

蛇行年至

三川

元旦一过,甲辰龙年便只剩下截短短的尾巴了,而乙巳蛇年自不甘寂寞,正朝我们款款游来。

一 蛇,是人类之旧识,大小不一,五花八门。其大者曰蟒,身长可达10米,重70公斤以上;小者曰虺,体重只有数克,与大蚯蚓相仿。

没关注生肖文化之前,一直以为六畜与人类最先接触,关系亦最为紧密。殊不知,这是学识上的浅陋。因为在伊甸园里,唆使亚当与夏娃偷吃禁果的,正是俗称为长虫的蛇!如果不是长虫使坏,哪来圆顿方趾的人类?

此乃《圣经》故事,是西方文化,也许你会觉得并不足信。就像我外婆,一个小脚女人,读过几年书,她最爱讲的故事,便是盘古开天和女娲补漏。末了,她会意味深长地告诫我们,蛇是女娲娘娘变的,女娲才是人类的祖先。

读书明智,渐渐知晓外婆说的故事,并非杜撰。因为图腾是古人的精神支柱。依据典籍记载,再辅之以出土文物,伏羲与女娲的本始形象,乃人首蛇身,其神话便是古人崇蛇意识的浓缩与升华。有的学者认为,这种蛇崇拜复经多次磨合与融汇,最终形成中华民族之图腾——龙。

蛇、蛟、龙三者,皆为近亲——蛇百年成蛟,蛟百年成龙。惟其如此,蛇又称“小龙”。蛇是软体动物,虽无龙腾虎跃的气势,却充满神奇的力量,有超强的环境适应性与自身繁殖力——干燥的沙漠中,不难发现其匍匐疾进之行迹;奇寒的冰雪下,隐隐可见其团缩蛰居的身影。水中漫游,无鳍而进;陆上疾走,无足而行。无爪锋之利而震慑百兽,无足趾之强而爬遍青山。

二 蛇,不惧寒暑,冷暖皆宜,多分布于热带与亚热带地区。据资料介绍,我国有蛇类200余种,有毒的约占五分之一,颜色有绿、麻、灰、红、黄、黑、白之别。

蛇是一种“神灵”,古人对它不敢有丝毫不尊。在地支序列中,蛇位居第六。“六”是中国人的吉祥数字,“六六大顺”是中国人口头禅。民谚曰:“蛇盘兔,必定富。”蛇还是财富使者,民间故事中常有金银幻化为蛇的意象,它指引人们找到深埋地下的宝藏。至于在旷野,速吃祸害庄稼的田鼠、麻雀、野兔等,更是不在话下。

然而,蛇毕竟形体丑陋——身子滑溜,模样如绳,草上爬行如飞,路上爬行如龟。人在野外,一旦误踩或误抓,它必昂头咬人,甚至缠绕上身。那蛇无毒,惊出一身冷汗,算是运气。有毒之蛇,以眼镜王蛇与蝮蛇最为凶残,要是被其咬伤,又得不到及时救治,笃定有性命之虞。所以,多数人谈蛇色变,以至造成“杯弓蛇影”“一朝被蛇咬,十年怕井绳”之心理阴影。

岩画是“石头上的艺术”。早期岩画虽说线条相对简单,但蛇之形象已赫然在目。到了西汉,蛇被封为“神蛇”,帛画中已有蛇之尊容。《画蛇添足》之寓言,更表明蛇乃重要创作题材之一。

蛇在文学领域亦异常活跃。比如,《诗经·小雅·斯干》有“维虺维蛇,女子之祥”之句,屈原《楚辞·天问》亦有“一蛇吞象,厥大何如”之语。成语“牛鬼蛇神”,原本是佛教语,后用来比喻形形色色之异类;“虎头蛇尾”,比喻做事有始无终;“打草惊蛇”,比喻因行动草率,反使对方有所戒备;“杯弓蛇影”,讽刺疑神疑鬼之庸人;“笔走龙蛇”,则用于形容书家笔法之酣畅,造诣之精深。据不完全统计,与蛇相关之成语不下70个,可谓琳琅满目,言浅意深。

《白蛇传》是坊间最熟悉的“蛇戏”。主人公白蛇及侍女小青,虽为蛇之化身,却美丽善良,表现出国人对无毒蛇类之接纳与认可。

“你忍心将我伤,端阳佳节劝雄黄;

“你忍心见我命丧,可怜我与神将刀对枪,只杀得云愁雾散、波翻浪滚、战鼓连云响,你袖手旁观在山岗。”

“手摸胸膛想一想,你有何脸面来见妻房?”

