

生活百味

春天的诗与远方

■ 杨力

小时候,每到春天,一家人围坐在瓦屋里吃饭,桌上摆好了“蒿子馍馍”、蒲公英猪骨汤、春笋烧肉,还有一大盘农家特色的“烩厚皮菜”。屋外田野清明,春光大好,屋内香气扑鼻,外公品着烧酒,外婆就会吟诗助兴:“独访山家歇还涉,茅屋斜连隔松叶。主人闻语未开门,绕篱野菜飞黄蝶。”外公听罢就会变着花样夸外婆。

外公外婆小时候都读过私塾,后来外公做了村里的语文教员,时常在课堂上说一些“少壮不努力,老大徒伤悲”“博观而约取,厚积而薄发”“书山有路勤为径,学海无涯苦作舟”之类的励

志诗词之句,少不更事的同学似懂非懂,但外公不急,他说学识不压身,有“墨水”的人长大才会身轻如燕走上社会。

多年以后,父亲成为县里的农业技术人员,有一年下乡指导春耕,一位长几岁的壮汉执意请父亲到家中小歇。午饭时,壮汉端出春笋炒腊肉、凉拌枸杞芽,还有一罐蒲公英猪骨汤,指着屋外大好春光,突然就说到我外公。壮汉说:“有客来访,绕篱野菜、翩翩黄蝶,令人神往的恬静幽雅的山村生活,早在一千多年前就被古人规划好了。念小学时承蒙老师教诲熏陶,到今天才有彻悟,只有守护好青

山绿水,让家乡美丽富饶,才有幸福的田园生活。”父亲听完会心一笑。是啊,诗词与传承的力量,一定能九泉下的外公欣慰。

又是一个春来早,我去当地的梨花沟采风。大片油菜花迎风盛开,但更吸引人的是满山的“当家花旦”梨花。从古至今,淳朴的梨花沟百姓爱梨树种梨树,大凡遇上婚庆、寿辰、满月、乔迁以及节庆喜事,村民都以栽种梨树为乐,以至于今天的梨花沟,方圆几公里的山沟里遍布大小梨树近十万株,每年春天一派“山光悦鸟性,潭影空人心”的山野风光,吸引着无数的观光客。

但梨花沟人更骄傲的,是这两年他们引进现代农业,通过文创产品开发,农特产品深加工,引导全村向绿色产业和农旅融合迈进,实现共同发展共同富裕的目标。

那天,天空飞来最早的一批春燕,梨花沟村年轻的第一书记随口吟道:“几处早莺争暖树,谁家春燕啄新泥”。他眺望远方说,1200年前的孟春,大诗人白居易到西湖赏景,一时兴之所致挥毫留下《钱塘湖春行》一诗,对西湖情有独钟的白居易,如果生活在今天,来到春潮涌动的梨花沟,会不会也来一首《梨花沟春行》直抒胸臆呢?

这是诗词带来的美好胸臆,而作为传统文化中的瑰宝,古诗词一直流淌在人们的生活中,滋养着人们的心灵,陶冶着人们的道德情操,这是过去外公外婆的念想,更是今人的诗与远方。

中药故事

相传,唐太宗李世民率军征战,至安徽铜陵凤凰山时,全军有半数人员忽染病恙,高热不退,神昏谵语。随军大夫抓耳搔腮,束手无策。李世民仰天长叹,怨天不助。这时军中有一老卒奏有策。此人入伍前是花农出身,懂得牡丹的药用功能,他见满山遍野皆生长牡丹,便嘱众采集牡丹根皮,洗净后砸碎成泥,然后用山泉水搅拌药泥为浆给患兵灌服,使众患者皆转危为安。全军重振雄风,所向披靡。

后来李世民登基称帝,为感谢牡丹之功,就御封牡丹为“花中之王”。

牡丹花不仅观赏价值高,还是一味名贵中药。牡丹作为药物最早载入典籍的是《神农本草经》,言其:“主寒热,中风痙痲、痉、惊痫邪气,除症坚淤血留于胃肠,安五脏,疗痈疮。”牡丹入药主要用其花朵和除去木心的根皮,有调经活血的功能。现代医学研究发现,牡丹皮治疗高血压有独到之处,用牡丹皮30克加水煎成汁约130毫升,每日分3次服,一般服药5天左右血压明显下降。现代药理研究表明,牡丹皮有较强的抗菌作用,对伤寒、副伤寒、大肠等多种细菌都有不同程度的抑制作用。

(李志良 辑)

国色天香数牡丹

诗苑

咏春

■ 冯岭

乘风盈日君莫愁,天高地远望春头。
岁月不老江山秀,卯巳约拜九华龙。

印象美食

春食柳芽正当时

■ 桂孝树

明媚的春风吹拂着柔情似水的柳条,青青的柳条在微风中荡漾,岸边的垂柳倒映在水中,真可谓“东风一夜柳芽鲜,杜宇声疾燕子喧。守季农夫弄地早,新畦乍暖水还寒。春牛漫步丹青里,陌上千丝碧柳垂”。在过去缺吃少穿的日子里,春天那碧绿的柳芽成了儿时的最爱。

儿时的我可没少吃柳芽做的各种美味。春来的日子,岸边的垂柳绿如玉,嫩绿的柳枝随风摇曳,柳条上吐出了毛茸茸的鹅黄穗,就如李白诗里所云:“柳色黄金嫩。”说的就是柳芽,柳树初生的嫩芽,颜色淡绿微黄,一般在未开花絮之前采用。柳芽含有丰富的蛋白质,晒干后,可炒着吃,也可泡茶。用柳芽和茶叶泡成的茶,观之清澈、饮之可口,可防治黄肿病和筋骨疼痛病。古书上说它主治“风水黄症、湿痹挛急、膝痛”等。柳芽茶色如碧泉,清香可口,长期饮用有防病治病作用。柳絮可做枕芯,也可做鞋垫。因为它柔软性凉,做枕芯可以帮助失眠的人渐渐入睡。

