



种语言优越感的地方不独高淳,温州也挺自豪,那里的方言非常难懂,只能听,根本写不出对应的字。

那么,用溧阳方言写书有没有前途呢?以马未都的观点看,用方言写书成功的作家有一个从易到难的地域排列,依次为北京、成都、湖南和陕西,这四个方言区容易出好作家,老舍、巴金、沈从文、路遥和陈忠实等便是很好的例证。那鲁迅也是大作家呀,为什么排不进去呢?鲁迅来自江浙语系,要抛弃从小熟知的方言,用普通话写作,遣词造句转换比较辛苦,方言的优势在一番折腾后逊色了不少。于是,我们悟到,跟主流语系隔得越远,表达限制自然越多。

溧阳话择词又有若干讲究。汉字的形成非常人性化,六种造字法紧贴人们对自然的认知,逐步跟进,逐步细分,构成系列。我们试举常见的造字法为例:马的繁体字,几乎可以看见马首、马的四肢和尾巴,字如其形——象形字;“上”“下”中的两个点分别指向上面和下面的位置——指事字;祭,以手持肉,置于案上——会意字;空,上形而下声——形声字,等等,不一而足,足见文字的精妙。溧阳话保留了古汉语的许多特征,语言现象可以追根溯源。不注重它的传承,很容易割断传统。溧阳话里有“连见”的发音,意思是同情、怜悯的意思,本地媒体用过这个词。其实,汉语中的“连”,从来没有怜悯的意义。有人说,六书中有一项叫“假借”,“连”八成是假借吧?这又不对,本无其字才需要借,其它一概不借,除非有了长期的约定俗成。文字很实在,它讲道理。这个“连”字读音虽然对,意义却毫无关联,而“怜”字,照顾了读音和字义两个方面,所以说,“怜见”更符合本义。元杂剧和明清小说中都出现了“怜见”一词。《灰阑记》第二折:“方信道漫漫黄沙,怎当的他家将咱苦打。遍勒得将招伏文状押,到今日,有谁来怜见咱!”《儒林外史》第九回:邹吉甫吃着酒,说道:“不瞒老爷说,我是老了,不中用了。怎得天可怜见,让他们孩子们再过几年洪武爷的日子就好了!”

类似择词的失当,细心的读者或有更多发现,方言研究者也正可借此做出深入的探究,推动文字的进一步规范。文字的使用与传承有其自身的规律,与文字打交道,对传统和规律多一分敬畏,多一份谨慎,总不是坏事。

一篱春色滚鸡雏

□ 米蓝

春风送暖,草叶萌芽,燕子飞回来了。村里的鸡坊又开始热闹起来,一批批小鸡崽儿破壳而出。它们用稚嫩的喙,从里面轻轻啄着蛋壳,一下,两下,三下……蛋壳终于开裂。裂缝儿扩大,羽毛湿湿的雏鸡,咕噜噜滚进了春风中。

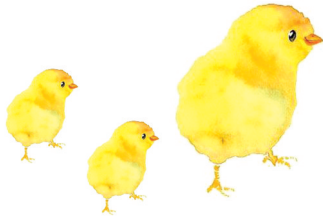
三、两天后,小鸡便被鸡贩子装在铁笼里,走乡串户地售卖。他们推一辆自行车,车后座上驮两个铁丝笼,笼子被隔板分了好几层。小鸡崽儿就像住楼房一样,拥挤在里面。

“卖——小鸡儿——来哦!”吆喝未落声儿,鸡笼前便聚起一群人。想买的人不少,不买的,也喜欢围过来看看那绒球儿似的小东西。小鸡崽儿,更是孩子们喜欢的,它们柔柔软软的羽毛、可爱的形体总引得很多小手伸过去摸一摸。

小鸡崽儿,拥挤着,欢悦着,唧唧啾啾着。小小爪子,在隔板上踩出“窸窣窸窣”的声响。胆大的,还乍起小翅膀,猛地一跃,想要飞出来。

大人买小鸡很有经验,她们拎起小鸡两条腿儿,让它们弹蹬、叫唤,挑那些欢实的、有劲儿的、叫声响亮的。她们还看小鸡的头,说,如果头往上够,就是公鸡;往下耷拉,就是母鸡。各家挑挑拣拣选好中意的,几只,或十几只,放进坛子形状的荆篓儿里,讨一番价钱,拉着孩子回家饲养去了。

我们家,总是隔年买一次小鸡。小鸡们跑在院子里,像满院子滚绒球,有



一种温柔的生机。初来那两天,鸡崽儿好像有点认生,一把小米撒去,也会吓得四散跳开去。渐渐熟了,就不再害怕,一见人来,就“唧唧”叫着一齐滚扑过来。它们喜欢撵着人的脚步滚动。我娘有时急着干活儿,被鸡群裹住脚,迈不开步,就会嗔怪说:“你们这些小东西,真黏脚呀!”她弯腰伸臂“啊——嗤,啊——嗤”地驱赶,小鸡却以为要喂自己了,一只只仰着头“唧唧唧”个不停。

有时趁大人不注意,我们也偷偷捧起一只小鸡,观察小东西的反应:毛茸茸的温暖触感,似乎一喘气就会被吹跑;小小身体不愿被禁锢而挣扎;细嫩小爪踩在掌心里很是酥痒……单单喂养这些小鸡,春天也是美好的。

这群小东西,使院里有了一种不一样的气息,一种滋滋润润的鲜活,一种生发在春意里的温柔、祥和与生气。活泼泼的,旧有的时光在一天天翻新。

桃花飘,梨花飘,篱笆渐被藤蔓的绿缠裹严实。鸡崽儿们,卧在篱笆下的阴凉里,安静打盹儿。它们在长大,膀尖上的绒毛褪了,变作硬硬的翅羽,尾羽也硬撅撅长了出来。

一篱春色滚鸡雏。那是一幅画,是春天留给我们的美好回忆。

往事杂忆



佐料走红菜味浓

□ 房卫东

进城后,生活质量提高明显,舌尖上的享受也变得精致,口中的味道呈现出多样化。如今家庭做菜,除了食材品种丰富外,烹饪所用佐料也呈多样化趋向:有去腥用的料酒、香醋、胡椒粉,有提鲜用的生抽、鸡精、蚝油、香油,有增香用的八角、桂皮、丁香、花椒、香叶,有增色用的老抽等。随着做菜工序的改进,烧制而成的道道菜肴,呈现色、香、味、形俱全状态。享受着如此至味,每个人的脸和胃都充满期待。

我家现在做菜,改由儿媳妇主厨,年轻人脑子灵,变化大,花样多,逐渐形成了她独特的用料方法。一日儿子从菜市场买回一只光鸭,交由儿媳烹饪,她先将鸭洗净晾干,内外抹上细盐,鸭肚内塞进葱、姜、蒜、干红辣椒,放入盆中,倒入料酒,白醋去腥,腌制30分钟,将鸭放入锅中,加香料包,加清水煮30分钟捞起,去掉肚中杂碎,准备生抽、老抽、蚝油、白糖、香油、鸡精和胡椒粉,用生粉调匀,鸭子再次入锅,倒进调料汁,小火烧制20分钟,大火收汁,完美出炉。一道色泽红亮,香气扑鼻的香酥鸭烹制而成,我惊讶鸭子还有这么复杂的烧法,第一次看到,家人也个个赞不绝口,把儿媳美得笑成一朵花。



湖畔

刘泳晔/摄