

玉兔俗谈

苗连贵



野兔驯化为家兔在中国很早。嫦娥奔月中，嫦娥吃了长生药，身子轻飘，她本无意上天的，情急之下抓住一只兔子，因而兔子也随之升天。到了天上，一看，她的归宿地广寒宫太大，广阔无边，这未免太使人寂寞了！此时“嫦娥应悔偷灵药，碧海青天夜夜心”（李商隐·《嫦娥》）了。幸而有吴刚、桂树、蟾蜍，还有那乖巧的兔子，陪着她——这是一只雄兔，倘若再有一只雌兔，养下一窝小兔子，嫦娥姐姐非忙得“一地兔毛”不可！嫦娥奔月虽是神话传说，但学者据此推论：嫦娥的丈夫后羿是猎户，打猎时将野兔捉回，因而家中养有兔子，这从一个侧面反映了人类社会由狩猎向农耕、养殖业转化的过程。安阳殷墟的发掘，出土有很多动物骨骸，其中就有兔骨；墓葬品中，有雕工精美的玉质小兔，以及甲骨文中兔的象形文字，说明在殷商时代兔子已进入家养。

家兔的大规模饲养大约始于汉代。西汉刘歆的《西京杂记》记述了西汉“梁孝王好宫室苑囿之乐，作曜之宫，筑兔园。”据考证，其故址为今河南商丘市东，规模宏丽，当时就极负盛名，后人把它称为“梁苑”（当代，河南《商丘日报》副刊即称为《梁苑》）。汉以后，家兔就如同其它六畜一样，饲养非常普遍了，成为人类的伴生动物，凡有人居的地方就有兔。

而唐代韩愈则在《毛颖传》中叙述了一个笑话：“兔神”——中国的许多故事以及动物，都是以神话为先导的，兔子自然也是有神的。中国最早的兔神是女性，据说名字叫“明际(shì)”。她以私人助理的身份，参加了大禹的治水活动。当大禹平息了中国东部的水患后，她就在地组织恢复生产，滋养万物。因为功绩卓著，大禹之子启建立夏王朝，把她封在“有卯”（离商丘不远）这个地方。女神明际在有卯地方繁衍后代，经历七十二世传到了毛颖——毛颖的先祖是兔，毛颖是兔的传人。兔神后裔的家族史，说明兔的传人和所有的劳动者一样，是勤勉的、吃苦耐劳、坚忍卓绝的。

家兔通身皆白，故称“玉”（也有黑的，但少；野兔是灰的），眼如红宝石，前足低，后足高，为了逃命，兔子有长而发达的后肢，尤其野兔，奔跑速度非常快，据测算每小时达70—80公里。跳跃能力极强，有时连虎豹也望尘莫及，它能跃过3米高的篱笆，跨越5米宽的沟坎。

据说，兔子在被鹰隼追捕时，有时便会使出“兔子蹬鹰”的绝招，拼个鹰死兔亡的结局。兔子也会挖窟穴，有“狡兔三窟”一说，是“深挖洞、广积粮”的高手。

兔子历来受人喜爱。旧时京城百姓甚至崇兔，并有相关之俗，明人纪坤《花王阁剩稿》：“京中秋节多以泥抟兔形，衣冠踞坐如人状，儿女祀而拜之。”即今所谓“兔儿爷”者。兔子何以被称为“爷”而受人礼拜？“兔儿爷”为兔首人身，手持玉杵（玉兔常年在月宫里持杵捣药）。相传，古代某年，北京城里起了瘟疫，哀鸿遍野，嫦娥看到心里十分不忍，就与玉兔商量，如何为百姓治病。玉兔自告奋勇下到凡间，变身一位医者，挨家挨户地治好许多百姓。人们为了感谢玉兔，纷纷送东西给它，可玉兔什么也不要，只是向别人借衣服穿，以扮作人身，每到一处就换一身行头。它走遍了京城内外，消除了瘟疫之后，就回到月宫去了。可见，玉兔是有爱心的，是神话故事中的“志愿者”。为了感谢玉兔，人们用泥塑造了玉兔的形象，尊称为“兔儿爷”。不过，今天兔儿爷是北京中秋节应