这段诗一般的唱词,再配上抑扬顿挫的婺剧唱腔,让白素贞把一腔愤怒与怨恨全喷洒在《断桥》上,还为中国婺剧研究院的陈美兰等4位演员摘得5朵“梅花奖”。

三

只不过,同样是“天”大的食事,西方话语体系很少有食蛇的文字,而东方人却以杂食维生,基本上什么都吃,何况是美味之蛇。

记得《太平广记》载有皇帝吃蛇的故事,《山海经》也有吃蛇肉便可终生不得心脏病的记录。花头经最多的,当数粤人,“不问鸟兽蛇虫,无不食之”。最出名的美馔,便是“菊花龙虎凤”。

菊花,代表秋天。龙虎凤,则分别代表3种动物。“龙”为蛇,“虎”为果子狸或猫,“凤”为乌鸡。吃这道菜时,一般佐以柠檬叶丝和菊花瓣去腥,并配上一些薄脆增味。做法呢,是将蛇肉拆成细丝,拌上冬菇、甜枣和鸡、猫肉丝,再烹制而成的羹汤蛇菜。

江浙一带的蛇菜没粤地繁复,或清炖或油炸,偶尔还能尝到凉拌蛇皮,以及毒蛇浸泡的蛇酒。

椒盐蛇段,先腌后炸,辅以椒盐祛腥,口感香酥。凉拌蛇皮,多为一蛇两吃的副菜。其色深黑而有花斑,非常醒目,和常见的活蛇皮没有什么两样,被厨师横刀切成一丝丝的,经过烹调处理与碧绿的香菜拌和上桌——不腻腥,脆如海蜇皮。一条蛇只有一小撮,倘若好这一口的人多,几双筷子如鸡啄米般地下去,一碟凉拌蛇皮顿时盈盘朝天。

毒蛇泡酒,须经特殊处理,否则腥臭难饮。因为是药酒,饮用亦须适量。坊间郎中常以蛇

酒治疗疮,以及遇天气变化引发的腰酸腿痛。

犹记年少时光,前胸与后背不知怎么发满了麻子粒儿大的疹子,痛痒得吃不下饭睡不着觉。彼时,乡村缺医少药,加上交通不便,在家试过不少中草药,均不见效。无奈之下,家父带我去了公社卫生院,坐诊医生端详一番,又摸了摸我的额头,就打发我父亲说,不用打针吃药。他去到隔壁下榻的房间,舀来一小瓶自饮的蛇酒,示意我们用它涂抹三五天,每天两次。这酒他收钱,但很是灵验。

亦怪当年自己太小,没能记住其姓名,只听说他是东阳人,媳妇一连给他生了5朵金花,让他很是抬不起头来。倘若健在,亦是百岁高龄了。

以蛇为药,为时已有数千年之久。《神农本草经》已有记载,李时珍《本草纲目》更有“蝮蛇能治半身枯死、手足肿胀而重疾”之论断。

《随息居饮食谱》(清·汪士慎)收录了蚺蛇(蟠蛇)、白花蛇(蕲蛇)和乌蛇(乌梢蛇)的药用功能。江南地区,蟒蛇不多见,倒是蕲蛇和乌梢蛇,常被农人捕获,摆放在菜场隐蔽之处售卖。白花蛇味甘咸、性温,乌梢蛇味甘性平,皆能入药。

蛇还是传统村庄的一个物象标识,正是蛇、黄麂、山龟、石蛙、穿山甲、黄鼠狼等众多不起眼的野生小生灵,才构筑了自然界平衡和谐的生态系统。

惊蛰过后,特别是农忙时节,野外劳作的农人被毒蛇咬伤之事时有发生。好在邻近山村总有一两个蛇医。他们大多是年长者,能因地制宜因伤而就地取材(植物)——草木的花或叶或茎或块或皮,捣烂敷伤,驱火镇痛祛毒,解蛇毒之伤。

坊间蛇医,俗称“草医”,无须“望闻问切”,检查了伤口即采药,早晚换药各一次,伤口愈合即止,不留任何后遗症。

然而,世易时移,如今回到大山深处的老家,已很少听到有关蛇的故事,更不要说偶然瞧见蛇之身影了。它们去了哪里呢?

