



故乡

周文静/摄

虽然已在城市生活多年,但我总是思念那片温暖的故土。再怎么努力,我都无法认同自己属于某一个城市,我的心,或许只属于那片宁静的乡村吧。

找寻乡村,自然是我不时冒出的思绪。我的故乡,已被城市发展的蓝图所覆盖。如今回到故乡,我已找不到内心乡村那熟悉的模样。看着乡村巨变,我内心涌动着几分惊喜,几分惆怅。

我时不时地找寻,寻找绿树掩映下几缕炊烟渐渐弥漫,乡村小道诗意地弯曲延伸,白墙黑瓦的小院在庄稼

与果树间零星分散的那种诗意画面。那片宁静的天地里,偶有一只土狗,调皮地冲向晒着太阳的鸡鸭群,忠实的老水牛看到这一切,也仅仅抬起头看一看,然后低头自顾自地吃着嫩绿的青草……

就这样,我的乡愁竟无处依附,我内心的乡村竟如逝去的青春无处找寻。

这个假日,我也加入了“说走就走”的大军行列,希望能换一种心情,调节一下一成不变的生活。

越南的芽庄,就是我们此行的目的地。然而行程不

生活百味

心内的乡村

■ 听松

太顺利。一开始火车晚点二十多分钟,后来飞机晚点近两个小时。本以为,这只会激发起我们对那片陌生天地的无限遐想与向往,然而,芽庄正值雨季,连日的阴雨,想要在那片蓝色的海洋里畅游都化为了泡影,我们的热情被这一天又一天的雨水冲刷一空。

我们只能在电玩室里消磨时间,看看4D电院,坐了三次旋转木马,还有其他类似旋转木马的游戏。“这真是儿时条件有限而不曾坐过,这次终于实现了多年的‘梦想’”,我们打趣道。

返程那天早上,天空放晴,阳光给予我们补偿般地涌向异乡的每一个角落。它越是热情越让我们遗憾的情绪有增无减。

我望向窗外,几座低矮的山坡绿意盎然,坡底有两

三头水牛在悠闲地吃着青草,两个牧童在一旁玩着游戏。一路前行,我还看到许多农舍,随意地散落在绿意葱茏的林木间,看到一群鸭子在小溪里惬意地游玩,溪边的芦苇还诗意地随风飘荡;白色的鸟儿在收割后的稻田里寻觅着可以果腹的午餐,农人在地里辛勤地劳作,还看到几缕炊烟在那村庄上空袅袅升起……

那时,我内心是如此地平和。原来,那就是我内心乡村的模样,是我一直在找寻乡村的模样,是儿时故乡可亲的模样。

原来,我们随时光一路向前,却又无法和过去挥手告别。不经意间,我们会去找寻留在记忆深处那些熟悉的模样,去找寻那些虽然有些困苦,但却充满了温情的过往。

百草园

秋天金黄一片,银杏树的果实也成熟了,偶尔掉落在地让捡到的人视为珍宝,这种果实称为白果。《本草纲目》认为,它有敛肺气,定喘嗽的功效。现代医学研究表明,它有抗菌、消炎、杀虫,改善呼吸系统、循环系统,清除自由基,抗衰老等作用。

白果有这么好的药用价值,喜欢它的人自然不少,比如上海人喜欢吃炒白果。而我的家乡常见的吃法有白果炖鸡、白果炒虾仁,二者都需要先干炒白果,捞出后去壳去皮,再入沸水煮10余分钟,捞出沥干用牙签将白果芯取出,炖汤或与各类肉食炒熟。

小时候,我对白果一知半解,隐隐知道它治咳嗽。外婆身体不好,秋天一转凉便咳嗽不止。有一年外婆又久咳不愈,我每天课间操都要来到校门前那棵大银杏树下,眼巴巴地望着,期盼掉下果实来。有一次捡到足足有十多颗,带回家让母亲煮给外婆吃。事后母亲牵着我,专程到学校的门卫室,躬身向门卫师傅表示感谢。真相是门卫师傅有感于我的举动,便把天长日久积攒的白果偷偷放在了脚下。聪明的母亲从白果的陈色就判断出其来历。

后来,我渐渐明白了银杏树的不易。如果你能吃到一棵自然长大的银杏树的果实,那是十分幸运的事。银杏树生长缓慢,古人把银杏称为公孙树,意思是栽种银杏的人,他的孙子才能吃到果实。

我生活的地方有处慈云寺,寺前有两棵古老的大银杏树,是秋天观赏银杏的最美打卡地。远远近近赶来的游人,都忘不了围着这两棵上千年的银杏树走上一圈。站在树下,望着直入云霄的树冠和笔挺的树干,猜度着千百年间世事沧桑,感叹恍若白驹过隙的人生,不禁对两棵大树肃然起敬。

银杏属于秋天,和世间万物一样为秋天装点出收获的景象。深秋,来一场与银杏的不期而遇,定会带给我们很多美好和启迪。李清照在《瑞鹧鸪·双银杏》中慨然留下“风韵雍容未甚都,尊前甘橘可为奴。谁怜流落江湖上,玉骨冰肌未肯枯”的诗句,今天读来仍在心中涌起一股暖流。

