效,可作药用。

梦溯千年,芦苇花自古繁茂。

在湿地公园台州鉴洋湖湖区,相传远古洪荒时,洪水肆虐,汪洋一片,芦苇泛滥,遍及湖区荒野。《淮南子》中就有一段“女娲积芦灰以止淫水”的记载。将芦苇焚烧后,混以石灰,便可修堤筑坝,堰塞洪流。

因水而生的芦苇,竟有塞水的功效,这大概也是万物的循环吧。正如《鹖冠子·环流》所言:“物极则反,命曰环流。”于一芦苇间,古人探寻

到自然的法则。先人的智慧,也尽在这一山一水之间了。

法国哲学家帕斯卡尔说“人是一根能思想的苇草”。女娲以芦灰止水,达摩凭一苇渡江。在遮天蔽日的茫茫一片中,也探寻着光的方向。

鉴洋湖四周,自古湿地密集,草木丰沛,多的是鹤汀凫渚,浅滩水鸟,还有那一片片苇塘。远远望去,便可见芦荻遍野,一碧千顷,欣欣然满眼绿意,让人满心陶醉。

蒹葭入画,也藏在鉴湖一隅的诗情画意里。

画家们常在鉴洋湖畔写生,以沙湾洲渚点染芦苇。三二画师相约岸边,远眺着湖畔的簇簇芦苇。良久,才搁置彩墨,掂起一旁的毛笔来,缓缓题上宋代诗人东湖散人的

诗句:“汀洲水暖芦芽长,更买扁舟伴老渔。”

春去秋来的诗意就这样在妙笔生花中得以传承,文人雅客将情思匿于芦苇花下,描摹出一幅幅江南的渔趣来。

□台州方言

好稳弗稳,弹胡钻竹滚

台州有句老话:“好稳弗稳,弹胡钻竹滚”,此喻自投罗网。类似的老话有:“沙蟹爬盐罇(音‘哈’义‘间’)死”。以及土话歇后语:沙蟹爬到盐屉里——呒卡死。盐屉是储盐的陶制器具,盐罐,底有小孔便于排出卤水。沙蟹爬进盐堆、盐罐,这不是送死吗?

弹胡即弹涂鱼,别名跳跳鱼,外表奇特、呆萌,形如泥鳅,眼睛鼓凸似蟹。古人谓:“怒目如蛙,张口如鳃,背翅如旗,腹翅如棹,褐色而翠斑。”

鲁迅小说《故乡》里闰土说:“我们沙地里,潮汛要来的时候,就有许多跳鱼儿只是跳,都有青蛙似的两个脚……”讲的也是弹胡。

这种罕见的水陆两栖古老鱼类很神奇,是能上岸行走的鱼,能跳、能游、能潜、能爬树,喜穴居,号称“滩涂精灵”。跨咸淡水域,纵横滩涂,滑溜机警,且对恶劣环境具备超强的耐受力。

小小的弹胡在海涂上弹跳如飞,捕之不易,但聪明的渔民却利用一种简陋的渔具——一根小竹管,就让它乖乖就范。

退潮时,渔民以泥涂舟(也叫海马)载着竹管,在滩涂上插埋一截截有底无盖、长约20厘米的小竹筒。内径比弹胡稍大,筒口涂泥伪装成假洞诱捕之。弹胡有钻洞的习性,当它受惊窜头朝下误钻竹管后,便被卡住难以转身,无法走脱。不免让人唏嘘:弹胡是真糊涂,枉长了一双大眼睛,在自己熟悉的地盘上,被人布坑,居然

连“真洞”和“假洞”都分不清,终至“踩坑”。所以,分清真假攸关性命,否则一不小心就陪上小命,在家门口也会跌坑、中招。

弹胡也可钓,2014年央视《舌尖上的中国2》展示了三门县一渔民用多头鱼钩神速钓鱼的绝活:无鱼饵,5米长的钓竿,6米长的鱼线,10米外钩到仅5厘米长的跳跳鱼。

11月天气转凉后,弹胡会入洞冬眠。开春后重新出来,到七八月时最为肥美。弹胡鲜美、滋补,民间有“一梗弹胡熬坛菜”之说,日本人誉之“海人参”。据说三门风俗孕妇和产妇大都要吃弹胡或黑不溜秋的弹胡干(鱼干)进补。弹胡可煲豆腐汤,在三门,经典的吃法是弹胡干炒面干(米面)。

