

看水的

“弄璋之喜”“弄瓦之喜”是人们较为熟悉的语言。“弄璋”“弄瓦”典出《诗经·小雅·斯干》：“乃生男子，载寝之床，载衣之裳，载弄之璋。……乃生女子，载寝之地，载衣之褐，载弄之瓦。”后世以“弄璋之喜”“弄瓦之喜”庆贺亲友家喜得儿子或女儿。

我们川东乡下的人可不懂这么多，他们有他们的说法。老婆或儿媳生了娃娃，别人问：“生个啥哟？”答：“看水的。”别人再问：“看啥水的呢？”生了儿子答“看田缺水的”，生了女儿则答“看坛沿水的”。

本地主要粮食作物是水

稻，耕作期间，稻田需要保持恰当的水量，“看田缺水”是一项重要活计。平时就应注意调节水位，特别是大雨天，戴着斗笠披着蓑衣，也要冒雨把田缺挖开，放走多余的水；雨一停，再把田缺堵上。这理所当然的男人们的事。

过去，不论城镇农村，哪一家没有几个咸菜坛子？要得咸菜好，必须看好坛沿水。坛口下面二三寸的一周有坛沿，里面装着清水。坛盖一盖上去，盖沿就卡在坛沿里，坛子里与外面的空气隔绝了，坛里的咸菜就能保持长久不坏，且味道越来越好。若坛沿水干了，坛

里的咸菜就会变味。坛沿隔一段时间就得清洗、换水，不然就会长出“沙虫儿”（方言，即蚊子的幼虫“孑孓”）。随便哪家，看看坛沿水都是女人的事。

璋是好的玉石，瓦是纺车上的纺锤。男孩“弄璋”、女孩“弄瓦”，实为重男轻女的说法。我们川东乡下也一样，以前由于重男轻女的观念作祟，回答“看田缺水”的人，往往是笑咪咪的；回答“看坛沿水”的，有不少人是瘪着嘴巴说的。

如今在乡下，生男生女都一样。像“看水的”这类带着泥巴味儿的方言语汇知道的人越来越少，不久怕就要失传了。

□夏孟珏

辣呼(儿) 辣呼(儿) 的凉粉(儿)

说起蜀地名小吃，凉粉(儿)可算是一个响当当的品牌，有名的如洞子口张老二凉粉，顾客常排长龙。

而我，更钟情家乡农村的家常凉粉(儿)。

过去每年农历八月，成都平原碾新米了，新米有一股特殊的清香味，这时农村家家用新米搅凉粉(儿)成了一道风景：先把米泡软磨成米浆，后倒入一口大铁锅中加水烧煮，并用木棒不停搅动防米浆沉淀烧糊。边搅边加入适量石灰水以产生凝结爽滑作用，否则冷却后切时会粘刀。米浆越煮越搅

越稠，稠到用木棒挑起成半透明片状，熄火铲入一个个土斗碗中晾冷，吃时倒出切成条状，配以佐味的调料，家常凉粉(儿)就做成了。

家常凉粉(儿)好吃在于它有新鲜清香味和暖暖人情味。新鲜味，是因搅凉粉(儿)的米是新的，佐味的熟油辣子干海椒也是新晒干的。人情味，因夏收是重体力活，半晌午和半下午要送两次邀台(简单的吃食)，让劳动者打打尖(加餐)。邀台一般是一大木盆清稀饭摆在田边，下饭菜是一大斗碗渍胡豆，两大斗碗凉粉(儿)，配以酱油、醋、熟油辣

子、蒜泥、花椒做的调料，大家端起碗在田边一蹲围成一圈就开吃。我儿时吃过多家的家常凉粉(儿)，得到的结论是，一家比一家香，一家比一家好吃！

还有一种手推摊凉粉(儿)，特点是简单方便好玩。将一碗凉粉(儿)切成数个巴掌大薄片，一片摊在手上先均匀抹一点盐，再抹上厚厚一层熟油辣子，上覆盖另一片白凉粉(儿)，成夹心饼干状摊在手上张口就咬，咬一口，一弯月，又好吃，又好看。既有饿虎扑食的满足，又有“辣呼(儿) 辣呼(儿) 又辣呼(儿)”的欢愉。

□张文海

七拱八翘

人心齐，泰山移。兄弟齐心，其利断金。三个臭皮匠，顶个诸葛亮。众人拾柴火焰高。轻霜冻死单根草，狂风难毁万亩林。只要人手多，石磨挪过河……表示人多力量大的名言警句俗语谚语多如牛毛，谁都知道团结就是力量，但在实际生活中，却未必随时都能做到万众一心，一呼百应。

七爷子，八条心，个个都是聪明人，谁也不愿接受别人的指令，这样的团体，人多非但不是优势，可能还是灾难。别说个个都唱反调，就是有限的几个人唱对台戏，事情也往往举步维艰，此之谓七拱八翘。

人们喜欢把顺利解决问题叫“摆平”“搁平”。能把事

情“搁平”是本事，要是一帮子人里有人七拱八翘的，事情往往就很难“搁平”。

为什么很多家族企业发得快也败得快？为什么最铁的哥们儿并不适合合伙求财？就是因为容易七拱八翘。这边拱那边翘，此起彼伏，必将使人手忙脚乱，顾此失彼，最后以失败而告终。

