



冬日晨光 周文静/摄

生活百味

寒夜的温暖

■ 李仙云

无奈与桎梏。

火车行驶了一天两夜,到达上海火车站已是凌晨十二点多,当时是在四站台,我年过半百的父亲必须背着我,才能走到距离四站台两里路之外的二站台,再坐凌晨两点多的火车,赶往杭州。暮色沉沉中,望着冰冷的铁轨和疲惫不堪的父亲,我忧心如捣,愧疚而不忍。就那一刻,帮我们拿行李的一个少言寡语的哥哥,走到父亲面前说:“叔叔,正好我也坐那趟火车去杭州,这么长的路,又是晚上,妹妹还是让我来背吧!”父亲也不忍给他添麻烦,几番推搡,哥哥还是坚持

由他来背。

在那个暮霭氤氲的寒夜,那段路漫长昏暗,他背着我足足走了有半个小时,父亲一路小跑紧护着,看他喘着粗气,父亲几次提出换他来背,可哥哥一次次气喘吁吁地说:“没事,不累,我年轻,还是我来,快到了。”

把我们送上火车,深夜寒气逼人,我却看到他的脸上淌满汗滴,父亲实在不忍,拿出家乡的特产要送他,可他执意不收。母亲也是谢了再谢,只听见他声音低沉地对母亲说:“阿姨,一点小事,别放在心上。谁出门没个难事。其实看到你们一家人,我

就不由得想到我父母。我这次回家乡奔丧的,我父亲过世了……”说着,他双眸盈泪,我们也唏嘘哀叹却不知如何劝慰。随即他下了火车,快速奔向另一个方向。那一刻,我幡然明白,其实他不是顺路,他不忍让一个年迈的父亲在深夜独自背一个不能走路的女儿,他是为了帮助素不相识的我们。

那个寒夜,看着他在暮色沉沉中渐行渐远,一种难以言说的情感在内心涌动,让我长卧病榻犹如死灰般不起波澜的心,被一股暖流激起层层涟漪,那种人性的温暖在一点点融化我内心的坚冰……

诗苑

是一种结束
也是一种开始
在穿越 365 个日日夜夜之后
时间在这一刻
绽放成一种新的开始

岁月匆匆
人生短暂而漫长
在懂得生命真正的含义之后
解读这一刻的温馨
明天才会是一个艳阳天

新的一年
生命不息跋涉不止
在婉约青春的抒发中豪放
道劲中展现的壮美
才是一幅壮美的画卷

走进元旦
伴着新的期待
在和煦东风里飘动的旋律
是一首欢快的歌谣
在激情中奏响生命的乐章

元旦颂歌

■ 李惠艳

印象美食

腊味寄乡愁

■ 周一海

“冬腌风腊,蓄以御冬。”冬天,来一块肥瘦相间、晶莹剔透的腊肉,或煮、或炒、或炖,绝对是享受。

腊肉是民间颇受欢迎的传统吃食,历史悠久,与之有关的历史记载亦多。元代《居家必用事类全集》记载:“羊、鹅、鸭等,先用盐、酱、料物腌一二时,将锅洗净,烧热,用芝麻油遍浇,以柴棒架起肉,盘合纸封,慢火烤熟。”从中可以看出,猪、鸡、鸭、鱼、羊等,都可做成让人垂涎的腊味。

时至今日,腊肉的含义变得十分广泛,江南或漠北,东部沿海或西域边疆,几乎都有一款独具地方色彩的腊肉、腊肠、腊鱼,让寻常的日子有了更丰腴的色彩和满足。寒风萧萧,雪花飘飘,大江南北都不约而同

地进入了腊味季,千家万户开始忙着买肉、买鸡、买鸭、买鱼,以制作腊味。从城镇到乡村,从大街到小巷,都能嗅闻到腊肉的味,那是冬天的味道,是过年的味道。

腊肉吃法多样,可煮,可炒,可蒸,可烤。煮熟后,透明发亮,色泽诱人。吃起来却肥而不腻,瘦而不柴,口感醇香。想吃了,割下一块即可,也可用于置办宴席,招待客人。腊肉可与各类蔬菜搭配,配菜就地取材,自由组合,蒜苗、青椒、洋葱等都是不错的选择,苦瓜也可以,各有滋味。

幼时,母亲喜欢做腊肉、腊肠等腊味。每年大雪将至,母亲就开始忙碌起来,洗肉、剁肉、调馅、灌肠等。灌肠时,母亲负责装,我负责把肉往下捏,看着肉

馅把一截小肠塞得胖胖的,很是好玩。小手经常被冻得通红,心却是暖的,因为这腊肠里不仅有一家人的欢声笑语,还有新年的愿望和梦想。

快过年了,家家户户少不了准备腊肉、腊肠等。屋檐下、阳台上,一块块腊肉,一只只腊鸡,一挂挂腊肠,如一串串红灯笼,挂出了新年的喜庆,挂出了馥郁的年味。那些自家腌制的腊肉、腊肠是年夜饭上必不可少的吃食,代表着家的味道。

