

## 巴蜀方言中别具一格的副词

□王绍诚

巴蜀方言中有很多别具一格、独具韵味的副词,使得日常的方言土话更具生动传神之功、幽默风趣之效。我且顺手拈来几个例句:

当动词“打”做副词表程度时,①表示时间不短了,够久长了。例:年打年了。②表示数目不小了,够多了。例:百打百,千打千,万打万。③表示堆头够大了,东西够多了。例:车打车(满满一车)。④表示实实在,断无虚空。例:实打实。

当形容词“老实”作副词、状语时,已经游离了其“诚实”的基本义,以表动作行为“程度”的加大。例:爆炒猪肝,油要老实多倒点儿哦;我惹不起你几爷子,老实躲远点儿!

当介词“把”活用为副词时亦表程度:①约莫:他小我岁把。②个别、很少量的人或物:“个把人”“个把个”“点儿把点儿”。③高下、多少一点点:“斤把儿(一斤上下,注意:这里系非儿化音)”。④近期内:“隔/过天把(即隔一两三天)”。⑤偶尔:“回把回(一两回)”,“哈(hǎ)把哈(hǎ)”(一两下子)。

“架势(也作‘架起势’)”作状语时,①表示使劲、加油之意。如:架起势地跑。②表示事情的态势。如:看那个架势,拉不回头了。

形容词“少”,也常作特殊副词表反语,意思恰恰是表“不少,多得很……”。例:①他吖(家)儿子品学兼优,少杭(很优秀)。

②邛海湿地少安逸(安逸得很)。有趣的是,“凶”有时也表示很棒。例:中国女排五连冠,好凶啊!

否定副词“不”亦常作反语,表心理活动或动作行为程度之深。例:“气不死你(意为气死你/把你气得要死)”。

“紧倒”置于动词前:①表示“那么久了”。例:紧倒都学不会;②表示反复、老是,不歇气地。例如:紧倒啰嗦,烦得很!

此外,表事物程度“很”的,还有“多”“飞”“腾”“遭不住”“要话说”“登”等。例:多对哩(可心)、飞辣(嗨辣)、饿腾了、热得遭不住、冷得要话说、烟瘾来登了。还有“昏”,有时也表程度,如:不安逸昏喽(很不高兴)。



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

## 扯面

□肖洪江

扯面,是川北农村的方言,说的是挂面的加工过程。夏季麦收后,家家户户要用新麦子磨面扯面,这是个技术活,很费力。我曾跟着父亲学扯面。

晴好的天,有太阳才利于扯面。经验丰富的父亲选好日子开始扯面。

石磨推出的小麦面粉,用细丝箩筛出的头道和二道面最好,纯白、有筋丝,做扯面最好。我们吃过晚饭,根据面粉的重量,计算加多少盐和水,开始在大铁锅里和面,通常扯一斗麦子的面,大约70斤。我和父亲轮换着翻来覆去和面,半个小时后,看到表面光洁,不粘锅、不粘手,用拳头打在面上自动恢复原状,才算好。然后用竹锅盖盖上醒面。

大约半小时后就盘大条,我们把发好的面扯成手杆粗的圆状形,一圈一圈地盘在铁锅里,目的还是闷着发酵。等一个小时后,大条就更加绵软了。我们将大条自然拉伸成酒杯粗的小条一圈一圈,一层一层地盘到木盆里继续发酵,我们就可以睡一会儿。

闹钟上到凌晨3点,我们就起床,在“猫儿”上上条。“猫儿”是上面条的专用工具,上半部为椭圆木板,有两个相隔15厘米宽的小孔眼,犹如猫眼,下半边是八字形的木方,整体高50厘米。拇指粗两尺长的面柱子插上后,形成70度的角,方便往

