

民间遗存

农事掠影

阮大铖《和箫集》

张全海

阮大铖在三十岁前出了一本诗集《和箫集》，这个小册子不分卷次，写刻精美，印刷清晰，是适合把玩的那一种书。可惜传世量太少，其原书仅宁波天一阁藏残本一部，是谓海内孤本，一直被搞得神秘秘，至今也极少有人见过其“庐山真面目”。

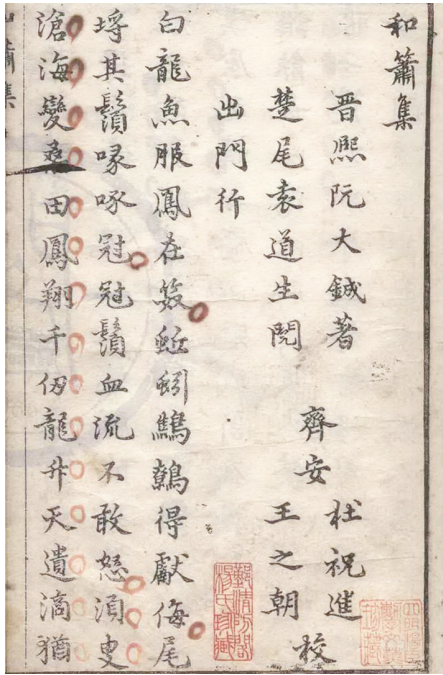
著名藏书家黄裳曾在多篇文章中说过一个故事，当年他得知有这个从未见过的传世孤本，就想设法把它搞到手，或买或抄，都可以，谁知道书没搞到，却被人告发了，罪名是收藏坏分子书籍，结果是家里的藏书全被人抄没拉走了，损失重大。黄裳一直为没看到《和箫集》而抱憾，后来在很多文章中就反反复复讲述这件事。

已经物故的胡金望教授曾经托人在天一阁抄录了《和箫集》的目次，1999年公布于《安庆师范学院学报》第二期上，后来附于点校本《咏怀堂诗集》（黄山书社2006年版）书末，虽有些许讹讹缺漏，但也可让人们藉此管窥《和箫集》之一二。

阮大铖十七岁便考中举人，实属罕见，真可谓少年得志，名噪一时，康熙《怀宁县志》称他是“天资骏发，名冠贤书”。在三十岁考中进士之前，阮大铖在鄂东北皖西南一带交游甚广，《和箫集》就是此时在和箫诗社与社友唱和的诗作结集。

《和箫集》名源于和箫诗社，集中没有解释社名“和箫”的缘由，但观书中多次提到苏东坡，尤其是书末黄冈王之朝《和箫集小引》中提到苏的两篇《赤壁赋》，称其“洞箫声远”，《前赤壁赋》有句“客有吹洞箫者，倚歌而和之”，所以“和箫”当与此有关。

诗集首序前残二叶，为明万历四十二年（1614）湖北蕲春袁道生所作，袁氏文辞狂放，嬉笑怒骂恣行其中，他将阮大铖与桐城刘胤昌（字燕及，汤显祖的老师）相比较：“阮生之奇乃出于之上……梅川掌大地，陋如猗园，而予恋恋若新妇之在母家，则当即呼阮生；为石门，为香炉峰，耳目口鼻，皆有流泉可听、青松可憩也，乃燕及先生。”次序为黄冈魏之璫所作，他说“予二十年来深可一袁郎”，开始时诧异于袁道生竟然“独降心于阮集之”，后也不得不称阮大铖也是“千载人”，将之与陶渊明、苏东坡相提并论，这当然



《和箫集》书影 作者供图

比陈寅恪之父陈散原将阮大铖“标为五百年作者”的评价还要高。

《和箫集》录诗四十六题共约一百余首，经潜山、望天柱、抵黄州、游赤壁，诗中按序记录了阮大铖自安庆出发至黄州一路的人物景致。这次黄州之行可能是受时任广济知县的同乡刘胤昌邀请，诗集中有《刘燕及先生招同袁州平饮四高楼分赋四首》，康熙《广济县志》也留下了二人当时交游唱和的诗句，阮大铖有《刘燕及先生招饮四高楼》，刘胤昌有《梅川歌为阮集之别》，诗中提到的广济县四高楼，是他们集社唱和之处，《和箫集》中也多有叙及，袁道生的序言也是作于此处。

天一阁藏《和箫集》实际上有两个版本：一是宁波杨臣勋、杨容林父子的清防阁所藏明万历原刻本，此本多处钤有杨氏印章；二是萧山朱鄮卿（字别宥）1964年七十九岁时的摹抄本。一些版本目录文献作者往往未作深究，将二者混为一谈。

插山芋

方再能

农历二月初，父亲便从锅灶门前地窖里小心翼翼地取出头年选留无破皮、存有根蒂、个头大的山芋种子（也叫山芋母子），放进大腰篮里，随后拎进菜园，按一定的间距，将其一一埋进事先做好的大约3个平方米大的一块地里。为防寒、促生长，插上五根竹绷子，用薄膜盖压上。出苗后，每逢晴好天气，早饭后，母亲便前来把薄膜两端掀开，让其通风，傍晚又将两端封压好。山芋秧子长到筷子长时，再把薄膜去掉。

山芋秧藤长到米把长时，父亲赶在一个晴好的天气里，牵着牛，扛着犁，来到待插山芋的地头，将牛牵到犁头前摆正，随口叫一声“哇”，我们三家共有的那头小牯牛，便听话地站定。父亲忙将放在犁弯上那挂有两根铁链的木质牛轭头架到牛肩上，接着将牛轭头上携带的扁形麻辘，从牛颈下绕过来，进行松紧适宜的固定，再把两根铁链的另一头分别套进犁磨盘两侧的铁环扣里。父亲右手扶住犁梢，左手握着牛鼻绳和一根竹丫梢子，“嘿”的一声，就开犁了。