□胡华强

闲血草·羊奶奶·打三叉

闲血草、羊奶奶、打三叉，这些都是我们小时候割猪草时，几乎天天挂在嘴边的方言词汇。闲血草是一种叶片圆圆的小草，大多长在田坎和水沟旁，一长一大片，密密麻麻的。顾名思义，闲血草的作用就是止血。割猪草时一不小心，镰刀就会在手指上割一条口子，血马上就流出来了。如果是在墙根割猪草，还可以从墙上扯撮金狗毛来止血，要是在田坝头，就只有扯闲血草来止血了。扯几片闲血草叶子，嚼碎

了，和着口水一起按到伤口上，用手指紧紧压住，才一哈哈，血就止住了，灵验得很。

羊奶奶是一种肉红色的小果果，是我们小时候的天然美食。羊奶奶长在高坎下的刺笆笼笼里，一大丛一大丛的。五黄六月天割猪草时，田坝头和山坡上的猪草都不好割。到中午了，太阳火辣辣的，晒得人眼睛发花，口又干来遭不住，这个时候我们就钻到高坎下荫凉的地方，从刺笆笼笼里摘几个羊奶奶扔到嘴巴里，牙齿轻轻

一咬，羊奶奶乳白色的浆液一哈就出来了，又甜又香，真的跟吃羊奶一样。

有时到了下午，背篋头割的猪草才刚刚垫底。这时，我们就要打三叉的游戏来赢猪草了。找三根干树丫枝，折短，用牛筋草绑牢，立在地上，然后，一人抓一把猪草放在地上，再在七八米外划一条线，开始扔镰刀打立在地上的三叉。哪个打倒三叉哪个就赢得猪草。想起这几个词，满满都是儿时的回忆。

□王斌

征稿启事

方言一出，忍俊不禁。方言龙门阵《盖碗茶》版面推出以来，得到省内外方言作者的大力支持，为了让《盖碗茶》更加活色生香，方言故事层出不穷，我们向“有故事”的方言作者长期征稿，有好的方言故事，有趣的方言传说，都可以给我们投稿。字数1000字左右。

投稿邮箱：

730156805@qq.com

吆伙伙鸭

□陈世渝

随大流、人云亦云，勒逗是重庆人说的吆伙伙鸭。

几十年前看到过吆伙伙鸭棚子的。两个人，一前一后，背着行囊，拿起嘿长的竹杆，赶着好大一群嘎嘎乱叫的鸭子，从勒个河沟，赶到那块田去，鸭子在迁徙中找食吃，不知不觉地慢慢长大。走到哪点黑，打开随身携带的卷起的竹栅栏把鸭子一围，逗在哪点歇。因为鸭子要乱跑，时不时鸭主人要把它们吆到一堆来，吆伙伙鸭逗是恁个来的吧。

以前在厂头上班，几个人一个小组。当接到任务做一件事，耿直的、勤快的，逗争着干、抢到做，生怕做少了对不起工资，对不起良

心。而有的人却恰恰相反，偷奸耍滑，出工不出力，混一天算一天，每天跟到吆伙伙鸭。王崽儿逗是勒种扫把倒了都懒得扶吆伙伙鸭的人，只会卖嘴皮，不愿干正事，哪点都不受欢迎。

有一回走在大街上，看到两个少幺爸为点鸡毛蒜皮的小事打架，嘿多看闹热的人瞎起哄，逗起闹，生怕事情搞不大，结果搞得110来解决问题。勒种本来可以大事化小、小事化无的事，在一些人推波助澜的吆伙伙鸭之下，致使矛盾激化，事情闹大，还浪费警力资源。

一个人要有自己的立场、观点、主见，不要随波逐流、人云亦云、吆伙伙鸭。

□周建苗

潮汕做人客

“做人客”，即为“走亲戚”。潮汕人的宗族、血缘观念较浓，也热情好客，四亲六戚姑姨舅姪等之间往来不断。

潮汕人十分注重亲情，如出嫁了的女儿，其“头返厝”“二返厝”和“三返厝”，便为亲人之间“做人客”打下基础，形成一种潜移默化的民俗传统。不仅如此，潮汕还有不成文的“人客节”，即“走仔节”。指出嫁后的女儿，会在七夕当天由丈夫陪伴，带上礼品回娘家。

“做人客”，不仅要打扮漂亮，也不能空手而去，常要带着鱼肉鸡鸭，以及茶叶、酒、面线、果品等，做客家有小孩的，还会捎上一些小孩子的零食。

对于第一次上门的“人客”，潮汕人还会做甜丸、甜蛋招待客人，吃了吉祥如意。在潮汕地区，无论亲疏，客人进门后坐下，主人便热情地烧水泡茶。客人坐着喝

茶，主人家便忙碌开了，买菜做饭，弄了满满一桌的菜肴，还害怕怠慢了客人，用餐时不时地说，家常便饭，请随便！

逢年过节，潮汕人“做人客”更为频繁。以前生活困难时，潮汕农村买不起鸡鸭，祭神后的鸡鸭、果品等便带去走亲戚。主人家便切了鸡鸭，一半做为宴请客人的主菜。由于需要回礼，主人家将鸡鸭留下的一半给客人带回去。家中来了人客，有好吃好喝的，那可是孩子最高兴的事，有如过年一样兴奋。

所谓“礼尚往来”，人客带来礼品，主人家需要回礼。回礼的方式不一，有用客人带过来的部分礼品再增加新的礼品回礼，也有的直接用家中的礼品回礼。经常可见客人与主人之间，推捧着不收回赠的礼品。有十分讲究礼节的长辈，提着礼品追赶着，客人“逃”也似地跑着，那个场面十分有趣。