心香一瓣

临平是首歌

竺泉

我从玉架山走来
带着五千年文明曙光
越过古老湖泊 漫漫海塘
牵着你的手
一起去品 傲雪凌霜的梅香
一起去尝 塘栖花果的芬芳
我们在这里歌唱
歌唱美丽富饶的鱼米之乡

我从大运河走来
踏着二千年时光流淌
穿过古老拱桥 悠悠雨巷
牵着你的手
一起去赏 诗画田园的风光
一起去逛 特色街坊的时尚
我们在这里歌唱
歌唱五彩缤纷的都市景象

我们临平是首歌
山情水意云相望
南来北往风欢唱
文脉相传长又长
追溯激情正飞扬

屐处留痕

塔城之行

朱奕澄

我们去了趟塔城。塔城位于祖国西北边陲,与哈萨克斯坦接壤。我们是去那边看望一位刚在新疆兵团任职不久的老朋友。

由于工作的的地方没有直飞航班,我们便从乌鲁木齐中转到塔城。走出塔城航站楼,便看到李师长笑盈盈地站在迎机通道等候我们,她留着一头短发,略显瘦削但很阳光。她的名字有个“静”,看上去人如其名略显文静,但实际上很健谈,一路上绘声绘色向我们介绍塔城的风光。

李师长说塔城有八种色彩、四片海,我已经想不起具体是哪八种色彩了,但依然清楚记得四片海指湖海、花海、沙海、星海。根据她的描绘,我放眼看去,果然视野可见到是丘陵草原、高山森林、草甸湖泊,道路两边尽是色彩斑斓的篱笆墙,一棵棵傲然挺立的胡杨以及依稀可见的牛羊,再往后就是草原和彩云相连的一抹黛色远方。

把目光前移向正前方,那是像守护神一样静静矗立的巍峨雪山,其巅峰之雪,在初升阳光的照耀下,闪烁着圣洁而遥远的光芒。好一幅绿如画、牛羊成群、雪山皑皑、天空湛蓝、白云飘荡,此情此景,你首先想到什么?一幅油画,对,分明就是一幅油画!塔城被誉为“油画中的城市”,看来一点都不假。

机场到市区有半个小时的车程,我们要走一条笔直的大道,雪山就像一块巨大的白布挡在面前。我和领队都很兴奋,提出要到雪山脚下近距离看雪,这时司机提醒我们,别看雪山就在眼前,开车可未必能到达。怎么会呢,分明就在前面啊,我不信。司机解释说,这是一种错觉,因为地平线的缘故,看似很近实则很远,这也说明了雪山的神圣。李师长也补充道,前面那座山叫巴尔鲁克山,午饭后我们就上山看雪,但要开两个小时的盘山公路,她的话印证了司机所言不虚。

道路两旁的建筑也颇具特色,房子结构多为砖木混搭,特别是红黄相间的色彩非常吸引眼球。塔城是一个多民族聚居地区,尤其是哈萨克族比例较大,所以在里,歌舞、舞蹈和演奏的元素,深藏于塔城人民的基因当中。李师长告诉我们这里是手风琴的故乡,几乎家家户户都有手风琴,每当夜幕降临时,漫步塔城大街小巷,悠扬柔美的手风琴声就会从各个角落飘出。

李师长所在的兵团师部位于白杨市,和塔城额敏市仅一街之隔,都是边陲小城。相比较额敏市的人口要多些,李师长开玩笑说,白杨市的人们晚上吃宵夜选择余地比较大,可以在本市吃,也可以跨市吃。

午餐后我们继续赶路,其实这一路走的都是往雪山的方向,这时我才明白之前以触手可及的雪山究竟离我们有多远了。李师长说,我们幸运得很,前些天塔城刚下今年的第一场雪,山上的积雪至今还没有融化,这才使我们得偿所愿。

