

# 玉兔捣药 安康人间

冷枫

人类与兔子的交集，始于上古时期。那时没有家兔，只有野兔。野兔是先民们理想的狩猎目标。它肉质鲜美，营养丰富，和其他丛林动物相比，对人类的攻击性也小，相对易于捕捉。正因为人类很早就和兔子“打交道”，所以甲骨文中以象形手法频频出现了“兔”字。兔，为何称为“兔”？宋代陆佃在《埤雅·释兽》中作了回答：“兔口有缺，吐而生人，故谓之兔。兔，吐也。”对于陆佃这个神话般的解释，我一直心存疑虑：兔子本是种寻常可见的胎生哺乳类动物，又不是龙、凤之类传说中的灵兽，陆佃即便没亲眼见过兔子下崽，总该听说过兔子是怎么“生孩子”的吧？不过，陆佃是解释兔之所以称为“兔”的第一人，也算是对文字学和动物学的一个小小贡献。

“小白兔，白又白，两只耳朵竖起来。”民间儿歌貌似童稚戏语，却未必全无道理。兔耳又长又大，能四面转动。因兔胆小，缺乏自我保护能力，只能时刻警惕周围动静，一旦有个风吹草动，赶紧逃跑躲藏。所谓“静如处子，动如脱

兔”，即指兔子善跑。三国故事里，吕布的坐骑被命名为“赤兔马”，也暗合此意。兔子行动敏捷，视力却不大行。有个成语叫“守株待兔”，讲的是宋国一个懒惰农夫，偶然见到一只兔子撞到树上，“折颈而死”，于是就放下农具守着树木，期待再有兔子前来“寻死”。成语旨在讽刺坐享其成，但从另一角度也说明，古人早就发现兔子的眼睛存在缺陷。

说到兔子，总离不开月中玉兔的美丽神话。文学家们最善于将浪漫幻想化作优雅诗句。最早写玉兔的诗人估计是屈原。他说，“夜光何德，死则又育？蒹葭何何，而顾兔在腹？”京剧梅派名段“贵妃醉酒”里有段脍炙人口的四平调：“海岛冰轮初转轮，见玉兔，见玉兔，又早东升。”这里，玉兔即是月亮的代名词。人们不禁要问：大千世界，动物不计其数，怎么唯有兔子“登上了月球”呢？古书《尔雅翼》中给出了一个蛮有意思的解释：月亮常缺不圆，在每月十五才宛如明镜，而兔子是出名的豁嘴唇——人们就把这两者给联

系了起来。

中国人选择生肖动物，是相当讲究的，最重要的一条是：这种动物必须代表祥瑞。兔子也是。光正史中就载有很多“某某官员在某地抓到纯色白兔或黑兔，敬献皇帝”的事。在《红楼梦》五十三回里，有段脍炙人口的四平调：“海岛冰轮初转轮，见玉兔，见玉兔，又早东升。”这里，玉兔即是月亮的代名词。人们不禁要问：大千世界，动物不计其数，怎么唯有兔子“登上了月球”呢？古书《尔雅翼》中给出了一个蛮有意思的解释：月亮常缺不圆，在每月十五才宛如明镜，而兔子是出名的豁嘴唇——人们就把这两者给联

系了起来。中国人选择生肖动物，是相当讲究的，最重要的一条是：这种动物必须代表祥瑞。兔子也是。光正史中就载有很多“某某官员在某地抓到纯色白兔或黑兔，敬献皇帝”的事。在《红楼梦》五十三回里，有段脍炙人口的四平调：“海岛冰轮初转轮，见玉兔，见玉兔，又早东升。”这里，玉兔即是月亮的代名词。人们不禁要问：大千世界，动物不计其数，怎么唯有兔子“登上了月球”呢？古书《尔雅翼》中给出了一个蛮有意思的解释：月亮常缺不圆，在每月十五才宛如明镜，而兔子是出名的豁嘴唇——人们就把这两者给联