中医认为,柳芽味苦,性凉,可清热、透疹、利尿、解毒。现代医学研究,将柳叶制成注射液、糖衣皮或水煎剂,用于治疗上呼吸道感染、气管炎、肺炎、膀胱炎、化脓性腮腺炎、乳腺炎、咽喉炎等。

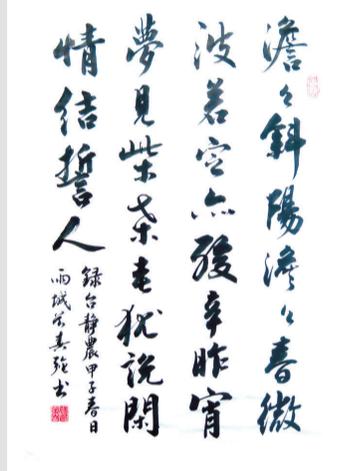
因此,春食柳芽对人体大有裨益。凉拌柳芽是春天里最常吃的一道菜,味道不算太苦,将从柳树上采摘的柳芽,用水焯后,清水淘洗,冷水冲凉,浸泡24小时,浸泡期间换2~3次水,加葱花、姜末、盐、蒜汁、醋等调味品,炒食或凉拌。因有蒜汁及醋的陪伴,柳芽很好吃、很特别,味道微苦,清新爽口。吃柳芽要一次夹一大筷子,大口大口地吃,才够味,才过瘾。

焯好的柳芽捞出,剥碎,放入大碗中,加入一个鸡蛋,放入盐和米粉,再加入香葱碎、姜末、盐、香油,搅拌均匀。锅中放少许油,倒入柳芽蛋糊,煎到一面金黄时翻面,两面都煎好即可出锅。鲜嫩咸香、后味悠长,滋味妙不可言。春吃柳芽时正逢农事,有诗云:“一曲农歌三辈梦,痴情布谷声声催。新晴谷雨柳芽鲜,绿草茸茸伴雀欢。陌上农人耕作细,趁得此季种丰年。”



远山如黛

北山南/摄



台静农《甲子春日》吴春强/书

情感驿站

春天来了

■ 王家年

绿色的春天来了,舒展身心尽情感受吧……

如果你用眼睛去看,春天就是一幅画。那幅美丽的图画上涂抹着花儿的缤纷、点缀着草木的鲜绿、飘洒着细雨的朦胧,同时还洋溢着笑脸的灿烂。

如果你用耳朵去听,春天就是一首歌。那首动听的歌谣里流淌着小溪的旋律,跳跃着阳光的音符,应和着鸟儿的脆鸣,同时还畅想着少年的情怀。

如果你用鼻子去闻,春天就是一方土。那方辽阔的田野滴洒下春雨的清新,四溢着泥土的气息,吐露着嫩芽的芬芳,同时还弥漫着少女的清香。

如果你用嘴去品,春天就是一杯酒。那杯香醇的美酒陶醉了烂漫的田野,泛红了迷人的夕阳,倾倒了杨柳的枝条,同时还盛满了无限的遐想。

如果你用手去摸,春天就是一缕情。那缕脉脉的柔情传递着风儿的温暖,游离着慈母的抚摸,感化了沉睡的山河,同时还贴近了情侣的心窝。

是谁描绘了那幅画?是谁演

唱了那首歌?是谁装点了那方土?是谁酿造了那杯酒?又是谁在传递着那缕情?到底谁才是春天的缔造者呢?

如果你用心去读,那么春天就成了一本书。你先前所读到的仅是春天的外表,还没有触及她的灵魂。当你在凛冽的寒风中裹紧大衣感叹“冬天到了,春天还会远吗”的时候,当你在飘雪的日子躲到南国赞美“这里真好,四季如春”的时候,当你根本无心欣赏冰晶如玉那道风景的时候,一位伟大的缔造者,却在忍受着漫长的煎熬,承载着压抑的苦闷,怀抱一颗宽容博大的心,将自己无私地融化了,融化成让你陶醉、叫你痴迷的春天。

如果你用心去读春天这本书,不仅能读到春天背后的冬天,还会发现春天是一位多情的感恩者。她没有辜负冬的赐予,将自己的美淋漓尽致地展现给这个世界,完成了缔造者的夙愿。

如果你用心去读春天这本书,还会发现:春天不光是感恩者,更是一位不朽的传承者,她把冬的精神无私地延续下去,献出自己去换取夏的火热和秋的金黄。她同样无怨无悔。

用心灵去读绿色的春天这本书吧,原来,一切美好的事物背后都隐藏着一位伟大的缔造者,而一切美好事物本身又会将自己无私地奉献给这个充满阳光和爱的世界。

公示

根据《新闻记者证管理办法》和《关于开展2022年度新闻记者证核验工作的通知》要求,本报完成了新闻记者证2022年度核验工作,现将拟通过年度核验人员名单公示如下:覃文波、吴小红、张海波、邓汝铭、黎佳、陆文。

公示时间:3月3日至3月13日(共10天)。

在此期间,如对公示名单有异议,可向自治区新闻出版局举报:0771—5898491。

《民族医药报》编辑部
2023年3月3日