

# 玉盘寸断葱芽嫩

——草木笔记之五十二

□ 杨吉元

葱，李时珍解释其名：“葱，从忽。外直中空，有忽通之象也。”葱，别名甚多。又称芤，“芤者，草中有孔也，故字从孔，芤脉象之”（《本草纲目》）。还叫做蒪，始见于《尔雅》，云：“蒪，山葱。”大概是因为多数菜肴以葱提味，故以长者尊之，故称菜伯。又因诸菜皆宜，又叫和事草。北宋人陶穀撰著《清异录》说：“葱和调味，若药剂必用甘草也，所以文言曰‘和事草’。”葱调和多种美味，正如中药剂中必用甘草一样，言其在中国菜的烹调中专司和味一事。

葱的种类很多，李时珍引韩保升的说法：“葱凡四种：冬葱即冻葱也，夏衰冬盛，茎叶俱软美，山南江左有之；汉葱茎实硬而味薄，冬即叶枯；胡葱茎叶粗短，根若金灯；芤葱生于山谷，不入药用。”在民间，据其葱白的长短精细，一般分大葱和小葱。大葱生于北，小葱生于南，又名香葱。

葱原产于中国西部。《汉书·西域传》称：“出阳关，逾若羌，乃葱岭……因山中遍生野葱而名。”葱岭，即帕米尔高原，其因山中遍生野葱而得名。

葱，古已有之。《礼记·曲礼》曰：“凡进食之礼……葱渫处末，酒浆处右。”意思是蒸葱佐料放在末端，酒浆放在右边。以葱为代表的佐料在席设上都有自己的专属地位，更被认为是那个时代“礼”的表现之一。

秦汉时，已经有人种植葱。据《汉书·龚遂传》载：“遂为渤海太守，劝民务农桑，令口种五十本葱。”龚遂是西汉官员，他平定盗贼叛乱，鼓励农桑，很有政绩，其中有一条是下令每人要种五十棵葱。《列仙传》是我国第一部系统叙述神仙的传记，具体成书时间与作者争议颇多，现多认为是西汉史学家刘向所著。该书记载了一个仙人种植葱的传奇经历，曰：“阮公者，鸣山上道士也。衣裘，发复耳。耳长六七寸，口中无齿。日行四百里，于山上种葱薤，百余年人不知也。”

到了南北朝时期，葱已经成为一种常见蔬菜，得到广泛种植，形成了相当的规模。据《南史·僧珍传》记载，梁代有一个叫吕僧珍的大官，他是南梁开国功臣，担任南充州刺史，他公平对待属下，不对亲人徇私情。他堂兄的儿子起先以贩葱为业，在吕僧珍就任以后，就放弃贩葱这一职业想求他在州里给自己安排个官职，吕僧珍说：“我蒙受国家大恩，没有什么可以报效的。你们本来有适合自己身份地位的职业，怎么可以胡乱要求得到不该得的呢！还是应当赶快回到大葱市场去吧。”可见，当时种植葱非常普遍，已经有了专业的市场和经纪人。

葱最初产于西北，但到了唐宋时期，已遍布

大江南北。北宋大文学家苏轼有一首《被酒独行遍至子云威徽先觉四黎之舍》的诗，诗曰：“总角黎家三小童，口吹葱叶送迎翁。莫作天涯万里意，溪边自有舞雩风。”这首诗作于公元1099年，此时苏轼64岁，被贬到海南岛儋州已两年。诗人童心未泯，在孩子们用葱叶吹奏的音乐声中，载歌载舞，一派田园行乐图。天真烂漫总角儿童口衔葱叶的游戏，是当地的风俗民情，可见当时葱之普遍。

吹葱叶是儿戏，后代一直流传。据明代杨仪《明良记》记载，明武宗正德年间，朱厚照爱上了吹葱叶。“在宫中偶见黄葱，实气促之，作声为戏。宦官遂以车载进御，葱价陡贵数月。”

现代著名作家周作人曾在《我学国文的经验》一文中写到过葱，他回忆道：“乡间的规矩，小孩到了六岁要去上学，我大约也是这时候上学的。是日，上午，衣冠，提一腰鼓式的灯笼，上书‘状元及第’等字样，挂生葱一根，意取‘聪明’之兆，拜‘孔夫子’而上课。”葱，谐音“聪”，寓意聪明；葱管中空，葱故名“芤”。挂葱拜孔，可见家长用心。记得小时候正月十五吃汤圆，母亲常常会撒一小撮葱在碗里，并说吃点葱会更聪明，可见在我家乡也有“食葱聪明”的说法。