系了起来。中国人选择生肖动物，是相当讲究的，最重要的一条是：这种动物必须代表祥瑞。兔子也是。光正史中就载有很多“某某官员在某地抓到纯色白兔或黑兔，敬献皇帝”的事。在《红楼梦》五十三回里，有段脍炙人口的四平调：“海岛冰轮初转轮，见玉兔，见玉兔，又早东升。”这里，玉兔即是月亮的代名词。人们不禁要问：大千世界，动物不计其数，怎么唯有兔子“登上了月球”呢？古书《尔雅翼》中给出了一个蛮有意思的解释：月亮常缺不圆，在每月十五才宛如明镜，而兔子是出名的豁嘴唇——人们就把这两者给联

举。唐传奇《裴航》带有浪漫的神话色彩：裴航是一落第书生，经过一处名为“蓝桥驿”的地方时，因口渴向人乞水，巧遇了美貌的云英姑娘。裴航心生爱慕，大胆向其求婚。但云英祖母要裴航寻到捣药的玉杵，才肯答应婚事。裴航到长安后四处寻觅，终以高价购得玉杵，得偿所愿，和云英喜结连理。而这时，云英的真实身份方才揭开：她乃是月中玉兔下凡……《裴航》后来还被改编成戏曲《蓝桥记》。外国电影《魂断蓝桥》的片名翻译灵感也来自于此。《魂断蓝桥》的英文原名为“waterloo bridge”，意为“滑铁卢桥”。倘若直译，韵味荡然，丝毫不出中国文化语境下观众对那对恋人的深切同情。“魂断蓝桥”四字则传神地提炼出故事的精髓。

《白兔记》是明代“四大南戏”之一，笔者看过上海昆曲团的“猎兔”一折，甚为精彩。浙江越剧团的同名越剧也很有名。故事讲述后汉开国皇帝刘知远因贫困而被迫投军。其妻李三娘在家中饱受兄嫂虐待。十五年后，刘知远之子在打猎时，于白兔指引之下，见到了母亲，于是一家人终于团聚。至于《西游记》里唐僧师徒天竺国遇玉兔的故事，更是家喻户晓。

兔子洁白、温顺、善良，可爱之物，人人皆喜。癸卯兔年即将到来，借用网上看到的一首顺口溜，祝愿大家：兔眼圆圆，风光无限；兔尾短短，烦恼不见；兔唇三瓣，快乐无限！

冬日负暄，人间向暖。老底子这个时节，弄堂里家家户户的窗檐下，总会挂出一条条鳊鱼，传递出年节临近的讯息。不久后的年夜饭里，有两样冷盘必不可少：一盘是红膏炆蟹，另一盘即为新风鳊鱼。隔水猛火清蒸，趁热剥去鳊皮，剔除脊骨，鳊鱼肉质韧结，色泽洁白如玉，咸鲜合一，用来佐酒，真正是难以替代的时令下饭。

宁波人吃鱼，不同时节有着不尽的乐趣：春日品鲜，夏天吃鱼，秋后嗜肥，到了冬日，便是一个“鲞”字当道。这个“鲞”（xiàng）字，未必人尽皆知，倘说到鱼干，譬如黄鱼鲞、乌狼鲞、鳊鱼……便可心领神会。宁波的冬天漫长而湿冷，和煦的阳光往往不可多得——住在北方的人那是体会不到的。老天爷偶尔放晴，家家户户立马支起晾衣竿晒被子，墙门屋檐下的竹匾里，必定晾晒着各色各样的鱼鲞，若有似无的腥气飘荡在幽深的弄堂里。

甬人口中的“新风鳊鲞味胜鸡”之说，体现的是不失本味的清蒸风格，而正月里黄鱼鲞、鳊鱼、乌狼鲞等与五花肉同烧，别有一番大鱼大肉的丰饶之欢。刚出锅的鲞鱼肉“火热滚烫”，冷却后即成鲞冻肉。五花肉、鱼鲞被汁水锁在凝胶之中，泛着琥珀般的色泽，佐酒下饭两相宜，长久以来，鲞冻肉一直是浙东年菜里的保留老味道。

甬城俚语，“死人会走，白鲞会游”，指代嘴巴能说会道，善于花言巧语之流。所谓白鲞，就是背脊剖开晒干的黄鱼，味鲜美。周作人曾在文章里提到白鲞：“我们在乡下所见的大概都来自宁波，其种类似乎要比在上海为多，南货店的物品差不多以为一大宗，成斤成捆的卖出去，不比山珍海味，一年难得销出多少，所以称他为咸鲞也实在是名副其实……”

