

历史长廊

富有海洋文化特色的舟山民间谜语

□蔡和平

舟山民间谜语是一种流行于舟山群岛民间的口头语言艺术,浸润海洋文化的舟山民间谜语,涉及海洋生物、海洋渔业、海岛习俗、岛礁地名等,富有鲜明的海洋文化特色。

舟山民间谜语大都采用舟山海岛的市井白话、方言俚语、民谚童谣,以韵文形式拟面入谜,浅显易懂、幽默机巧;堪称文学性、艺术性、知识性、趣味性、哲理性的完美融合,反映了海岛人民的艺术审美观和艺术情趣,是舟山海洋文化中一颗璀璨耀眼的明珠。

舟山民间谜语分类

舟山民间谜语一般由谜面、谜目和谜底三部分构成,即谜语的三要素。如:全身片片盔甲亮,生得神气又威武,有翅勿(不)能飞上天,阮(无)脚倒能荡(闯荡)四海。(猜一海洋动物)谜底:海鱼

舟山民间谜语的谜面,一般以五言或七言四句为多,视情况也可多可少、可长可短。也可一个谜面猜多个不同谜底的组合谜。

以舟山方言为主要载体的舟山民间谜语内容丰富,包罗万象,其题材包含了舟山自然界和社会生活中的方方面面。其基本内容主要分为四大类:物谜、事谜、字谜、地名谜。

物谜:稻草烂泥浆,石头用树镶。海龙王要进来,何(河)仙姑勿肯让。(猜一昔日海塘设施)谜底:碶门

事谜:韩信用计放七鹤,霸王自刎在乌江。乱箭射煞杨七郎,罗成落难成悲伤。(猜一传统渔法)谜底:排钩钓鱼

字谜:是船勿叫船,只因缺半边。(猜一字)谜底:舟

地名谜:大禹治水神珍铁,教广龙宫金箍棒。高高耸立大洋底,此宝好派啥用场。(猜一舟山地名)谜底:定海

以上四大类的舟山民间谜语,一般可分为十六类:人体生理、天体自然、海洋生物、渔业、农业、工业(手工业)、人事(日常行为举止)、动物、植物、食品、用物、文化娱乐、建筑物、字谜、地名、其它。

民间流传的名人制谜轶闻

相传,宋朝的王安石、苏轼、陆游;明朝的徐渭,以及晚清的俞樾等人到舟山巡视、游寓讲学时,都曾在舟山各地留下制谜、猜谜的轶闻和趣事,在舟山民间广泛流传。如:

王安石的谜语:

日月一齐来,不把明字猜,冒字更不是,闷煞老秀才。(猜一字)谜底:胆

两个伙计,为人正直,贪谗一生,利不归己。(猜一用物)谜底:筷子

画时圆,写时方,冬时短,夏时长。(猜一字)谜底:日

常随措大官人,满腹文章儒雅,有时一面红妆,爱向风前月下。谜底:印章

苏轼的谜语:

研犹有石,岷更无山。姜女既去,孟子不还。(猜一用物)谜底:砚盖

我有一张琴,琴弦藏在腹,为君马上弹,弹尽天下曲。(猜一用物)谜底:墨斗

苏轼的这首“墨斗谜语”,被收录在宋代周密《齐东野语·隐语》中,堪称民间谜语中的经典之作。

陆游的谜语:

头戴四方帽,身背一张弓,问君何处去,深山捉大虫。(猜一字)谜底:强

徐渭的谜语:

何可废也,以羊易之。(猜一字)谜底:佯

四山纵横,两日绸缪。富是他脚,累是他起头。(猜一字)谜底:田

上无半片之瓦,下无立锥之地。腰间挂着一个葫芦,倒有些阴阳之气。(猜一字)谜底:卜

少年发白,老年发青,有事科头,无事戴巾。(猜一用物)谜底:毛笔

俞樾的谜语:

九十九。(猜一字)谜底:白

九十九岁。(猜一三国人物)谜底:白寿

游子方离母牵挂。(猜一地名)谜底:定海

舟山民间谜语的独特魅力

长期以来,舟山民间谜语在民间口头相传,起源何时已不可考,《舟山市志》说“解放前多在民间口头流传,久盛不衰,却少文字记载”。据文史资料记载,至清嘉庆年间(1800年前后),开始出现由定海商人组织的谜语展猜活动。新中国成立后到上世纪五、六十年代中期,在舟山各地工会的工人俱乐部;文化部门的文化馆;街道、乡镇的文化站和一些企事业单位的工会场所,都会在一些节假日,举办各种猜谜活动。由此,舟山民间谜语得到广为传播。

舟山民间谜语的传承途径,主要经由父母、祖父母、外祖父母等口授心传,基本处于民间口耳相传的生存状态。新世纪非物质文化遗产保护工作开展以来,通过全市普查共采集到1000多条谜语,经遴选整理出571条,入编潘瀚涛总纂的《昌国遗风·舟山市非遗大观》。

舟山民间谜语凭借其独特的艺术形态、艺术魅力、文化价值,分别于2012年11月、2018年10月、2023年1月,入选“第五批定海区区级非物质文化遗产项目名录”“第六批舟山市级非物质文化遗产代表性项目名录”“第六批浙江省级非物质文化遗产代表性项目名录”。



追忆流年

浆板酒香 飘年味

□力女

童年时代,庄户人家生活清贫,醇甜的浆板酒香成了过年的特殊味道。

老家的浆板酒是纯粮食酿制,制酒的大都是用新收上的晚稻粳米或者是糯米,当然用糯米酿制浆板酒是最佳的了,酿成的浆板酒既香醇又是甜丝丝的。

为了能在过年时做些年糕、点心、汤圆以及酿制浆板老酒,生产队里会安排几亩水稻田专门种植晚粳稻和糯稻。到了收割的时候,单独进行收割、脱粒、翻晒、扬净,晒干扬净后专门储藏,然后根据劳动工分多少进行专门分配,劳动工分多的多分配,少的少分配。社员们不管分得多或少,个个都是满面喜色。

到了腊月将金黄色的稻谷碾成白花的米。然后,把粳米或者糯米用饭蒸蒸熟,蒸熟的米粒似晶莹的玉珠,再拌上一定比例的白药(自己制作的酒曲),拌匀后放入小缸或小瓮里,在中间挖一个圆圆的潭,是储酒的酒窝。在缸的四周裹上棉被或者稻草,让它保暖发酵,经微生物糖化,渐渐地沉醉,浓缩成了酒,浑然天成。

我家的浆板酒是由母亲一手酿制的。父亲酒量不大,也不好酒。但我喜欢这酒,是从小在父辈们那碗清澈、浓烈的酒香中熏陶出来的。我记忆很清楚,正月里去几位堂叔家串门,要是碰上他们在喝酒,堂叔和婶婶甚为客气,一定会给我一杯酒,酒中放些白糖,香喷喷、甜蜜蜜味道好极了。

我十岁那年的年三十中午,母亲要我去邀请同村的七位堂叔到我家来吃年夜饭(我们称吃送年羹饭),我最后到最小的堂叔家,小阿叔和小阿婶刚好在吃中饭,小阿叔端着饭碗在喝浆板老酒,小阿婶起身端来一碗浆板鸡蛋,说:“大侄子,好足了,这碗浆板蛋给你吃。”一把将我拉到饭桌前,一双筷子递给我,我再三推辞,小阿叔猛然把我抱上了“火柜”(冬天,六横人取暖,有“坐火柜”的习俗),催着要我吃完这碗浆板蛋。浆板蛋又香又甜,很快就见了碗底,这时我感到脸热辣辣的,头有点晕乎乎的,一下子躺倒在火柜板上,直到傍晚,小阿叔背着我,到我家吃年夜饭,我才清醒过来。母亲见状,不觉大笑着说,“大年三十夜,不骂你,不打你了,以后不许你再吃浆板和酒了。”

如今,父辈们都离开了人世,每次春节回老家,与我同辈的堂兄、堂弟相聚在一起,他们喝着家乡自做的浆板老酒,我喝着红茶,共同体味着家乡乡情。



本版与市政协
文化文史和学习委合办
第1201期

来稿请发

zswb03@zsnews.com