

说“歹”

□王觞

今人看到“歹”字，往往会想到“歹徒”“歹人”等一系列贬义词。但为什么“歹”字有这么强烈的贬义味道呢？

其实，从文字学角度而言，该字本来应该读作“𠂔”，写作“歹”。《说文解字》谓：“歹，列骨之残也。”这里我们发现了一个有趣的事情，“列”字也从歹，其右边则为立刀（刀作为部首时的一种变形）。《说文解字》谓：“列，分解也。”即用刀分解之意。那么，分解的又是什么呢？我们还得回到“歹”字。

著名语言学家王力说：“字本作歹，俗作歹。剔去肉以后的残骨。”这是对“歹”的甲骨文文字形的形象描述。在今天的楷书字形里，该字通常不写作“歹”而写作“歹”，而“歹”字也引申出与“好”对立的意思来。

“歹”的甲骨文文字形为“𠂔”，小篆写作“𠂔”，都像极了残破的骨头。残破的“残”字里面也有“歹”字，其小篆写作“𠂔”，《说文解字》谓：“残，贼也。从歹戈声。”“戈”为二戈，以二戈攻骨，其意可知。

比较完整的骨头，在《说文解字》中写作“冎”，其甲骨文文字形写作“𠂔”。《说文解字》谓：“冎，剔人肉置其骨也。象形。头隆骨也。”可谓描述精妙。

当然，这种骨头也是可以“剔”的，“剔”字甲骨文写作“𠂔”，小篆写作“𠂔”，只看字形即令人毛骨悚然，感觉极其残忍。

这个字出现得比较晚，《说文解字》未收录，古代字书以为是“冎”之俗字，也有学者以为是楷书字形中“剔”的异体字。但我们今天的用法已经固定下来，就是“剔骨”之意。

稍微感觉好一点的可能是“剔”字。这个字形在《说文解字》中查不到，因为《说文解字》中它的写法为“𠂔”。《说文解字》谓：“剔，分解也。从冎从刀。”即把骨头分解出来的意思。骨与肉被强制用刀分离出来啊！从这个字，我们大概能体会一点古人写离别诗为何总是那么凄凄惨惨了吧？

说“歹”字，就不能不说“死”字。“死”字的甲骨文文字形写作“𠂔”。前辈学者称其为“生人拜于死骨之旁”，即活着的人在祭拜死者之骨。古人死去，通常都是土葬，

肉身腐化后剩下的便是一堆枯骨。

人是有感情的，面对亲人的逝去，直接说“死”这个字，感情上往往是很难接受的。所以，清代大学者段玉裁就曾经说：“亦谓死为亡。孝子不忍死其亲，但疑亲之出亡耳。”

“亡”的本义是不见、找不到、丢失、逃亡等，与“死”是大不同的。但亲人去世，便再不能相见，与“亡”有相通处，故以“亡”代“死”，较为令人容易接受。

在我国古代，对“死”的表述，按照人的社会地位确定了固定的说辞。

比如，《礼记·曲礼下》：“天子死曰崩。”这其实也是对尊者之死的一种讳言，其本质与普通人把长辈之死称为“去世”“仙逝”并无两样。但用“崩”字，却分明有天子之死动静很大、社会影响很大之意。

古代对诸侯之死，也有个专用字，为“薨”。《礼记·曲礼下》：“诸侯死曰薨。”“薨”字，下部即为“死”，大概造字之时便考虑到了这个用法。但“薨”其实也有表示动静很大的意思。如《诗经·国风·周南·螽斯》：“螽斯羽，薨薨兮。”即很多虫子飞翔，声音很大。

《礼记·曲礼下》也对古代大夫之死定了一个名词：“大夫死曰卒。”“卒”有终结之意，似乎这么“规定”讲得通。但其实“卒”并非本字，《礼记·曲礼下》中用的字应该是“殯”。《说文解字》谓：“大夫死曰卒。”只不过后人用“卒”较多，渐渐地“殯”字愈发生僻，便无人用了。

《礼记·曲礼下》又说：“士曰不禄，庶人曰死。”这是对当时社会，天子、诸侯、大夫、士、庶人阶层之人的死赋予了一个专有名词。但实际上，除天子之外，其他层次的用法比较混乱。比如《左传》中的名篇《吕相绝秦》就称晋献公、秦穆公去世为“不禄”，也称国君去世为“即世”，我们或者可以看作一种“谦虚”的说法。而士人、庶人之死，也常常称“卒”，但低层很少套用上层说法的。

这些语言习惯流传至今，便成了“礼仪之邦”的一种体现。

金石趣谈

祖父的“生葱宴”

□尚庆海

吃生葱，可促进胃液分泌和增加食欲，且能刺激人体汗液的分泌，抵御细菌、病毒，有散寒通阳的作用。北方人喜欢吃生葱，平日就着捞面或馒头，吃得额头冒汗，有滋有味。

祖父特别喜欢吃生葱。他每年都会在菜园子里栽上几垄，地头和菜地周围也会见缝插针地栽上一些。祖父说，老话说“栽不死的葱，饿不死的馇”，葱见土就活，不栽白不栽。平常不怎么下厨的祖父，每年立冬那天，却会早早起来，为家人准备一桌“生葱宴”。

祖父把嫩葱叶洗净，卷起来切成细丝，加食盐、陈醋和麻油拌匀，一盘碧翠诱人的凉拌葱丝就做好了。葱白切成五厘米长短的段，把盘子装得冒尖，边上放一小碗夏天自制的西瓜酱，一盘葱白蘸酱大功告成。这两道菜不够一家几口人吃，旁边的案板上还放着一筐洗净的大葱，准备随时补充。祖父的“生葱宴”虽然简陋，甚至寒酸，但仪式感被拉得满满的。