公路不再像刚开始时那么笔直,海拔也渐渐高了起来,周边的山坡开始出现一小片一小片还未融完的雪块,披在大地上斑斑驳驳,像是盖上一件大棉袄。李师长指向前方厚厚积雪覆盖着的山脉说,那就是哈萨克斯坦的地界了,现在我们正行走在边境线上,我打开手机定位一看,果然标示位置的小黑点就停在中国版图最西北的界线上。

山越高、雪越多,公路两侧开始出现传说中的雪墙,雪墙整齐划一,晶莹剔透,像是夹道欢迎的人群,甚是壮观。雪墙是铲雪车将雪铲至道路两旁所致,一般常年不化,汽车行驶在山路上,两边巨大的雪墙飞也似的掠过。汽车在一片开阔处停了下来,我们一个个欢呼雀跃,迫不及待地跑进雪地里,一头倒下去,留下自己偌大的雪形。

我一个人爬上山顶,居高临下放大瞳孔望向远方,那是一派壮阔苍茫的景象,叠峦起伏的山丘,蜿蜒流淌的河流、水草丰美的沃野、星罗棋布的村镇,看着这一切,我不禁陷入无边无际的沉思之中,塔城这座融合着塞外粗犷和江南秀美的边境线油画小城,用它独有的方式诠释着岁月的静好和生活的真谛,在这里,时间似乎放慢了脚步。

艺境



风味人间

萝卜往事

孟祖平

寒冬时节,萝卜走俏。

冬季,寒冷、干燥,此时,吃温热的羊肉和猪骨汤,放入萝卜,可谓绝配。作家汪曾祺在散文《萝卜》中说,江南人喜欢白萝卜炖汤,白萝卜耐久贮,与排骨或猪肉同炖,味道香浓;四川人喜欢用白萝卜炖牛肉,味道甚佳。

传说,武则天喜欢吃萝卜,皇宫御厨将萝卜切成细丝,配以山珍海味制成羹汤,鲜美可口,大有燕窝风味。清代美食家袁枚《随园食单》中有一道菜谱“熟猪油烧萝卜”,用熟猪油炒萝卜,加虾米煨之,临起加葱花,色如琥珀。

萝卜可做点心,在杭州有一种小吃“油墩儿”,用萝卜丝和面油炸制成的美食,小时候,街上常有人叫卖。后来,在拱宸桥居住时,舟山东路小吃街也有“油墩儿”叫卖,常吸引周边学校的学生前来。传说,“油墩儿”之名是乾隆皇帝所赐。乾隆下江南路经寺庙,方丈将此食品呈上,品尝后大为赞赏,便给它赐名“油墩”。

在浙江,萧山萝卜享有盛名,其色泽黄亮,条形均匀,肉质厚实,香气浓郁,咸甜适宜,脆嫩爽口,味道鲜美。据当地人介绍,萧山萝卜干起源于清代,选用“一刀种”萝卜,制作工艺十分讲究,腌制需要“三晒两腌”,经历多道工序。因此,萧山萝卜干有“色、香、甜、脆、鲜”之“五绝”美誉。小时候,奶奶常用萧山萝卜干炖排骨,味道尤为鲜美。

萝卜,有各种颜色的。说起红萝卜,很多年前,著名作家莫言来杭州,与我有短暂交流,他曾这样描写:“晶莹透明,玲珑剔透。透明的、金色的外壳里包孕着活泼的银色液体。红萝卜的线条流畅优美,从美丽的弧线上泛出一圈金色的光芒。”

在贵州有一种“地萝卜”,其味清脆,很容易去皮,去皮后,果肉雪白,可直接生吃,也能用来炒菜或煮汤。有一次,我去贵州茅台酒公司调研,途中与六盘水一位女子结识,她特意送我萝卜品尝,后来我常邮购回家,成为家中一道味美的菜肴。地萝卜,学名豆薯,与萝卜并非同种植物,贵州当地又称之为地瓜、凉薯、凉瓜。

在贵州有一种“地萝卜”,其味清脆,很容易去皮,去皮后,果肉雪白,可直接生吃,也能用来炒菜或煮汤。有一次,我去贵州茅台酒公司调研,途中与六盘水一位女子结识,她特意送我萝卜品尝,后来我常邮购回家,成为家中一道味美的菜肴。地萝卜,学名豆薯,与萝卜并非同种植物,贵州当地又称之为地瓜、凉薯、凉瓜。