“竹滚”即“竹筒”,“筒”叫“滚”,不能误写成“钻竹棍”。台州土话歇后语:黄脯鳢(黄鳢)钻竹滚——节节有难。如果是竹棍,那就没法钻了。

竹筒现在鲜少出现我们的生活中,但从前农村烧饭用柴灶,没有鼓风机和风箱时,就用空心的竹筒吹火,叫火滚。有人写成“火棍”,不妥。因为这不是拨火的棍棒,而是吹风旺火用的竹管。

既然是竹做的吹火筒,用久了难免烤着了,所以台州俗话说:“当着弗着,柴另弗着火滚着。”着即烧着,灶膛里应该是木柴烧着但偏偏不着,反而将不该烧着的吹火筒烧着了,这不是阴差阳错吗? 郭建利

“沥”和“滗”

淅淅沥沥的“沥”,三点水旁,音“历”,本意指液体一滴一滴地落下,也可理解为滤,与漉同义。

“沥”字如今是常用字,除描述雨声的“淅沥”外,最常用于厨房操作作用词“沥干水分”。把洗净的菜沥干,将浸泡过水的米、面、豆类等沥干,将水发的香菇、木耳等沥干。

用于沥干的容器通常是漏勺、滤网,或者会漏水的米箩等器具,如此才能使带水食材中的水分一滴一滴落掉,把米面中的水滤掉。

在家乡方言中,沥干的“沥”这个动词,不说沥,而说浞,方言音同“泽”。“浞”的本义是淋,使湿。比如将干燥的大米弄湿,不说淋米,而说浞米。干大米放置在淘米箩内,上边浇水,水有被米吸收的,没有被吸收的水,就从下边漏掉了,浞到地上,浞尽最后一滴水,也就是沥干了。

小时候,过年前的农村,家家户户都要做年糕麻糍,爷爷和父亲便要在头天浞米。做年糕的用米量较大,通常一两百斤,淋的办法太费工夫。简便的方法,是将年糕米倒在竹编的脚箩(谷箩)里,直接在河水里浸上几个小时,吸饱水,捞起。湿漉漉的脚箩放在凳子上,让多余的水自然浞掉,直到浞不出水为止,再磨成粉。这种米粉有一定的湿度,上饭甑前无需再加水,蒸熟,则捣成年糕和麻糍。

“滗”字,也是三点水旁,音“笔”,如今则是生僻字,估计很少有人用到,但在台州方言中,滗字是常用字。

滗也是厨房操作作用词,与沥的目的

有点类似,也是将浸泡过水的米面等食材中的水倒掉。但滗的意思是,食材浸泡过水后,直接将不漏水的容器倾斜,倒掉水,而食材不能倒出。为了防止固体物质也被倒出,往往要用手或者其他东西挡在容器倒水位置。所以滗的动作,倒水是不彻底的,起不到沥干的效果。

滗的另一波动作,是从固水混合物中,用小勺将多余的水舀出去掉。如旧时大锅煮饭,往往多加水,饭煮到半途未熟时,又恐饭太软,中途开锅用小勺将已煮成糊状的饭汤舀去一些,而不能将半生不熟的饭粒去掉,这就是滗的动作。

李渔在《闲情偶寄·饭粥》篇有这样的描述:“不善执爨者,用水不均,煮粥常患其少,煮饭常苦其多。多则逼而去之,少则增而入之。”

文中的“逼”,实通“滗”,其义有将水逼出之意。今人将文中的“逼去”翻译成“沥掉”,这是不够准确的,是没有弄清楚“沥”与“滗”两个词义的区别。“滗”或“逼”翻译成沥掉,虽都有去掉水之意,但在表示动作上,则差之毫厘,谬以千里。

古人造字,每一个都赋予特定的含义,字与字之间,必有区别。如同“沥”和“滗”这两个动词,目的虽相同,但动作方式不同,不能混淆。可惜今人重视了“沥”,忽视了“滗”,导致“滗”不知如何操作,好在我的乡人不忘本,在方言中保留了“沥”,保留了“滗”等方言字,也就保留了古人造字的精髓,保留了文脉的传承。

余喜华