犁翻过的地块，经太阳晒一两个日头后，父亲再次牵牛扛耙过来，将地里的土块耙碎耙平，然后再又将地块犁成宽约50公分的一条条垄。随后，母亲领着我用平时锄草的长柄锄头，把垄沟里的土拢到垄上来，整理后的地块，垄沟分明。在垄脊上每隔20公分挖个宕，家乡人称其为“打宕”。接着我和母亲分别用扁担畚箕，将堆放在地角的火粪土，一担担挑到地里，每个宕里放进抄手两大把，这样就可满足山芋整个生长期的肥力需要了。

完成翻耕、整理、打宕、施底肥，就可进行山芋苗移插了。移栽山芋苗多半赶在雨天进行，一是雨后土松，方便薯苗栽插；二是插下的薯苗容易活棵。山芋地做好的第一个雨天，和村里其他人家一样，父亲母亲身穿蓑衣，头顶斗笠，挑担畚箕，去菜地里将山芋苗挨蒂连藤割下挑回家，用剪刀将其剪成一株株寸把长、苗茬朝上的带一根或两根叶的山芋秧子。

秧苗剪好后，一家子男女老少，穿戴好雨具，将其挑到地头，这个时候父亲发话叮嘱：山芋秧子切切不能直接插在火粪土上，那样火粪土会把秧苗烧死的，茬头朝上插在火粪土旁边的土里，再用大拇指与食指把插进土里的山芋秧子两侧松散的土往中拢捏一下，便于秧苗稳固活棵。

如果上午刚插下山芋秧苗，下午天晴了，那么第二天还得挑上水桶带上水瓢，给每株秧苗浇一两次水；如果遇上连续两三天的连阴雨，插上的山芋秧子成活率可高达95%左右。待下一个雨天，父亲让我再剪几把秧苗去地里，把个别缺棵的补插上，老家人称其为“补棵”。

山芋的集中生长期，多在农历七八两月，在民间有“七长上、八长下”之说。农历九月间便是山芋收获时节。开挖山芋，多半集中在三四天的晴好天气里，一家人扛上挖锄、箩筐来地里，先割去山芋藤，放到地边空地上，再用挖锄将山芋一棵棵地挖出，抹去黏附的泥土，装筐挑运回家。山芋藤多半是喂牛了。

山芋的产量视地块肥瘦而定，肥地长出的山芋个头大，且三四个连在一起，每株少说也有三四斤；贫瘠山地长出的山芋个体小、数量少，每株顶多也就斤把两斤。收获到家的山芋，除了洗山芋粉和蒸做山芋角子，剩下一时半会吃不了的，拣好的，包括留作种用的全部放进地窖储存起来，作为一家人青黄不接时的粮食补充。



流年碎影

菜筒·茶筒·饭筒

柳瑞林

上个世纪八十年代前，我们山里的孩子上初中和高中都在学校寄宿，一个星期回一趟家，学校食堂只为学生煮饭、烧水，但不为学生提供菜品，学生一日三餐吃的菜都是从家里带来的腌菜或干菜，商店买不到搪瓷或铝制的菜箱，没办法，只好把腌菜装到竹子挖的菜筒里，供一个星期的下饭菜。

做菜筒的竹子，需要一尺5寸围粗的大排竹，取竹子中间部位的三个竹节用锯锯断，用铗子打通上面和中间的竹节，再用铗子小心翼翼地铗掉里面的竹板，然后用刨刀光滑，这样里面的容积就变大了，再用刮刀刮去外面青色的竹皮，用砂纸反复打磨，使其光洁，之后，再取小半截约一寸多长的竹筒，用刮刀刮去竹皮和竹节，做菜筒的盖，套住菜筒。为了方便携带，用钻子在菜筒口两边钻两个小孔，系上绳子，拎着菜筒上下学。

为了防止菜筒里的菜变质霉变，只能炒些腌菜装在菜筒里，春夏季节，一般都是腌豇豆、腌黄瓜，腌茼蒿，有时也带些炒黄豆，或者干萝卜丝。秋冬季，菜筒里装的都是腌咸菜，或干咸菜。这些腌菜和干菜都是用菜籽油炒的，很少用到猪油，一是那时的猪油紧缺，二是猪油炒的菜不易长时

间保存。

一群正在青春发育期的孩子，每个星期天的下午，左手拎着几斤大米，右手拎着菜筒，结伴来到学校，把菜筒挂在天地床的床头，每餐吃饭时不敢多吃，有很多次，我在星期四就把菜吃完了，后两天只好吃点白饭了。不光是我一人，许许多多的同学都经历过这样的事情。

初中三年和高中两年，我们都是这样度过的，由于长期的吃腌菜，缺乏营养，同学中大多面黄肌瘦，没有一个胖子。

除了菜筒，还有茶筒，也是竹子做的，跟菜筒的制作方法差不多，但比菜筒要长，山里人经常上山干活，出门前，把滚烫的茶水灌进茶筒里，到了山上，把茶筒挂在树枝上，渴了，取下茶筒，嘴对着茶筒口，咕咚咕咚一阵猛灌，温凉的茶水滋润着干渴的喉咙。

小孩子吃饭经常打破碗，不少人家用竹子筒锯成一截，挖成碗状，称之为饭筒，每次吃饭时，用饭筒盛饭，捧在手里既轻便又摔不破。

不管是做菜筒、茶筒，还是饭筒，竹子都必须在秋冬季节砍伐，尤其是腊月砍的竹子最佳，经久耐用，易保留，而春天砍的竹子是菜花竹，容易被虫蛀。