柱子上盘条。

父亲从木盆里扯起盘在里面的面条,在两根面柱上环绕。这是个眼巧活,要求动作灵活快捷,上下翻飞。我做得慢一点,父亲做三柱面,我做一柱,一共做了60柱,花了两个多小时。上好的面柱,一排一排整齐地放在打谷子用的半桶里继续发面。

早餐后,我们将6米多长的挂面方,一头绑定在街檐的柱头上,一头绑定在两根圆木交叉的架子上。10点左右,太阳高照,开始出面。父亲站在大板凳上,我从半桶里往外取面,两人双手握住面柱,缓缓扯面,扯到三米多长时,我把面柱交给父亲,他将两根面柱叠加,插入挂面方的孔中,然后再用五根空面柱压在折叠的面里顺势轻轻地往下扯面,面条缓缓变长,拉伸到离地10厘米左右时,面条细如丝线,就非常精致了。

挂面方上一排排,一帘帘,雪白纤细,层层叠叠的挂面,在阳光下闪闪发光,让人欢欣鼓舞,犹如一道如诗如画的风景。

下午5点,面变白变干了,整个扯面工作就完成了。当晚,我们煮了带有阳光味道的挂面,面丝雪白,柔韧光滑,味美香甜,清淡爽口,满满的温暖。

扯面,现已成为家乡的土特产,走向了神州大地,成为乡愁的美好记忆。

## 喉咙管伸出爪爪

□许江舰

上世纪七十年代,我家住在川东农村。那时几乎十天半月才能吃到一回肉。对于八九岁、正吃涨涨饭(长身体)的我来说,巴不得顿顿有肉吃,最期盼母亲能为我们煮顿好饭,弄点肉吃。只有逢在外工作的父亲回家休假,母亲才会从灶口上方的梁上割下一坨熏腊肉,或炖或炒,犒劳一家人。煮腊肉时,我必寸步不离尾随在母亲身边,随她在灶

屋转来转去,饿得喉咙里咕噜噜直响。当母亲把煮好的香喷喷的腊肉从锅中捞出时,我凑上前,眼珠子溜溜地盯着那腊肉。每次母亲都嗔骂道:“看你喉咙管都伸出爪爪了!”说归说,但母亲还是会顺手切下一小块腊肉塞到我嘴里,让我先尝为快。

改革开放后,生活一天天好转,也再没听过母亲对我说起那句“喉咙管伸出爪爪”的

话。但性格爽直的父亲有时把这句话挂在嘴边,来表达方言另外的含义。生活中,父亲难免会遇到个别有点自私、贪婪的人,有时听到父亲半开玩笑半当真地对他人说,“你这人啦,总是‘喉咙管伸出爪爪’,巴不得世上所有的好处都自己一个人得。”父亲借此教育我们子女,人不要太自私、贪婪,要学会知足,先人后己,有一颗善良的心。

## 捻麦猴

□周建苗

我出外办事穿过街巷,看到一个卖小食的小店,店面挂着一块牌子写着“捻麦猴”。作为广东潮汕人,看到这几个字,有种熟悉温暖的感觉。

外地人看到“捻麦猴”,可能会满头雾水,这是什么意思呢?麦猴其实不是猴,是用小麦粗粮加水加糖或盐,手工揉和成团,然后捻成一小块一小块,用水煮成的一种面食。潮汕人为什么称之为“猴”呢?麦子煮后成“糊团”状,糊读音与潮汕话音“猴”相近而俗称“麦猴”。

麦猴,或咸或甜的味道,吃起来麦香浓郁,留存着岁月的味道。

以前,农村人会把地里收

来的小麦晒干后拿去碾米厂,磨成麦面后,加水加盐,揉捏成面团,锅中煮稀饭时,将麦面团捻成一块一块地随手放进去煮,煮熟了同稀饭而食。

在我的记忆里,麦猴咸香筋道,麦香浓郁,嚼着有味道。那时,磨好的麦面并非是细面,农家人拿回家后,仅是用糠筛工具筛了几遍便揉来吃,也有的根本就没有筛过,吃着粗砺,较为难吃。