白鲞，是鲜黄鱼剖开腌制后，晒干而成。余生亦晚，而今野生大黄鱼集体消失难觅踪影，即便寻得，已是天价，难入寻常人家之门。上世纪80年代初，我曾在新江桥上，领略过剖大黄鱼鲞的光景：鱼贩将整条黄鱼去鳞后置于案板上，操“鲞刀”从鱼头起剖，顺着背鳍贴着脊椎骨一直剖到鱼尾，后将两斤鱼体扒开，挖出内脏撒盐，或以卤浸，入缸桶以大石块压实。过两三昼夜，卤汁漫出鱼面，取出后淡水漂涂余盐，整齐地置于竹匾上，放太阳底下晒干后，入甬铺干稻草贮藏。

如此炮制的白鲞，硬邦邦的，外乡人带回直接煮食，差点被齁死，不免暴殄一番。恰当的做法，是先将白鲞浸入清水中泡软，斩成小块后与带皮五花肉烧“白鲞燻肉”，也可单独烧“油浸白鲞”、熬“白鲞冻”，无不鲜咸合一。岁终祀神祝福，又称谢年，这是宁波人一年中祭神最隆重的一次。旧时，正月里的鲞燻肉、鲞冻肉所用的猪肉，盖是谢年祝福后的带皮五花肋条。宁波人有一种独特的烹饪技法，那就是“燻”——持续用文火收干鱼中水分，以汤汁全部渗入食材，收汁燻干后，才起锅装盘。燻的技法，重油、重料、费时、费柴火，起码花上个把钟头，火候到家、工夫烧足后的鱼鲞与猪肉经历一番燻透，肉有鱼鲜，鲞含肉香，彼此渗透融合，年味儿渐渐开启。

白鲞、鳊鱼、墨鱼鲞不算重口味，而宁波奉化、象山、宁海一带的乌狼鲞剑走偏锋，抒写着别样的襟怀。儿时，家住江东大河路，时不时见到从汽车东站出来的象山老乡，他们“吭哧吭哧”挑箩筐担，披着类似蛤蟆皮外衣的乌狼鲞让我开眼。

学校的书本上，国营饭店宣传画里，我被“河豚有毒”的宣讲彻底洗脑。人世间，但凡歹毒的东西，都具备强大的诱惑力，奉化、象山、宁海的渔民根据长期积累的经验，取方头豚晒鲞，从背部剖开，除去有毒部分，将鱼肉在水中反复清洗后，撒上海盐，置于烈日下暴晒“消毒”一番后，坚如檀皮成鲞，但仍取“乌狼”二字形容其凶险。

中国人吃河豚，毕竟是一趟冒险的口服旅行。饭店的菜单里，乌狼燻肉怕是不敢明目张胆地列入。但在一些渔村，逢年过节总以乌狼燻肉招待宾客。乌狼鲞与五花肉、泡发的笋干，加入绍酒、酱油、糖等文火慢燻，堪称绝配。正月里来，每每燻上一大镬，储于瓷甕，吃时取来一碗，鱼香、肉醇，加之毛笋的山野气息，浓香四溢，色泽红亮，鱼皮韧结的韧有一番拉扯，鱼肉用力一嚼还有鲜美卤汁喷出，风味别致。

至于，用黄鱼鲞、墨鱼鲞与黑毛猪五花肉的“双鲞燻肉”，就是不按常理出牌，大胆地追求变化与革新的“花头经”，全靠掌勺的脑洞大小，这种燻法也只有宁波人才做得出来！唯有在这个时候，才知道鲞燻肉有多么辽阔，才懂得岁月单薄须尽欢。

芬芳的旅程  
朱惠珍

## 芬芳的旅程

朱惠珍

年关临近，我盘算着这一年还有哪些心愿没有了却，突然就想起他们了。这两位老人是我做义工时认识的，彼此结下了深厚的友情。一次闲聊中得知，两位老人因为身体不便，已有许多年没出门，他们希望有人带他们来一次短途游，而最向往的是去“看看大海”。

当我和先生提前一天告知老人消息时，他们兴奋得如同第二天要去春游的孩子，不停地问“去哪儿”“怎么走”，真是满怀的期待。次日一早，我们先接上一位身体有些偏瘫的老人，再去接另一位年纪更大、有点耳背的老先生。我拍照顾不好二老，便叫上做义工时认识的好友“好婆”同行。

