

## 美味藜蒿醉春风

● 桂孝树

每年的阳春三月,正是藜蒿盛产的季节。家乡有句俗语:“一月藜,二月蒿,三月四月做柴烧。”说的是吃藜蒿要看时节,吃藜蒿要趁早。过了时节就只能当柴烧的杆子。

藜蒿是一种野生植物,根茎肥大,富含淀粉,营养丰富。在我们九江有句俗语:“鄱阳湖的草,九江人的宝”。说的就是藜蒿。经过一个冬天的沉淀,藜蒿在春天变得更加肥壮脆嫩,只要轻轻一折即断。藜蒿的香气,是独特的,仿佛蕴含了春天万物初始的精气,也洋溢着绿水的清澈。在所有蔬菜与腊肉的组合中,要数藜蒿达到了最高境界。咸香柔软的腊肉,配上藜蒿独特的淡香。吃上一口,唇齿生香,回味无穷。是九江人招待外地朋友的首选菜。

不过藜蒿的香气又是极端的,如同野葱、香菜,带着强烈的辛香。喜欢的人爱不释口,不喜欢的人捂鼻逃走。藜蒿可凉拌或炒食,清香而脆嫩,还有清凉、平抑肝火,预防牙病、喉病和便秘等功效。中医认为其味甘,性平,微毒,可清热、利湿、杀虫。据《本草纲目》记载:其根茎不仅味美可口,香甜脆嫩,并且具有补中益气,生发乌发,久食有令人耳

聪目明,延缓衰老等功效。

小时候最喜欢吃的菜就是藜蒿炒腊肉,一到春天,母亲把在野外摘好的藜蒿根茎上的嫩叶摘除,将嫩茎掐成一小段一小段,用清水冲洗干净,撒了少许细盐的清水里浸泡几分钟。随后母亲将晒得红红的腊肉用刀切成片,先把肥肉片下锅快速翻炒,旺火炒出腊肉油,再倒入剩下的精腊肉片一起翻炒。最后将洗净的藜蒿和腊肉爆炒,撒上细盐、味精,再挖上一小勺剁椒,便大功告成。藜蒿青绿脆嫩香甜爽口,腊肉金黄醇香柔润,且有一股特别的清香味诱人的食欲。

自古以来藜蒿一直享有“登盘香脆嫩,风味冠春蔬”的美誉。在《神农本草经》中,藜蒿被列为野菜上品。食后有开胃理气、神清气爽的功效。据传元朝末年,朱元璋与陈友谅为争夺天下,曾在鄱阳湖周边大战十八载春秋。有年春天,朱元璋被陈友谅的水军围困于草洲上,半个月过去,船上所携带的蔬菜全吃光。朱元璋数天未食蔬菜,食欲大减,人也日渐消瘦。伙头军着急之际,忽然发现草洲上生长着一种碧绿的野草,便随手扯了一根嫩茎嚼了一下,立时觉得满口生香,清脆爽口。伙头军灵机一动,采摘了许多野草,去其叶,择其茎,与军中仅剩的一块腊肉皮同炒。当这道香飘四溢的野菜端上桌后,朱元璋食欲大动,吃后连声叫好,精神振奋,后来一举挫败了敌

军。朱元璋大喜,遂赐名此草为藜蒿。当然这只是个传说。

除了藜蒿炒腊肉,藜蒿粿也是家乡的一道美味点心。母亲将新鲜的藜蒿嫩叶洗净后,用开水焯一道,再剁碎和上糯米粉、白糖,揉成饼状。在刷了猪油的铁锅上,小火慢慢煎制,直到满屋子飘满沁人心田的缕缕蒿香。藜蒿粿被煎得绿油油、金灿灿的色泽,便可趁热出锅。刚一出锅,我们姊妹几个都围在灶边抢着吃,那金黄酥脆的外表一咬开,里面就是色泽墨绿,软糯香甜,藜蒿粿里那种独特的清香沁人心脾,味道更是香软可口,特别好吃,尽管有点烫,但我们几个还是一个接一个往嘴里送。

如今母亲老了,很少自己动手做藜蒿粿,即便想吃也总是从超市或菜场里买些藜蒿粿回来吃,可我怎么也吃不出母亲制作藜蒿粿的味道,记忆里藜蒿粿的味道,是家的味道,母爱的味道,味蕾上那缕清芬、微苦而又有些甘甜的味道,就像母亲那无私的爱随着岁月积淀而愈加悠长。

## 也说“洋葱”

● 朱丽娟

前几天收到一个朋友的短信,短信是这样说的:“男人像洋葱,剥了一层又一层,每次你去剥的时候都会让你流泪,当剥到底的时候,才发现洋葱是没有心的;女人像梨,刚吃的时候是甜的,吃到最后的时候才发现她的心是酸的”。这话肯定是当成玩笑说的,但是我读了以后,除了羡慕写这句话的人非常聪明的同时,我也知道,这个人肯定是受过感情伤害的人,要不就是一个痴男,要不就是一个怨妇。还见过这样一个微博:“下辈子我要做个洋葱,谁敢欺负我,我就让他泪流满面。”据语气判断,说这样的话的人肯定是一个女子,因为受到了伤害,居然把希望寄托到了洋葱身上了,真的是奇才。但是,我作为一个男人,根本不了解女人,所以就不去谈梨的事情了,作为洋葱,本是我最喜欢吃蔬菜之一,就专门说说洋葱吧。