对漂泊在外的人而言,腊肉的味道是故园的味道、乡愁的味道,也是母亲的味道、思念的味道。每次离开家,行囊里总要备上几块腊肉,每隔一段时间,割上一块,青蒜苗或三两个青椒,红的是肉片,绿的是蒜苗,温暖着是一份相隔千里的思念。

腊味不仅仅满足口腹之欲,亦是不容忘记的旧时滋味,更是岁月沉淀下的情怀,是舌尖上的乡愁。

瑞雪仓满

徐剑/摄



百草园

关关雎鸠,在河之洲。窈窕淑女,君子好逑。
参差荇菜,左右流之。窈窕淑女,寤寐求之。
……

《关雎》是《诗经》的开篇之作,是一首“君子”追求“淑女”的爱情诗。诗中反复用“参差荇菜”比兴君子心中的“窈窕淑女”,反复用采摘荇菜的辛苦比喻追求心中“淑女”的不易。如果简单地将荇菜理解为一种水生野草,则难免流于肤浅,只有深刻了解荇菜在古代的作用之后,才能更容易理解用荇菜比兴“窈窕淑女”的重要意义。

首先,荇菜是古人眼中的“玫瑰花”。荇菜现在一般写作“荇菜”,为龙胆科荇菜属植物荇菜的全草。荇菜的叶片形如睡莲,而且小巧别致,青草期达 240 天左右,绿化效果好。荇菜的鲜黄色花朵挺出水面,直径约 2.5 厘米,是荇菜属中花形最大的种类,花冠为黄色,花果期长

达 150 天左右,花大、花多、花期长,花色艳丽,至今仍然是庭院点缀水景的佳品。在古代玫瑰花还没有传入我国的时候,荇菜就成为了表达爱情的最佳选择。

由于美艳,在古人的诗词中,荇菜成为比兴佳人的绝佳对象。“林花著雨燕脂落,水荇牵风翠带长。”在《曲江对雨》中,唐代诗人杜甫用林花和水荇比兴的红艳凝香的杨家姐妹:“迎风细荇传香粉,隔水残霞见画衣。”唐代诗人曹唐用细荇和残霞比兴汉武帝倾国倾城的李夫人:“菱花荇蔓随双桨,红粉佳人翻丽唱。惊起鸳鸯两两飞相向。”在欧阳修的《满庭芳》中,菱花荇蔓、红粉佳人,惊艳无双。

其次,荇菜是古代的一种重要的经济作物。荇菜的茎、叶柔嫩多汁,无毒、无异味,富含蛋白

质、维生素和有机酸,在食物匮乏的古代,荇菜便成为了一种常见食品。

三国时吴人陆玕说:“(荇菜)白茎以苦酒(即醋)浸之,肥美可案酒。”晋人郭璞说:“(荇菜)叶圆在茎端,长短随水深浅,江东人食之。”《唐本草》的作者苏恭(敬)说:“荇菜生水

参差荇菜作用大

■ 黄新生

中,叶如青而茎涩,根甚长,江南人多食之。”

荇菜的做法,与诸多野菜相似,常常煮炒、清炒、凉拌,或以蒜蓉提味,青翠悦目,爽口怡人。

随着外来食物物种的传入,荇菜逐渐成为一种在饥荒年月才食用的野菜,例如,在《救荒

本草》中,将荇菜称为“藕蔬菜”。即便如此,由于其富含营养且口感良好,猪、鸭、鹅、草鱼均喜食,即便在太平年月,荇菜也不失为一种良好的水生青绿饲料。

最后,荇菜还是一味易得的中药材。荇菜性味辛、甘、寒,具有发汗透疹、清热解毒、利尿通淋的功效,主要适用于感冒发热无汗、麻疹透发不畅、水肿、小便不利、热淋、诸疮肿毒、毒蛇咬伤等症的治疗。

荇菜在治疗传染性疾病方面具有良好的功效。《开宝本草》记载:“(荇菜)捣汁服之,疗寒热。”用荇菜、防风、苏叶三种草药煎服,对于治疗感冒发热无汗具有良好的功效;用荇菜和牛蒡子煎服,对于治疗麻疹透发不畅具有良好的功效。在古代,防疫

技术相对落后,荇菜在治疗感冒、麻疹等传染病方面的作用显得尤为重要。

在治疗外科肿中毒方面,荇菜也有良好的疗效。《本草纲目》记载:“(荇菜)捣敷诸肿毒,火丹游肿。”《保生余录》记载了一个用荇菜治痈疽及疮疖的方子:荇菜(荇菜别名)或根、马蔺草茎或籽各取半碗,同麻根五寸,去皮,以石器捣烂,敷毒四围,春、夏、秋日换四五次,冬换二三次。换时以荠水洗之。《范汪方》记载了一个用荇菜治疗谷道生疮(痔疮)的方子:荇叶捣烂,绵裹纳下部,日三次。

除此之外,荇菜还有其他药物功效。《唐本草》认为“荇菜主消渴,去热淋,利小便”,用荇菜和冬瓜皮煎水服,对于治疗水肿、小便不利也有一定效果。

在古代,荇菜有这么多的作用,难怪古人要“参差荇菜,左右采之”,反复咏叹,并且和追求“淑女”联系在一起。