

十二生肖说“小龙”

光山县 陈茂声



2025年,农历生肖蛇年。蛇,民间也称为“小龙”。《列子》载:“庖牺氏、女娲氏、神农(农)氏、夏后氏,蛇身人面,牛首虎鼻。”《山海经》里亦有“共工氏蛇身朱发”之说。传说中的汉族祖先,亦有不少是蛇的化身。

蛇不仅曾作为人类文明的图腾存在,古人还认为,蛇的蜕皮代表新生,意味着长生不老。

汉族自古崇蛇,由崇蛇而发展为崇龙。如《山海经·大荒北经》载:有烛龙为神,又称烛阴,睁眼为昼,闭眼为夜,人面蛇身。

传说故事

很久以前,蛇和青蛙是朋友,蛇那时长有四条腿,青蛙却没有腿。可是蛇好吃懒做,青蛙却勤快,它不但要捉虫给蛇吃,还帮助人们捕害虫。因此,人类当然厌恶蛇,喜欢青蛙。蛇发现人们讨厌它,便开始仇视人,见人、畜就咬,弄得人间很不安宁,土地神看不下去,告到了天宫。玉帝将蛇传上天宫,劝他改恶从善,蛇却无悔改之意。玉帝大怒,见青蛙有功于人,令神兵砍

去蛇的四条腿,将蛇的四条腿赐给青蛙。此后,蛇知错改过,也开始吃害虫,为人类做好事。玉帝见蛇知错能改,在册封十二生肖时,让它排在龙的后面,意为“小龙”。

崇蛇的风俗

崇蛇的风俗多出现在闽、江浙、西南少数民族地区,因信仰不同而异。如,福建南平市延平区樟湖镇,从明代即建有供奉连公爷的蛇神庙;江浙一带,据清顾铁卿《清嘉录》载:“四月十二日为蛇王生日,进香者骈集于娄门内之庙,焚香乞符,归粘户牖,能远蛇毒。”旧时宜兴一带每逢元宵节、二月二、清明、七月十七、中秋节、重阳节、冬至、除夕,都有祭蛇之习俗。

蛇的成语

“画蛇添足”。比喻做了多余之事,反而有害无益。

“杯弓蛇影”,形容人们疑神疑鬼,自相惊扰。

“笔走龙蛇”。形容书法气势磅礴、笔力千钧。

“打草惊蛇”。此成语原原意为惩彼戒此,后来,比喻因做事泄密

而惊动了对方。

“虎头蛇尾”。比喻做事起初声势浩大,却有始无终,难以继。有人用“龙头蛇尾”,与“虎头蛇尾”义同。

蛇的文学作品

蛇出现于文学作品,《诗经》中早见,如《小雅·斯干》“中虺维蛇,女子之祥”,将梦中出现虺蛇作为生女的吉兆。晋人傅玄写过一首《灵蛇铭》,是专门咏蛇的作品:嘉兹灵蛇,断而能续。飞不须翼,行不假足。上腾云霄,下游山岳。逢此明珠,预身龙族。

此外,晋人郭璞也写过《长蛇赞》《飞蛇赞》《巴蛇赞》与《蟒蛇赞》等文学作品,如《巴蛇赞》一诗云:象实巨兽,有蛇吞之。越出其骨,三年为期。厥大何如,屈生是疑。

清代的郑燮写有《比蛇》《脆蛇》等咏蛇诗,有很强的讽世意义。如《比蛇》一诗有序云:“粤中有蛇,好与人比较长短,胜则啮人,不胜则自死,然必面令人见,不暗比也。山行见者,以伞具上冲,蛇不胜而死。”

古代小说中写蛇,常以其令人见而生畏的身形构成推动情节的手段。如《三国演义》第一回写大青蛇惊吓汉灵帝事,是古人“国之将亡,必有妖孽”迷信思想的反映;《水浒传》第一回,洪大尉遇蛇挡道,写得活灵活现;《西游记》第六十七回写唐僧一行四众在驼罗庄遇蛇妖并战而胜之,虽不在八十一难之中,却因为写蟒蛇妙笔生花,读来引人入胜。

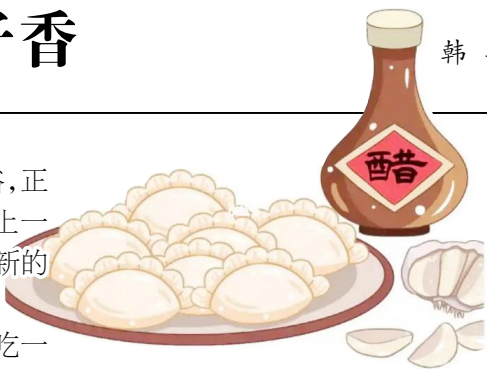
在白话小说中写蛇最为脍炙人口者当推明代冯梦龙《警世通言》中的《白娘子水镇雷峰塔》。清代蒲松龄的《聊斋志异》中不乏有关蛇题材的小说。仅以志怪为宗旨者如《螳螂捕蛇》《葵见》《青城妇》《斫蟒》等。

在道家、儒家或法家的一些经典著作中,如《老子》《庄子》《荀子》《韩非子》等典籍,都有涉及蛇的内容。

蛇象征幸运、吉祥和神圣,爱情和幸福,长寿和财富的寓意。金蛇吐瑞气,福祿寿喜财。祝华夏儿女蛇年吉祥如意!

