

并州话回

老太原六月六『晒龙袍』

彭庆东



斌礼 绘

农历六月初六的前后,太原天气以温热至炎热为主,且处于旱季中,降水量较少。连续几天的大太阳,绝对是曝晒衣物的好机会。许多老太原都会趁着大好的天气,把箱柜里的衣物、鞋帽及被褥等拿出去曝晒。

六月六前后曝晒衣物的习俗由来已久,老太原就有许多关于六月六的俗话,如“六月六,晒龙袍”,原本说法是“龙王晒龙鳞”,民间说法是“六月六,晒红绿,不怕虫咬不怕蛀”。还有“六月六,晒书衣,晒不干,阴麻感嵯(阴热潮湿)三十天”“六月六晒龙衣,福不休富不离”,这些都说明老太原人对六月六曝晒衣物的一种认识,所以六月六也叫“晒衣节”。

说起六月六这个节日,它既不属于二十四节气,也不像腊八、端午那样名气大,更无法与春节、中秋节相比,总会让人觉得可有可无。但如果与中国图腾——龙联系起来,可就讲究多了,还是一个“卫生清洁日”呢。

农历六月初六,相传是龙宫“晒鳞日”,这一天,差不多在小暑前后,是一年中气温较高、日照时间较长、阳光辐射较强的日子。小暑的到来,预示着新一年盛夏开始。“暑”这个字有炎热的意思,小暑说明还不太热,只是小热,快要大热了。过去,到了六月初六,老太原人都会不约而同地选择这一天“晒伏”。“晒鳞日”怎么称“晒伏”?“晒鳞”是龙宫的事,而百姓人家生活中的事,就是把存放在箱柜里的衣服晾到外面接受阳光的曝晒,这样可以去潮去湿,防霉防蛀。不

过,跟着龙王晒衣物,也能沾沾龙王的灵气和喜气。

民间还有个“乾隆帝淋湿龙袍”的传说:相传有一次乾隆皇帝下江南,途中天气炎热,令龙王为其下雨降温,谁知雨大罕见,结果淋湿了皇帝的外衣,又不好借百姓的衣服替换,只得在附近找个可以歇息的地方,静待雨过天晴,把淋湿的衣服晒干再穿。这一天正好是六月初六,所以民间就有了“六月六,晒龙袍”之说。

其实,六月初六晒衣物的习俗,民间还有说法,最早是宋代官方以行政命令方式推行的“天贶节”起源,当然节名不可能长久地代代相沿。年代久了,遂演变成民间的“六月六”节。六月六晒衣晒书,明清人多有记载。明刘侗、于奕正《帝京景物略》曰:“六月六日,晒奎驾,民间亦晒其衣物,老儒破书,贫女敝缁,反覆勤日光,晡乃收。”清富察敦崇《燕京岁时记》亦谓:“京师于六月六日抖晾衣服书籍,谓可不生虫蠹。”晒书,也好理解,因为过去纸张质量没有现在结实,容易吸收潮气,使纸张变质,因此要拿出来晒晒,防止书本腐烂,或被虫蛀。

从前的旧式老民居,远不如今天的楼房居住条件优越,老平房里的衣物雨季过后,大多会潮湿,不晒很容易发霉。于是老太原人家家户户翻箱倒柜,把快要发霉的各种颜色的衣服挂出来曝晒。那句民间俗语“六月六,晒红绿,不怕虫咬不怕蛀”说的便是此事,因此,六月六又名“晒虫节”“晒霉日”,也可谓当年的“卫生清洁日”吧。

“打浅”与“圪缙”

张玉虎

“打浅”与“圪缙”这两个词中的四个字,小店方言与普通话的读音基本相同,但它们却是地方特色很浓的方言词。

先说“打浅”,农耕时代,生产不发达,容器和量器缺乏,人们家里的油、醋、酱油等液态调味品都盛在那种大篓子里,做饭时要用一种叫“提提”的量器“打”出来往锅里倒,如果打得太满,容易泼洒出去,“打”得“浅”点儿,一者不会泼洒到外面,二者好掌握使用的量,不致过度浪费。因此,“打浅”就成为人们过日子时精打细算、勤俭节约的代名词。过去的农家妇女,不光打油打醋时要“打浅”,平素用升子、合(gē)子掇米掇面时,也要“打浅”一点儿,不能抛米撒面。

至于“圪缙”,其来源可就文雅多了。“圪缙”中的“缙”字,是缙缙的

“缙”。缙缙一词,辞典上的解释为:“形容感情好,难舍难分;缠绵。”“圪”则是晋方言中大部分片区通用的程度副词,即稍微的意思。小店方言中的“圪缙”一词,其本意是再稍微缙缙一会儿。一双有情人,在一块儿缠绵,到了该分手的时候了,双方恋恋不舍,都想再多逗留片刻,这片刻就是所谓的“圪缙”了。后来,“圪缙”一词就演化为入想多呆一会儿的意思。不管是不是情侣幽会,都可以这样说。冬天的大早,眼看上学时间到了,孩子还懒在被窝里不想起,当妈的就催促说:“还‘圪缙’甚的哩?快起哇!迟到了呀。”几个闺蜜在一块儿叨私房话,时间不早了,有人提议散伙,另外的人则说:“着急甚哩?再‘圪缙圪缙’哇么。”您看,“圪缙”这个词多么温暖,多么富有人情味。