葱也是一味中药，《神农本草经》里已经收录“葱实”一条，列入中品，说它味辛，“主明目，补中不足”。李时珍《本草纲目》也说食葱可发汗解表、散寒通阳、解毒散凝。北方有一条谚语，说“香葱蘸酱，越吃越壮”。早在战国时代，庄子便云：“春月饮酒茹葱，以通五脏。”一盏酒，一根葱，一副北方汉子的模样。相传，宋代大理学家朱熹某日到女婿家，女婿和女儿招待他，只是一锅葱汤及半锅麦饭，于是女婿一再向岳父大人表示歉意，朱熹即兴吟了一首诗：“葱汤麦饭两相宜，葱补丹田饭疗饥。莫谓此中滋味薄，前村还有未炊时。”进餐时有葱汤和麦饭两种食物就很不错啦！葱能补丹田之气，麦饭可以充饥，对身体都很有补益。你们莫嫌这两样东西粗淡一般，没有滋味，你要知道，说不定前面村子里还有缺衣少食的人家呀。女婿见岳父如

葱实 中品 植物篇



## 【原文】

葱实，味辛，温。主明目；补中不足。其茎，可作汤，主伤寒寒热，出汗；中风，面目肿。生平泽。

此崇尚俭朴，便把这首诗贴在壁间，当做座右铭。

葱辛香味浓，常作为一种很普遍的香料调味品或蔬菜食用。古人食葱方式跟今人不大相同，以烹、炒为主，炒食主要以葱白为料。今天把葱作主菜的人已不多，葱几乎沦入调味品的行列之中。人们习惯于在炒菜前将葱和姜等佐料切碎一起下油锅中炒至金黄，然后再将其他蔬菜下入锅中翻炒；或者在做米面食如汤团、馄饨、饺子或牛肉面时，在食品烧熟后将切碎的葱末（也称葱花）撒在其上；还有的作为调料掺入制作的食材中，如豆腐包、葱油饼、鸡蛋馃等。清末大学者王国维有《菩萨蛮》一词歌咏葱：“玉盘寸断葱芽嫩，弯刀细割羊肩进。不敢厌腥臊，缘君亲调。”羊腿上桌，洁净如玉的盘中摆着又白又嫩的葱段，大快朵颐，令人畅快，也足见大葱为解腥调味之妙品。

民间关于葱的吃法多种多样，除了将其当作调味品入菜之外，北方地区还会直接食用生葱。北方葱的某些品种可以长到两米高，葱白长度一米左右，味甜质厚，最著名的是山东章丘大葱，山东著名小吃“煎饼卷大葱”使用的就是章丘大葱。

## 2022年成人大专、本科招生信息

### 一、招生专业与学历层次：

大学专科、本科（专升本）专业：经济管理、经济学、工商企业管理、行政管理、公共事业管理、计算机及其应用、法律、市场营销、财务会计、学前教育、小学教育、教育学、汉语言文学、临床医学、护理学、药学、土木（建筑）工程、电气工程、化学工程、环境工程、水利水电工程、给排水工程、机电一体化。

### 二、招生对象、学制与收费标准：

报考专科者须具有高中、职高、技校及以上学历，报考本科（专升本）者须具有国民教育系列大专及以上学历。学制：2年半。收费标准：成人高等教育学费标准按《浙价费〔2014〕245文件》执行（详见有关高校招生简章）。

三、报名地点：新安江源路口，东兴商厦二楼，建德市科技干部培训学校（办学许可证号：教民133018270000020）。

联系电话：64722876 13805701708

## 浙江广播电视台建德分校 2022年秋季学历教育招生简章

### 读电大 学知识 拿文凭 交朋友

浙江广播电视台建德分校始建于1979年，隶属于教育部直属高校——国家开放大学（原中央广播电视台大学）办学体系，是建德市内唯一一所国民教育系列的公办成人高校。

学校坐落于美丽的新安江畔，校园占地5909平方米，建筑面积5050平方米，建有较为完备的现代远程开放教育服务体系。现有在职在编教职工20名，外聘兼职教师十余名，大专、本科在读生700余人。是一所集学历教育、教师培训和社区教育于一体的现代开放教育综合体。为建德经济建设和社会发展培养中专、大专和本科毕业生近万人。

院校	层次	专业	报名携带资料	收费标准	学习期限
国家开放大学	专科	行政管理	身份证原件及复印件 毕业证原件及复印件 1寸蓝底照片2张以及同版电子照片	1.78学分毕业，110元/学分，按76学分收费 2.注册费200元/生 3.教材费1200元	2.5年—8年
		会计			
国家开放大学	本科	行政管理	身份证原件及复印件 毕业证原件及复印件 电子注册备案表 一寸蓝底照片2张以及同版电子照片	1.72学分毕业，110元/学分，按71学分收费 2.注册费200元/生 3.教材费1200元	

报名地点：建德市新安江街道电大路88号浙江电大建德分校招生报名（咨询）处（校门右侧）。咨询热线：64722899 64721306