岁月悠然

过年回味

陈汉忠

只需一会儿就操办停当。可那时乡下就不一样了,生产队里会杀猪捉鱼,按人头分给各家各户,家底殷实的人家还会杀鸡宰羊。但蒸年糕、做馒头、包元宵则是家家户户都要做的了。

蒸年糕最好吃的是用糯米作原料的,又黏又香。我家那时穷,买不起糯米,好在妈妈手巧,她用家里收的白玉米磨成粉,再筛出精粉,蒸糕时玉米粉里再加点糖精,蒸出来的年糕和包出来的元宵一样香甜可口。如今,妈妈已经作古,可妈妈蒸的玉米糕的味道却永远留在我的记忆里。现在过年时,乡下亲友偶尔也会捎来几块年糕,看得出来是用上好糯米粉作原料,里边还加了桂圆肉、红枣、核桃肉等辅料,可不知为什么,总觉得没有妈妈当年蒸的玉米糕香甜。

乡下人说,腊月里的日子过得特别快,这其实是一种感觉,腊八节刚完,小年就来了。我们海门人管小年叫“廿四夜”,俗称“送灶君日”,白天家家户户掸灰尘,打扫室内卫生。入夜,给“灶君”焚香点烛,送灶神上天。这似乎有点迷信色彩,却是海门人的传统习俗,因此,从记事起我就知道,廿四夜饭是比较丰盛的。

那时乡下人难得有大米饭吃,但廿四夜一定有大米饭,而且要放入家乡特产赤豆。赤豆米饭烧熟后那红彤彤香喷喷的味道,着实有点馋人。菜肴也会比平常好许多,通常有刚从宅沟里捞上来的鱼,从地窖里挑出不能留种的芋艿。再加上经过冬霜煎过的青菜炒豆腐,色香味全。

但有件事我当时不明白,明明吃“廿四夜饭”,怎么偏偏在农历廿三晚上就吃了呢?小时候只管吃,不问那么多。后来长大了问妈妈,妈妈似乎也不知原委,还是镇上的爷爷知识渊博,说按海门通行的风俗,称作“官三民四”。海界河南的沙地人自诩为官家后人,就把廿三作为节。海界河北俗称江北人通行的是廿四夜。离开故乡几十年了,我现在居住在南京,仍然沿袭儿时习俗,廿三晚上吃廿四夜饭。

廿四夜一过,办年货就进入了高潮。现在办年货,习惯到超市选,或在网络上搜寻,鞭炮声几乎彻夜不息。尤其在子夜新年到来时分和五更天要亮时,鞭炮声最为密集,可谓震耳欲聋。

当然,海门人过年除了拜年道贺外,初一和初三的早饭也是马虎不得的。按习俗,都要提前把米淘好,把菜洗净,初一早上既不洒扫庭院,也不洗菜淘米,谓之把住财气不外泄。再后来的正月十五闹元宵,也就是图个团圆和美。总之,过年的许多习俗,都是并不富有的乡亲们企盼摆脱贫困和对未来丰衣足食的美好向往。

岁月在不知不觉中飞驰而去,孩提时代对年的企盼慢慢演变成了一种责任。女儿长大了,又有了外孙,他们成了儿时的我,他们对过年的向往,难免会勾起我童年的记忆和对已故亲人的深切怀念。也许,这就是人们常说的,人老了,年味儿也变了。

是的,对年的品味,年幼时与年老时不一样,富裕的与贫穷的感受也各异,守着故土与漂泊异乡心情更是天差地别。古往今来,无数文人墨客为过年赋诗作词,因身处环境不同,抒发的情感也千差万别。

曾在海门担任过知县的宋代诗人王安石写下“爆竹声中一岁除,春风送暖入屠苏。千门万户曈曈日,总把新桃换旧符”的诗句,把过年的场景刻画得活灵活现。而唐代诗人来鹄的“事关休戚已成空,万里相思一夜中。愁到晓鸡声绝后,又将憔悴见春风”。漂泊异乡的诗人对万里之遥故乡过年的思念难以入眠,虽说有点凄凉,但抒发的是一腔真情。倒是清代诗人