洋葱,原产东南亚,属于葱科,球状,两年生植物。味辛辣,刺激性强,所以在剥洋葱的时候,往往就会被刺激的不由自主的流出眼泪。以至于我剥洋葱的时候就把手伸出远远的,然后站在上风头上,这样往往就会避免不能刺激到眼睛了。之所以会刺激眼睛,那就是你根本就没有找到洋葱的习性,没有征服他。世上万物都一样,要么就是你主宰他,要么就是他主宰你,根本很难找到像在天平上放的等重砝码一样,始终保持水平。

洋葱的营养价值很高,常吃可以预防感冒,据说还可以抗癌和减肥,有着极强的保健作用。味道也很鲜美。如果要用他来比喻爱情,那也应是美好的爱情,而不是让人流泪的爱情。比如说:把洋葱轻轻的焯水,他便一直保持水灵灵的清甜。这像居家过日子那样平淡而真实。比如,洋葱的鳞片从外到内都是一样的,一层一层的排开,就像人的年轮一样,层次分明。如果说每一片都是一个岁月的话,那就证明那种相爱从里到外都是一样鲜活如初。说到这里,难道说还不该理解洋葱吗?

更值得说明的是,洋葱永远都是你餐桌上的配角,比如:洋葱炒鸡蛋,洋葱肉丝,宫爆鸡丁,鱼香肉丝,还有洋葱海鲜汤……他营养很好,却甘愿当配角。就如在你的人生里,爱情也往往是你的B面而已。如果你有一个像洋葱一样的爱人,有个性且甘愿奉献,难道说不是你一辈子的福气吗?

别总抱怨切洋葱让你流泪,人活在这个世界上谁没有一个独立的个性呢?他之所以让你流泪,那是因为你根本没有掌握他的习性。厨师说:“只要你在切洋葱前把刀放冷水里浸一会儿,再切就不会刺激眼睛了。所以让你流泪的不是洋葱,而是你没有真正的爱上他,正如,让你流泪的不是爱情,而是你忘记了正确的对待爱情。

——之所  
以写这些东西,  
权当为洋葱鸣  
一次不平吧!



## 桂花苑

刊头书法 李自勤

春光谣 ● 高宇启

一切美好都在春天打开  
阳光从一座山头  
轻快地跳到另一座山头  
流水经过的地方被绿意尽染  
鸟儿从天空掠过时  
就把它认识的  
那些花木的乳名歌唱了一遍  
风中处处荡漾着  
踏青者欢快的笑语  
有桃花作向导  
年轻的心走多远都不会迷途  
两岸青山早把它们看到的一切  
制成一折书页里的歌谣  
为了倾听它们用同一种方言吟咏  
我按下欲飞的风筝



■ 映衬(摄影)

张兵

日前收到交友越二十余年的朱亚夫先生寄来由中西书局出版的《老年人学文房赏玩》一书,如获至宝,爱不释手,一气读完。仍然觉得不够尽兴,紧接着又读几遍,感触良多,觉得应该写点什么,用以表达自己的读后感。

以往读后感自己虽然也写过不少,然而这一次想要写出一点新意,表达出自己对朱先生的敬意,就不免觉得难度不小。几次想要动笔,却又感到思绪多多,无法下笔,一而再,再而三,反复多次,不能成文。

朱先生在自己的书房“紫来斋”中研究书房文化数十年,成绩斐然,出书多多,诸如:《中华名人书斋大观》《书斋文化》《名人书斋》《名家斋号趣谈》等著作,《老年人学文房赏玩》只是其中最新著作之一,集中反映出朱先生的最新研究成果,视角新颖,思路清晰,斟酌词句,用心良苦。

我们仅仅从该书第一章节的标题来看,就可以看出其中之奥妙之一斑:

## 文房赏玩出佳书

● 陈绍谟

琴:儒雅风度成绝唱;棋:咫尺之地自陶情;书:逸趣横生墨气香;画:丹青着意撒霞光。该书的其他三章也如此这般,足见作者用心之良苦。

该书四章标题分别为:文房四雅、文房四珍、文房四奇和文房四花,这四者可以说是作者多年研究的总结和结晶,以往我们谈起文房,只知道“文房四宝”,其实文房不止“四宝”,比如“琴棋书画”是“文房四雅”,还有“文房四珍”:匾额、博古架、画几、折扇;“文房四奇”:铜镜、宝剑、香炉、紫砂壶;“文房四花”:花瓶、奇石、盆景、如意。据悉尚有文房四花、书案四秀、文房四丽、孟中四友、文房四绝、文案四伴等等。小小书房,经朱先生一番探索、研究,硬是成了大学问,形成了“书房文化”,他还据此办了个“紫来斋书房文化展览会”,故而邓伟

志先生赞誉他是“集书斋之大成者”。

《老年人学文房赏玩》包含了文房收藏的所有内容,涉及面广,知识面多,内涵深刻,但是该书深入浅出,言简意赅,逸趣横生,欲罢不能。可以预测,有人阅读此书后会对文房学问产生兴趣,从而投身于文房研究,促进文房艺术走进人们的日常生活。

纵观朱亚夫先生的著作,如同加入书斋文化的海洋,收获众多宝藏,能够汲取到丰富的营养,滋补精神世界。他曾经为了获取老舍先生故居的印章拓片,几乎差一点耽误飞机航班,一时间成为佳话。这个故事充分表明朱亚夫先生钻研学问的精神之一斑。

阅读此书就觉得自己学识肤浅,今后应该努力的去多多读书,发奋学习,不断增加自己的学识。