北方人立冬有吃饺子的习俗。大葱猪肉馅的饺子是我家立冬这天的标配。那时我年幼，受不了大葱的辛辣，祖父则板着脸，给我碗里夹了几根拌葱丝，说人生在世，酸甜苦辣咸都得尝遍，才能体会到幸福是啥滋味，吃不了辣，一点一点慢慢吃。

我夹一根葱丝放嘴里，没敢嚼，接着塞嘴里一个饺子再嚼，由陈醋和麻油拌过的葱丝居然没有吃出辣味，反而感觉给饺子增香不少。

几根葱丝吃下来，我胆子壮了起来，也学着祖父和父亲他们抓起一段葱白蘸上酱，嚼几下，再吃饺子。饺子的香中和了嘴里生葱的辛辣，口腔内竟生出一种很奇妙的感觉，于是越吃越上瘾。一碗饺子没吃完，额头冒出了细细的汗水，全身热乎乎的，非常舒服。

小雪过后，地里的大葱全部收回家。许多人家吃不完，会拿到集市上卖掉一些，我家的大葱一棵也不会卖，全部储存起来，留着自己吃。祖父平常没事出去转悠，谁家的大葱长得好赖，他心里门清。遇到哪家长得好的葱要卖，祖父会毫不犹豫地买下。

家里的大葱储备充足。冬天里，祖父平时除了一天三顿不离大葱，时不时也会来一顿“生葱宴”，督促家里人一起吃大葱。平时的“生葱宴”没有饺子，祖母会蒸一大锅又白又暄的馒头。热馒头就着葱白蘸酱吃，那滋味，啧啧，也是相当过瘾！

那些年的冬天，我们姊妹几个很少发烧、感冒，也不曾觉得冬天有多冷。

吃生葱后，口中的异味太重，长大后，我便很少吃生葱。祖父过世后，我就再没有吃过“生葱宴”。每年立冬，想起那些年祖父的“生葱宴”，心里不由得生出许多滋味来，那滋味里有对祖父和儿时时光的无限怀念，更有丝丝难解的乡愁。

人间至味

□闫桂红

喜欢吃手擀面，却一直苦于做不好。前几天心血来潮，一连做了几个早上的手擀面。说来也奇怪，这几次居然相当顺手，丈夫说：“清汤寡水，有啥好吃的？”儿子还击道：“人间至味是清欢！”我不免洋洋得意。

我第一次做手擀面是在12岁那年秋天的一天，一家人在地里忙秋收。临近黄昏时，爸爸让我回家擀面条。娘叮嘱我：“面里要加盐，和面少加水。”我满口答应着，不就是软面饺子硬面汤（面条），这我还能不会？

信心满满的我做好了面条，得到了爸爸的口头嘉奖：“不错！不错！能给我们做饭了。只是你这面条挺有个性嘛，条条不成条条，疙瘩不像疙瘩的……”一家人哈哈大笑。起初，我还有点小骄傲，听着听着就赚了个脸红。可我心里不服气，也想不通，明明是按照和面“口诀”做的，为什么面条一下到锅里，就成了被爸爸调侃的“条条不成条条，疙瘩不像疙瘩”？

家中数奶奶擀的面条最好了。于是，我便仔细观察奶奶擀面条。首先，和面真的很重要。奶奶用加了盐的温水 and 面，一次不能加水过多，她一边慢慢加水一边搅拌，直到变成细碎的面疙瘩，然后再用力将面疙瘩揉成面团。醒发一会儿后，奶奶将面团分成了几个小面团，再分别揉至表面光滑。接着，把小面团放在案板上，撒上一层薄薄的面粉，开始用长长的擀面杖转着圈地擀，直到变成一张薄薄的饼，再把饼像叠扇子一样，一层一层折叠。下一步就是切面了，这也很有讲究。下刀保持像压跷跷板的节奏，切成自己喜欢的宽度。切完后，将面条抖散，撒上一些面粉放到盖垫上，这样，面条就制作完成了。

看奶奶做面条，像在欣赏一件艺术品的制作过程。奶奶不急不慢，揉面不见她气喘吁吁，擀面不见她手忙脚乱，切面也很自然地进行，所有步骤井然有序。

面条擀好了，水也开了，下到锅里，煮沸后掀开锅盖加点凉水，再开锅时，开着盖煮一会儿便熟了。面条捞到碗里，配上蒜泥、黄瓜，或者春天里腌制的椿芽咸菜以及咸菜水，吃到嘴里爽滑又筋道。甜甜的白面味、辛辣的蒜味、清爽的黄瓜味，或者浓郁的椿芽鲜香，它们相互融合又各自固守着自己的气味，挑逗着人的味蕾，让人一口气吃了个滚瓜肚圆。吃完面条，不忘喝上半碗白白的面汤——原汤化原食。直到连打几个饱嗝，才恋恋不舍地放下碗筷。

说到面汤，我想起了初中时学过的一篇课文《梁生宝买稻种》，梁生宝不舍得多花一分集体的钱，进面馆吃饭要了一碗汤面，又喝了两碗面汤。当时，在课堂上，老师还提了个问题：“汤面跟面汤有什么不同？”很多同学回答得不正确，我则说出了汤面就是面条，面汤就是下过面条的水，因此得到了老师的表扬。

如今，我只有在记忆里回味奶奶手擀面的绵绵余香了。人到中年，我在经历过很多事情后，性情沉稳了不少，心胸自然开阔了不少，这或许也是能做好手擀面的诀窍吧！