令的儿童玩具。

古代关于兔子有不少禁忌：

《宋史·赵汝愚》记述一位孝子“母生岁值卯，谓兔神也，终其身不食兔。”一些人不吃兔是认为兔子（谐“吐子”）与孝道有关联。

更有人认为孕妇食兔会导致孩子裂唇，汉代王充的《论衡·命义篇》有“妊妇食兔，生子缺唇”；晋代张华《博物志》则有“妊娠者不可啖兔肉，亦不可见兔，令儿口缺”的记载。

古人还有天下“无雄兔”的奇谈：古乐府《木兰诗》：“雄兔脚扑朔，雌兔眼迷离（互文），两兔傍地走，安能辨我是雄雌。”雄兔与雌兔很难分辨，在汉代以前，有“人间本无雄兔，雌兔望月受孕”的怪论。张华《博物志》亦有“兔舐毫望月而孕，口中吐子，旧有此说，余目所见也。”之说。因此在古人心目中似乎兔子与月宫有某种神秘的暧昧关系，月中的玉兔是天下所有雌兔之夫。

这些，自然都是古人迷信的无稽之谈。

在人间，人们总是喜爱兔子的，尤其是孩子。这是因为不仅有代代流传的“小白兔与大灰狼”的故事，有孩子们最爱玩的“小兔子拔萝卜”的游戏，还有“小白兔，白又白，两只耳朵竖起来，爱吃萝卜和白菜，蹦蹦跳跳多可爱”的经典儿歌。先前，差不多每个小朋友都会唱，每当听到这首儿歌，我们都会想起自己的童年生活。

许多文学大家童年时都喜爱小动物。季羡林先生曾写有一篇散文：《兔子》，记述童年时养了几只小兔子的欢欣之情：“说起兔子，我从小就喜欢的。”家里养了几只小兔子，“每天自己在靠窗的桌子边读书，它们就偷偷地从床下面踱出来，我从书页上屏息地看着它们，它们又缩回去，一溜烟地跑走。过一会儿，我忽然觉得有软茸茸的东西靠上我的脚了，它很驯顺地让我抚摸时，我简直欢喜得流泪呢。”晚年，季先生养了一只猫，常卧在先生身旁，任人摩莎（猫比兔更温驯？）。这猫的毛色纯白如玉，跟兔子一样。

玉兔不但品貌宛如，性温良，且活泼有趣。玉兔是吉祥物，给人以喜庆与欢悦。

兔年吉祥！



木乔

朱金春 摄

在我们皖西，每到年底，腊味总会先于年味抵达。

无论是天空飞的，地上走的，水里游的，皖西人都能通过腌制方法，令它们成为一道道美食。单单猪身上，就有腌座臀、腌肋条、腌猪头肉、腌猪头脸、腌猪耳朵、腌猪拱嘴、腌猪口条、腌猪蹄、腌猪肝……等等。腊肠因为使用糯米、瘦肉与各种佐料混合灌制，衍生出一种综合风味，老少咸宜。

谈到腊味，绕不开一道美食——咸鹅。这自然与食材选用“皖西大白鹅”有关。皖西大白鹅个大、肥美，家禽当中，是难得的生长周期历经春夏秋冬四个季节的品种。少生病，易饲养，喜食青饲，喜欢放养，正是因为这一切，才决定了皖西大白鹅肉质的纯正和鲜美。

以前，村里家家饲养白鹅，少则十几只，多则三五十只。饲养白鹅，都留着家吃，成为艰难岁月里平民百姓改善生活的主要佳肴——没有之一。因为鲜鹅肉有一股青芒气，所以要腌制出来才好

吃。小雪过后，气温降到冰点，开始宰杀白鹅。白鹅全身都是宝，一对翼尖，长有八只鹅翎，是制作羽毛球的原材料；鹅绒填充进棉鞋帮底，做手套芯，御寒保暖；鹅毛可以卖钱；把两只鹅爪从关节处切断，鹅胗由中间划开，包住鹅爪，用一付鹅肠缠牢，腌制好，按照一付单价出售。当然鹅身上这三件宝，个中滋味只有皖西人的舌尖才能咂摸得出来。鹅胗松脆，鹅肠筋道，和由这些口感共同演绎出来的食物的原味，经由鹅爪骨髓里那一丝丝精华的调剂，重塑味觉，堪比玉液琼浆。