一早，两位老人早早等候在自己的家门口，看见我们的车，远远地拼命挥手。我们所在的城市靠海，老人说已有几十年没去过海边了。路上，我慢悠悠地驾驶，让老人多看城市的变化发展。老人每看到一个地方，就会和他们年轻时看到的景象作对比，随即绘声绘色地讲起当年的经历和故事。

坐在车里沿途看景，走走停停，二十分钟的车程，开了将近两个小时。汽车驶到海边，我和“好婆”把拄着拐杖的老人扶下车，他俩穿着羽绒服，围着围巾，看到沙滩上游客开心地奔跑，老人的眼泪像珍珠般滴落下来——可能想起了年轻时自己也有这般矫健的身姿吧。“谢谢你，带我们来这里。”泪眼婆娑的老人紧握我的手。岁月的纯真流，卷走了年华，但记忆一定会留着青春时的模样。

## 水仙花，新年花

虞燕

儿时，外婆家院子里有个石槽，不大，窄窄的长方形，阿姨们将它洗净，注入些许清水，先搁鹅卵石若干，再扔几颗蒜头样的东西进去，之后，好像没怎么管了，任其自生自灭。种球上冒出了根须儿，这是我无意间发现的，那么嫩白、整齐、细密，伸向水里，伸进石头缝里，而顶部也抽出了浓绿的风吹，越来越长，跟大蒜叶相似，风吹过，胡乱摇摆，不像是要开花的样子，但阿姨说，快了，多给水仙晒晒太阳。

天冷，水仙倒长得越发繁盛，叶子箭一般一根接一根射向天空，乍一看，似是直接从水里长出来，循着阳光而去。果然，没过几天，有的绿条顶端鼓出了粒粒青苞，像一个个可爱的小拳头，捏紧的，松散散的，各有姿态，略凑近，暗香盈鼻。不巧的是，接下来气温骤降，腊月的寒气逼走了阳光，数天以阴雨为主，可怜刚想一鼓作气绽放的花骨朵，被生来生抑了勃发的生机，很有可能枯萎或未开先衰，就算勉强开放，也是蔫头耷脑的，恐怕逃不过迅速凋谢的命运。

阿姨果断做了决定，移进屋里。石槽重，且屋里不好摆放，那就移栽，玻璃缸大瓷碗均派上了用场，水仙们暂时告别了集体生活，过上了自己的小日子，三个一伙五个一群地居住于玻璃缸和瓷碗里，窗台、写字台，床头柜上都有了她们的身影，彼时，水仙正翠绿，亦是赏心悦目的。夜晚，让水仙花聚

集于灯光下，白天，若天气晴好，便在窗台上集合，让她们尽情沐浴阳光。终于，更多的绿条鼓出了花苞，挤来挤去热热闹闹，而后，纷纷打开，每一朵花都努力绽放，柔嫩莹白的花瓣托举出一盏盏明黄的酒盏，玉质冰肌，超凡脱俗，“水中仙子来何处，翠袖黄冠白玉英”，这句诗实在贴切！水仙花的香清新淡雅，在房间里悠悠飘荡，闻之令人心情好。

窗外，新年的鞭炮声此起彼伏，这场花事来得甚为及时，不经意间添了喜气。

第二年，我向阿姨要了水仙种球，回家自己养。都说水仙好养，有水就行，所谓“借水开花自一奇，水沉为骨玉为肌”，大概就因觉得其易活，便生出了怠慢之心，只顾着玩，换水不勤，光照不足，水仙很快委顿下去，花茎纤弱，绿叶微垂，未端泛黄。心里自责不已，赶紧剪黄叶，换新水，一天观察数次……水仙多么宽容坚强，短短几日，又亭亭玉立于清波之上，看上去，尤其高雅动人。

由于第一次见水仙开花恰逢过年时，便默认为其是新年花，是一种象征吉祥团圆之花。此后，每年一入腊月，就对水仙花加倍上心，若临近春节，仍未见饱满的花苞，直急得围着花打转，由此，还得来了个催花的法子：给水加温，不能过高，以接近体温为宜，挺管用的。