故乡风物

茭瓜飘香

尧天



茭瓜即“西葫芦”,是春季播种较早的蔬菜之一。

童年的餐桌上,茭瓜是夏季必不可少的蔬菜。俗语有“五月吃一瓜,中药不用抓”。这一瓜指的就是茭瓜。茭瓜不仅口感清脆,而且营养丰富。吃法较多,炒、炖、做馅、做饼、熬茭瓜粥等,最多的则是用来做卤。一碗饴饴,或是一碗抿圪斗,浇上茭瓜做的卤,别有风味,让人食欲大开。

茭瓜一身绿,全靠水当家。茭瓜怕旱喜水,傍晚时分,父亲总会担水去地里给茭瓜浇水。父亲的勤劳,换回了茭瓜的丰收。母亲会变着法儿给我们用茭瓜做美食,我最爱吃茭瓜丝丝饼。茭瓜洗净擦成细丝,加入鸡蛋、面粉、

盐、花椒粉调味拌成面糊,倒入平底锅里烙至两面金黄。母亲烙饼的时候,喜欢用猪油抹底,因此烙出来的茭瓜饼,不但柔软清香味美,而且还带有一股荤味。如果吃的时候蘸上捣碎的蒜末,味道更加鲜美。

等到西红柿、茄子、豆角等蔬菜“粉墨登场”,人们便不再在意茭瓜的生长,任凭茭瓜长到又长又胖,嫩皮变硬、变厚,成了名副其实的老茭瓜。这时父亲会把它收回来,放在窗台上晾晒,除了留下几个品相好的茭瓜做种子外,其余的母亲偶尔会用它做包子。

在菜市场看到青白、鲜嫩的茭瓜,我便想起了勤劳的父亲、贤惠的母亲。

老物件

钉板

苏承慧

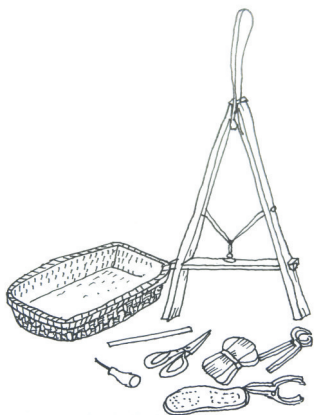
钉(dīng)板,洪洞土话又叫夹板子,是个纯粹的老物件。

钉板,结构很简单。三块宽约十二三厘米、厚一到两厘米的木板,两长一短。长者不过六七十厘米,顶端从内侧削成半楔形,短者大约三十厘米。三块木板用简单的卯榫结构搭成一个大写的“A”。在“A”内部的长板两侧适当位置钻孔,孔内穿进麻绳或者12号、14号铁丝绞紧,以增加“A”顶端两板之间的啮合力。

使用时,人先坐在高度适当的凳子上,确保手足都能够施展开来,使得上劲儿。钉板立在两腿之间的地上,放松麻绳或者干脆两脚相向内夹,将要“钉”的鞋底夹在“A”的顶端,拧紧麻绳或者放开两脚,以夹住鞋底且稍微用力即可移动为度。这时候,就可以“钉”底了——钉板就是一个鞋底固定器,其原理跟文具中的

长尾夹差不多。

《说文》云:“钉,补履下也。”履下即鞋底,“钉”最早的义项是修补鞋底。现在洪洞土话里还有一个词儿钉底,等义于普通话里的纳鞋底。钉底、纳鞋底的目的都在于使鞋底更结实,更耐用,暗通于修补鞋底。



斌礼 绘

钉底用搓好的麻绳或者棉线索儿,这就需要剡头。剡头是将钉底用的麻绳或者棉线索儿的一端松开,通过刮削等方式去掉几根纱线,然后再拧紧,使其变细,易于穿入针孔。

钉底是件体力活,需要手上相当有劲儿。且不说往钉板上装鞋底、来回移动鞋底需要手劲儿,单是“钉”一针就得把麻绳或者棉线索儿在针锥儿柄上绕三匝狠命一拉,保证每一针吃得上劲儿,这一个动作就会让不少人望而生畏。较薄的鞋底,洪洞人大多由女人拿在手里纳,厚重些的鞋底才由男人上到钉板上去“钉”。有儿歌为证:“鸡吼了,天明了,公鸡下了棚了,老汉子钉了半只底了,婆婆子碾了一斗米了。”

钉底是件眼力活,离不开必要的审美能力。钉底前要先“破颧”,确定从什么地方开始“钉”起、针与

针之间的距离、角度,保证“钉”出来的鞋底上针眼匀称、凸凹有致,不弱于大户人家大门上的门钉。钉底时,针锥儿要一律从鞋底正面向背面打眼儿,切忌两面打眼儿,破坏鞋底的美观。同样,麻绳、棉线索儿的结儿都要留在鞋底背面。根据脚底受力情况,鞋底的脚掌、脚跟部分要密“钉”,脚心部分要疏“钉”,密与疏,一样要符合美学规律。

除了钉底,纳鞋也需要用到钉板,其难度要降低很多,此处不再赘述。

感谢时代,让钉板从人们的生活中消失,让人们从钉板的劳累中解放出来——似乎只有街头的鞋匠偶尔使用一下钉板。在博物馆里,留一两副钉板让后代看一看,“瞧,我们曾经那样艰苦地生活过,却从来没有放弃对未来的向往”,似乎也是必要的。