每宰杀一只白鹅放出来的血同白鹅肥大的心和肝一道，添加黄青菜，烧出来，足够一户人家美美地吃上一天。所以，小时候，宰鹅季也就是到了我们的解馋季。

收拾干净的鹅，一溜溜摆放在长凳上，放一两天，晾干水分。母亲抓起大把粗盐，一只只，由内到外，用力揉制。揉好盐的鹅，要尽可能地把鹅头和鹅脖塞入腹腔，盛入缸内，跟其它咸物一起码放。一般腌制五天左右，具体出缸时间根据天气而定。选择大太阳天，拿出来晒干；就是敲起来梆梆响。咸物晒干，母亲架起劈柴，烧一大锅由鲜肉沫、红辣椒、姜片、葱花熬制的卤汤。浓汤在锅内翻滚，宛如跳跃的火焰。母亲一只手提着咸物，一只手握看葫芦瓢，勺起滚烫卤汤，将咸物里里外外浇透，拎出去继续晒。晒得梆梆响，再回卤。三道卤过后，腊味出来了。

腌制好的腊味，想吃时放进锅里烩，香味弥漫开，全村人都能闻得到。仿佛腊味找到了尽情释放的方式，包含在农耕文明时代的待客之道中；充分体现出皖西人民热爱生活、拥抱生活的态度。

随着改革开放，乡亲们纷纷外出。2000年，我也到江苏省常熟市一个叫做任阳的乡镇谋生，开办了一家服装辅料厂，贪恋故乡美食，把腊味带到了那里。厂里聘请过一位本地人做技术员，我们尊称他老周。一开始，老周对厂里食堂烧出来的地道皖西菜不能适应，经常借故回家吃饭，直到当年冬天，吃过几顿从老家带过去的腊味后，老周由衷地感叹：“你们老家的腊味真开胃，用它们下饭，我每顿都要多吃一碗。”



慢慢地，老周习惯了皖西菜肴的风味。后来，即使休息，他都会跑到厂里来蹭饭。有一次，老周同烧饭的三嫂聊天，真诚地说：“在家里我也尝试腌制猪肉，可是，除了咸之外，怎么也腌不出你们老家的那种味道，这究竟是因为什么呢？”

我听到后，认真思考起老周的问题，得出的结论是：一，我们腌制咸物，是将盐粒揉搓进肉里面，并不是简单靠用盐量使肉变成。二，皖西属江淮地区，进入冬季，昼夜温差大，晒咸物时节，晚上滴水成冰，中午化冻，因此，不断升降的气温对腌制物起到了调和作用。三，反复吊卤回卤，既能让腌制物充分吸收卤料精华，又可以使卤味和肉味互相渗透、调节，达到如同制酒工序里发酵这一步骤的作用，并且淡化掉了一部分盐分。

老周听后感慨：“我现在已经被你们皖西人的腊味彻底征服，离开这些腊味，竟然一点胃口都没有了。”

也许是受到老周这句话的启发，从那年开始，逢年过节同客户和朋友礼尚往来，我把俗得不能再俗的烟酒茶叶，统统换成家乡腊味，得到的反馈则是：“你送来的腊味太稀罕了，整得我都不愿意到外面吃喝应酬了。明年冬天，你一定要帮我多备一份啊。”听到这些话，我比跟这些人做成了一笔生意还要高兴。

美食也是一种文化，文化具有的价值，深入人心。家乡的腊味能够赢得异乡人的青睐，确实是一件令我骄傲自豪的事情，反过来更能激发我对故乡的热爱之情。仿佛一粒火种，点燃我身在异乡无助落寞时内心的空虚，令我找到一份温馨的慰藉。

文 / 明 / 健 / 康

绿 / 色 / 环 / 保

文明餐桌从我做起

提倡

有礼有爱

筷

健康用餐 拒食野味

皖西日报社 宣