人间至味饺子香

韩 英



在我们皖北地区有个习俗,正月初一早晨全家围坐一起,吃上一顿热乎乎的饺子。预示着在新的一年里,喜庆团圆,和和美美。

那时物质匮乏,平日里连吃一顿肉都是奢望,更别说吃饺子了,所以孩子们心心念念盼着过大年,可以吃大鱼大肉,还能吃上热腾腾的饺子。每到年三十下午,村里家家户户都开始包饺子,祝福新年丰衣足食。有讲究的人家,会找来一些硬币,清洗干净了包到饺子里去,吃饺子的时候,谁最先吃到硬币,就预示着将来能当家做主,是个前途无量的主儿。说来好笑,虽然后来我也并未当家做主,可是那时候几乎年年第一个吃到硬币。牙被生生硌了一下,我立即兴高采烈地张大嘴嚷起来:“我吃到硬币了!我吃到硬币了!”父亲满面红光得竖起大拇指:“好!咱们英子将来能当家!”这个来自童年的鼓励对我

最大的好处就是让我喜欢上吃饺子,不论是肉饺子还是素饺子,吃饺子成了我烟火岁月里一种高级奢望。

后来到外地读书,食堂里的饭菜常常让我难以下咽,吃得胃里泛酸。好在食堂旁边有家水饺店,店铺是某个老师的家属开的,饺子食材新鲜、馅儿饱满,最最要紧的是价格优惠,只要五毛钱就可以盛上满满的一大碗。每当饥肠辘辘的我们,从店铺门前经过,那浓郁的韭菜香便扑鼻而来。于是平日里注意减少开支,省下钱来,只为周日能吃上一碗韭菜饺子。当碎票子交上去时换来一碗水饺,热气腾腾的汤水

里的十来个韭菜饺子上下浮动,那感觉美极了。在那些寒酸的日子里,这一碗暖暖的香香的水饺更能抚慰我们的乡愁我们的心。

成家以后,沦为家庭“煮妇”,厨房成了我“当家做主”的地方,一日三餐由我安排。虽没有精湛的厨艺,做不来“满汉全席”,但至少得让这个家庭的成员吃得滋润,于是包饺子就成了我拿手美食。有诗云“夜雨剪春韭,新炊间黄粱”,春夏之交,正是吃韭菜素饺的绝佳时节。从菜市买来一把新鲜的韭菜,配上薄薄的鸡蛋皮儿,饺皮擀得圆圆的,饺子捏得弯弯的,顺着弧度摆放在高粱甑子编制的老式锅拍上,横也成行,竖也成行,怎么看着都养眼。下到水里煮或者放在锅上蒸,任一种做法都会让你吃得唇齿留香,五脏六腑都畅快淋漓。

每到秋冬季节是吃肉饺子的好时候。有道是“霜降萝卜赛人参”,霜降以后,皖北地区的红萝卜皮薄肉嫩,水分充足,咬上一口卡蹦脆,作为肉饺子的食材再好不过。从街里买来新鲜的五花肉,鲜

嫩水润的红萝卜,最好带上一把香菜,洗干净了晾晒备用。肉切丝剁碎,再把萝卜葱姜香菜统统放到里面剁碎。装盆调料,最精髓的部分是磕上两枚土鸡蛋,滴上几滴香油,这样细细搅拌均匀,精美的肉馅就做好了。面皮擀得薄薄的,顺着擀面杖一划一分为二,然后切成一沓一沓的四四方方小面皮,这样包出的元宝饺子,皮薄馅满,一个个圆滚滚、胖乎乎的,煞是喜人。顺着蒸腾的热气下到开水里。

待到热腾腾的饺子出锅,这时候厨房里烟雾缭绕,家人们围拢一桌,每人一大碗,蘸上香醋蒜泥,热乎乎地咬上一口,那滋味美不胜收,瞬间多了几分温馨,虽累得腰酸背痛,却是满满的成就感。此时,什么“绿蚁新醅酒,红泥小火炉”,在这个寒冷的冬日里,也抵不过一碗饺子更能抚慰人心。文人雅士们有他们的诗酒花茶、琴棋书画,我们俗人自有俗人的烟火人间、俗世清欢。这一碗饺子下肚,足以抵挡尘世些许寒凉,给家人带来满满的亲情和温暖。