过年了，一盆水仙在桌，即便只开几朵，顿觉一切都欣然美好起来。

的案板边，在女人孩子的围观下，年糕师傅轻车熟路地滚下一团团扎实的年糕团，滚滚滚滚，揉熟了的用擀面杖擀成一张张直径一尺左右的大圆饼；心细的，把揉熟的年糕团搓成一条一条，用木梳压成一寸多宽的扁扁的年糕条；手巧的，将年糕团搓成长耳朵的小白兔、翘尾巴的小肥猪，和一个个大元宝，还把兔眼睛、猪嘴巴和元宝的外沿涂上红色。这一家的一家主人喜气洋洋地搬走晾凉了年糕饼、年糕条和小兔小猪大元宝的竹笠，那一家蒸熟的年糕粉又上了案板……

放了假的小学教室里，是另一番“热气腾腾”：课桌板凳被叠到了一边，教室中央，拖着长辮子的李铁梅正唱着《都有一颗红亮的心》，冒充交通员的特务敲门进来，与李奶奶对暗号说“我是卖木流的”，把周围人笑得肚子痛，一边就有人纠正他：“记着，不是‘木流’，是‘木梳、木梳’！”这里的锣鼓班子是周围几个村子中最强的，能打出正宗的“急急风”“风点头”和“走马锣鼓”来，而拉京胡的知青小伙更让所有人刮目相看：“西皮”“二



玉兔迎新

何业琦 作

黄”都拉得板是板眼是眼，那琴声简直跟广播里听见的一样脆、一样润呢！紧锣密鼓再排练一遍，便要匆匆忙忙回家吃饭，眼看着邻村过来接演员和行头的两条大木船已经泊到了河埠头——别看都是些种田人，这支文艺宣传队的京剧《红灯记》，受到好几个大队的邀请呢。一夜接一夜，晃眼的汽油灯下忘情的演出、冬夜里洒满西场噼噼啪啪的掌声、洗掉油彩后紧巴巴的脸上抹一层“百雀羚”面油、热腾腾地吃着小兔小猪大元宝的竹笠，那一家蒸熟的年糕粉又上了案板……

十二月廿三了。虽然公社领导说过年要“破四旧”，但种田人心里还是惦记着“灶眼菩萨”的生日。关上门，从墙洞里掏出两截藏了许久的红蜡烛，点上。烛光一闪一闪，照亮了小桌上摆着的几碗下饭，还有凭票买来的祭灶果……祭完了，安心了，一开灶间门，早已等急了的女孩男孩一头冲进来，抓起祭灶果往衣袋塞。

晚上队里开会，队长的大嗓门装满一间屋子：阿祥的大儿子春节要结婚啦，每户分20颗喜糖；新

## 迎春歌

张仿治

老话说“一九二九，泻水不流；三九四九，绞开捣臼”，一点不假呢。你看那沿着河岸刮来的西北风呼呼叫，哇沟里的冰踩下去“咔嚓”响，可是农夫们还得为大麦油菜等春花作物塞猪圈，为绿肥田壅草木灰——庄稼也怕冻呢。那夜下了鹅毛大雪，纷纷扬扬，第二天，凛冽的雪后风吹在脸上像刀割，可是队长的哨子早就吹响了：社员们要赶快去把队里的牛厩、猪圈顶上的雪扒掉，怕草屋被压塌呢。

临近过年的半个月，生产队里休息的日子增多了。去井里挑水，行走在长长的屋弄，能嗅到从各家瓦缝里飘出的各种过年的气味，那是大婶大嫂在灶间炒番薯饼、炒倭豆了，有的人家还做冻米糖呢。焐在被窝里的浆板已冒出甜甜的酒香，各家的汤果粉也陆续磨好了。碾子跟又忙碌起来，热气腾腾的，做年糕啦！门口，两个大汉推着大石磨，快步绕磨转，磨扇间不断流出的稠稠水粉，淌进挂在磨沿口的白布袋中；旁边的榨箱里，又有几袋年糕粉快被榨干了。屋子内，大灶膛的柴火噼啪爆裂，熊熊火苗舔着大锅底；灶上的蒸桶顶上笼罩的热气就像灵峰山尖飘浮的云雾；沉重的石榔头一下一下春着捣臼里的熟粉……最闹猛的是那长长