深秋,与银杏不期而遇

■ 杨力

医林撷趣

李杲纠错药方救人命

李杲,字明之,号东垣老人,是中国医学史上著名的金元四大家之一。李杲学医拜师于张元素,尽得其真传,而又独有发挥。

有一年冬天刚过不久,有个姓冯的青年染上风寒,眼睛发红、口渴、困乏,他以为伤寒是小病,随便找了个郎中看病。那郎中虽不是名家,却也行医十多年。他替冯青年把脉,据脉象郎中诊断为热症,于是开了承气汤,其方子含大黄、厚朴、枳实、芒硝等一类药物,这在当时是用来治疗伤寒阳明的一般用药,可以用来涤荡腹中的积滞。

事有凑巧,李杲与冯青年的叔叔是好朋友,这天李杲来看望朋友。刚走进家门就闻到熬药的味,就问谁生病了。朋友说“侄儿前几天患了伤寒,看过郎中,正在煮药呢。”出于医生的本能,李杲又问:“你侄儿的病,郎中怎么诊治的啊?”朋友便讲了经过。李杲听后皱着眉头,思考了一下,叫朋友带他去看病人。

李杲走到病人床前

为其检查,顿感惊讶不已,说:“这哪是治病,简直在夺命。”朋友惊问怎么解释!李杲答:“《内经》上说‘在脉,诸数为热,诸迟为寒’,他的脉象大而满指,搏动幅度是平常脉象的好几倍,一呼一吸脉搏跳动的次数有七、八次,表面上看起来是极热症,但是在《会要大论》中也有指出,病有脉从而病反者何也?脉至而从,按之不鼓,诸阳皆然。意思是说脉象有时也会转化疾病,脉象是热症而病却是相反的。现在他的病已经转化为阴症了。”

朋友听完吓了一跳,立刻问道:“如此倒是十分危险了,幸得李兄来家,该如何治呢?”李杲再次切完脉后,心中已有治病方法了,说:“冯兄,不用着急,这阴症也好治,叫人准备一些干姜、附子煎熬,以热因寒用法进行治疗,会好的。”

朋友按法去做,侄儿在服了几帖药之后,病就全好了。这件事流传开来后,李杲名声一时大震,他的名字也载入医药史上。(倪世俊 辑)



国画《不争富贵》

李永杰/作

印象美食

秋风起,莲藕香。菜市场里多了些卖莲藕的摊位,望着排成一排、一堆堆,带着清新水泽气息的莲藕,我仿佛嗅到了来自家乡的莲藕香。

秋风渐凉,此时的嫩藕,脆嫩亦美白。藕含有糖类物质和丰富的钙、磷、铁及多种维生素。吃藕最常见的有清炒藕丝、莲藕排骨汤、干锅藕片、炸藕夹……而最负盛名的应是做成甜食,比如藕粥、桂花糯米藕。袁枚说:“藕须用贯米加糖自煮,并汤极佳。”说的是把藕与米与糖一齐煮熟,带上藕汤味道极为鲜美。

乡下老家的各式特色藕肴颇多,而我唯独偏爱桂花糯米藕。选藕如择偶,得独具慧眼识“货”。藕身浑圆,藕节细,藕眼有七孔,折断后丝还连着的,是

粉藕,糯而不脆,宜煲汤或制作藕泥肉饼。要买老藕,藕须大而粗,中孔要大,好把糯米塞进去。两头盖子切下来,藕身露出八九个孔洞,把泡好的糯米用筷子一点点塞进藕孔,将大孔小孔都填满,然后把切下的藕头盖住切口并用竹签插紧固定,煮时清水

甜味入心。莲藕炖仔鸭菜肴是老妈的另一道拿手菜。鸭肉切块,莲藕切块,锅里放冷水和鸭肉及适量料酒,煮开后捞出鸭肉冲洗干净备用。热锅下油,煸炒鸭肉至皮微黄,放入姜、干辣椒、草果、八角、五香粉,炒出香味,调入适量米酒大

气即可。腾腾的热气,浓浓的香味,再撒些绿绿的葱末。夹起一块藕煨得软烂,入口即化,汁厚味浓而不腻。

藕也可当零嘴,每当霜降后,藕丝糕是老妈最常做的小吃。将藕去皮切丝,与葡萄干、黑芝麻、糯米粉拌匀加水揉面,面团均匀摊薄上蒸屉蒸20分钟后取出,晾凉后切成条状装盘,准备一小碟白糖,薄如蝉翼的藕丝糕片,就着白糖边蘸边吃。从小到大,那股甜香软糯的滋味让我爱得无法自拔,每次都要吃够才肯罢休。

南宋著名诗人杨万里在《藕》中赞道:“外面看来真璞玉,胸中雕出许玲珑。”是呀,莲藕朴实无华、平淡无奇。虽已过去多年,家乡莲藕的味道却依然保留在记忆深处。

藕香润秋

■ 黎洁

要漫过藕段,煮沸再以文火焖熟。

藕煮熟后色泽红褐,甜香洋溢。切片后,叠放盘中,蘸以白糖、桂花等调好的稠汁。藕肉酥,镶嵌其中的糯米糯软中带着一点紧实,很有嚼头。除藕的清芬,又添了浓郁的桂花香,

火翻炒均匀,再调入生抽、老抽、藕块继续翻炒至上色均匀,兑热开水淹没食材的四分之三。烧开后改文火炖煮30分钟,调入盐继续炖到软烂,放入冰糖收汁,若条件许可再放入少量青红尖椒段,大火炒至水分微干,辅以香油提

篆刻 作者 张一凡

坚定不移跟党走