由于麦猴饱肚,小时候家中几乎三餐都会捻上一点,投入在粥中煮,吃得我们生烦。为了让我们喜欢吃,母亲会将麦面多揉一会,使之更有韧性,吃起来更有嚼头。不仅如此,她还变换着花样做麦猴,除了面

加盐,也加芹菜,或者直接放糖。所以,每每想到麦猴,我便想到母亲在厨房忙碌的身影。

麦猴,也是一种保健食品。用小麦做的饭及粥食,可消渴解烦。

新麦性热,陈麦平和。元朝医学家朱震亨曰:“饥年用小麦代谷,须晒燥以少水润。春去皮,煮为饭食,可免面热之患。”明朝医药学家李时珍曰:“陈者煎汤饮,止虚汗。”难怪,麦猴受到现代养生者的喜爱。

现在的麦猴,多是机器做的,切成条状,煮汤加肉、加海鲜等佐料,可更好满足食客的味蕾。

麦猴,是一种乡味乡情,有对儿时家的温暖回味,有对现在美好日子的感恩。

## 喊渡船

□汤飞

喊渡船其实跟渡船莫得啥关系,这个词主要用于早晨喊人起床。

喊渡船的情形经常发生在春节期间。我和妹妹回到老家过年,大年三十的清早,妈老汉儿早早起床,简单吃过早饭就忙到准备午餐。他们轮流在楼下喊我们吃饭,吃完好腾锅——虽然忙、时间又紧,可每顿

饭还是要整伸展。

喊一声,应一声,就是不见动静。再喊,再应。老妈忍不住抱怨:“像喊渡船一样!光答应得哦哦的,你们倒是行动嘛。”我不耐烦,酝酿得差不多就穿衣起床,很快加入喊渡船的行列。但隔壁的妹妹稳得住,任你催促、敲门,反正就是不动弹。

湾里的邻居路过,笑着问:

“又在喊渡船唉。”老妈回答:“不是哪个,喊不动哟,越大越淘神!”邻居说:“家家都一样。紧他们多睡会儿嘛,娃儿们一年从头忙到尾,辛苦得很。放假了就好生休息一下。”

喊渡船这件事,喊的人包容得很,被喊的人晓得拖延也没事,所以它成了每年必定上演的家庭节目。

## 二影子水里头跑的

□王斌

在雅安,小河水有种叫“桃花子”的鱼,两寸长,二三两重,最喜欢在水面上一群一群跑来跑去,搅起多大的水花。远远看到,还以为是好大的鱼,等到走拢了,才知道原来是“桃花子”。而像鲤鱼、草鱼这些真正的大鱼从来都是沉在水底的,不像“桃花子”成天在水面上跑来跑去,被网住后装在瓷盆里,10分钟不到就翻白死了。雅安人由此都很瞧不起“桃花子”,称之为“二影子水里头跑的”。同样,对于那种华而不实,没有真本事的人,雅安人也统称为“二影子水里头跑的”。

张跃华人生得尖嘴猴腮瘦精精的。读书时,从上小学开始就一直是个瘟猪子,而对勾金花、斗地主这些却是样样精

通,一学就会。

初中毕业了,张跃华没有考上高中,和社会上几个朋友约好了,到了赶场天,就在镇尾的老黄葛树下摆起押大小的摊子挣钱。看到一个背起背篓的过来了,“围拢,围拢”,张跃华他们几个马上就围到一起,把钱扔到地上的白布上押大小。那个背背篓的走拢了,只站了一会儿,就看热了心,也掏出钱来押大小。而押到最后,肯定是把他包包头卖猪仔或卖母鸡的钱骗了个一分不剩。

张跃华等人最终被派出所盯上了。这一天,他们几个刚刚摆好摊子,派出所的人就赶到了,人证物证俱在,一伙“二影子水里头跑的”统统被带到了派出所,接受处理。