

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 漫漫钱塘
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
山清水意云相望
南来北往风歌唱
文脉相传长又长
追潮激情正飞扬

履处留痕

塔城之行

朱奕澄

我们去了塔城城。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北疆兵团任职不久的老朋友。

由于工作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，便看到李师长笑意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，我放眼望去，果然视野可见到处是丘陵草原、高山森林、草甸湖泊，道路两边尽是色彩斑斓的篱色墙，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。好一派绿地如画、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，所以在这里，歌声、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，悠扬柔和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为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，果然标识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，两边巨大的雪墙也似般的掠过。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，那是一派壮阔苍莽的景象，叠叠起伏的山丘、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。

蛇行年

三 川

“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、战鼓连音响，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”。最出名的美饌，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，几双筷子如啄啄米般地下，一碟凉拌蛇皮顿时盘底朝天。

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

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”，帛画中已有巳蛇之尊容。“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，造语之精深。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》是坊间最为熟悉的“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。

“你忍心将我儿伤，端阳佳节劝雄黄；

江浙一带乡下过年，是有点隆重的。

早些年，老百姓平时过日子紧巴巴的，一年到头没闻过几回肉腥味也是常事。唯独过年不行，哪怕是再偏僻的小村，或者是再贫穷的人家，为了过年，都会倾囊而为之。原因不外乎一年忙到头，总该慰劳慰劳自己。

小时候刚过完腊八节，那清香可口、五味杂陈的腊八粥还没吃完，就跟妈妈吵嚷，过年了，要买“小鞭”，要扎兔灯。妈妈总会哄我说，过年还早呢，等吃了廿四夜饭叫镇上小姑娘给捎过来。

兔子灯嘛，家里有，让隔壁大叔重新糊一下。说着，妈妈从灶台上拿起一支蜡烛，在我眼前一晃说，红烛都不用买了。于是，我和妹妹就兴致勃勃地期待廿四夜的到来。

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”，白天家家户户掸灰坐，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。过年祭祖则把三代以内逝去的祖先一并请来，斟上酒，盛上饭，摆上各式菜肴，再焚香点烛，家人按辈分挨个跪拜叩头，然后再焚烧纸钱。一家老小肃立周围，目睹祖先受用。此刻，家中长者会给小辈讲述逝者中某个先人生前有何爱好，诸如喝酒、抽烟、打牌之类的，有时甚至在台角上摆包香烟或纸牌，以示纪念。焚烧纸钱时，因火焰产生热空气对流，黑色的纸蝶会随风飞舞，有时还会在火堆附近生成小小的旋风。这时父亲会说，老祖宗在分钱啰！我们一个个看得目瞪口呆。此情此景，已是几十年前的事了，可却记忆犹新，历历在目。

除夕，宅上的乡亲们忙着贴春联挂灯笼，入夜，宅里宅外，到处灯光闪烁，喜气洋洋，红灯笼在寒风中摇曳，鞭炮声响彻夜空，家家户户围坐一桌，吃肉喝酒，元宵饺子端上桌，大碗米饭放开来吃，真是好不开心。在我的记忆中，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，

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；小者曰鼯，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，哪来圆颅方趾的人类？

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，便是盘古开天和女媧补漏。末了，她会意味深长地告诫我们，蛇是女媧娘娘变的，女媧才是人类的祖先。

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，伏羲与女媧的本始形象，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，这种蛇崇拜历经多次磨合与融汇，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

艺境



《百舌》 李锋

风味人间

萝卜注事

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，白萝卜耐久炖，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。乾隆下江南路经一寺庙，方丈将此食品呈上，品尝后大为赞赏，便给它赐名“油墩”，后来成为宫廷御用佳品。

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：“晶莹剔透，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，她特意送我地萝卜品尝，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。